

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 455/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ZAGORSKI ŠTRUKLI” / „ZAGORSKI ŠTRUKLIJ”**Nr UE: PGI-HR-02623 – 23 lipca 2020****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Zagorski štrukli” / „Zagorski štrukliji”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Chorwacji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Zagorski štrukli” / „Zagorski štrukliji” to wyroby piekarnicze przygotowane z użyciem następujących składników: droбноziarnistej mąki pszennej typu 550, świeżego sera z mleka krowiego, kwaśnej śmietany, jaj, oleju, wody i soli. Zamiast oleju można stosować masło lub tłuszcz wieprzowy. Gładkie ciasto przygotowuje się z mąki, oleju, soli i wody, ręcznie je rozwałkując i rozciągając w celu uzyskania bardzo cienkiego ciasta. Ciasto jest nadziewane mieszanką świeżego sera z mleka krowiego, kwaśnej śmietany, jajek i soli. Nadziewane ciasto składa się jak roladę i kroi na małe prostokątne kawałki, których końce powinny być jak najdokładniej zamknięte, tak aby nadzienie nie wyciekało. Surowy produkt „Zagorski štrukli”/„Zagorski štrukliji” musi mieć kształt poduszki i określone wymiary. Produkt jest wprowadzany do obrotu jako produkt świeży lub mrożony.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Kryteria jakości świeżego i mrożonego produktu „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” są następujące:

Kształt	Kształt poduszki
Wymiary	Długość: od 8 do 11 cm Wysokość: od 2 do 5 cm Szerokość: od 4 do 6 cm
Masa:	Od 70 g do 130 g
Konsystencja w stanie świeżym Konsystencja w stanie mrożonym	Miękkie w dotyku Twarde
Barwa	Białawo-żółta (typowa dla ciasta pszennego)

Kryteria jakości świeżego i mrożonego produktu „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” przeznaczonego do gotowania w zupie są następujące:

Kształt	Kształt poduszki
Wymiary	Długość: od 5 do 7 cm Wysokość: od 1,5 do 3 cm Szerokość: od 3 do 6 cm
Masa:	Od 50 g do 100 g
Konsystencja w stanie świeżym Konsystencja w stanie mrożonym	Miękkie w dotyku Twarde
Barwa	Białawo-żółta (typowa dla ciasta pszennego)

Świeży lub mrożony produkt „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” może być przygotowywany do spożycia w drodze gotowania, pieczenia lub zapiekania i może być również podawany w zupie. Produkt podaje się jako przystawkę, deser lub jako małe, samodzielne danie.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowce wykorzystywane do produkcji „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” są następujące: drobnoziarnista mąka pszenna typu 550, jaja, ser ze świeżego mleka krowiego, kwaśna śmietana, olej (roślinny lub słonecznikowy), masło lub tłuszcz wieprzowy, sól i woda. Świeży ser z mleka krowiego i kwaśna śmietana muszą być wyprodukowane na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Proces produkcji „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji”, od przygotowania ciasta po nadziewanie i formowanie produktu, musi odbywać się w całości na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4. W przypadku produkcji mrożonego produktu „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” proces zamrażania musi również odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt musi być pakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zachowania jego jakości.

Po przygotowaniu „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” jest pakowany w odpowiednie opakowanie i przechowywany w warunkach chłodniczych, aby zapobiec pogorszeniu jakości produktu spowodowanemu czynnikami zewnętrznymi (manipulacje podczas transportu, temperatura, powietrze, mikroorganizmy).

W przypadku mrożonego produktu „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” po wyprodukowaniu i odpowiednim pakowaniu jest on zamrażany w zakładzie produkcyjnym w celu uniknięcia nadmiernego manipulowania produktem oraz zmniejszenia ryzyka przerwania łańcucha chłodniczego i zagrożenia zanieczyszczeniem mikrobiologicznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Geograficzny obszar produkcji „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” obejmuje teren chorwackiego Zagorje (Hrvatsko Zagorje), tj. całą żupanię (jednostka terytorialna wyższego szczebla w podziale terytorialno-administracyjnym w Chorwacji) Krapina-Zagorje, całą żupanię Varaždin i obrzeża żupanii Zagreb wzdłuż granicy z żupanią Krapina-Zagorje i z żupanią Varaždin, czyli gminy: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra i Bedenica.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy między produktem „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” a wyznaczonym obszarem geograficznym opiera się na renomie tego produktu, która jest związana z Hrvatsko Zagorje. Związek opiera się również na specyficznej, tradycyjnej metodzie przygotowania i produkcji „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” oraz na tradycyjnej recepturze – obie są charakterystyczne dla tego obszaru geograficznego i zostały zachowane do dziś.

„Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” są produkowane zgodnie ze starą, wypróbowaną i przetestowaną recepturą przy użyciu specjalnej metody z tradycyjnymi składnikami. Specyficzną cechą ich przygotowania jest sposób, w jaki ciasto jest wykonane: ręcznie zagniecione, ręcznie rozwałkowane i wypełnione nadzieniem oraz uformowane w określony kształt gotowego „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji”. Ręczne wałkowanie ciasta wymaga szczególnych umiejętności i doświadczenia, ponieważ ważne jest, aby ciasto było rozciągnięte w jak najcieńszy i równomierny sposób i aby się nie porwało. Ciasto musi być bardzo cienkie i prześwitujące. Ciasta filo stanowią charakterystyczny element kuchni chorwackiej, a zwłaszcza Hrvatsko Zagorje, gdzie umiejętność tę przekazuje się z pokolenia na pokolenie.

Region Hrvatsko Zagorje, stanowiący dzięki swojej historii i kulturze atrakcyjny cel podróży dla turystów w kontynentalnej części Chorwacji, przyciąga tłumy odwiedzających swoją kuchnią opartą na tradycyjnych, lokalnych produktach. „Zagorski puran” (zagorski indyk), razem z „Zagorski mlinci” (zagorski suszony, płaski chleb) oraz „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” są najważniejszymi, tradycyjnymi produktami rolnymi i środkami spożywczymi Hrvatsko Zagorje; są one znane w całej Chorwacji i poza nią i są synonimem zagorskiej gastronomii. Świadczą o tym liczne broszury turystyczne dotyczące Hrvatsko Zagorje, w których zawsze wspomina się o produkcie „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji”. Produkt ten można również znaleźć w prawie wszystkich jadłospisach w różnych jadłodajniach i w placówkach turystycznych. („Okusi Zagorja” (Okusi Zagorja) – Urząd Turystyczny dla żupanii Krapina-Zagorje, Zagrzeb, 2017 r.).

Artykuł zatytułowany „Żywność w kontekście kultury niematerialnej” (M. Belaj et al, Instytut Etnologii i Badań Folkloru, Zagrzeb) opisuje potrawy spożywane w ciągu dnia na obszarze Međimurje, Podraviny i Hrvatsko Zagorje, a w szczególności wymienia „[...] niektóre charakterystyczne potrawy Hrvatsko Zagorje: zupa z pierożkami, štrukle (pierogi), bučnica (rolowane ciasto nadziewane serem i tartą dynią), indyki z mlinci (cienkie placki) i orehnjača (słodka rolada z orzechami włoskimi)”.

Związek między „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” a Hrvatsko Zagorje potwierdza fakt, że są one wymienione w „Hrvatsko Zagorje Encyklopedia” – encyklopedii opublikowanej przez Instytut Leksykografii Miroslava Krležę w 2017 r.

Wydarzenie kulinarne „Chef – Zagorski chef” to konkurs kulinarny, w trakcie którego uczestnicy przygotowują innowacyjne i pomysłowe potrawy, wykorzystując tradycyjne składniki z Hrvatsko Zagorje. Wydarzenie to, organizowane od kilku kolejnych lat, jest miejscem spotkań gwiazd kuchni Hrvatsko Zagorje, jak to mówią w żupanii Krapina-Zagorje. Właśnie tutaj turyści i inne osoby mogą skosztować m.in. „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji”.

„Štruklijada” lub „Rolled Drumpling Festival” to specjalne wydarzenie poświęcone „Zagorski štrukli” /„Zagorski štruklji”, które odbywa się co roku w innym mieście w Hrvatsko Zagorje. Jego „[...] głównym celem jest promowanie Zagorski štrukli i jego ochrona, gdyż produkt ten stanowi charakterystyczną markę Zagorje”. Celem jest ponadto zachowanie tradycyjnej renomy produktu słynącego z oryginalności i niepowtarzalnej receptury. Wydarzenie to składa się z wystawy i konkursu, w ramach którego najlepsze placówki gastronomiczne w Zagorje ubiegają się o tytuł „Best Štrukli w Zagorje”. (INFO 2017. Župania Krapina-Zagorje, Rada Turystyczna Krapina-Zagorje, Zagrzeb, 2016). (Krapinske Toplice Štruklijada, 2016 r.) („Spróbuj tego i rozmakuj się” - Rada Turystyczna Krapina-Zagorje, 2015 r. oraz „Tradycyjna żywność Zagorje: Raj na talerzu”).

Oprócz tradycyjnej imprezy „štruklijada” župania Krapina-Zagorje i jej Rada Turystyczna organizują od 11 lat wydarzenie „Babičini kolači” (Babcia piecze). Kobiety konkurują tutaj, przygotowując ciasta zgodnie z tradycyjnymi recepturami. Każdego roku przygotowanie „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” odgrywa kluczową rolę w tym wydarzeniu. Wszystkie przepisy i metody przygotowania można znaleźć w broszurach „Babičini kolači” („Babičini kolači” – župania Krapina-Zagorje, Krapina 2016).

Renomę produktu „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” potwierdzono również w 2012 r., kiedy to wpisano je do wykazu autochtonicznych produktów rolnych i leśnych oraz tradycyjnych potraw kuchni Hrvatsko Zagorje w županii Krapina-Zagorje. Ponadto chorwackie ministerstwo kultury włączyło do wykazu chronionego niematerialnego dziedzictwa kulturowego „Przepis na tradycyjny, domowy Zagorski štrukli”.

„Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” znajdują się na rynku pod tą nazwą i występują w niemal wszystkich restauracjach w Hrvatsko Zagorje i poza nią (ulotka restauracji „Kod Starog” w Kumrovcu; ulotka restauracji „Vuglec Breg” w Krapinie). Coroczne zawody „Štruklijada”, która odbywają się każdego roku w innym mieście w Hrvatsko Zagorje i w których uczestniczy wiele przedsiębiorstw gastronomicznych, są świadectwem długotrwałego używania nazwy „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” (ulotka z zaproszeniem na „Štruklijada”). Ulotka „Raj na stole” promująca poszczególne restauracje i hotele w Hrvatsko Zagorje, poza dostarczeniem podstawowych informacji na temat tych obiektów, podaje krótki opis oferowanych przez nie tradycyjnych posiłków i stwierdza w szczególności, że „[...] prawdziwe, domowe Zagorski štrukli ze świeżym serem z mleka krowiego są niepowtarzalne [...]”.

W wielu książkach kucharskich i na różnych stronach internetowych można znaleźć przepisy na „Zagorski štrukli” lub „Zagorski štruklji”, co pokazuje, jak rozpoznawalne, znane i szeroko używane są te nazwy.

Najlepszą ilustracją renomy produktu „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” oraz ich związku z Hrvatsko Zagorje są wyniki sondażu z 2018 r., w którym wzięło udział 1 000 respondentów w Chorwacji. Sondaż wykazał, że 90 % osób w Chorwacji kojarzy štrukli z Hrvatsko Zagorje, podczas gdy 91 % uznaje „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” za produkt spożywczy wywodzący się z tego regionu. Ponadto aż 95 % wszystkich respondentów uważa, że o „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” należy wspominać w materiałach promocyjnych, publikacjach kulinarnych i monografiach związanych z Hrvatsko Zagorje. Większość respondentów (91 %) uważa, że „Zagorski štrukli”/„Zagorski štruklji” cieszą się renomą w Chorwacji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20proizvoda%20Zagorski%20strukli.pdf
