

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2014/C 297/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006**w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami ⁽²⁾****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 11****„PREKMURSKA GIBANICA”****Nr WE: SI-TSG-0107-01150 – 6.9.2013****1. Grupa składająca wniosek**

Nazwa grupy: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Adres: Ulica Štefana Kovača 40, SI-9000 Murska Sobota

Telefon: +386 25261435

E-mail: dpzdp@siol.net

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana— Nazwa produktu— Zastrzeżenie nazwy (art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006)— Opis produktu— Metoda produkcji— Inne (określić):**4. Rodzaj zmian**— Zmiana specyfikacji zarejestrowanej GTS— Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 11 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 509/2006) (przedstawić dowody zastosowania tych środków)**5. Zmiany**

1. Opis metody produkcji produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 3.1.

a) *Stosowanie mąki*

W kontekście przygotowania ciasta (kruchego i filo) odniesienia do „mąki wysokoglutenu lub mąki drobno mielonej” zastępuje się słowami „jasna mąka pszenna”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Podczas przygotowywania ciasta do „Prekmurskiej gibanicy” okazało się, że właściwości ciasta kruchego i ciasta filo są zawsze takie same, niezależnie od rodzaju zastosowanej mąki (drobno mielona, średnio mielona lub mieszanina obu rodzajów); wnioskowana zmiana nie wpływa zatem na ostateczny wygląd przekroju kawałka „Prekmurskiej gibanicy”, na jej aromat ani konsystencję.

b) *Zakupione ciasto kruche i ciasto filo*

Konieczne jest dostosowanie procesu wytwarzania „Prekmurskiej gibanicy” w celu uwzględnienia różnych producentów i stosowanych przez nich technik, dlatego też dopuszczalne jest także stosowanie zakupionego ciasta kruchego i ciasta filo, jednak nie może być to ciasto mrożone.

„Prekmurska gibanica” była wytwarzana głównie w gospodarstwach, a najlepszą praktyką było przygotowanie ciasta kruchego i ciasta filo tuż przed wytworzeniem „Prekmurskiej gibanicy”.

Ze względu na rosnący popyt na „Prekmurską gibanicę” jako tradycyjną potrawę słoweńską, na podjęcie jej produkcji zdecydowało się wielu różnych producentów przemysłowych, hoteli, spa itp. Ponieważ w przypadku tych podmiotów przygotowanie ciasta tuż przed wytworzeniem „Prekmurskiej gibanicy” jest praktycznie niemożliwe, konieczne jest umożliwienie im wytwarzania „Prekmurskiej gibanicy” także z wykorzystaniem ciasta zakupionego.

c) *Stosowanie cukru waniliowego*

Decyzje dotyczące stosowania cukru waniliowego należy pozostawić samym producentom.

Historycznie nie stosowano cukru waniliowego w przygotowywaniu „Prekmurskiej gibanicy”, ale z czasem poszczególni producenci zaczęli dodawać go do nadzienia. Ze względu na ilość dodawanego cukru waniliowego nie ma on znaczącego wpływu na zapach i smak lub aromat „Prekmurskiej gibanicy”. Uznaje się zatem, że producenci mogą według swojego uznania zdecydować o zastosowaniu cukru waniliowego.

d) *Wykorzystanie smalcu do przygotowania ciasta kruchego i polewy tłuszczowej*

We wniosku o rejestrację dotyczącym „Prekmurskiej gibanicy” nie wymienia się smalcu wśród składników ciasta kruchego lub polewy tłuszczowej, jednak wspomina się o smalcu w opisie metody produkcji „Prekmurskiej gibanicy”, dlatego też należy dodać go do wykazu składników.

e) *Wykorzystanie jaj, mleka lub kwaśnej śmietany do przygotowania ciasta kruchego*

We wniosku o rejestrację składniki te – poza kwaśną śmietaną – zostały już wspomniane w opisie procesu przygotowania ciasta kruchego, ale nie wymieniono ich wśród składników ciasta kruchego, dlatego też konieczne jest uwzględnienie ich jako składników.

f) *Wykorzystanie jaj do przygotowania ciasta filo*

W opisie przygotowania ciasta filo stwierdzono, że możliwe jest również dodanie jaja. Stwierdzenie to także powinno znaleźć odzwierciedlenie w wykazie składników ciasta filo, a zatem dodaje się słowo „nieobowiązkowo” po słowie „jajo”.

g) *Mrożenie przed pieczeniem*

W pkt 3.6 wniosku o rejestrację określa się maksymalny okres, przez jaki „Prekmurska gibanica” może pozostawać zamrożona przed pieczeniem.

Długość czasu mrożenia jest związana z rozwojem technologicznym i różnymi metodami mrożenia, od których zależy okres przydatności do spożycia danego produktu. W celu uwzględnienia różnych metod mrożenia usunięto odniesienie do długości czasu („nie dłużej niż trzy miesiące”).

h) *Temperatura i czas pieczenia*

Konieczne jest dostosowanie czasów pieczenia i temperatur do rozwoju technologicznego oraz różnych rodzajów piekarników stosowanych przez producentów (zakłady produkcyjne, gospodarstwa agroturystyczne, piekarnie, hotele itp.) do pieczenia „Prekmurskiej gibanicy”, w związku z tym w specyfikacji dodaje się nowe zdanie – „niezależnie od tego zalecenia temperatura i czas pieczenia mogą być dostosowane do rodzaju piekarnika”.

i) *Krojenie na mniejsze kawałki*

W pkt 3.6 dodano zdanie: „Przy podawaniu »Prekmurską gibanicę« można pokroić na dowolną liczbę mniejszych kawałków”.

„Prekmurską gibanicę” jako tradycyjny produkt słoweński coraz częściej serwuje się w różnych kontekstach, takich jak usługi cateringowe, przekąski na jeden kęs, ustalone zestawy menu itp. Konsumentów końcowych „Prekmurskiej gibanicy” muszą zatem mieć możliwość krojenia jej na mniejsze kawałki odpowiednie do takich sytuacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami ⁽³⁾

„PREKMURSKA GIBANICA”

Nr WE: SI-TSG-0107-01150 – 6.9.2013

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek

Nazwa: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Adres: Ulica Štefana Kovača 40, SI-9000 Murska Sobota

Telefon: +386 25261435

Faks:

E-mail: dpzdp@siol.net

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Specyfikacja produktu**3.1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

„Prekmurska gibanica”

Wnioskuję się o rejestrację wyłącznie w języku słoweńskim.

Informację „wyprodukowano według tradycyjnej słoweńskiej receptury” następującą po nazwie „Prekmurska gibanica” tłumaczy się na język kraju, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu i produkowany.

3.2. Określić, czy nazwa:

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Według Słownika etymologicznego języka słoweńskiego *gibanica* jest to rodzaj *potica* (ciasta) wytwarzanego we wschodniej części Słowenii. Źródłem tego słowa są wyrazy *gibaničnik*, *gibaničnjak* oznaczające kocz na pieczywo lub *gibaničar* (piekarz). Pierwsze pisemne wzmianki autorstwa Pohlina, który wspomina o cieście, używając określenia *gebanza*, pochodzą z XVIII wieku. Samo słowo pochodzi od słowa *gybati*, zaś *gibanica* bierze swoją nazwę od warstwowego ciasta – *gyüba*. „Prekmurską gibanicę” przygotowuje się z dwóch różnych rodzajów ciasta i czterech różnych rodzajów nadzienia, przy czym warstwa każdego nadzienia jest nakładana dwukrotnie, co nadaje temu produktowi charakterystyczny, specyficzny wygląd i szczególny smak. „Prekmurska gibanica” jest zatem szczególnym ciastem o niepowtarzalnym charakterze, który zawdzięcza swojemu charakterystycznemu składowi.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy zgodnie z art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasto, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

⁽³⁾ Zob. przypis 2.

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 3.1

„Prekmurska gibanica” jest wypiekami przygotowywanym z dwóch rodzajów ciasta (ciasta kruchego ułożonego na spodzie i ciasta filo (ciasta na strudel) używanego do przekładania nadzienia), na których uклада się cztery różne rodzaje nadzienia w dokładnie określonej kolejności (makowe, serowe, orzechowe, jabłkowe), na przemian z warstwami ciasta filo. Cztery warstwy nadzienia należy ułożyć jeszcze raz w tej samej kolejności. Ostatnią warstwę nadzienia przykrywa się warstwą ciasta filo, na której następnie można rozprowadzić kwaśną lub słodką śmietaną wymieszaną z żółtkiem jaja. Górną warstwę można też po prostu posmarować polewą tłuszczową. *Gibanicę* można przygotować w okrągłej lub kwadratowej formie do ciasta.

Opis fizyczny: kawałek „Prekmurskiej gibanicy” ma gęstą i zwartą konsystencję. Poszczególne warstwy muszą być od siebie wyraźnie oddzielone, aby zapewnić kawałkom właściwy wygląd. Kształt formy, w której piecze się „Prekmurską gibanicę”, decyduje o kształcie kawałków ciasta (trójkątne lub prostokątne).

Wygląd „Prekmurskiej gibanicy” i przekrój kawałka: „Prekmurską gibanicę” można piec w formach okrągłych lub prostokątnych. Wysokość całej „Prekmurskiej gibanicy” i jej kawałka wynosi 5–7 cm. Kawałki mogą mieć jeden z dwóch kształtów (trójkątny, w przypadku gdy zastosowano okrągłą formę do ciasta, i prostokątny, w przypadku gdy zastosowano prostokątną formę do ciasta). Kawałek musi być dobrze wypieczony, bez wyciekającego nadzienia, mieć jednolitą gładką lekko pofalowaną powierzchnię bez pęknięć. Poszczególne rodzaje nadzienia muszą być dobrze oddzielone warstwami ciasta filo. Każdy rodzaj nadzienia posiada swój bardzo typowy kolor (ser twarogowy ma kolor kremowy, orzechy włoskie i jabłka mają kolor złocisto-brązowy, zaś mak ma lśniący czarny kolor). Górna warstwa ciasta filo nie może odstawać od ostatniej warstwy nadzienia. Kawałek „Prekmurskiej gibanicy” posiada więc osiem warstw; warstwy nadzienia następują po sobie w ściśle określonej kolejności (mak, ser twarogowy, orzechy włoskie, jabłka), a grubość warstw poszczególnych rodzajów nadzienia jest taka sama. Warstwy nadzienia nakłada się po raz drugi tak jak za pierwszym razem.

Aromat: produkt charakteryzuje się typowym intensywnym aromatem, smakiem i zapachem świeżych ziaren maku, sera twarogowego, delikatnych orzechów włoskich i lekko kwaskowatego jabłka. „Prekmurska gibanica” musi być soczysta, niezbyt tłusta i odpowiednio słodka.

Konsystencja: konsystencja kawałka ciasta jest miękka, delikatna, puszysta, gładka i lekka. Konsystencja ciasta musi być zrównoważona pod względem poszczególnych składników.

3.6. Opis metody produkcji produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 3.1

Według przepisu podstawowe składniki i dodatki „Prekmurskiej gibanicy” są następujące:

- w przypadku ciasta kruchego: 200 g jasnej mąki pszennej, 100 g margaryny lub masła lub smalcu, szczypta soli lub cukru oraz 100 ml bardzo zimnej wody do zagniatania ciasta (można również wykorzystać jajo, mleko lub kwaśną śmietaną);
- w przypadku ciasta filo: 900 g jasnej mąki pszennej, 1 jajo (nieobowiązkowo), 1 łyżka stołowa oleju roślinnego, szczypta soli i szczypta cukru oraz letnia woda do zagniatania ciasta.
Ciasto kruche i ciasto filo można przygotowywać bezpośrednio przed sporządzeniem wytworzeniem „Prekmurskiej gibanicy” lub można je zakupić (ciasto nie może być mrożone),
- w przypadku nadzienia: makowego (300 g drobno zmielonych ziaren maku, 100 g cukru kryształu, 1 torebka cukru waniliowego); serowego (1,2 kg sera twarogowego pełnotłustego, 100 g cukru kryształu, 2 torebki cukru waniliowego, 2 jaja i szczypta soli); orzechowego (300 g zmielonych orzechów włoskich, 100 g cukru kryształu, 1 torebka cukru waniliowego); jabłkowego (1,5 kg jabłek – dość kwaśnych odmian, szczypta soli, 120 g cukru kryształu, 2 torebki cukru waniliowego, szczypta cynamonu).
Stosowanie cukru waniliowego w nadzieniach nie jest obowiązkowe,
- w przypadku polew: polewy śmietanowej (800 ml śmietany, 3 jaja); polewy tłuszczowej (250 g margaryny, masła, oleju roślinnego lub smalcu).

Metoda produkcji „Prekmurskiej gibanicy”:

Przygotowuje się świeże ciasto kruche (zagniecione) lub stosuje się ciasto zakupione. Do mąki przesianej na stolnicę dodaje się sól lub cukier; mąkę łączy się z tłuszczem, krojąc go drobno nożem lub wgniatając w mąkę chłodnymi dłońmi. Dodaje się bardzo zimną wodę lub jajo i mleko lub kwaśną śmietaną, a następnie składniki miesza się szybko do momentu uzyskania jednolitego ciasta.

Ciasto filo jest bardzo elastyczne i ma niską zawartość tłuszczu. Do przygotowania ciasta potrzebna jest sucha mąka najwyższej jakości. W przesianej na stolnicę mące robi się wgłębienie, dodaje się tłuszcz, sól, cukier (i nieobowiązkowo jedno jajo), a następnie zagniatą się składniki do ich połączenia w jednolitą masę. W miarę potrzeby dodaje się letnią wodę i cały czas wyrabia się ciasto, aż uzyska ono jednolitą konsystencję i stanie się elastyczne. Ciasto filo dzieli się na 10 części, przy czym, jeśli to możliwe, jedną część odkłada się jako zapas.

Nadzienie makowe: do przygotowania nadzienia makowego używa się drobno zmielonego maku. Do zmielonego maku dodaje się cukier kryształ i cukier waniliowy, a następnie całość dokładnie się miesza. Nadzienia makowego używa się w dwóch częściach.

Nadzienie serowe: do sera twarogowego dodaje się jaja, cukier waniliowy i cukier kryształ oraz szczyptę soli. Wszystkie składniki dokładnie się miesza do uzyskania jednolitej i łatwej do rozsmarowania masy. Przygotowane nadzienie dzieli się na dwie części.

Nadzienie orzechowe: głównym składnikiem nadzienia orzechowego są drobno mielone orzechy włoskie. Mielone orzechy włoskie miesza się z cukrem kryształem i cukrem waniliowym. Nadzienia orzechowego używa się w dwóch częściach.

Nadzienie jabłkowe: jabłka obiera się, ściera na cienkie paski i dodaje się do nich cukier kryształ, cukier waniliowy i cynamon. Wszystkie składniki miesza się delikatnie razem. Jeśli użyte jabłka są bardzo soczyste, po starciu delikatnie posypuje się je solą (nieobowiązkowo) i pozostawia przez krótki czas. Następnie z jabłek odciska się sok i dopiero wtedy dodaje się resztę składników. Nadzienie jabłkowe dzieli się na dwie części.

Polewa śmietanowa: całe jaja delikatnie ubija się z kwaśną lub słodką śmietaną. Polewę nakłada się na poszczególne warstwy nadzienia „Prekmurskiej gibanicy”. Do pokrycia poszczególnych warstw wykorzystuje się różne ilości polewy śmietanowej, a więc należy ją odpowiednio podzielić. Najwięcej polewy śmietanowej wykorzystuje się do pokrycia dwóch warstw „suchego” nadzienia (makowego i orzechowego). Nadzienie serowe pokrywa się mniejszą ilością polewy śmietanowej, a najmniej polewy wykorzystuje się do nadzienia jabłkowego (albo jabłka są tak soczyste, że nie trzeba ich polewać).

Polewa tłuszczowa: polewę tłuszczową można sporządzić z masła, smalcu lub z tłuszczu roślinnego. Polewą tłuszczową, tak jak polewą śmietanową, pokrywa się poszczególne warstwy „Prekmurskiej gibanicy”. Ilość polewy wykorzystanej do poszczególnych warstw jest taka sama jak w przypadku polewy śmietanowej.

Wyrabia się ciasto kruche i przygotowuje się pozostałe składniki. Przygotowane ciasto kruche (świeżo zagniecione lub z lodówki, gdzie musi być przechowywane) rozwałkowane się na kształt odpowiedni do pieczenia „Prekmurskiej gibanicy” (prostokątny lub okrągły). Grubość rozwałkowanego ciasta kruchego nie może przekraczać 5 mm. Formę do ciasta smaruje się tłuszczem, a następnie umieszcza się w niej rozwałkowane ciasto kruche, które w kilku miejscach należy nakłuć widelcem. Następnie formę z ciastem wkłada się na kilka minut do nagrzanego piekarnika, do czasu uzyskania przez ciasto lekko złocistego koloru (ten etap jest nieobowiązkowy).

Istnieją dwa sposoby przygotowania ciasta filo, w zależności od kształtu formy do ciasta (prostokątna lub okrągła):

— Prostokątna forma do pieczenia

Świeżo zagniecione ciasto filo dzieli się na 10 podłużnych części. Powstałe części smaruje się roztopionym smalcem, masłem lub tłuszczem roślinnym, żeby pozostawały świeże i elastyczne po ich odłożeniu na jakiś czas. Po upływie określonego czasu rozwałkuje się jedną część ciasta filo i obtacza jeszcze raz w rozpuszczonym tłuszczu, by łatwiej było je rozciągnąć. Rozciągnięte ciasto z jednej części umieszcza się w posmarowanej tłuszczem formie z ciastem kruchym w taki sposób, by krawędzie ciasta filo zachodziły na krawędzie formy. Ciasto filo pokrywa się połową nadzienia makowego, które następnie polewa się polewą śmietanową i tłuszczową. Na warstwie nadzienia makowego układa się kolejną warstwę rozciągniętej części ciasta filo. Na drugą warstwę ciasta filo wykłada się połowę nadzienia serowego, które polewa się odpowiednią ilością polew (mniejszą niż w przypadku nadzienia makowego). Po umieszczeniu w formie trzeciej warstwy ciasta filo nakłada się na nią połowę nadzienia orzechowego, które polewa się taką samą ilością polew, jak w przypadku nadzienia makowego. Następnie rozprowadza się połowę nadzienia jabłkowego na czwartej warstwie ciasta filo. Nadzienie jabłkowe pokrywa się niewielką ilością polewy śmietanowej i tłuszczowej. Jeżeli nadzienie jabłkowe jest zrobione z bardzo soczystych jabłek, nie należy stosować żadnej polewy. W następnej kolejności dodaje się warstwę ciasta filo zrobioną z piątej części. Następnie wszystkie czynności należy powtórzyć w takiej samej kolejności, nakładając odpowiednio warstwy nadzienia makowego, serowego, orzechowego i jabłkowego. Między każdym nadzieniem musi znajdować się warstwa ciasta filo.

— Okrągła forma do pieczenia

Przed przystąpieniem do pracy całe ciasto filo należy posmarować rozpuszczonym tłuszczem i, rozciągając je, nadać mu kształt dużego koła. Ciasto wkłada się do natuszczanej formy z kruchym ciastem w taki sposób, aby środek rozciągniętego ciasta pokrywał się ze środkiem formy, a następnie części ciasta, które zachodzą na krawędzie formy tnie się na dziewięć części podobnej wielkości prostopadle do krawędzi formy. Na cieście umieszczonym w formie rozprowadza się łyżką połowę nadzienia makowego, które pokrywa się polewą śmietanową i tłuszczową. Warstwę nadzienia makowego przykrywa się pierwszym kawałkiem odciętego ciasta tak rozciągniętym, by zachodziło na krawędzie formy. Wszystkie pozostałe kawałki pokrojonego ciasta rozciąga się i układa się na warstwie nadzienia. Na drugiej warstwie ciasta filo rozprowadza się połowę nadzienia serowego,

które polewa się niewielką ilością polewy śmietanowej i polewy tłuszczowej. Na trzeciej warstwie ciasta filo równomiernie rozprowadza się połowę nadzienia orzechowego, które polewa się taką samą ilością polewy śmietanowej i tłuszczowej, jak w przypadku nadzienia makowego. Następnie umieszcza się czwarty kawałek ciasta filo, na którym rozprowadza się połowę nadzienia jabłkowego. Nadzienie jabłkowe polewa się niewielką ilością polewy śmietanowej i tłuszczowej. Cały proces powtarza się w tej samej kolejności. Po uzyskaniu ośmiu warstw nadzienia przełożonych odpowiednio warstwami ciasta filo na ostatniej warstwie nadzienia kładzie się ósmą warstwę ciasta filo, polewa się ją polewą śmietanową lub tłuszczową, a następnie przykrywa ostatnią (dziewiątą) warstwę ciasta filo.

Po ułożeniu wszystkich warstw „Prekmurskiej gibanicy” odcina się wszystkie pozostałe grube brzegi ciasta filo, które zachodzą na krawędzie formy do pieczenia, natomiast pozostałe brzegi wkłada się pomiędzy „Prekmurską gibanicę” a bok formy. Ostatnią warstwę ciasta filo ułożoną w formie pokrywa się polewą tłuszczową lub polewą tłuszczową z dodatkiem kwaśnej lub słodkiej śmietany wymieszanej z żółtkiem jaja. „Prekmurską gibanicę” nakłuwa się następnie w kilku miejscach aż do dna formy za pomocą długiej cienkiej igły.

Zaraz po przygotowaniu „Prekmurską gibanicę” (surową) można zapakować w odpowiedni materiał do pakowania i zamrozić jeszcze tego samego dnia.

Przygotowaną „Prekmurską gibanicę” (świeżo przygotowaną lub mrożoną) piecze się w piekarniku do momentu, gdy jest ona w pełni wypieczona. Przez pierwszą godzinę ciasto piecze się w temperaturze 200 °C, zaś przez następną godzinę w temperaturze 170 °C–180 °C. Niezależnie od tego zalecenia temperatura i czas pieczenia mogą być dostosowane do rodzaju piekarnika. Jeśli przed upieczeniem „Prekmurską gibanicę” została pokryta jedynie polewą tłuszczową, po upieczeniu należy połączyć ją kwaśną lub słodką śmietaną. Upieczoną „Prekmurską gibanicę” należy pozostawić na kilka godzin do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.

Nie można kroić upieczonej „Prekmurskiej gibanicy”, dopóki jest gorąca. Jeżeli ciasto jest pieczone w okrągłej formie do pieczenia, kroi się je w trójkąty, natomiast jeżeli w prostokątnej formie do pieczenia – w prostokąty. Wysokość pojedynczego kawałka upieczonej „Prekmurskiej gibanicy” musi wynosić 5–7 cm, zaś jego ciężar nie może przekraczać 250 g. Przy podawaniu „Prekmurską gibanicę” można pokroić na dowolną liczbę mniejszych kawałków. Po pokrojeniu na kawałki, górną warstwę ciasta filo posypuje się cukrem pudrem. W przypadku produkcji przemysłowej, waga pojedynczego kawałka nie powinna przekraczać 200 g, zaś jego wymiary powinny wynosić około 5×7 cm.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Tradycyjna „Prekmurska gibanica” jest ciastem przygotowywanym z dwóch różnych rodzajów ciasta (ciasta kruchego ułożonego na spodzie i ciasta filo przekładanego warstwami nadzienia) i czterech różnych rodzajów nadzienia (makowego, serowego, orzechowego, jabłkowego). Nadzienia układa się zawsze w tej samej kolejności, każde z nich dwukrotnie, co również nadaje produktowi specyficzny wygląd. Na koniec nakłada się warstwę ciasta filo i polewę. Istotne jest, aby do wyrobu „Prekmurskiej gibanicy” wykorzystywane były wyłącznie świeże składniki wysokiej jakości i aby procedura przygotowania była przeprowadzana konsekwentnie; przygotowanie tego ciasta wymaga także znacznej precyzji i wiedzy fachowej. Szczególnie znaczenie mają specyficzny wygląd i smak nadawane przez różne rodzaje warstw.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Słowo *gibanica* pochodzi od słowa *gūba* (zagięcie, fałda) i od czasownika *gibati* (wyginać, zaginać). Fakt, że ten rodzaj ciasta jest od dawna znany w Prekmurje, jest potwierdzony przez wiele źródeł historycznych. Najstarsze źródło pisemne pochodzi z 1828 r., kiedy to na prośbę pochodzącego ze Słowacji etnografa Johanna Csaplovicsa E. V. Jeszenova, pedagog i ksiądz Jožef Košič sporządził dokument zawierający wykaz potraw najpopularniejszych przed wiekiem w wiosce Prekmurje, zwracając szczególną uwagę na takie potrawy jak *hajdinjača*, *Prekmurska gibanica*, *krapci* i *vrtanki*. Csaplovics opublikował ten dokument w języku węgierskim i niemieckim (*A magyaroszági Vendus – tótokról, Croaten und Wenden in Ungern*). Košič przedstawia w nim także potrawy podawane podczas uczt weselnych w Prekmurje. Jedną z nich jest *gibanica*, którą zawsze spożywa się podczas wesel. W dokumencie stwierdza się także, że *gibanica* bierze swoją nazwę od warstwowego ciasta – *gyüba* – i posiada 10–11 warstw. *Gibanica* była krojona na trójkątne kawałki, które podawano na stół ułożone jedne na drugich. W opisie wspomina się także pierwsze źródło pisane, w którym przedstawiony został zwyczaj związany z przygotowaniem i podawaniem *gibanicy* w Prekmurje.

Pierwszą osobą, która przedstawiła w sposób obszerny i usystematyzowany zwyczaje żywieniowe w Prekmurje, był dr Vilko Novak. W swojej rozprawie etnograficznej z 1947 r., zatytułowanej „Ljudska prehrana v Prekmurju” [„Zwyczaje żywieniowe w Prekmurje”], mówi o „Prekmurskiej gibanicy” jako o pieczonym cieście, a jej przygotowanie opisuje następująco: „*Gibanicę* wykonuje się z kruchego ciasta, sporządzonego z masła lub innego rodzaju tłuszczu. Na spodnią warstwę nazywaną »podeszwą« nakłada się ser twarogowy, orzechy włoskie, mak i winogrona. Tę warstwę przykrywa się cienkim ciastem na strudel, na którą nakłada się nową warstwę, zaś każdą z warstw polewa się śmietaną. Wykonuje się do dziewięciu warstw lub zagięć – dziewięciowarstwowa *gibanica*. *Gibanicę* piecze się w okrągłym glinianym naczyniu zwanym *tepsija*, przy okazji takich uroczystości, jak chrzty, przyjęcia i imieniny”. Do dzisiaj wielu badaczy w tej dziedzinie posługuje się powyższym opracowaniem.

Bardzo szczegółowo spisany przepis na „Prekmurską gibanicę” został podany przez Andreja Gruma i Ivana Vozelja w książce z 1964 r. zatytułowanej „Slovenske narodne jedi” [„Słoweńskie dania narodowe”]. W książce podane są dwa przepisy na „Prekmurską gibanicę”, które zawierają następujące informacje: „W »Prekmurskiej gibanicy« występują dwa rodzaje ciasta. Spodnia warstwa wykonana jest z kruchego ciasta i jest nieco grubsza. Nazywa się *podplat* (podeszwa). Pozostałe warstwy ciasta, które układa się na wierzchu, zrobione są z ciasta filo. Spodnia warstwa jest grubsza także w przypadku, gdy do wyrobu gibanicy używa się jedynie ciasta filo”.

O „Prekmurskiej gibanicy” wspomina nawet największy prekmurski poeta Miško Kranjec w swoim utworze z 1972 r. „Povest o dobrih ljudeh” [„Opowieść o dobrych ludziach”]: „Trzeba powiedzieć, że jedynie dzięki *gibanicy* święto jest naprawdę świętem. Chociaż biedny człowiek może sobie na nią pozwolić tylko raz w roku, jest to znak, że nikt nie może przetrwać roku, bez co najmniej jednego święta. Tymczasem Anna wyjęła *gibanicę* z piekarnika i postawiła ją na stole, trzymając naczynie do pieczenia przez ścierki, żeby się nie poparzyć. Józef umieścił pod nią drewniany spodek, na którym zazwyczaj stał dzbanek z wodą. Potem popatrzył na *gibanicę* z bliska. Stała przed nim cała kolorowa, żółta i biała, z widocznymi gdzieś ziarenkami maku, ciągle jeszcze dymiąca, posmarowana śmietaną i posypana cukrem. Pokiwał głową i powiedział: »Dobrze wygląda. Zjadłbym ją, nawet gdybym leżał na łożu śmierci i doskonale wiedział, że już nic dobrego mi z tego nie przyjdzie. I nawet w niebie bym po niej rozpaczał, jeśli musiałbym ją całą zostawić na tym świecie«.”.

Przez ostatnie 15 lat opublikowano wiele książek, w których opisana została „Prekmurska gibanica”. Cilka Sukič przedstawia „Prekmurską gibanicę” w „Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja” [„Dawne i współczesne dania. Gotowanie w Prekmurje, Prlekiji i Styrii”] (1997), koncentrując się na aspektach kulinarnych, Jože Zadavec w „Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju” [„Charakterystyka zwyczajów żywieniowych w Prekmurju”] (1998) i Branko Časar w „Boug žegnaj” [„Błogosławione jedzenie”] (2000). Technologia wytwarzania ciasta i ocena jego organoleptycznych cech charakterystycznych zostały szczegółowo opisane przez Stanka Renčelja i Romanę Karas w książce zatytułowanej „Prekmurske dobrote” [„Specjalności kulinarne regionu Prekmurje”] (2001).

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru

„Prekmurska gibanica” musi spełniać minimalne wymogi podstawowe określone w specyfikacji i odzwierciedlać specyficzny charakter produktu. Minimalne wymogi podstawowe odnoszące się do „Prekmurskiej gibanicy” są następujące:

- konieczne jest zastosowanie określonych składników,
- należy postępować zgodnie z przepisem przygotowania „Prekmurskiej gibanicy”,
- produkt końcowy musi zawierać warstwy nadzienia ułożone w odpowiedniej kolejności (nadzienie makowe, serowe, orzechowe i jabłkowe), właściwą liczbę warstw, warstwy nadzienia tej samej grubości, przy czym kawałek ciasta musi mieć określoną wysokość, kształt, ciężar, smak, aromat i konsystencję.

Producenci „Prekmurskiej gibanicy” muszą prowadzić rejestr określający ilości wyprodukowanej i sprzedanej „Prekmurskiej gibanicy”.

Indywidualni producenci lub stowarzyszenia producentów oraz, co najmniej raz w roku, jednostka certyfikująca sprawdzająca zgodność z normą europejską EN 45011 muszą prowadzić kontrole zgodności ze specyfikacjami w zakresie użycia określonych surowców, procesu produkcji, wyglądu oraz organoleptycznych cech charakterystycznych produktu końcowego.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu

4.1. Nazwa i adres

- a) Nazwa: Bureau Veritas d.o.o.
Adres: Linhartova 49a, SI-1000 Ljubljana
Telefon: +386 14757670
Faks:
E-mail: info@bureauveritas.si

- b) Nazwa: Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu
Adres: Vinarska ulica 14, SI-2000 Maribor
Telefon: +386 22284900
Faks:
E-mail: info@kon-cert.si
- c) Nazwa: Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru
Adres: Pivola 8, SI-2311 Hoče
Telefon: +386 26130831
Faks:
E-mail: publiczny prywatny

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Zatwierdzona jednostka certyfikująca jest odpowiedzialna za kontrole na wszystkich etapach przewidzianych w specyfikacji dotyczącej „Prekmurskiej gibanicy”.
