



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier 'PREKMURSKA GIBANICA'

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 297 van 4 september 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van een bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 4 november 2014 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

2014/C 297/06

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad¹ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD

inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen²

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 11

„PREKMURSKA GIBANICA”

EG-nummer: SI-TSG-0107-01150 – 6.9.2013

1. Aanvragende groepering

Naam van groepering : Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Adres : Ulica Štefana Kovača 40, SI-9000 Murska Sobota
Tel. : +386 25261435
E-mail : dpzdp@siol.net

2. Lidstaat of derde land Slovenië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Reservering van de naam (artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006)
- Beschrijving van het product
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Overige (nader aan te geven):

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het productdossier voor de geregistreerde GTS
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 11, lid 3, van Verordening (EG) nr. 509/2006) (bewijzen van deze maatregelen overleggen)

5. Wijziging(en)

1. Beschrijving van de bereidingswijze van het product waarop de naam van punt 3.1 van toepassing is.

a) Gebruik van meel

In het kader van de bereiding van het deeg (zand- en filodeeg) worden verwijzingen naar

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

² PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.



„hard en/of fijn tarwemeel” vervangen door de woorden „wit tarwemeel”.

Bij de bereiding van het deeg voor „prekmurska gibanica” zijn de eigenschappen van het zand- en filodeeg altijd dezelfde, ongeacht het soort meel dat wordt gebruikt (fijn, halffijn of een combinatie van beide). Het uiteindelijke uiterlijk van de dwarsdoorsnede van een plak, het aroma en de textuur van de „prekmurska gibanica” veranderen derhalve niet als gevolg van de voorgestelde wijziging.

b) Ingekocht filo- en zanddeeg

De bereiding van „prekmurska gibanica” moet worden aangepast om tegemoet te komen aan verschillende producenten en de door hen gebruikte technieken. Daarom is het gebruik van ingekocht zand- en filodeeg eveneens toegestaan, zij het dat het niet om diepvriesdeeg mag gaan.

„Prekmurska gibanica” werd voorheen hoofdzakelijk op landbouwbedrijven gemaakt, en het zanddeeg en het filodeeg konden het best worden bereid net vóór de „prekmurska gibanica” werd gemaakt.

Als gevolg van de toegenomen vraag naar „prekmurska gibanica” als traditioneel Sloveens gerecht, besloten diverse industriële producenten, hotels, kuuroorden enz. de bereiding ook te gaan produceren. Omdat het voor hen praktisch onmogelijk is het deeg te bereiden vlak voor het maken van „prekmurska gibanica”, moet het voor hen ook mogelijk zijn „prekmurska gibanica” te bereiden met behulp van gekocht deeg.

c) Gebruik van de vanillesuiker

Besluiten over het gebruik van vanillesuiker moeten worden overgelaten aan de producenten zelf.

In het verleden werd er geen vanillesuiker gebruikt voor de bereiding van „prekmurska gibanica”, maar met de jaren zijn individuele producenten begonnen met de toevoeging ervan. Gelet op de hoeveelheid die wordt toegevoegd, heeft vanillesuiker niet echt een wezenlijk effect op de geur en de smaak, en dus op het aroma van „prekmurska gibanica”. Wij zijn daarom van mening dat het gebruik van vanillesuiker mag worden overgelaten aan de inschatting van de producenten.

d) Gebruik van reuzel voor het zanddeeg en voor de topping van boter of plantaardig vet

In de geregistreerde aanvraag voor de „prekmurska gibanica” is reuzel niet opgenomen onder de ingrediënten voor het zanddeeg of de topping van boter of plantaardig vet; reuzel wordt echter wel genoemd in de beschrijving van de productiemethode van „prekmurska gibanica” en moet daarom ook als ingrediënt worden vermeld.

e) Gebruik van eieren, melk of zure room voor de bereiding van het zanddeeg

In de geregistreerde aanvraag worden deze ingrediënten, met uitzondering van zure room, al genoemd in de beschrijving van het bereidingsproces van het zanddeeg, maar worden ze niet genoemd als ingrediënten voor het zanddeeg; daarom moeten ze ook als ingrediënten worden opgenomen.

f) Gebruik van eieren voor de bereiding van het filodeeg

In de beschrijving van de bereiding van het filodeeg staat vermeld dat er eventueel ook een ei kan worden toegevoegd. Dit moet ook zijn neerslag vinden in de lijst ingrediënten voor het filodeeg en daarom zijn aan het woord „ei” de woorden „naar keuze” toegevoegd.

g) Invriezen voorafgaand aan het bakken

Punt 3.6 van de geregistreerde aanvraag geeft de maximumperiode gedurende waarvan „prekmurska gibanica” vóór het bakken kan worden ingevroren.

De duur van het invriezen houdt verband met de technologische ontwikkelingen en de verschillende invriezingsmethoden waarvan de houdbaarheid van het product afhankelijk is. Om in verschillende invriesmethoden te voorzien, kan de verwijzing naar de duur („maximaal drie maanden”) worden geschrapt.

h) Oventemperatuur en baktijd

De baktijden en temperaturen moeten worden aangepast aan de technologische ontwikkelingen en de verschillende soorten bakovens die worden gebruikt door producenten (productiefabrieken, vakantieboerderijen, bakkerijen, hotels enz.) om „prekmurska gibanica” te bakken. Derhalve moet er een nieuwe zin worden toegevoegd: „In afwijking van deze aanbeveling kunnen de temperatuur en de baktijd worden aangepast aan het soort oven.”.

i) In kleinere stukken snijden

Aan punt 3.6 is de zin „Opgediend kan de „prekmurska gibanica” worden gesneden in ongeacht welk aantal kleinere stukken” toegevoegd.

Als traditioneel Sloveens product wordt „prekmurska gibanica” steeds vaker geserveerd in verschillende contexten, zoals cateringdiensten, hapjes, menu's enz. Daarom moet het de eindaanbieders van „prekmurska gibanica” worden toegestaan het product afhankelijk van de context in kleinere stukken te snijden.



AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GTS

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD

inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen³

„PREKMURSKA GIBANICA”

EG-nummer: SI-TSG-0107-01150 – 6.9.2013

1. Naam en adres van de aanvragende groepering

Naam : Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Adres : Ulica Štefana Kovača 40, SI-9000 Murska Sobota
Tel. : +386 25261435
Fax :
E-mail : dpzdp@siol.net

2. Lidstaat of derde land

Slovenië

3. Productdossier

3.1. Benaming waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Prekmurska gibanica”

De registratieaanvraag heeft uitsluitend betrekking op de Sloveense benaming.

De tekst „vervaardigd volgens de Sloveense traditie” en de benaming „prekmurska gibanica” moeten worden vertaald naar de taal van het land waar het product wordt vervaardigd en op de markt wordt gebracht.

3.2. De benaming

is zelf specifiek

brengt de specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel tot uitdrukking. Volgens het etymologisch woordenboek van de Sloveense taal is „gibanica” een soort van „potica” (gebak) dat in het oosten van Slovenië wordt bereid. De oorsprong van het woord ligt in het woord „gibâničnik”, „gibâničnjak”, mandje van deeg, of „gibâničar” (bakker). De oudste vermeldingen gaan terug tot de achttiende eeuw, toen het product door Pohlin „gebanza” werd genoemd. Het woord zelf is afgeleid van het woord „gybati”, terwijl „gibanica” zijn naam ontleent aan gelaagd deeg – „gyüba”. „Prekmurska gibanica” wordt bereid met twee verschillende soorten deeg en vier verschillende, dubbel aangebrachte vullingen die het product zijn kenmerkende, specifieke aanzicht en karakteristieke smaak geven. „Prekmurska gibanica” is derhalve zelf specifiek en brengt specificiteit tot uitdrukking vanwege de specifieke samenstelling.

3.3. Aanvraag tot registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006?

Registratie met reservering van de benaming

Registratie zonder reservering van de benaming

3.4. Productcategorie

Categorie 2.3. Suikerwerk, brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren

3.5. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel waarop de naam onder punt 3.1. van toepassing is

„Prekmurska gibanica” is een gebaksproduct dat wordt bereid met twee soorten deeg. Voor de bodem wordt zanddeeg gebruikt en voor de lagen tussen de vullingen filodeeg (strudel-deeg). Op de bodem worden vier verschillende lagen vulling (maanzaad, kwark, walnoot, appel) in een vaste volgorde aangebracht, waarbij de vullingen van elkaar worden gescheiden door laagjes filodeeg. Deze handelingen worden in dezelfde volgorde nog eens herhaald. De bovenste vullingslaag wordt bedekt met een toplaag van filodeeg waarover een mengsel van eigeel en zure of zoete room wordt gegoten, of die simpelweg met boter of plantaardig vet wordt bestreken. Voor de vervaardiging van de „gibanica” worden zowel ronde als hoekige bakblikken gebruikt.

Fysieke beschrijving: een stuk „prekmurska gibanica” is stevig en compact. Een stuk heeft een goed aanzicht als de lagen goed van elkaar gescheiden zijn. De vorm van het bakblik waarin „prekmurska gibanica” wordt gebakken, is van invloed op de vorm van de stukken (driehoekig of rechthoekig).

Uiterlijke vorm van „prekmurska gibanica” en bij dwarsdoorsnede van een stuk: „Prekmurska gibanica” kan worden gebakken in ronde of rechthoekige blikken. „Prekmurska gibanica” heeft (net als de stukken) een hoogte van 5 tot 7 cm. Een stuk kan twee vormen hebben: driehoekig indien een rond bakblik is gebruikt, of rechthoekig indien een vierkant bakblik is gebruikt. Het stuk moet goed zijn gebakken, er mag geen vulling uitsteken en het

³ Vgl. voetnoot 2.

gebak moet een gelijkmatig, licht golvend oppervlak hebben, zonder barsten. De vullingen moeten goed van elkaar zijn gescheiden door laagjes filodeeg. Elke laag vulling heeft een eigen onmiskenbaar karakteristieke kleur (de kwark is crèmig wit, de walnoten en appels goudbruin en het maanzaad glimmend zwart). De bovenste laag filodeeg moet goed aansluiten op de vulling eronder. Een stuk „prekmurska gibanica” heeft dus zoals gezegd acht lagen, die altijd in precies dezelfde volgorde liggen (maanzaad, kwark, walnoot, appel) en gelijk van dikte zijn. Het tweede viertal vullingen is identiek aan het eerste.

Smaak: het product heeft een karakteristieke, rijke smaak en geur waarin verse maanzaadjes, zoete kwark, delicate walnoten en lichtzure appels verweven zijn. „Prekmurska gibanica” moet zeer smeuïg, niet te vet en precies zoet genoeg zijn.

Textuur: een stuk is zacht, delicaat, verfijnd, glad, licht en qua ingrediënten evenwichtig van textuur. De textuur moet worden afgewogen voor wat betreft de afzonderlijke ingrediënten.

3.6. Beschrijving van de methode waarmee het product met de in punt 3.1 vermelde benaming wordt geproduceerd

Voor de bereiding van de „prekmurska gibanica” worden de volgende basisingrediënten en toegevoegde stoffen gebruikt:

- voor het zanddeeg: 200 g wit tarwemeel, 100 g margarine, boter of reuzel, en een snufje zout of een snufje suiker, en 100 ml zeer koud water voor het kneden (eieren, melk of zure room mogen ook worden gebruikt);
- voor het filodeeg: 900 g wit tarwemeel, 1 ei (naar keuze), 1 eetlepel plantaardige olie, een snufje zout, een snufje suiker en lauw water voor het kneden.

Het zand- en het filodeeg kunnen bereid zijn onmiddellijk vóór de „prekmurska gibanica” wordt gemaakt of kunnen worden gekocht (diepvriesdeeg is niet toegestaan);

- voor de vullingen: maanzaad (300 g gemalen maanzaad, 100 g kristalsuiker en 1 zakje vanillesuiker), kwark (1,2 kg volvette kwark, 100 g kristalsuiker, 2 zakjes vanillesuiker, 2 eieren en een snufje zout), walnoten (300 g gemalen walnoten, 100 g kristalsuiker, 1 zakje vanillesuiker), appel (1,5 kg zurige appels, snufje zout, 120 g kristalsuiker, 2 zakjes vanillesuiker en een snufje kaneel).

Het gebruik van vanillesuiker in de vullingen is niet verplicht;

- voor de toppings: roommengsel (8 dl room, 3 eieren) en vetmengsel (250 g margarine, boter, plantaardige olie of reuzel).

Bereiding van de „prekmurska gibanica”:

Het (geknede) zanddeeg wordt vers bereid of er wordt gekocht zanddeeg gebruikt. Het meel wordt op een werkblad gezift, waarna zout of suiker worden toegevoegd. De boter of margarine wordt door het meel gehakt met een mes, maar kan ook in stukjes met koude handen door het meel worden gemengd. Daarna wordt zeer koud water of worden eieren en melk toegevoegd en wordt alles snel vermengd tot een soepel deeg.

Filodeeg is een zeer elastisch deeg met een laag vetgehalte. Om het deeg te kunnen bereiden is droog, goed op smaak gebracht meel nodig. In het meel dat op een werkblad is gezift, wordt een kuiltje gemaakt; daarin worden de boter of margarine, het zout, de suiker (en eventueel een ei) toegevoegd, waarna de ingrediënten tot een deeg worden gekneed. Bij het kneden wordt zoveel lauw water als nodig is, toegevoegd om glad en elastisch deeg te verkrijgen. Het filodeeg wordt in tien porties verdeeld, waarbij zo mogelijk één portie in reserve wordt gehouden.

Maanzaadvulling: voor deze vulling wordt fijngemalen maanzaad gebruikt. Kristalsuiker en vanillesuiker worden toegevoegd en alle ingrediënten worden goed gemengd. De maanzaadvulling wordt in twee porties verdeeld.

Kwarkvulling: Aan de kwark worden eieren, vanille- en kristalsuiker en een snufje zout toegevoegd. Alle ingrediënten worden goed gemengd totdat een glad en smeerbaar mengsel ontstaat. Het mengsel wordt in twee porties verdeeld.

Walnootvulling: de basis van deze vulling bestaat uit fijngemalen walnoten. De gemalen walnoten worden gemengd met de kristalsuiker en vanillesuiker. De walnootvulling wordt in twee porties verdeeld.

Appelvulling: De appels worden geschild en zeer grof geraspt. Vervolgens wordt kristalsuiker, vanillesuiker en kaneel toegevoegd. Alle ingrediënten worden losjes door elkaar gemengd. Erg sappige appels kunnen eventueel na het raspen met een beetje zout worden bestrooid, waarna ze kunnen uitlekken. Vervolgens kunnen ze worden uitgeknepen; pas daarna worden alle overige ingrediënten toegevoegd. De appelvulling wordt in twee porties verdeeld.

Topping van room: de hele eieren worden voorzichtig door zure of zoete room geklopt. Het mengsel wordt in verschillende hoeveelheden over de vier vullingen van de „prekmurska gibanica” uitgeschonken. De hoeveelheid van het roommengsel is niet gelijk voor alle lagen, dus de totale hoeveelheid moet goed worden verdeeld. De twee „droge” vullingen (maanzaad en walnoot) krijgen de meeste room. De kwarkvulling krijgt wat minder en de appelvulling de minste room (bij heel sappige appels is er zelfs geen topping nodig).

De vette topping: de vette topping kan worden bereid van margarine, boter, reuzel of

plantaardige olie. Net als het roommengsel wordt ook deze topping over de vier vullingen in de „prekmurska gibanica” verdeeld. De hoeveelheid per vulling is gelijk aan die van de roomtopping.

Het zanddeeg is bereid en de overige ingrediënten zijn klaargemaakt. Het zanddeeg (vers of uit de koelkast, waar het koud wordt bewaard) wordt uitgerold in een voor de „prekmurska gibanica” geschikte bakvorm (rechthoekig of rond). Het uitgerolde zanddeeg mag niet dikker zijn dan 5 mm. Het blik wordt ingevet en de bodem wordt bedekt met het zanddeeg. Met een vork worden er regelmatig verspreid gaatjes in het deeg geprikt. Het blik wordt een paar minuten in een voorverwarmde oven geplaatst totdat het deeg een licht gelige kleur krijgt (deze laatste handeling is optioneel).

Afhankelijk van de vorm van het bakblik (rechthoekig of rond) zijn er twee manieren om het filodeeg te bereiden:

– Rechthoekig bakblik

Het vers geknede filodeeg wordt in tien kleine porties verdeeld. De porties worden bestreken met gesmolten reuzel, boter of plantaardig vet, waarna ze even mogen rusten zodat het deeg soepel en elastisch wordt. Daarna wordt een eerste portie genomen en uitgerold. De portie wordt nogmaals met vloeibaar vet bestreken zodat het deeg gemakkelijk kan worden uitgerold. Het uitgerolde deeg van één portie wordt aangebracht in het ingevette bakblik met het zanddeeg, op zodanige wijze dat de uiteinden van het filodeeg de randen van de vorm bedekken. Het filodeeg in het blik wordt bedekt met de helft van de maanzaadvulling, waaroverheen een topping van room en van margarine, boter of plantaardige olie wordt geschonken. Een volgende laag filodeeg wordt uitgerold en over de maanzaadvulling geplaatst. De helft van de kwarkvulling wordt over het tweede deegvel gelepeld en er wordt een passende hoeveelheid van beide toppings overheen geschonken (minder dan bij de maanzaadvulling). De derde filodeeglaag wordt aangebracht, de helft van de walnootvulling wordt er overheen gelepeld en dezelfde hoeveelheid van de toppings als bij de maanzaadvulling wordt erover uitgeschonken. De vierde laag filodeeg wordt daaroverheen gespreid en deze laag wordt met de helft van de appelvulling bedekt. Een kleine hoeveelheid van de room en de vette toppings wordt daaroverheen geschonken. Als de appelvulling is gemaakt van zeer sappige appels, wordt geen van de toppings gebruikt. Vervolgens wordt een vijfde laag filodeeg aangebracht. Het hele procedé wordt nu in dezelfde volgorde herhaald. De maanzaadvulling wordt gevolgd door kwark, walnoot en appel, elk van elkaar gescheiden door een vel filodeeg.

– Rond bakblik

Al het filodeeg wordt voor verwerking bestreken met vloeibaar vet en vervolgens gevormd tot een grote cirkel. Het middenstuk van het uitgerolde deeg wordt geplaatst in het met vet bestreken blik gevuld met het zanddeeg en het deeg dat over de rand van de bakvorm uitsteekt, worden in negen ruwweg gelijke delen gesneden. De helft van de maanzaadvulling wordt over het deeg in het blik gelepeld en een hoeveelheid van beide toppings wordt eroverheen geschonken. Het eerste deel van de afgesneden deeg wordt over de vulling gelegd, waarbij ervoor wordt gezorgd dat de randen worden bedekt. Alle overige delen afgesneden deeg worden uitgerold en om en om over een vulling aangebracht. De tweede laag filodeeg wordt bedekt met de helft van de kwarkvulling, waarna er wat van de topping van room of van margarine, boter of plantaardige olie overheen wordt geschonken. De helft van de walnootvulling wordt gelijkmatig over de derde laag gelepeld en dezelfde hoeveelheid van beide toppings als bij de maanzaadvulling wordt erover uitgeschonken. Het vierde deel deeg wordt aangebracht op de vulling en bedekt met de helft van de appelvulling. Hieroverheen wordt een heel klein beetje van beide toppings geschonken. Deze handelingen worden nog eens in dezelfde volgorde herhaald. Nadat acht lagen vulling zijn aangebracht, gescheiden door laagjes filodeeg, wordt de laatste vulling met de achtste laag filodeeg bedekt en besprenkeld met een topping van room of van margarine, boter of plantaardige olie. Vervolgens wordt het geheel afgedekt met een laatste (negende) laag filodeeg.

Alle dikke randen filodeeg die bij de bereiding van de „prekmurska gibanica” zijn overgebleven en die de randen van de bakvorm bedekken, worden afgesneden en deze worden aangebracht in de ruimte tussen het gebak en de rand van het blik. De toplaag van filodeeg wordt afgewerkt met een laagje topping van margarine, boter of plantaardige olie of met een combinatie hiervan met zure of zoete room waarin een eierdooier is losgeklopt. In de „prekmurska gibanica” worden vervolgens met een lange dunne naald verspreid over het hele gebak gaatjes geprikt tot aan de bodem van het bakblik.

Onmiddellijk na bereiding kan de (ongebakken) „prekmurska gibanica” in een geschikte verpakking worden gedaan en dezelfde dag worden ingevroren.

De „prekmurska gibanica” (vers of ingevroren) wordt in een oven in twee uur klaargebakken, het eerste uur op 200 °C en het tweede uur op 170 °C-180 °C. In afwijking van deze aanbeveling mogen de temperatuur en de baktijd worden aangepast aan het type oven. Als de

„prekmurska gibanica“ vóór het bakken enkel met margarine, boter of plantaardige olie is bestreken, moet het gebak, aan het eind van het bakken, worden afgewerkt met een laagje zure of zoete room. Na het bakken moet de „prekmurska gibanica“ enkele uren op kamertemperatuur afkoelen.

Een gebakken „prekmurska gibanica“ mag niet in hete toestand worden gesneden. Bij gebruik van een ronde bakvorm is de snijvorm driehoekig, bij een rechthoekige bakvorm rechthoekig. Een afgesneden stuk gebakken „prekmurska gibanica“ is 5 tot 7 cm hoog en weegt ten hoogste 250 g. Bij opdiening mag de „prekmurska gibanica“ ook in een aantal kleinere stukken worden gesneden. De afgesneden stukken worden met poedersuiker bestrooid. Bij industriële productie is het maximaal toegestane gewicht van een stuk 200 g, en de afmeting circa 5 bij 7 cm.

3.7. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel

Traditionele „prekmurska gibanica“ wordt bereid van twee verschillende soorten deeg (zanddeeg voor de bodem en filodeeg tussen de vullingen) en vier verschillende vullingen (maanzaad, kwark, walnoot en appel). De vullingen worden tweemaal aangebracht waarbij een specifieke volgorde wordt gehanteerd, waaraan het product zijn karakteristieke aanzicht dankt. Het gebak is afgewerkt met een toplaag van filodeeg, bestreken met een topping. Het is belangrijk dat voor de bereiding van de „prekmurska gibanica“ alleen verse en kwalitatief hoogwaardige ingrediënten worden gebruikt. Het recept moet nauwgezet worden gevolgd en de bereiding vraagt grote precisie en kennis. Vooral van belang zijn het typerende aanzicht en de specifieke smaak die de verschillende lagen aan het gebak geven.

3.8. Traditioneel karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel

Het woord „gibanica“ komt van het woord „gúba“ (vouw of plooi) en het werkwoord „gibati“ (buigen of draaien). Tal van historische bronnen getuigen van de lange bekendheid die dit gebak in Prekmurje geniet. De oudste geschreven bron dateert van 1828, toen de opvoedkundige en priester Jožef Košič op verzoek van de in Slowakije geboren etnograaf Johann Csaplovics E. V. Jeszenova een document samenstelde van de voedingswaren die honderd jaar geleden het meest werden genuttigd in een dorp in Prekmurje. Košič besteedde hierin bijzondere aandacht aan gerechten als „hajdinjača“, „prekmurska gibanica“, „krapci“ en „vrtanki“. Csaplovics bracht deze verhandeling uit in het Hongaars en het Duits (A magyaroszági Vendus – tótokról, Kroaten und Wenden in Ungarn). Košič voerde in dit document ook de gerechten op die tijdens bruiloften in Prekmurje werden geserveerd, waarbij „gibanica“ een van de gerechten was die nooit ontbrak. Voorts wordt vermeld dat „gibanica“ zijn naam ontleent aan gelaagd deeg – „gyüba“, en tien tot elf lagen had. De „gibanica“ werd gesneden in punten die in een stapel op tafel werden gelegd. Verder worden in deze uiteenzetting de eerste geschreven bronnen genoemd waarin de traditie in Prekmurje om „gibanica“ te bereiden en aan te bieden, wordt beschreven.

De eerste persoon die uitgebreid en systematisch onderzoek deed naar de eetgewoonten van de inwoners van Prekmurje was dr. Vilko Novak. In 1947 publiceerde hij zijn etnografische studie Ljudska prehrana v Prekmurju (Het dieet van de bevolking van Prekmurje), waarin „prekmurska gibanica“ een gebakken meelproduct wordt genoemd. De bereiding wordt als volgt beschreven: „Gibanica wordt bereid van zanddeeg waarvoor boter of vet wordt gebruikt. Over de bodem, die ook „zool“ wordt genoemd, worden kwark, walnoten, maanzaad en druiven verdeeld. Deze laag wordt bedekt met dun strudeldeeg, waarop weer een nieuwe laag wordt aangebracht waarover room wordt uitgeschonken. Er worden tot negen lagen of omhulsels bereid: 9-laagse gibanica. Gibanica wordt gebakken in een tepsija, een ronde aardewerken schotel, en wordt opgediend bij de viering van doopfeesten, bruiloften en op dagen waarop patroonheiligen worden geëerd.“ Nog tot op de dag van vandaag is dit werk een gezaghebbende informatiebron voor onderzoekers op dit terrein. Een zeer uitvoerig recept voor „prekmurska gibanica“ wordt beschreven door Andreja Grum en Ivan Vozelj in het uit 1964 daterende boek Slovenske narodne jedi (Nationale gerechten uit de Sloveense keuken). Het bevat twee recepten voor „prekmurska gibanica“, die het volgende vermelden: „Er worden voor „prekmurska gibanica“ twee deegsoorten gebruikt. De bodem is bereid van wat dikker zanddeeg. Dit deeg wordt podplat (zool) genoemd. De andere lagen voor het afdekken zijn van filodeeg. De bodem is ook dikker indien de hele gibanica van hetzelfde deeg, dat wil zeggen filodeeg, is bereid.“

„Prekmurska gibanica“ figureert zelfs in het uit 1972 daterende werk Povest o dobrih ljudeh (Een verhaal over goede mensen) van de grootste dichter van Prekmurje, Miško Kranjec: „Het moet gezegd dat alleen een gibanica dit verblijf tot een ware vakantie maakt. Hoewel iemand die arm is het zich elk jaar weer opnieuw nauwelijks kan veroorloven, geeft dit wel aan dat niemand een jaar kan overleven zonder minstens één vakantie. Ondertussen pakte Anna de gibanica uit de oven en zette hem neer op tafel waarbij ze de tepsija met doeken vasthield om te voorkomen dat ze haar handen zou branden. Joseph zette er het houten bord onder waar gewoonlijk de waterkan op stond. Toen nam hij de gibanica zorgvuldig in zich op. Het lag voor hem, kleurig, geel en wit, met maanzaad hier en daar verspreid, nog steeds gloeiend heet, bestreken met room en bestrooid met suiker. Hij knikte en zei:



„Heerlijk. Ik zou het zelfs eten als ik op mijn sterfbed lag in het volle besef dat het me absoluut geen goed meer zou doen. En zelfs in de hemel zou ik het betreuren als ik het onaangeroerd op aarde had moeten achterlaten.“

In de afgelopen vijftien jaar is een aantal boeken verschenen waarin „prekmurska gibanica“ wordt beschreven. Er is een culinaire uiteenzetting van gegeven door Cilka Sukič in Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja (Oude en moderne gerechten. De keuken van Prekmurje, Prlekija en Styria) (1997), Jože Zadavec in Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju (Kenmerken van de volkskeuken in Prekmurje) (1998) en Branko Časar in Boug žegnaj (Gezegend voedsel) (2000). De techniek van het bereiden van „prekmurska gibanica“ en de evaluatie van zijn organoleptische eigenschappen worden uitvoerig beschreven door Stanko Renčelj en Romana Karas in Prekmurska dobrote (Culinaire specialiteiten van Prekmurje) (2001).

3.9. Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit

„Prekmurska gibanica“ moet voldoen aan de minimumeisen die in het productdossier zijn vastgesteld en de specificiteit van het product tot uitdrukking brengen. De minimumeisen voor „prekmurska gibanica“ zijn:

- de voorgeschreven ingrediënten moeten worden gebruikt;
- „prekmurska gibanica“ moet worden bereid op de voorgeschreven wijze;
- het eindproduct moet voldoen aan de voorschriften qua volgorde van vullingen (maanzaad, kwark, walnoten en appel), aantal lagen, dikte (gelijk van dikte), voorgeschreven hoogte, vorm en gewicht van de stukken, geur, aroma en textuur.

De van „prekmurska gibanica“ bereide en verkochte hoeveelheden moeten door de producenten worden geregistreerd.

De afzonderlijke producenten en/of organisaties van producenten moeten nagaan of het product met de gegevens in het productdossier overeenstemt wat betreft het gebruik van de voorgeschreven ingrediënten, de bereidingswijze, het aanzicht en de organoleptische eigenschappen van het eindproduct; bovendien moet minstens eenmaal jaarlijks door een certificeringinstantie worden nagegaan of het product voldoet aan de Europese norm EN 45011.

4. Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren

4.1. Naam en adres

- | | | | |
|----|--------|---|--|
| a) | Naam | : | Bureau Veritas d.o.o. |
| | Adres | : | Linhartova 49a, SI-1000 Ljubljana |
| | Tel. | : | +386 14757670 |
| | Fax | : | |
| | E-mail | : | info@bureauveritas.si |
| b) | Naam | : | Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu |
| | Adres | : | Vinarska ulica 14, SI-2000 Maribor |
| | Tel. | : | +386 22284900 |
| | Fax | : | |
| | E-mail | : | info@kon-cert.si |
| c) | Naam | : | Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru |
| | Adres | : | Pivola 8, SI-2311 Hoče |
| | Tel. | : | +386 26130831 |
| | Fax | : | |
| | E-mail | : | Publiek <input checked="" type="checkbox"/> Privaat |

4.2. Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan

De geaccrediteerde certificeringsinstantie is verantwoordelijk voor de controle van de naleving van alle in het productdossier voor „prekmurska gibanica“ beschreven productiestappen.