

**Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2015/C 235/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta<sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo.

ZAHTEVK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„PREKMURSKA GIBANICA“**

**EU št.: SI-TSG-0107-01313 – 19.2.2015**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Ime skupine: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Naslov: Ulica Štefana Kovača 40,  
SI-9000 Murska Sobota  
SLOVENIJA

Tel. +386 25261435

E-naslov: dpzpd@siol.net

Vlogo za spremembo vlaga skupina proizvajalcev, ki je bila tudi vložnik vloge za registracijo Prekmurske gibanice.

**2. Država članica ali tretja država**

Slovenija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Metoda proizvodnje
- Drugo: Minimalne zahteve in postopki nadzora posebnih lastnosti

**4. Vrsta sprememb**

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se ne šteje za manjšo v skladu s četrtem pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

**5. Spremembe**

**5.1. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

V prvem odstavku se zaradi dodatne pojasnitve doda, da je zadnji nadev prekrit z dvema plastema vlečenega testa, predzadnja plast je prelita z maščobnim ali smetanovim polivom, zadnja plast pa z maščobnim ali kombinacijo maščobnega in smetanovega poliva. Naštete sestavine - kislja ali sladka smetana ter rumenjaki, so v bistvu sestavine smetanovega poliva, zato se njihova navedba črta, namesto tega se dopiše „ali s kombinacijo smetanovega ali maščobnega poliva“.

Črta se navedba o oblikovanju gibanice v okroglem ali pravokotnem pekaču, ker se ta tekst ponovi v tretjem odstavku.

Črta se drugi odstavek „Fizični opis“, saj je omenjeno besedilo zajeto že v tretjem odstavku.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

V tretjem odstavku se črta besedilo, da se prekmurska gibanica, pečena v okroglem pekaču razreže na trikotne rezine, v pravokotnem pekaču pa na pravokotne rezine. Ne glede na obliko pekača (okrogel ali pravokoten), se lahko prekmurska gibanica razreže tako na trikotne kot pravokotne rezine.

Predzadnji stavek v tem odstavku se dopolni zaradi pravilnega razumevanja - ni mišljena enakomerna debelina vseh nadevov, temveč enakomerna debelina posameznega nadeva, npr. makov nadev mora biti v obeh ponovitvah (plasteh) enake debeline, enako velja za jabolčni, skutni in orehov nadev).

## 5.2. Opis metode pridobivanja

Za lažje razumevanje priprave prekmurske gibanice so dodani novi naslovi posameznih faz izdelave prekmurske gibanice (priprava nadevov in polivov, sestavljanje prekmurske gibanice, pečenje in razrez prekmurske gibanice, zamrzovanje prekmurske gibanice).

V prvem stavku se dodajo dimenzije pekača, na katerega se nanaša količina sestavin (okrogel pekač premera od 30 do 35 cm), vsak proizvajalec si sam preračuna recepturo za dimenzije svojega pekača.

Zaradi poenotenja terminologije se vedno uporablja izraz pekač in ne model.

Recepturi za krhko in vlečeno testo ter postopek priprave tega testa se črtata, ker gre za osnovni vrsti testa, pripravljene po standardnih recepturah in postopkih.

Navedba v zvezi s prepovedjo uporabe zamrznjenega testa se črta. Ugotovljeno je bilo, da zamrznjeno testo, ki je pravilno odtajano, obdrži vse lastnosti sveže pripravljene testa in se s tem ne spremenijo senzorične lastnosti prekmurske gibanice. Na aromo, teksturo in skupni vtis uporaba zamrznjenega testa nima posebnega vpliva.

Vanilijev sladkor se pri navajanju sestavin posameznih nadevov črta, ker njegova uporaba ni obvezna.

V skutnem nadevu se sol uporablja po potrebi, ker je lahko skuta že sama dovolj slana.

Pri jabolčnem nadevu se zaradi pravilnega razumevanja dopiše, da se jabolka naribajo. Črta se uporaba soli, saj je bilo ugotovljeno, da se v praksi sol ne uporablja pri pripravi jabolčnega nadeva.

Pri smetanovem polivu se dopolni, da se lahko uporabita kislja in/ali sladka smetana, ker se na trgu pojavljajo še druge vrste smetan, ki niso ustrezne.

Mleti sladkor se navede še med sestavinami, da so v tem prvem delu naštet vse sestavine, njegova uporaba pa je že opisana v veljavni specifikaciji.

Dodatno so definirana možna odstopanja glede količin posameznih sestavin (10 %) zaradi možnih odstopanj pri nekaterih surovinah (npr. jabolka so bolj ali manj sočna ter sladka ali kislja, skuta je lahko suha ali vlažna, orehov in makov nadev se prilagajata glede na razmerja ostalih nadevov).

Za pripravo jabolčnega nadeva se lahko uporabljajo tako olupljena kot neolupljena jabolka. Prav tako pa ni pomembna oblika naribanih jabolok, važno je le, da so naribana, zato se črtata besedi „olupljena“ in „na tanke rezance“.

Smetanov poliv se lahko pripravlja iz kisle in/ali sladke smetane ali tudi iz kombinacije obeh, zato se pri pripravi smetanovega poliva dopiše še „ali“.

Pri pripravi maščobnega poliva gre za malenkostne popravke zaradi boljšega razumevanja in poenotenja terminologije, zato se izraz „rastlinska maščoba“ nadomesti z „rastlinsko olje“, kot je navedeno že pri sestavinah za maščobni poliv.

Sestavljanje prekmurske gibanice je bilo posebej opisano za okrogel in pravokoten pekač, ker se je pri doma pripravljenem vlečenem testu nekoliko razlikovalo polaganje posameznih plasti tega testa. Ker je dovoljena tudi uporaba kupljenega testa, se postopek priprave poenostavi in poenoti za obe vrsti pekača. Zaradi navedenega se črta ves tekst, ki je vezan na opis priprave prekmurske gibanice ali v okrogel ali pravokotnem pekaču in se ponavlja.

Zaradi boljšega razumevanja se pri navedbi debeline krhkega testa „največ 5 mm“ doda „po peki“, ker se debelina krhkega testa preverja na gotovem izdelku.

Predpisana teža posameznega kosa prekmurske gibanice se zaradi enostavnejšega zapisa poenoti tako za posamezne proizvajalce kot industrijsko proizvodnjo, zato se zapiše, da je minimalna teža posameznega kosa „najmanj 17 dag“. Posipanje pečene prekmurske gibanice z mletim sladkorjem ne vpliva na končne značilnosti, zato se doda beseda „lahko“.

Zamrzovanje prekmurske gibanice je možno pred ali po peki, zato se specifikacijo dopolni tudi z možnostjo zamrzovanja že pečene prekmurske gibanice. Isti izdelek se nikoli ne sme zamrzovati dvakrat. Ker se za pripravo prekmurske gibanice lahko uporabi tudi zamrznjeno testo, je dodana določba, da se mora v primeru uporabe zamrznjenega testa prekmurska gibanica takoj speči in se „surova“ ne sme zamrzovati, po pečenju pa se po potrebi lahko tudi zamrzne.

### 5.3. Minimalne zahteve in postopki nadzora posebnih lastnosti

Popravki te točke so namenjeni zgolj lažjemu razumevanju, zato se v prvi alineji doda „in upoštevati se mora predpisani tehnološki postopek“ in se s tem črta druga alineja te točke.

V zdajšnji tretji alineji se tekst zaradi boljšega razumevanja ustrezno dopolni, da je iz njega razvidno, da je z enakomerno debelino nadevov mišljena enakomerna debelina posameznega nadeva v obeh ponovitvah in ne vseh nadevov. Črta se „vonj, aroma, tekstura in skupni vtis“, ker se navedeno preverja v okviru senzoričnega ocenjevanja.

V tretjem odstavku se črta besedilo, vezano na izpolnjevanje pogojev Evropskega standarda EN 45011, ker to določa že zakonodaja.

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

### „PREKMURSKA GIBANICA“

EU št.: SI-TSG-0107-01313 – 19.2.2015

„Slovenija“

#### 1. Ime za registracijo

„Prekmurska gibanica“

#### 2. Vrsta proizvoda

Skupina 2.24 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

#### 3. Razlogi za registracijo

##### 3.1. Gre za proizvod:

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Prekmurska gibanica je narejena iz dveh različnih vrst testa in štirih nadevov, ki se dvakrat ponovijo, kar daje prekmurski gibanici značilen specifičen izgled in svojevrsten okus. Prekmurska gibanica je tako specifična sama po sebi in zaradi posebne sestave izraža tudi posebne lastnosti.

##### 3.2. Gre za ime:

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

V Etimološkem slovarju slovenskega jezika je gibanica vrsta potice v vzhodnem predelu Slovenije. Izvor za besedo so gibaničnik, gibaničnjak, jerbias za pecivo, gibaničar (pek). Prvi zapisi segajo v 18. stoletje, kjer jo omenja Pohlin kot gebanza. Beseda sama je izvedena iz besede gybati, saj se gibanica imenuje po večplastnem testu – gybata.

#### 4. Opis

- 4.1. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Prekmurska gibanica je sladica, pripravljena iz dveh vrst testa (krhkega na dnu in vlečenega med plastmi nadevov) na katerega so položeni 4 različni nadevi (mak, skuta, orehi, jabolka) v točno določenem zaporedju, med katerimi je zmeraj plast vlečenega testa. Nadevi so obvezno podvojeni v enakem vrstnem redu. Na vrhu zadnje plasti nadeva sta dve plasti vlečenega testa, predzadnja plast je prelita z maščobnim ali smetanovim polivom, zadnja plast pa z maščobnim ali kombinacijo maščobnega in smetanovega poliva.

Videz: prekmurska gibanica se lahko peče v okroglem ali pravokotnem pekaču. Višina prekmurske gibanice in rezine je od 5 do 7 cm. Rezina je lahko trikotna ali pravokotna. Biti mora primerno pečena, brez izločenega nadeva in z enakomerno gladko rahlo valovito površino brez razpok. Posamezni nadevi morajo biti med seboj lepo ločeni s plastmi vlečenega testa. Vsak nadev ima svojo značilno barvo (skuta smetanasto bela, orehi zlato rjavo barvo, jabolka rjavo barvo, mak svetlikajočo črno barvo). Zgornja plast vlečenega testa ne sme odstopati od zadnjega nadeva. Rezina prekmurske gibanice ima tako osem plasti nadevov, ki si sledijo v točno določenem zaporedju (mak, skuta, orehi, jabolka). Posamezna vrsta nadeva ima enakomerno debelino v obeh ponovitvah.

Aroma: značilno intenzivna aroma z okusom in vonjem po svežem maku, skutu, nežnih orehih in rahlo kiselkastih jabolkih. Prekmurska gibanica mora biti sočna, ne preveč mastna in harmonično sladka.

Tekstura: tekstura rezine je mehka, nežna, fina gladka in rahla. Tekstura rezine mora biti izenačena glede posameznih sestavin.

- 4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Predpisane sestavine za okrogli pekač premera od 30 do 35 cm so:

Testo:

- krhko testo
- vlečeno testo.

Nadevi:

- makov: 30 dag drobno mletega maka, 10 dag kristalnega sladkorja
- skutni: 1,2 kg polnomastne skute, 10 dag kristalnega sladkorja, 2 jajci in po potrebi ščepec soli
- orehov: 30 dag mletih orehov, 10 dag kristalnega sladkorja
- jabolčni: 1,5 kg naribanih jabolk – bolj kisle sorte, 12 dag kristalnega sladkorja, cimet.

V vse nadeve se lahko po želji doda vanilijev sladkor.

Poliv:

- smetanov (8 dl kisle in/ali sladke smetane, 3 jajca) in
- maščobni (25 dag margarine ali masla ali svinjske masti ali rastlinskega olja).

Mleti sladkor se po želji uporabi za posip pečene prekmurske gibanice.

Količine posameznih sestavin lahko odstopajo do 10 %.

Postopek izdelave prekmurske gibanice:

Priprava nadevov in polivov

Makov nadev: za pripravo makovega nadeva uporabimo drobno mleti mak. Mletemu maku dodamo kristalni in vanilijev sladkor (po želji) in vse skupaj dobro premešamo. Makov nadev uporabimo v dveh delih.

Skutni nadev: skutni dodamo jajca, vanilijev (po želji) in kristalni sladkor ter po potrebi ščepec soli. Vse skupaj dobro premešamo, da je zmes gladka in mazava. Pripravljen nadev razdelimo v dva dela.

Orehov nadev: osnova so drobno mleti orehi. Zmlete orehe nato pomešamo s kristalnim in vanilijevim sladkorjem (po želji). Orehov nadev uporabimo v dveh delih.

Jabolčni nadev: jabolka naribamo, dodamo kristalni in vanilijev sladkor (po želji) ter cimet. Vse skupaj rahlo premešamo. V primeru, da pripravljamo jabolčni nadev iz zelo sočnih jabolčk, le-te naribamo, jih pustimo nekaj časa počivati, nato jih iztismo in jim šele nato dodamo vse ostale opisane sestavine. Jabolčni nadev razdelimo v dva dela.

Smetanov poliv: cela jajca počasi razžvrkljamo s kislino in/ali sladko smetano. Dobljen poliv uporabimo za preliv posamezne plasti nadeva v prekmurski gibanici. Vse plasti ne polivamo z enako količino smetanovega poliva, zato je potrebno celotno količino pripravljenega poliva temu ustrezno tudi razdeliti. Za oba tako imenovana „suha“ nadeva (makov in orehov) je potrebna največja količina smetanovega poliva, za skutni nadev je količina manjša, medtem ko je pri jabolčnem nadevu ta količina najmanjša oziroma so jabolka tako sočna, da poliva ne zahtevajo.

Maščobni poliv: Za maščobni poliv lahko uporabimo raztopljeno maslo ali margarino ali svinjsko mast ali tudi rastlinsko olje. Tako kot smetanov poliv uporabljamo tudi maščobni poliv za poliv posamezne plasti nadeva v prekmurski gibanici. Količinska razdelitev poliva po določeni plasti nadeva je enaka kot pri smetanovem polivu.

#### Sestavljanje prekmurske gibanice

Krhko testo se zvalja v obliko, primerno pekaču za pečenje prekmurske gibanice (pravokotnik ali krog). Debelina plasti krhkkega testa po peki je največ 5 mm. Pekač se namaže z maščobo, vanj se položi razvaljano plast krhkkega testa, ki se ga z vilicami na več mestih prebode. Vse skupaj se lahko postavi za nekaj minut v ogreto pečico, da testo rahlo zarumeni (peka krhkkega testa ni obvezna).

V pripravljen namaščen pekač s krhkim testom, se položi vlečeno testo. Na vlečeno testo se razporedi polovico makovega nadeva, katerega se polije s smetanovim in maščobnim polivom. Čez makov nadev se položi nova plast vlečenega testa. Nanj se nadeva polovico pripravljenega skutnega nadeva, ki se ga polije z ustrezno količino smetanovega in maščobnega poliva. Sledi tretja plast vlečenega testa, na katero se položi polovico orehovega nadeva, ki se ga polije s sorazmerno enako količino (kot za makov nadev) smetanovega in maščobnega poliva. Sledi četrta plast vlečenega testa, na katero se potrese polovico jabolčnega nadeva. Po potrebi se ga preljuje z majhno količino smetanovega in maščobnega poliva. Sledi plast vlečenega testa in cel postopek se nato še enkrat ponovi v istem vrstnem redu tako da plasti maka sledi skuta, tej orehi in jabolka. Vmes med nadevi je obvezno plast vlečenega testa.

Ko imamo osem plasti nadevov z ustreznimi vmesnimi plastmi vlečenega testa, se čez zadnji nadev položi deveta plast vlečenega testa, ki se poškrpi s smetanovim ali z maščobnim polivom in čez njo se položi še zadnja plast vlečenega testa. Vrhno plast vlečenega testa v pekaču se premaže z maščobnim polivom ali s kombinacijo maščobnega in smetanovega poliva. Prekmursko gibanico se nato na več mestih prebode s tanko dolgo iglo do dna pekača.

#### Pečenje in razrez prekmurske gibanice

Pripravljeno prekmursko gibanico (svežo ali zmrznjeno) se peče v pečici do polne stopnje pečenosti. Temperatura pečice je 1 uro na 200 °C, drugo uro pa 170 °C do 180 °C. Ne glede na to priporočilo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita vrsti pečice. Če je bila prekmurska gibanica pred pečenjem premazana samo z maščobnim polivom, jo je potrebno ob koncu peke obvezno premazati še s kislino oziroma sladko smetano. Pečena prekmurska gibanica se mora na sobni temperaturi obvezno ohlajati nekaj ur.

Pečena prekmurska gibanica se ne sme rezati vroča. Razreže se na trikotne ali pravokotne rezine. Višina posamezne kosa pečene prekmurske gibanice mora biti od 5 do 7 cm, njegova teža pa najmanj 17 dag. Pri končnem ponudniku (v okviru gastronomske ponudbe) se lahko prekmurska gibanica poljubno razreže na manjše kose. Po rezanju se lahko vrh rezine posipa z mletim sladkorjem.

#### Zamrzovanje prekmurske gibanice

Prekmurska gibanica se lahko zamrzne takoj po izdelavi („surova“) ali pečena, isti izdelek se ne sme zamrzovati dvakrat.

Če se pri pripravi prekmurske gibanice uporabi zamrznjeno testo, se po izdelavi („surova“) ne sme zamrzovati, ampak se mora speči. V kolikor se po pečenju pojavi potreba po zamrzovanju, je to dovoljeno, ker je bila predhodno termično obdelana.

#### 4.3. Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Beseda gibanica prihaja iz besede gúba (kar pomeni guba) in glagola gibati (pregibati). Da se je ta vrsta peciva pojavila na področju Prekmurja že dolgo nazaj, pričajo mnogi viri\*. Najstarejši pisni vir seže v leto 1828, ko je vzgojni pisatelj in župnik Jožef Košič, na prošnjo etnografa slovaškega porekla Johanna Csaplovicsa E. V. Jeszenova sestavil spis, v katerem označuje najnavadnejši živež prekmurske vasi pred sto leti in se posebej ustavlja ob hajdinjači, prekmurski gibanici, krapcih in vrtankih. Slednji je ta spis objavil v madžarskem in nemškem jeziku (A magyarország Vendus – tótokról, Croaten und Wenden in Ungern). V tem spisu župnik Košič predstavlja tudi katere jedi se ponujajo na porokah „svatbah“ v Prekmurju. Ena od jedi, ki med poročno hrano ne sme manjkati, je gibanica. Opisuje, da se gibanica imenuje po večplastnem testu – gyüba in je imela 10–11 plasti. Gibanico so rezali na trikotne kose in jo v velikem kupu postavili na mizo. Iz tega spisa lahko že najdemo prve pisne vire, ki opisujejo običaj pripravljanja in ponujanja gibanice v Prekmurju.

Prvi, ki je obširno in sistematično obdelal načine prehranjevanja prekmurskega človeka, je bil prof. dr. Vilko Novak. V njegovi etnografski študiji iz leta 1947: „Ljudska prehrana v Prekmurju“ je prekmurska gibanica omenjena kot pečena močnata jed, v kateri je opisan način njene priprave: „Gibanice delajo iz prhkega testa, omešenega s surovim maslom ali mastjo. Spodnja plast je podplat; nanj potresejo skuto, orehe, mak, grozdjice, na to plast pokrijejo tanko povalnikovo testo, čez potresejo novo plast, vsako plast polijejo s smetano. Naredijo do devet plasti ali gub – devet gub – gibanica. Pečejo jih v okrogli lončeni tepsiji za krstike, gostovanje, proščenje.“ To delo še danes služi kot vodilo številnim raziskovalcem tega področja.

Zelo podrobno pisno recepturo za prekmursko gibanico sta opisala Andreja Grum in Ivan Vozelj v knjigi „Slovenske narodne jedi“ iz leta 1964. V knjigi sta opisana dva recepta za prekmursko gibanico. V obeh primerih navaja: „V prekmurski gibanici sta dve vrsti testa. Spodnja, najnižja plast je iz krhkega testa in je tudi nekoliko debelejša. Imenuje se podplat. Ostale plasti testa, ki slede prvi so iz vlečenega testa. Spodnja plast je debelejša tudi takrat, kadar je vsa gibanica iz enega samega testa, in sicer vlečenega testa.“

O prekmurski gibanici je spregovoril tudi največji prekmurski pisatelj Miško Kranjec v svojem delu „Povest o dobrih ljudeh“ (1972), v katerem o njej pravi naslednje: „Trebaja priznati, da napravi šele gibanica pravi praznik v hiši. Čeprav si jo revež privoščiči komaj enkrat na leto, je to znamenje, da ga nihče ne more preživeti, ne da bi bil vmes vsaj en praznik.“ Ana je medtem vzela iz peči gibanico in jo odnesla v sobo na mizo, držeč tepsijo s krpami, da se ne bi opekla. Jožef je podstavil lesen podstavek na katerem je sicer stal vrček z vodo. Potem se je ozrl po gibanici. Ležala je pred njim pisana, rumeno bela in makova ponekod, še vsa kipeča, pomazana s smetano in potresena s sladkorjem. Pokimal je rekoč: „Dobra je. Lahko rečem, da bi se je lotil, čeprav bi ležal na smrtni postelji in dobro vedel, da mi ne more več koristiti. In še v nebesih bi žaloval po njej, če bi jo moral postiti celo na svetu.“

V zadnjih petnajstih letih je izšla vrsta knjig, v katerih je opisana prekmurska gibanica. Na kulinaričen način so prekmursko gibanico predstavili Cilka Sukič s knjigo „Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja“ iz leta 1997, Jože Zadavec s knjigo „Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju“ iz leta 1998 in Branko Časar s knjigo „Boug žegnaja“ iz leta 2000. Tako tehnologija izdelave kot tudi vrednotenje njene senzorične kakovosti pa je podrobno opisano v knjigi z naslovom „Prekmurske dobrote“ avtorjev Stanka Renčlja in Romane Karas iz leta 2001.