

V

(Vélemények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Bejegyzési kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 138/10)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„PREKMURSKA GIBANICA”

EK-szám: SI-TSG-007-0025-29.10.2004.

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

Név: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Cím: Lendavska ulica 1
SI-9000 Murska Sobota
SLOVENIJA
Telefonszám +386 25261435
Telefax —
E-mail: kodila@siol.net dpzdp@siol.net

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Szlovénia

3. Termékleírás:

3.1. Bejegyzendő elnevezés:

„Prekmurska gibanica”

Az elnevezés bejegyzését csak szlovén nyelven kérelmezik.

A „prekmurska gibanica” elnevezés mellett álló, „szlovén hagyományok szerint készült” szövegű utalást le kell fordítani annak az országnak a nyelvére, amelyben a terméket forgalomba hozzák és gyártják.

3.2. Az elnevezés:

 önmagában különleges a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A szlovén nyelv etimológiai szótára szerint a gibanica egyfajta, Szlovénia keleti részén készített potica-(sütemény-)fajta. A szó a „gibaničnik, gibaničnjak” (süteményes kosár) vagy a „gibaničar” (pék) szóból ered. A legrégebbi feljegyzések a 18. századból származnak, amikor Pohlín „gebanza” néven tesznek róla említést. Maga a szó a „gybati” szóból vezethető le, mivel a gibanica nevét a hajtogatott tészta-ról („gyüba”) kapta. A prekmurska gibanica kétféle tésztaból és négyféle töltelékkel készül, amelyek mindegyike két rétegben kerül a süteménybe, jellegzetes, sajátos megjelenést és egyedi ízt kölcsönözve neki. A „prekmurska gibanica” elnevezés ezért önmagában különleges és egyben különleges tulajdonságot fejez ki.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa:

2.3. osztály: Cukrászsütemények, kenyér, édes tészták, torták, kekszek és egyéb sütőipari termékek.

3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik:

A prekmurska gibanica kétféle tésztaból (alul omlós tésztaból, a töltelék rétegek között pedig leveles vagy rétestésztaból) készített sütemény, amelybe négyféle töltelék (mákot, túrót, diót és almát) töltenek rétegezve, pontosan megszabott sorrendben, minden töltelék réteg közé egy-egy levelestészta-lapot helyezve. Ezt a töltelék rétegezést azután azonos sorrendben még egyszer megismétlik, így végül a gibanica mindegyik féle töltelékből két réteget tartalmaz. A legfelső töltelék rétegre egy réteg leveles tészta kerül, amelyet tojássárgájával elkevert tejföllel vagy tejszínnel öntenek le. Más esetben a felső réteget csak zsíros öntettel vonják be. A gibanica készítéséhez kerek és szögletes sütőforma is használható.

A fizikai tulajdonságok leírása: a prekmurska gibanica-szelet szilárd és tömör állagú. A rétegeknek tisztán el kell különülniük egymástól a szelet megfelelő megjelenésének biztosítása érdekében. A prekmurska gibanica kerek vagy szögletes sütőformában is megsüthető, ami meghatározza a szelet formáját (háromszög vagy négyszög alapú).

A prekmurska gibanica megjelenése és a szelet keresztmetszete: a prekmurska gibanica kerek vagy szögletes sütőformában is süthető. A prekmurska gibanica, illetve szeletei 5–7 cm magasak. A szelet kétféle formájú lehet (háromszög alapú szelet – kerek sütőforma; négyszög alapú szelet – négyszögletes sütőforma). A szeletnek kellőképpen átsütöttnek kell lennie, a tölteléknek nem szabad kifolynia, felületének simának, enyhén hullámosnak és töredezettségtől mentesnek kell lennie. Az egyes töltelék rétegeket levelestészta-rétegekkel megfelelően el kell választani. Minden töltelék egyedi, jellemző színű (a túró krémfehér, a dió és az alma aranybarna, a mák pedig fényes fekete színű). A legfelső levelestészta-réteg nem válik el a felső töltelék rétegtől. Ezért a prekmurska gibanica szelete nyolc rétegből áll: a töltelékek pontosan megszabott sorrendben követik egymást (mák, túró, dió, alma), és az adott típusú töltelék rétegek egyenletes vastagságúak. A második töltelék sorozat megegyezik az elsővel.

Íz: a termék jellegzetes, intenzív ízű és illatú, friss mák, édes túró, finom dió és enyhén savas alma ízű. A prekmurska gibanicának nagyon lédúsnak, nem túl zsírosnak és optimális mértékben édesnek kell lennie.

Textúra: a szelet textúrája lágy, gyenge, finom, sima és könnyű, a különféle hozzávalók tekintetében kiegyensúlyozott.

3.6. Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják:

A prekmurska gibanica előírás szerinti alapvető hozzávalói és adalékanyagai a következők:

— omlós tészta: 200 g búzaliszt (100 g rétesliszt és 100 g finomliszt), 100 g margarin vagy vaj, egy csipet só vagy egy csipet cukor, valamint 1 dl hideg víz a dagasztáshoz;

- leveles tészta: 900 g búza-finomliszt, 1 tojás, 1 evőkanál növényi olaj, egy csipet só, egy csipet cukor és langyos víz a dagasztáshoz;
- töltelékek: mákos (300 g darált mák, 100 g kristálycukor és 1 tasak vaníliás cukor), túrós (1,2 kg zsíros túró, 100 g kristálycukor, 2 tasak vaníliás cukor, 2 tojás és egy csipet só), diós (300 g darált dió, 100 g kristálycukor, 1 tasak vaníliás cukor), almás (1,5 kg alma – viszonylag savanykás fajtákból, egy csipet só, 120 g kristálycukor, 2 tasak vaníliás cukor, egy csipet fahéj);
- öntetek: tejszínes öntet (8 dl tejszín, 3 tojás) és zsíros öntet (250 g margarin, vaj vagy növényi olaj).

A prekmurska gibanica készítési módja:

Az omlós (linzer-) tésztát mindig frissen készítik. A lisztet gyúródeszkára borítják, hozzáadják a sót vagy cukrot, majd kés segítségével vagy egyszerűen hideg kézzel elmorzsolják vele a zsiradékot. A keverékből hideg víz (vagy tojás és tej) hozzáadásával gyorsan sima tésztát dagasztanak.

A leveles tészta nagyon rugalmas, alacsony zsírtartalmú tészta. Készítéséhez száraz, jól fűszerezett liszt szükséges. A lisztet gyúródeszkára borítják, közepén lyukat képeznek, hozzáadják a zsiradékot, a sót és a cukrot (esetleg egy tojást is), és apránként beledagasztják a lisztbe. A dagasztás közben szükség szerint langyos vizet adnak a tésztához, majd addig dagasztják, míg sima és rugalmas lesz. A leveles tésztát 10 részre osztják, lehetőség szerint egy tartalék réteget is félretesznek.

Máktöltelék: a máktöltelék finomra darált mákból készül. A kristálycukrot és a vaníliás cukrot a mákhoz adják és alaposan összekeverik, majd két részre osztják.

Túrótöltelék: a tojásokat, a kristálycukrot, a vaníliás cukrot és egy csipet sót hozzáadják a túróhoz. Alaposan összekeverik, míg a töltelék állaga sima és kenhető lesz, majd két részre osztják.

Diótöltelék: a diótöltelék finomra darált dióból készül. A darált diót elkeverik a kristálycukorral és a vaníliás cukorral, majd két részre osztják.

Almatöltelék: az almákat meghámozzák, vékony csíkokra reszelik, hozzáadják a kristálycukrot, a vaníliás cukrot és a fahéjat. Óvatosan összeforgatják. Ha nagyon lédús almát használnak, reszelés után (esetleg kevés sóval megszórva) egy darabig állni hagyják, majd a levét kinyomkodják, és csak ezután adják hozzá a további hozzávalókat. Végül két részre osztják.

Tejszínes öntet: az egész tojásokat a tejföllel vagy tejszínnel lassan felverik. Az öntetet a prekmurska gibanica egyes töltelékéregeinek tetejére öntik. Nem azonos mennyiségű öntet kerül minden rétegre, így ügyelni kell a teljes mennyiség megfelelő elosztására. A „száraz” töltelékekhez (mák és dió) több tejszínes öntetet használnak. Kevesebb öntet szükséges a túrótöltelékhez, a legkevesebbet pedig az almatöltelékhez használják (a nagyon lédús almához egyáltalán nem is szükséges öntet).

Zsíros öntet: a zsíros öntet készülhet vajból vagy növényi zsiradékból. A tejszínes öntethez hasonlóan a prekmurska gibanica minden rétegének tetejére öntenek a zsíros öntetből. A rétegenként használt öntet megoszlása azonos a tejszínes öntetével.

Elkészítik az omlós tésztát és előkészítik a többi hozzávalót. A kész (friss vagy hűtőben tárolt) omlós tésztát a prekmurska gibanica sütéséhez megfelelő (négyszögletes vagy kerek) formájúra nyújtják. A kinyújtott omlós tészta legfeljebb 5 mm vastag lehet. Zsírral kikenik a sütőformát és belehelyezik a kinyújtott tésztát, majd villával több helyen megszurkálják. A tésztát néhány percre előmelegített sütőbe teszik, míg halványsárga színt kap (ez a lépés nem kötelező).

A leveles tészta a sütőforma alakjától (négyzetes vagy kerek) függően kétféleképpen készíthető:

— Négyzetes sütőforma

A frissen gyúrt tésztát 10 kis cipóra osztják. A cipókat olvasztott zsírba, vajba vagy növényi olajba forgatják, hogy azok a pihentetés után frissek és rugalmasak legyenek. Pihentetés után a cipókat egyesével kinyújtják és újra megkenik folyékony zsiradékkal, hogy a további munka során ne tapadjon. Egy előkészített cipót előkészített, kizsírozott sütőformába fektetnek az omlós tésztára úgy, hogy a leveles tészta széle túllógjon a sütőforma szélén. A formában lévő leveles tésztát megkenik a máktölték felével, majd leöntik a tejszínes és zsíros öntettel. A következő réteg leveles tésztát a máktölték tetejére fektetik. Erre a második réteg leveles tésztára rákanalazzák a túró-tölték felét, és megfelelő mennyiségű öntetet öntenek rá (kevesebbet, mint a máktöltékre). A harmadik réteg leveles tésztát a sütőformába fektetik, ráteszik a diótölték felét, majd ugyanannyi öntettel öntik le, mint a máktöltéket. Ezután ráfektetik a negyedik réteg leveles tésztát. Rászórják az almatölték felét, majd nagyon kevés öntettel leöntik. Ha az almatölték nagyon lédús almából készül, nem öntenek rá öntetet. Ekkor lefektetik az ötödik réteg leveles tésztát. Innen ugyanebben a sorrendben megismétlik az egész eljárást, azaz a máktölték-réteget túró, dió és alma követi, mindegyik között egy-egy réteg leveles tésztával.

— Kerek sütőforma

A munka megkezdése előtt az összes leveles tésztát folyékony zsiradékkal vonják be és kör alakúra kinyújtják. A tészta középső részét az omlós tésztát tartalmazó, kizsírozott sütőformába eresztik, és a széleken túlnyúló részeket levágják, majd kilenc, nagyjából egyforma részre osztják. A máktölték felét a formában lévő tésztára kanalazzák, majd leöntik a két öntettel. Ezután ráterítik az első tésztadarabot és addig húzogatják, míg befedi a széleket. A levágott tésztadarabokat ezután sorban a töltékrétegekre terítik. A második réteg leveles tésztára ráterítik a túró-tölték felét, és kevés öntetet öntenek rá. A harmadik levelestészta-rétegen egyenletesen eloszlatják a diótölték felét, majd leöntik megfelelő mennyiségű tejszínes és zsíros öntettel. Ezután a töltékre helyezik és megfelelő méretűre nyújtják a negyedik tésztadarabot, rászítják az almatölték felét, és egészen keveset öntenek rá mindkét öntetből. Az eljárást ugyanebben a sorrendben megismétlik. Amikor készen van a nyolc réteg tölték és köztük a megfelelő levelestészta-rétegek, a nyolcadik réteg leveles tésztát az utolsó töltékrétegre helyezik, leöntik tejszínes vagy zsíros öntettel, majd egy utolsó (kilencedik) réteg leveles tésztával letakarják.

Levágják a tészta olyan részeit, amelyek a prekmurska gibanica összeállítása után a sütőforma szélén túllógnak, és ezeket a maradék darabkákat a prekmurska gibanica és a sütőforma pereme közé helyezik. A legfelső réteg leveles tésztát a sütőformában zsíros öntettel vagy a zsíros öntetből, valamint a tejföl vagy tejszín és tojássárgája elegyéből kevert öntettel bekenik. A prekmurska gibanicát hosszú tűvel több helyen megszurkálják, egészen a sütőforma aljáig.

Közvetlenül az előkészítés után (sütés előtt), még azon a napon a prekmurska gibanica megfelelő csomagolóanyagban lefagyasztható (mélyhűtőben három hónapig tárolható).

A (friss vagy mélyhűtött) prekmurska gibanicát sütőben egészen átsütik. A sütő hőmérséklete egy órán át 200 °C, majd egy újabb órán át 170–180 °C legyen. Ha a prekmurska gibanicát sütés előtt csak a zsíros öntettel vonták be, tejföllel vagy tejszínnel is meg kell kenni, miután a sütési idő végén kivették a sütőből. Az elkészült prekmurska gibanicát szobahőmérsékleten pár órán át hűlni kell hagyni.

A megsült prekmurska gibanicát nem szabad forrón szeletelni. Ha kerek sütőformában készül, háromszög alakú cikkekre, ha pedig négyzetes formában, akkor négyzetes szeletekre vágják. Egy szelet prekmurska gibanica 5–7 cm magas, tömege nem több 250 grammnál. Szeletelés után a legfelső réteg leveles tésztát porcukorral megszórják. Ipari termelés esetén az egyes szeletek tömege nem haladhatja meg a 200 grammot, méretüknek pedig kb. 5 × 7 cm-nek kell lennie.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága:

A hagyományos prekmurska gibanica kétféle tésztából (az alapja omlós tésztából, a töltelékretegek között pedig leveles tésztából) és négyféle tölteléből (mák, túró, dió és alma) készül. A töltelések mindig meghatározott sorrendben, két szakaszban követik egymást, ami sajátos megjelenést kölcsönöz a terméknek. A sütemény tetejére egy réteg leveles tészta és öntet kerül. A prekmurska gibanica készítéséhez csak jó minőségű és friss hozzávalók használhatók. Az elkészítési eljárást következetesen követni kell, a termék elkészítéséhez pontosság és kellő szakismeret szükséges. Különösen fontos a különböző rétegeknek köszönhető sajátos megjelenés és íz.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege:

A „gibanica” szó a „gúba” (hajlat vagy ránc) szóból és a „gibati” (hajlítani) igéből származik. Számos történelmi forrás bizonyítja, hogy ez a süteményfajta régóta ismert Prekmurjében (Muravidék). A legrégebbi írásbeli forrás 1828-ból származik, amikor Jožef Košič pap-tanító a szlovák születésű Johann Csaplovics E. V. Jeszenova néprajztudós kérésére dokumentumot állított össze egy prekmurjei faluban száz évvel korábban leggyakrabban fogyasztott ételekről, különös figyelmet szentelve olyan ételeknek, mint a hajdinjača, a prekmurska gibanica, a krapci és a vrtanki. Csaplovics ezt az esszét magyar és német nyelven tette közzé (A magyarországi Vendus-tóokról, Croaten und Wenden in Ungern). Ebben a dokumentumban Košič bemutatja a prekmurjei lakodalomban felszolgált ételeket is. A gibanica egyike az elmaradhatatlan lakodalmi fogásoknak. Az esszé azt is megállapítja, hogy a gibanica neve a réteges tésztából („gyüba”) ered, és 10–11 rétegből áll. A gibanicát háromszög alakú szeletekre vágják és az asztalon felhalmozták. A beszámoló megemlíti azt a legelső forrást is, amely arról tanúskodik, hogy Prekmurjében szokás a gibanica elkészítése és kínálása.

A prekmurjei lakosság étkezési szokásaival először Dr. Vilko Novak foglalkozott alaposan és módszeresen. 1947-ben megjelent, „Ljudska prehrana v Prekmurju” (Muravidék népi ételei) című tanulmányában a prekmurska gibanicát sült tésztaételként említi. Leírja elkészítését is: „A gibanica omlós tésztából, vaj vagy zsír felhasználásával készül. Az alsó réteget talpnek nevezik, erre túrot, diót, mákot és szőlőt szórnak. Ezt a réteget vékony rétestésztával takarják le, erre újabb réteg kerül; minden rétegre tejszínt öntenek. A gibanica legfeljebb kilenc ilyen rétegből áll. A gibanicát tepsijának nevezett kerek cseréptálban sütik keresztelők, esküvői vagy búcsús lakomákra.” Ez a mű a mai napig útmutatásul szolgál az e téren folytatott kutatásokhoz.

A prekmurska gibanica igen részletes receptjét Andreja Grum és Ivan Vozelj 1964-ben megjelent „Slovenske narodne jedi” (Szlovén nemzeti ételek) című művében találjuk meg. Ez a könyv két receptet is leír a prekmurska gibanica készítéséhez, mindkettő tartalmazza az alábbi részt: „A prekmurska gibanica kétféle tésztából készül. A legelső, valamivel vastagabb réteg omlós tésztából készül. Ez az úgynevezett „podplat” (talp). Az erre helyezett többi tészta réteg leveles tésztából készül. A legelső réteg akkor is vastagabb, ha az egész gibanica egyetlen féle tésztából, méghozzá leveles tésztából készül.”

A prekmurska gibanicát még Prekmurje legnagyobb írója, Miško Kranjec is megemlíti 1972-ből származó „Povest o dobrih ljudeh” (Mese a jó emberekről) című művében: „Meg kell adni, hogy az ünnep nem ünnep gibanica nélkül. Bár a szegények egy évben egyszer is alig engedhetik meg maguknak, annak a jele ez, hogy legalább egyszer minden évben mindenkinek kell, hogy legyen ünnepe. Eközben Anna kivette a gibanicát a sütőből és kirakta az asztalra; a tepsit ruhával fogta, nehogy megégesse magát. Joseph aláhelyezte azt a fa alátétet, amin rendszerint a vizeskancsó szokott állni. Középről szemügyre vette a gibanicát. Ott feküdt előtte, gyönyörű színesen, sárgán és fehéren, itt-ott mákosan, gőzölgő forrón, tejszínnel leöntve, cukorral megszórva. Bólintott, és így szólt: – Ez jó. Még akkor is megenném, ha már a halálos ágyamon fekvődnék, és tudnám, hogy már semmi jót nem tenne nekem. Sőt még a mennyben is sírnék utána, ha hátra kellene hagynom a világgal együtt.”

Az elmúlt tizenöt évben több olyan könyv is megjelent, amely leírja a prekmurska gibanicát. A prekmurska gibanicát konyhaművészeti szempontból mutatja be Cilka Sukič „Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja” (Régi és mai ételek. Muravidék, Prelekija és Stájerország konyhája) (1997), Jože Zadavec „Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju” (Muravidék népi konyhájának jellegzetességei) (1998) és Branko Časar „Boug žegnaj” (Áldott étel) (2000) című műve. Elkészítésének technológiáját és érzékszervi jellemzőinek értékelését Stanko Renčelj és Romana Karas írja le részletesen a „Prekmurska dobrote” (Muravidék ételkülönlegességei) (2001) című műben.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A prekmurska gibanicának meg kell felelnie a termékleírásban foglalt minimumkövetelményeknek és tükröznie kell a termék sajátos jellegét. A prekmurska gibanicával kapcsolatos alapvető minimumkövetelmények a következők:

- az előírt hozzávalókat kell használni;
- a prekmurska gibanicát a receptnek megfelelően kell elkészíteni;
- a végterméknek megfelelő sorrendben kell tartalmaznia a töltelékeket (mák, túró, dió és alma), megfelelő számú réteget kell tartalmaznia, a töltelékrétegeknek azonos vastagságúaknak kell lenniük, és a szeletek magasságának, alakjának, tömegének, ízének, aromájának és textúrájának szintén meg kell felelnie az előírásnak.

A prekmurska gibanica gyártóinak nyilvántartást kell vezetniük a gyártott és eladott prekmurska gibanica mennyiségéről.

Az egyes gyártók és/vagy gyártói szövetségek ellenőrzik a termékleírásnak való megfelelést, ezen belül az előírt hozzávalók felhasználását, a gyártási eljárást és a végtermék megjelenését és érzékszervi tulajdonságait; egy terméktanúsító szerv évente legalább egyszer ellenőrzi az EN 45011 európai szabványnak való megfelelést.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek:

4.1. Név és cím:

Név: Bureau Veritas d.o.o.
Cím: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Telefonszám +386 14757670
Telefax —
E-mail: info@bureauveritas.com

Nyilvános Magán

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai:

A Bureau Veritas a prekmurska gibanica termékleírásában meghatározott gyártási szakaszok mind-egyikében elvégzendő ellenőrzésekért felelős akkreditált szlovén ellenőrző szerv.