

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 297/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES

über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 11

„PREKMURSKA GIBANICA“

EG-Nr.: SI-TSG-0107-01150—6.9.2013

1. **Antragstellende Vereinigung**

Name: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

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

Telefon: +386 25261435

E-Mail: dpzdp@siol.net

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowenien

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**— Name des Erzeugnisses— Vorbehaltung des Namens (Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006)— Beschreibung des Erzeugnisses— Herstellungsverfahren— Sonstiges (zu präzisieren):4. **Art der Änderung(en)**— Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.t.S.— Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 11 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006) (entsprechende Nachweise sind zu erbringen)5. **Änderung(en)**

1. Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 3.1. angegebenen Namen führt

a) *Verwendung von Mehl*

Bei der Beschreibung der Zubereitung des Teiges (Mürbe- und Strudelteig) wird anstelle der Angabe „griffiges und/oder glattes Weizenmehl“ der Begriff „weißes Weizenmehl“ verwendet.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Bei der Zubereitung des Teiges für die „Prekmurska gibanica“ wurde festgestellt, dass der Mürbeteig und der Strudelteig unabhängig von der verwendeten Mehllart, (glattes, griffiges oder gemischtes Mehl), stets die gleichen Eigenschaften aufweisen. Durch die vorgeschlagene Änderung wird das endgültige Aussehen des Querschnitts einer Schnitte sowie das Aroma und die Textur der „Prekmurska gibanica“ also nicht verändert.

b) *Zugekaufter Strudel- und Mürbeteig*

Es ist nötig, die Herstellung der „Prekmurska gibanica“ den unterschiedlichen Produzenten und deren technischer Ausstattung anzupassen. Es wird daher auch die Verwendung von zugekauftem, jedoch nicht tiefgekühltem Mürbe- und Strudelteig zugelassen.

Die „Prekmurska gibanica“ wurde einst hauptsächlich auf Bauernhöfen hergestellt, weshalb die Herstellung des Mürbe- und Strudelteigs kurz vor Beginn der Zubereitung der „Prekmurska gibanica“ am geeignetsten erschien.

Aufgrund der gestiegenen Nachfrage nach „Prekmurska gibanica“ als traditionelle slowenische Speise haben sich auch diverse industrielle Produzenten, Hotelbetriebe, Kuranstalten und dergleichen zur Herstellung der „Prekmurska gibanica“ entschlossen. Diese sind praktisch nicht in der Lage, die Bedingung, den Teig unmittelbar vor Zubereitung der „Prekmurska gibanica“ herzustellen, zu erfüllen. Es ist daher nötig, ihnen die Herstellung der „Prekmurska gibanica“ auch mit zugekauftem Teig zu ermöglichen.

c) *Verwendung von Vanillezucker*

Die Verwendung von Vanillezucker sollte im Ermessen des jeweiligen Produzenten liegen.

Historisch betrachtet wurde bei der Zubereitung der „Prekmurska gibanica“ kein Vanillezucker verwendet. Allerdings haben einzelne Produzenten über die Jahre begonnen, den Füllungen Vanillezucker beizufügen. In Anbetracht der Menge Vanillezucker, die den Füllungen beigesetzt wird, hat dieser keinen wesentlichen Einfluss auf den Geruch und den Geschmack und somit auf das Aroma der „Prekmurska gibanica“. Daher sollte die Verwendung von Vanillezucker im Ermessen des Herstellers liegen.

d) *Verwendung von Schweineschmalz bei der Zubereitung des Mürbeteigs und für den Butterguss*

Im registrierten Antrag für die „Prekmurska gibanica“ wird das Schweineschmalz zwar bei der Beschreibung der Zubereitung der „Prekmurska gibanica“ erwähnt, nicht jedoch in der Zutatenliste für den Mürbeteig und den Butterguss. Es ist daher auch in den entsprechenden Zutatenlisten anzuführen.

e) *Verwendung von Ei, Milch oder saurer Sahne bei der Zubereitung des Mürbeteigs*

Im registrierten Antrag sind die oben genannten Zutaten, mit Ausnahme der sauren Sahne, zwar bei der Zubereitung des Mürbeteiges angegeben, nicht aber in der Zutatenliste für den Mürbeteig. Sie sind daher auch in der entsprechenden Zutatenliste anzuführen.

f) *Verwendung von Ei bei der Zubereitung des Strudelteigs*

Bei der Beschreibung der Zubereitung des Strudelteigs wird angegeben, dass nach Wunsch auch ein Ei zugegeben werden kann. Dies muss auch bei der Auflistung der Zutaten für den Strudelteig berücksichtigt werden. Daher ist der Angabe „1 Ei“ die Angabe „nach Wunsch“ voranzustellen.

g) *Tiefkühlen vor dem Backen*

Im registrierten Antrag ist unter Punkt 3.6 angegeben, wie lange die „Prekmurska gibanica“ vor dem Backen höchstens tiefgekühlt werden darf.

Die Dauer der Tiefkühlung hängt mit der technischen Entwicklung und den verschiedenen Tiefkühlverfahren, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln unterschiedlich beeinflussen, zusammen. Die Zeitangabe „(so ist sie maximal drei Monate haltbar)“ wird daher gestrichen, damit dieser Punkt den verschiedenen Tiefkühlverfahren angepasst werden kann.

h) *Backzeit und -temperatur*

Aufgrund der technischen Entwicklung und der verschiedenen Arten von Backöfen, die von den Herstellern (Produktionsbetriebe, touristisch ausgerichtete Bauernhöfe, Bäckereien, Hotelbetriebe, ...) verwendet werden, muss die Backzeit und -temperatur den verschiedenen Bedingungen angepasst werden. Daher wird der neue Satz „Backzeit und -temperatur können ungeachtet dieser Empfehlung dem jeweiligen Backofen angepasst werden.“ eingefügt.

i) *Aufschneiden in kleinere Stücke*

Unter Punkt 3.6 wird der Satz „Beim Endanbieter kann die ‚Prekmurska gibanica‘ nach Belieben in kleinere Stücke geschnitten werden.“ eingefügt.

Die „Prekmurska gibanica“ als traditionelle slowenische Speise kommt immer öfter auch in anderen Darreichungsformen wie Catering, Fingerfood oder innerhalb von Menüabfolgen oder dergleichen vor. Unter diesem Gesichtspunkt ist es notwendig dem Endanbieter der „Prekmurska gibanica“ das Aufschneiden in kleinere Stücke, die diesen Darreichungsformen gerecht werden, zu ermöglichen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES

über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln ⁽³⁾

„PREKMURSKA GIBANICA“

EG-Nr.: SI-TSG-0107-01150—6.9.2013

1. Name und anschrift der antragstellenden Vereinigung

Name: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Anschrift: Ulica Štefana Kovača 40, SI-9000 Murska Sobota
Telefon: +386 25261435
Telefax:
E-Mail: dpzdp@siol.net

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowenien

3. Produktspezifikation**3.1. Einzutragender Name**

„Prekmurska gibanica“

Die Eintragung wird nur in slowenischer Sprache beantragt.

Die neben der Bezeichnung „Prekmurska gibanica“ befindliche Angabe „auf traditionelle slowenische Weise zubereitet“ wird in die Sprache des Staates übersetzt, in dem das Erzeugnis vermarktet bzw. hergestellt wird.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der...

- für sich genommen spezifisch ist
 den spezifischen Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels wiedergibt

Laut „Etimološki slovar slovenskega jezika“ (Etymologisches Wörterbuch der slowenischen Sprache) ist die Gibanica eine Art Mehlspeise („potica“) aus dem östlichen Teil Sloweniens. Der Name geht zurück auf „gibâničnik“, „gibâničnjak“ (Korb für Gebäck) und „gibâničar“ (Bäcker). Die ersten schriftlichen Quellen reichen ins 18. Jahrhundert zurück, als das Backwerk von Pohlin als „gebanza“ erwähnt wird. Das Wort selbst geht zurück auf „gybati“, denn die Gibanica ist nach dem mehrschichtigen Teig („gyüba“) benannt. Die „Prekmurska gibanica“ wird aus zwei verschiedenen Sorten Teig und vier Füllungen hergestellt, die je zweimal eingearbeitet werden, wodurch die „Prekmurska gibanica“ ihr charakteristisches, spezifisches Aussehen und ihren typischen Geschmack erhält. Die „Prekmurska gibanica“ ist daher für sich genommen spezifisch und weist wegen ihrer speziellen Zusammensetzung auch besondere Eigenschaften auf.

3.3. Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens
 Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.3. Süßwaren, Backwaren, feine Backwaren und Kleingebäck

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

3.5. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, für das der unter Punkt 3.1 aufgeführte Name gilt

Die „Prekmurska gibanica“ ist eine Süßspeise, die aus zwei Sorten Teig (Mürbeteig als Boden und Strudelteig zwischen den Schichten der Füllung) und vier verschiedenen Füllungen (Mohn-, Quark-/Topfen-, Walnuss- und Apfelfüllung) in genau festgelegter Reihenfolge und jeweils mit einer Lage Strudelteig dazwischen besteht. Die Schichten der Füllungen werden in der gleichen Reihenfolge noch einmal wiederholt. Auf die letzte Schicht der Füllung folgt noch eine Lage Strudelteig. Darauf kann saure oder süße Sahne geträufelt werden, in die Eigelb eingerührt wurde, oder die letzte Schicht wird nur mit Butterguss bestrichen. Die „Prekmurska gibanica“ kann in einer runden oder rechteckigen Form gebacken werden.

Physische Beschreibung: Wird die „Prekmurska gibanica“ aufgeschnitten, sind die Schnitten fest und kompakt. Für ein korrektes Aussehen der Schnitten müssen die Schichten sichtlich voneinander getrennt sein. Die Form der Schnitten (dreieckig oder rechteckig) hängt von der verwendeten Backform ab.

Aussehen der „Prekmurska gibanica“ und des Querschnitts der einzelnen Stücke: Die „Prekmurska gibanica“ kann in einer runden oder rechteckigen Form gebacken werden. Die Höhe der „Prekmurska gibanica“ und damit auch der einzelnen Schnitten beträgt 5-7 cm. Die Schnitten können zweierlei Formen haben (dreieckige Schnitte — runde Backform; rechteckige Schnitte — rechteckige Backform). Die Schnitte muss ordnungsgemäß gebacken sein, sie darf keine austretende Füllung aufweisen und muss eine gleichmäßig glatte, leicht gewellte Oberfläche ohne Risse haben. Die einzelnen Füllungen müssen durch Strudelteiglagen schön voneinander getrennt sein. Jede Füllung hat ihre charakteristische Farbe (die Quark-/Topfenfüllung ist sahnig weiß, die Walnussfüllung goldbraun, die Apfelfüllung braun und die Mohnfüllung schimmernd schwarz). Die oberste Lage Strudelteig darf sich nicht von der obersten Schicht ablösen. Eine Schnitte der „Prekmurska gibanica“ hat damit acht Schichten; die Füllungen weisen die festgelegte Abfolge (Mohn-, Quark-/Topfen-, Walnuss-, Apfelfüllung) auf und sind alle gleich dick. Die zweite Abfolge der Füllungen ist identisch mit der ersten.

Aroma: charakteristisch intensives Aroma mit dem Geschmack und Geruch von frischem Mohn, Quark/Topfen, zarten Walnüssen und leicht säuerlichen Äpfeln. Die „Prekmurska gibanica“ muss saftig, nicht zu fett und harmonisch süß sein.

Textur: Die Textur einer Schnitte ist weich, zart, fein, glatt und leicht. Außerdem muss sie hinsichtlich der einzelnen Zutaten gleichmäßig sein.

3.6. Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 3.1 aufgeführte Name gilt

Vorgeschriebene Grundzutaten und Zusätze der „Prekmurska gibanica“:

— Mürbeteig: 200 g weißes Weizenmehl, 100 g Margarine oder Butter oder Schweineschmalz, eine Prise Salz oder Zucker und 100 ml kaltes Wasser zum Verkneten (nach Wunsch auch Ei, Milch oder saure Sahne)

— Strudelteig: 900 g weißes Weizenmehl, nach Wunsch 1 Ei, 1 Esslöffel Pflanzenöl, eine Prise Salz, eine Prise Zucker und lauwarmes Wasser zum Verkneten

Der Mürbeteig und der Strudelteig können entweder unmittelbar vor Zubereitung der „Prekmurska gibanica“ frisch hergestellt oder zugekauft werden. Es darf jedoch kein tiefgekühlter Teig verwendet werden.

— Füllungen: Mohnfüllung (300 g fein gemahlener Mohn, 100 g Kristallzucker, 1 Päckchen Vanillezucker); Quark-/Topfenfüllung (1,2 kg Quark/Topfen vollfett, 100 g Kristallzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, eine Prise Salz); Nussfüllung (300 g gemahlene Walnüsse, 100 g Kristallzucker, 1 Päckchen Vanillezucker); Apfelfüllung (1,5 kg Äpfel — eine eher säuerliche Sorte, eine Prise Salz, 120 g Kristallzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, eine Prise Zimt)

Die Zugabe von Vanillezucker zu den Füllungen ist nicht zwingend vorgeschrieben.

— Guss: Sahneguss (800 ml Sahne, 3 Eier) und Butterguss (250 g Margarine, Butter, Pflanzenöl oder Schweineschmalz)

Zubereitung der „Prekmurska gibanica“:

Der Mürbeteig (Knetteig) wird frisch zubereitet oder es wird zugekaufter Teig verwendet. Mehl auf ein Nudelbrett sieben und salzen oder zuckern. Das Fett mit einem Messer über dem Mehl in kleine Stücke schneiden oder mit kalten Händen zerbröseln. Unter Zugabe von kaltem Wasser oder Ei und Milch oder saurer Sahne rasch einen glatten Teig kneten.

Strudelteig ist ein sehr elastischer Teig mit wenig Fett. Zur Herstellung benötigt man trockenes und gut abgelagertes Mehl. In das auf das Nudelbrett gesiebte Mehl eine Vertiefung eindrücken und Fett, Salz und Zucker (nach Wunsch auch ein Ei) hineingeben. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Während des Knetens nach Bedarf lauwarmes Wasser zugeben. Den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist. Den Teig in zehn Teile teilen, eventuell noch einen Teil als Reserve vorsehen.

Mohnfüllung: Hierfür wird fein gemahlener Mohn benötigt. Kristall- und Vanillezucker gut mit dem Mohn vermischen und die Masse in zwei Teile teilen.

Quark-/Topfenfüllung: Zum Quark/Topfen Ei, Vanille- und Kristallzucker und eine Prise Salz geben. Alles gut verrühren bis die Masse glatt und geschmeidig ist. In zwei Teile teilen.

Nussfüllung: Grundlage dieser Füllung sind fein gemahlene Walnüsse. Diese werden mit Kristall- und Vanillezucker vermischt. Masse in zwei Teile teilen.

Apfelfüllung: Äpfel schälen, in sehr feine Scheiben schneiden, Kristall- und Vanillezucker sowie Zimt hinzufügen. Alles leicht vermischen. Werden sehr saftige Äpfel verwendet, diese zuerst schneiden, nach Wunsch leicht salzen und etwas ruhen lassen, dann ausdrücken und erst danach die anderen Zutaten hinzufügen. Masse in zwei Teile teilen.

Sahneguss: Die ganzen Eier langsam mit der sauren oder süßen Sahne verquirlen. Mit dem so erhaltenen Guss werden die einzelnen Schichten Füllung der „Prekmurska gibanica“ beträufelt. Dabei erhalten die einzelnen Schichten nicht die gleiche Menge Sahneguss, weshalb die Gesamtmenge in dementsprechende Mengen unterteilt werden muss. Für die beiden so genannten „trockenen“ Füllungen (Mohn- und Nussfüllung) wird die größte Menge Sahneguss benötigt, für die Quark-/Topfenfüllung eine kleinere Menge und für die Apfelfüllung die kleinste Menge oder überhaupt kein Sahneguss, falls die Äpfel so saftig sind, dass sie keinen Guss benötigen.

Butterguss: Für den Butterguss kann Butter, Schweineschmalz oder auch Pflanzenfett verwendet werden. Der Butterguss wird so wie der Sahneguss auf die einzelnen Schichten der Füllung geträufelt. Auch die mengenmäßige Aufteilung auf die einzelnen Schichten ist gleich wie beim Sahneguss.

Der Mürbeteig wird hergestellt und die übrigen Zutaten werden vorbereitet. Dann wird der Mürbeteig (frisch oder aus dem Kühlschrank, wo man ihn ruhen gelassen hat) passend für die Backform der „Prekmurska gibanica“ (rechteckig oder rund) ausgerollt. Der ausgerollte Teig sollte höchstens 5 mm dick sein. Die Backform wird mit Fett ausgestrichen und mit dem ausgerollten Mürbeteig ausgelegt, der mit einer Gabel mehrfach eingestochen wird. Man kann die Form für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen, so dass der Teig leicht vorgebacken wird (dieser Schritt kann entfallen).

Der Strudelteig kann je nach verwendeter Backform (rechteckig oder rund) auf zwei unterschiedliche Weisen verarbeitet werden:

— Rechteckige Backform

Der frisch zubereitete Strudelteig wird in zehn kleine Laibe unterteilt. Die Laibe werden mit zerlassenem Schweineschmalz, zerlassener Butter oder zerlassenem Pflanzenfett bepinselt, damit sie nach dem Ruhen frisch und elastisch sind. Nachdem der Teig geruht hat, werden die einzelnen Laibe ausgerollt und erneut mit flüssigem Fett bestrichen, damit sich der Teig leichter ziehen lässt. Der ausgezogene Teig eines Laibes wird so in die vorbereitete eingefettete und mit dem Mürbeteig ausgelegte Backform gelegt, dass die Ränder des Strudelteigs über den Rand der Form hinausreichen. Auf dem Strudelteig wird die Hälfte der Mohnfüllung verteilt und diese mit Sahne- und Butterguss beträufelt. Auf die Mohnfüllung wird eine weitere ausgerollte und ausgezogene Portion Strudelteig gelegt. Darauf wird die Hälfte der Quark-/Topfenfüllung verteilt, die mit der angemessenen Menge Sahne- und Butterguss (also weniger als bei der Mohnfüllung) beträufelt wird. Es folgt eine dritte Lage ausgezogenen Strudelteigs, darauf die Hälfte der Nussfüllung und die entsprechende Menge Sahne- und Butterguss (gleiche Menge wie für die Mohnfüllung). Nun folgt die vierte Lage ausgezogenen Strudelteigs, darauf die Hälfte der Apfelfüllung, die mit einer kleinen Menge Sahne- und Butterguss beträufelt wird. Wurde die Apfelfüllung aus sehr saftigen Äpfeln hergestellt, wird weder Sahne- noch Butterguss verwendet. Darauf folgt eine fünfte Lage ausgezogenen Strudelteigs. Der gesamte Vorgang wird dann noch einmal in der gleichen Reihenfolge wiederholt, also so, dass auf die Mohnfüllung die Quark-/Topfenfüllung, die Nussfüllung und dann die Apfelfüllung folgt. Die einzelnen Füllungen müssen jeweils durch eine Lage Strudelteig getrennt werden.

— Runde Backform

Der gesamte Strudelteig wird zunächst mit flüssigem Fett bestrichen und dann zu einer großen runden Fläche ausgezogen. Der ausgezogene Teig wird mittig über die eingefettete, mit dem Mürbeteig ausgekleidete Form gelegt. Die über den Rand der Backform hinausreichenden Teile des Teiges werden dem Backformrand entlang abgeschnitten und in neun ungefähr gleich große Stücke geteilt. Auf dem Teig in der Form wird die Hälfte der Mohnfüllung verteilt, die dann mit Sahne- und Butterguss beträufelt wird. Darauf wird der erste Teil des zerschnittenen Teigs so gelegt, dass er über die Ränder der Form hinausreicht. Auf jede Schicht Füllung folgt eine der abgeschnittenen Teiglagen. Auf der zweiten Lage Strudelteig wird die Hälfte der vorbereiteten Quark-/Topfenfüllung verteilt, die mit einer kleineren Menge Sahne- und Butterguss beträufelt wird. Auf der dritten

Lage Strudelteig wird gleichmäßig die Hälfte der Nussfüllung verteilt, auf die die entsprechende Menge (die gleiche wie bei der Mohnfüllung) Sahne- und Butterguss geträufelt wird. Es folgt die vierte Lage Strudelteig und darauf die Hälfte der Apfelfüllung, die wiederum mit einer kleinen Menge Sahne- und Butterguss beträufelt wird. Der ganze Vorgang wird in der gleichen Reihenfolge wiederholt. Sobald die acht Schichten Füllung mit den entsprechenden Zwischenlagen aus Strudelteig beisammen sind, wird auf die letzte Schicht Füllung die achte Lage Strudelteig gelegt, die entweder mit Sahne- oder Butterguss beträufelt wird. Darauf folgt noch die letzte, also neunte Lage Strudelteig.

Alle dicken Ränder des Strudelteigs, die über den Rand der Backform hinausreichen, werden abgeschnitten, der Rest wird in den Spalt zwischen „Prekmurska gibanica“ und Backform gedrückt. Die oberste Lage Strudelteig wird mit Butterguss oder einer Mischung aus Butterguss, saurer oder süßer Sahne und Eigelb bestrichen. Dann wird die „Prekmurska gibanica“ an mehreren Stellen mit einer langen dünnen Nadel bis zum Boden der Backform durchstochen.

Sofort nach der Zubereitung kann die (ungebackene) „Prekmurska gibanica“, in geeignetem Material verpackt, noch am selben Tag tiefgekühlt werden.

Die (frisch zubereitete oder tiefgekühlte) „Prekmurska gibanica“ wird im Backofen durchgebacken, und zwar 1 Stunde bei 200 °C und eine weitere Stunde bei 170–180 °C. Backzeit und -temperatur können ungeachtet dieser Empfehlung aber dem einzelnen Backofen angepasst werden. Wurde die „Prekmurska gibanica“ vor dem Backen nur mit Butterguss bestrichen, muss sie nach dem Backen noch mit saurer oder süßer Sahne bestrichen werden. Die fertig gebackene „Prekmurska gibanica“ muss bei Raumtemperatur einige Stunden auskühlen.

Die „Prekmurska gibanica“ darf nicht aufgeschnitten werden, solange sie noch heiß ist. Wurde sie in einer runden Backform gebacken, wird sie in dreieckige Stücke geschnitten, wurde sie hingegen in einer rechteckigen Form gebacken, in rechteckige Stücke. Die einzelnen Stücke der fertig gebackenen „Prekmurska gibanica“ müssen 5–7 cm hoch sein und dürfen nicht mehr als 250 g wiegen. Beim Endanbieter kann die „Prekmurska gibanica“ nach Belieben in kleinere Stücke geschnitten werden. Nach dem Aufschneiden werden die Oberseiten der Stücke mit Streuzucker bestreut. Bei industrieller Herstellung darf ein Stück höchstens 200 g wiegen und ungefähr 5 × 7 cm groß sein.

3.7. Besonderheit des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

Die traditionelle „Prekmurska gibanica“ wird aus zwei unterschiedlichen Sorten Teig (Mürbeteig als Boden und Strudelteig zwischen den Schichten der Füllungen) und vier verschiedenen Füllungen (Mohn-, Quark-/Topfen-, Walnuss- und Apfelfüllung) zubereitet. Die Füllungen folgen in einer festgelegten Reihenfolge zweimal aufeinander, wodurch auch das charakteristische Aussehen mitbestimmt wird. Zuoberst befindet sich eine Schicht bestrichener Strudelteig. Bei der Zubereitung der „Prekmurska gibanica“ ist es wichtig, dass ausschließlich frische Zutaten bester Qualität verwendet werden und dass die vorgeschriebenen Zubereitungsschritte konsequent eingehalten werden. Außerdem sind sehr genaues Arbeiten und viel Sachkunde erforderlich. Besonders wichtig sind das charakteristische Aussehen und der charakteristische Geschmack, die durch die vielen Schichten entstehen.

3.8. Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

Das Wort „gibanica“ geht auf das Substantiv „gúba“ (slow. „guba“ — Falte) und das Verb „gibati“ (slow. „pregibati“ — falten) zurück. Zahlreiche Quellen bezeugen, dass es diese Art Gebäck in Prekmurje schon seit langem gibt. Die älteste schriftliche Quelle reicht in das Jahr 1828 zurück, als der Schriftsteller und Priester Jožef Košič auf Bitte des slowakischstämmigen Ethnographen Johann Csaplovics E.v. Jeszenova eine Schrift über die vor hundert Jahren in einem Dorf in Prekmurje üblichen Speisen verfasste. Besonders ging er auf die Gerichte Hajdinjača, Prekmurska gibanica, Krapci und Vrtanki ein. Die Schrift wurde von Csaplovics auch auf Ungarisch und Deutsch veröffentlicht (A magyarországi Vendus — tótokról, Croaten und Wenden in Ungern). Der Priester Košič schildert in dieser Schrift auch, welche Gerichte bei Hochzeitsfeiern in Prekmurje aufgetischt wurden. Eine Speise, die beim Hochzeitsessen nicht fehlen dürfe, sei die Gibanica. Er erläutert, dass die Gibanica nach dem mehrschichtigen Teig (gyüba) benannt wurde und aus zehn bis elf Schichten bestand. Er erläutert weiters, dass die Gibanica in dreieckige Stücke aufgeschnitten auf dem Tisch hoch aufgestapelt wurde. In dieser Schrift finden sich bereits erste schriftliche Angaben, wie man die Gibanica in Prekmurje zuzubereiten und anzubieten pflegte.

Der erste, der sich ausführlich und systematisch mit den Essgewohnheiten der Menschen in Prekmurje befasst hat, war Prof. Dr. Vilko Novak. In seiner ethnographischen Studie aus dem Jahr 1947 „Ljudska prehrana v Prekmurju“ (Volkstümliche Speisen in Prekmurje) wird die „Prekmurska gibanica“ als gebackene Mehlspeise erwähnt und deren Zubereitung beschrieben: „Die Gibanica wird aus Mürbeteig zubereitet, der mit Butter bzw. Fett hergestellt wird. Die unterste Schicht wird als ‚Sohle‘ bezeichnet, auf der Quark/Topfen, Walnüsse, Mohn und Johannisbeeren/Ribisel verteilt werden. Auf diese Schicht folgt ein dünn ausgerollter Strudelteig auf dem wiederum eine neue Schicht Füllung verteilt wird, wobei jede Schicht mit Sahne begossen wird. Es werden bis zu neun Schichten bzw. Falten hergestellt — die neunfach gefaltete Gibanica. Sie wird in einer runden Tonform (Tepsja) gebacken und bei Taufen, Gastmählern und Kirchweihfesten aufgetischt.“ Diese Studie gilt heute noch als Standardwerk, auf das bei zahlreichen Forschungen in diesem Bereich zurückgegriffen wird.

Ein sehr genaues Rezept für die „Prekmurska gibanica“ haben Andreja Grum und Ivan Vozelj in ihrem Buch „Slovenske narodne jedi“ (Slovenische Nationalgerichte) aus dem Jahr 1964 aufgeschrieben. Es enthält zwei Rezepte für die „Prekmurska gibanica“. In beiden heißt es: „Die Prekmurska gibanica besteht aus zwei Sorten Teig. Die unterste Schicht besteht aus Mürbeteig und ist auch etwas dicker. Sie wird ‚Sohle‘ genannt. Die übrigen Teigschichten, die auf die erste folgen, sind aus Strudelteig. Die unterste Schicht ist auch dann dicker, wenn die ganze Gibanica aus dem gleichen Teig, nämlich Strudelteig, zubereitet wird.“

Über die „Prekmurska Gibanica“ schreibt auch der größte Schriftsteller aus Prekmurje, Miško Kranjec, in seinem Werk „Povest o dobrih ljudeh“ (Eine Geschichte von guten Menschen) aus dem Jahr 1972: „Man muss zugeben, dass erst die Gibanica einen echten Festtag ausmacht. Auch wenn arme Leute sie sich kaum einmal im Jahr leisten können, so ist dies doch ein Zeichen dafür, dass niemand ein Jahr ohne mindestens einen Festtag überleben kann.“ Und weiter: Anna hatte inzwischen die Gibanica aus dem Ofen geholt und sie, die Backform mit Küchentüchern tragend, um sich nicht die Hände zu verbrennen, auf den Tisch gestellt. Josef stellte den hölzernen Untersatz darunter, auf dem sonst der Wasserkrug stand. Dann betrachtete er die Gibanica. Sie lag vor ihm, farbenreich, gelb und weiß, mit dunklen Mohnsamen da und dort, noch dampfend, mit Sahne bestrichen und mit Zucker bestreut. Er nickte und sagte: „Sie ist gut. Da würde ich selbst dann zugreifen, wenn ich schon auf dem Totenbett läge und genau wüsste, dass sie mir nichts mehr nützte. Und selbst im Himmel würde ich ihr nachtrauern, wenn ich sie ganz auf der Erde zurücklassen müsste.“

In den vergangenen fünfzehn Jahren sind zahlreiche Bücher erschienen, in denen die „Prekmurska gibanica“ beschrieben wird. Unter kulinarischen Gesichtspunkten wird sie in folgenden Büchern vorgestellt: Cilka Sukič „Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja“ (Gerichte von gestern und heute. Die Küche in Prekmurje, Prlekija und Štajerska), 1997; Jože Zadavec „Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju“ (Besonderheiten der volkstümlichen Ernährung in Prekmurje), 1998; Branko Časar „Boug žegnaj“ (Gesegnete Mahlzeit), 2000. Die technische Herstellung und die Bewertung der organoleptischen Eigenschaften der „Prekmurska gibanica“ werden dagegen in dem Buch „Prekmurske dobrote“ (Gaumenfreuden aus Prekmurje) von Stanko Renčelj und Romana Karas aus dem Jahr 2001 genauestens behandelt.

3.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale

Die „Prekmurska gibanica“ muss grundlegende, in der Spezifikation vorgeschriebene Mindestanforderungen erfüllen, die die charakteristischen Eigenschaften des Produkts ausmachen. Die grundlegenden Mindestanforderungen für eine „Prekmurska gibanica“ sind:

- Es müssen die vorgeschriebenen Zutaten verwendet werden.
- Es muss das Rezept für die Herstellung einer „Prekmurska gibanica“ eingehalten werden.
- Das fertige Produkt muss folgenden Kriterien erfüllen: die richtige Reihenfolge der Füllungen (Mohn, Quark/Topfen, Walnüsse, Äpfel), die richtige Anzahl der Schichten, gleichmäßig dicke Füllungen, die vorgeschriebene Höhe und Form der einzelnen Stücke, das vorgeschriebene Gewicht der einzelnen Stücke, der vorgeschriebene Geruch und Geschmack sowie die vorgeschriebene Textur.

Die Hersteller der „Prekmurska gibanica“ müssen Mengenaufzeichnungen hinsichtlich der produzierten und verkauften Mengen an „Prekmurska gibanica“ führen.

Die Einhaltung der Spezifikation hinsichtlich der Verwendung der vorgeschriebenen Zutaten, des Herstellungsprozesses, des Aussehens und der organoleptischen Eigenschaften des Endproduktes muss vom einzelnen Erzeuger und/oder von der Erzeugerorganisation kontrolliert werden, mindestens einmal jährlich aber auch von einer Zertifizierungsstelle, die gemäß EN 45011 akkreditiert ist.

4. Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen

4.1. Name und Anschrift

- a) Name: Bureau Veritas d.o.o.
Anschrift: Linhartova 49a, SI-1000 Ljubljana
Telefon: +386 14757670
Telefax:
E-Mail: info@bureauveritas.si

- b) Name: Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu
Anschrift: Vinarska ulica 14, SI-2000 Maribor
Telefon: +386 22284900
Telefax:
E-Mail: info@kon-cert.si
- c) Name: Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru
Anschrift: Pivola 8, SI-2311 Hoče
Telefon: +386 26130831
Telefax::
E-Mail: Öffentlich Privat

4.2. *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle*

Die akkreditierte Zertifizierungsstelle ist für die Überprüfung der Einhaltung der gesamten Produktspezifikation der „Prekmurska gibanica“ zuständig.
