

V

(Teated)

## MUUD AKTID

## KOMISJON

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) artikli 8 lõike 2 kohase registreerimistaotluse avaldamine**

(2009/C 138/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artiklile 9. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE ERITUNNUSE REGISTREERIMISTAOTLUS

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006****„PREKMURSKA GIBANICA”****EÜ nr: SI-TSG-007-0025-29.10.2004****1. Taotlejate rühma nimi ja aadress:**

Nimi: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot  
Aadress: Lendavska ulica 1  
SI-9000 Murska Sobota  
SLOVENIJA  
Telefon +386 25261435  
Faks —  
E-post: kodila@siol.net dpzdp@siol.net

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Sloveenia

**3. Spetsifikaat:****3.1. Registreeritav nimetus:**

„Prekmurska gibanica”

Nimetust soovitakse registreerida üksnes sloveenikeelsena.

Tootenime „Prekmurska gibanica” kõrval olev märg „toodetud traditsioonilisel Sloveenia viisil” tõlgitakse selle riigi keelde, kus toodet turustatakse ja toodetakse.

**3.2. Märkige, kas nimetus:** on iseenesest eripärane väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Sloveeni keele etümoloogiasõnastiku kohaselt on *gibanica* Sloveenia idaosas toodetava koogi *potica* liik. Sõna on pärit sõnast *gibāničnik*, *gibāničnjak*, mis tähendab pagaritoodete korvi või *gibāničar* – pagarit. Vanimad teated toote kohta on pärit 18. sajandist, kui Pohlin nimetab seda „gebanza”. Sõna ise on tuletatud sõnast *gybati*, kuna *gibanica* on saanud oma nime mitmekihilise taina *gyūba* järgi. Toode „Prekmurska gibanica” on tehtud kahest erinevast tainast ja neljast eri täidisest, millest igaüks kordub, andes tootele iseloomuliku kuju ja erilise maitse. Toode „Prekmurska gibanica” on iseenesest eripärane ja oma koostise tõttu ainulaadsete omadustega.

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel?

registreerimine koos nimetuse reserveerimisega

registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik:

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooded, koogid, kondiitritooded, küpsised ja muud pagaritooded

3.5. Punktis 3.1. esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

Toode „Prekmurska gibanica” on kahte liiki tainast valmistatud kook (muretainast põhi ja filo(struudli)tainakihiid nelja erinevat liiki, täpselt ettenähtud järjekorras asetatud täidise (mooniseemned, pressitud kohupiim, kreeka pätklid, õun) kihtide vahel; iga täidisekihi vahel on omakorda filotaina kiht. Täidisekihte korratakse samas järjekorras veel kord, nii et *gibanica* täidise iga kihti on kaks. Viimane täidisekiht kaetakse filotainakihiiga, millele kallatakse munakollasega segatud hapu- või röõsk koor. Teise võimalusena võib pealmisele kihile lihtsalt võid määrada. *Gibanica* valmistamiseks võib kasutada nii ümmargusi kui neljakandilisi küpsetusvorme.

Füüsiline kirjeldus: toote „Prekmurska gibanica” lõik on tihke ja kompaktne. Kihid peavad olema üksteisest hästi eraldatud, et tagada lõigule õiged välised tunnused. Toodet „Prekmurska gibanica” võib küpsetada ümmargustes või nelinurksetes küpsetusvormides, mistõttu on lõigu kuju kas kolmnurkne või nelinurkne.

Toote „Prekmurska gibanica” välimus ja lõigu läbilõige: toodet „Prekmurska gibanica” võib küpsetada ümmargustes või nelinurksetes küpsetusvormides. Toote „Prekmurska gibanica” ja kõnealuse toote lõigu kõrgus on 5–7 cm. Lõigu kuju võib olla kahesugune (kolmnurkne lõik – ümmargune küpsetusvorm; nelinurkne lõik – nelinurkne küpsetusvorm). Lõik peab olema korralikult küpsetatud, et täidis välja ei voolaks ja sel peab olema ühtlaselt sile, kergelt lainjas, kuid ilma pragudeta pealispind. Üksikud täidisekihid peavad olema filotainakihtidega üksteisest hästi eraldatud. Igal täidisekihil on iseloomulik värv (pressitud kohupiima kiht on kreemjasvalget, kreeka pätkli ja õunte kiht on kuldpruuni ning mooniseemnete kiht läikivmusta värvi). Filotaina pealmine kiht ei tohi viimasest täidisekihist eralduda. Toote „Prekmurska gibanica” lõigul on seega kaheksa kihti; täidisekihid on kindlas järjekorras (mooniseemned, pressitud kohupiim, kreeka pätklid, õunad) ning need on täidise sordist olenevalt ühesuguse paksusega. Täidisekihtide teine kogum on esimese kogumiga identne.

Maitse: tootel on iseloomulik intensiivne maitse ja värskeid mooniseemneid, magusat pressitud kohupiima, hõrkude kreeka pätklite ja kergelt hapukate õunte maitset meenutav lõhn. Toode „Prekmurska gibanica” peab olema väga mahlakas, mitte väga rasvarikas ning mõõdukalt magus.

Tekstuur: lõigu tekstuur on pehme, õrn, peen, sile ja kerge. Sel on üksikutest koostisosadest sõltuv tasakaalustatud tekstuur.

3.6. Punktis 3.1 esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus:

Toote „Prekmurska gibanica” ettenähtud põhikoostisosad ja lisaained on järgmised:

— muretainas: 200 g nisujahu (100 g kõva nisujahu ja 100 g püülijahu) 100 g margariini või võid, näputäis soola või suhkrut ning 1 dl külma vett sõtkumiseks;

- filotainas: 900 g püülijahu, 1 muna, 1 supilusikatäis taimeõli, näputäis soola, näputäis suhkrut ja leiget vett sõtkumiseks;
- täidised: mooniseemned (300 g jahvatatud mooniseemneid, 100 g kristallsuhkrut ja pakike vanillsuhkrut), pressitud kohupiima (1,2 kg suure rasvasisaldusega pressitud kohupiima, 100 g kristallsuhkrut, 2 pakikest vanillsuhkrut, 2 muna, näputäis soola) kreeka pähklid (300 g kreeka pähkleid, 100 g kristallsuhkrut, 1 pakike vanillsuhkrut), õunad (1,5 kg õunu – eelistatavalt hapukad sordid, näputäis suhkrut, 2 pakikest vanillsuhkrut, näputäis kaneeli);
- glasuur: kooreglasuur (8 dl koort, 3 muna) ja võiglasuur (250 g margariini, võid või taimeõli).

Toote „Prekmurska gibanica” tootmismeetod:

Muretainas (sõtkutud) tehakse alati valmis vahetult enne kasutamist. Jahu sõelutakse lauale, lisatakse soola ja suhkrut; hakitud margariini või võid sõtkutakse noa või külmade kätega jahusse. Lisatakse külma vett või mune ja piima ning sõtkutakse kiiresti ühtlaseks tainaks.

Filotainas on väga elastne, vähese rasvasisaldusega tainas. Taina tegemiseks on vaja kuiva, hästi maitsestatud jahu. Lauale sõelutud jahukuhja keskele tehakse lohk, lisatakse margariini või võid, soola, suhkrut, (lisada võib ka muna) ja sõtkutakse koostisosad tainaks. Sõtkumise ajal lisatakse vajaduse korral leiget vett ja sõtkutakse senikaua, kuni tainas muutub siledaks ja elastseks. Filotainas jagatakse 10 osaks ja võimaluse korral jäetakse üks osa veel tagavaraks.

Mooniseemnetäidis: mooniseemnetäidise tegemiseks kasutatakse peeneks jahvatatud mooniseemneid. Jahvatatud mooniseemnetele lisatakse kristallsuhkur, vanillsuhkur ja segatakse hästi läbi. Jagatakse kaheks osaks.

Pressitud kohupiima täidis: pressitud kohupiimale lisatakse munad, kristallsuhkur, vanillsuhkur ja näputäis soola. Segatakse hästi läbi, nii et segu on sile ja määritiv. Jagatakse kaheks osaks.

Kreeka pähkli täidis: kreeka pähkli täidise põhiosa moodustavad peeneks jahvatatud kreeka pähklid. Jahvatatud kreeka pähklid segatakse kristall- ja vanillsuhkruga. Jagatakse kaheks osaks.

Õunatäidis: õunad kooritakse, riivatakse õhukesteks ribadeks, lisatakse suhkur ja vanillsuhkur ning kaneel. Segatakse omavahel kergelt. Kui kasutatakse väga mahlakaid õunu, siis need riivatakse, puistatakse soolaga üle (soovi korral) ja jäetakse mõneks ajaks seisma. Seejärel pigistatakse õunad kuivaks ja alles siis lisatakse ülejäänud koostisosad. Täidis jagatakse kaheks osaks.

Kooreglasuur: Munad vahustatakse aeglaselt hapu- või rõõsa koorega. Segu valatakse toote „Prekmurska gibanica” igale täidisekihile. Kuna kooreglasuuri kogus ei ole iga kihi jaoks sama, tuleb üldkogust vastavalt jagada. Suurimat osa kooreglasuurist kasutatakse „kuivade” täidisekihtide (mooniseemned ja kreeka pähklid) jaoks. Kooreglasuuri kogus on väiksem kohupiimakreemi täidisekihi ja kõige väiksem õunakihi puhul (või kui õunad on väga mahlakad, siis ei ole neile glasuuri vajagi).

Võiglasuur: võiglasuuri võib teha võist või taimeraskvast. Nii nagu kooreglasuuri kallatakse võiglasuur eraldi toote „Prekmurska gibanica” igale täidisekihile. Iga kihi kohta on või- ja kooreglasuuri kogus sama.

Tehakse valmis muretainas ja valmistatakse ette ülejäänud koostisosad. Valmis muretainas (vahetult valmistatud või külmkapist võetud) rullitakse toote „Prekmurska gibanica” jaoks sobivaks kujuks (nelinurkne või ümmargune). Rullitud muretaina paksus ei tohi ületada 5 mm. Kõpsetusvorm määratakse rasvainega ja surutakse muretainas sinna sisse. Tainasse torgatakse kahvliga augud mitmesse kohta. Kõpsetusvormis olev tainas pannakse mõneks minutiks eelsoojendatud praeahju, kus see muutub helekollaseks (seda võib teha soovi korral).

Koogi kujust olenevalt (nelinurkne või ümmargune) võib filotainast valmistada kahel moel:

— Nelinurkne küpsetusvorm

Vahetult sõtkutud filotainas jagatakse 10 väikeseks pätsiks. Tainapätsid kaetakse sulatatud peki, või või taimerasvaga nii, et need on ka pärast mõnda aega seismist värsked ja elastsed. Pärast mõningast seismist rullitakse pätsike laiali ja kaetakse vedela rasvainega, et tainas edasise töötlemise käigus kinni ei kleepuks. Pätsikesest lahtirullitud tainas asetatakse ettevalmistatud rasvatatud küpsetusvormi (mille põhjas on muretainas) selliselt, et filotaina servad ulatuvad üle küpsetusvormi servade. Küpsetusvormis olev filotainas kaetakse poole kogusega mooniseemnetäidisest ja kallatakse üle koore- ja võiglasuuriga. Seejärel laotatakse mooniseemnetäidisele järgmine filotainakiht. Teisele filotainasihile jagatakse kohupiimakreem ja kallatakse sellele vastav kogus glasuuri (väiksem kogus kui mooniseemnetäidisele). Kolmas filotainakiht asetatakse küpsetusvormi, sellele jagatakse kreeka pähkli täidis ja kallatakse peale sama kogus glasuuri kui mooniseemnetäidisele. Seejärel laotatakse vormi neljas filotainakiht. Pool õunatäidist kallatakse filotainasihile ja selle peale vaid väga väike kogus glasuuri. Kui õunatäidis on tehtud väga mahlakatest õuntest, siis ei ole üldse vaja glasuuri peale kallata. Seejärel laotatakse vormi viiendast pätsikesest rullitud filotainakiht. Siinkohal korratakse kogu protsessi veelkord samas järjekorras: mooniseemnekiht, siis kohupiimakreem, kreeka pähkli ja õunatäidis; iga täidisekihi vahel on filotainakiht.

— Ümmargune küpsetamisvorm

Enne töötlemist kaetakse filotainas vedela rasvainega ja venitatakse suureks kettaks. Filotaina keskmine osa laotatakse rasvatatud küpsetusvormi peale, mille põhjas on muretainakiht, lõigatakse ära üle küpsetusvormi ulatuvad tainaribad ja jagatakse need üheksaks enam-vähem võrdseks osaks. Siis jagatakse mooniseemnetäidis küpsetusvormis olevale tainasihile ja kallatakse sellele kahte sorti glasuuri. Siis venitatakse esimene tainaosatäidisekihile nii, et servad ulatuvad üle vormi ääre. Tainakiht venitatakse igale täidisekihile peale. Pool kohupiimakreemitäidisest jagatakse teisele filotainasihile ja kallatakse sellele väike kogus glasuuri. Pool kreeka pähkli täidise jagatakse ühtlaselt kolmanda filotainakihi peale. Seda piserdatakse sobiva koguse koore- ja võiglasuuriga. Seejärel venitatakse neljas tainakiht täidise peale ja kallatakse sellele pool õunatäidise. Sellele kallatakse väga väike kogus mõlemat glasuuri. Seda protseduuri korratakse veel kord samas järjekorras. Kui kõik kaheksa täidisekihti on vastavate filotainakihtide vahele asetatud, pannakse kaheksas filotainakiht viimase täidisekihi peale, piserdatakse sellele koore- või võiglasuuri ning asetatakse sellele viimane (üheksas) filotainakiht.

Kõik filotaina paksud servad, mis toote „Prekmurska gibanica“ kihiti ladumisel üle jäid ja üle vormi serva ulatusid, lõigatakse ära ning asetatakse toote „Prekmurska gibanica“ ja vormi serva vahelisse tühimikku. Küpsetusvormis asuv filotaina pealne kiht kallatakse üle võiglasuuri või võiglasuuri ning hapu- või rõõsa koore seguga, millesse on segatud munakollane. Toode „Prekmurska gibanica“ torgatakse mitmes kohas kuni küpsetusplaadi põhjani pika peenikese nõelaga läbi.

Vahetult pärast ettevalmistamist võib (küpsetamata) toote „Prekmurska gibanica“ pakkida sobivasse pakkimismaterjali ja külmutada samal päeval (seda võib hoida sügavkülmutikus kuni kolm kuud).

Toodet „Prekmurska gibanica“ (värske või külmutatud) küpsetatakse küpsetusahjus kuni täieliku läbiküpsemiseni. Küpsetusahju temperatuur on esimese tunni jooksul 200 °C ja järgmise tunni vältel 170 °C–180 °C. Kui toode „Prekmurska gibanica“ on enne küpsetamist üle kallatud vaid võiglasuuriga, siis tuleb see ahjust võttes katta hapu- või rõõsa koorega. Küpsetatud toode „Prekmurska gibanica“ tuleb jätta mõneks tunniks toatemperatuurile jahtuma.

Küpsetatud toodet „Prekmurska gibanica“ ei tohi soojalt lõigata. Kui toodet küpsetatakse ümmarguses küpsetusvormis, siis lõigatakse kolmnurksed lõigud; nelinurkse vormi puhul – nelinurksed lõigud. Toode „Prekmurska gibanica“ iga eraldi tükk peab olema 5–7 cm kõrge ja kaaluma kuni 250 g. Pärast lõikamist raputatakse kõige pealmisele filotainasihile tuhksuhkrut. Tööstusliku tootmise puhul on iga eraldi lõigu kaal kuni 200 g ja kõrgus ligikaudu 5–7 cm.

### 3.7. Põllumajandustoote või toidu eripära:

Traditsiooniline toode „Prekmurska gibanica” on kahte liiki tainast valmistatud kook (muretainast põhi ja filo(struudli)tainakihid nelja erinevat liiki täidise (mooniseemned, pressitud kohupiim, kreeka pähkliid, õun) kihtide vahel. Kindlas järjekorras täidisekihte on alati topelt, mis annab tootele eripärase väliskuju. Pealne kiht on filotainast, mis on kaetud glasuuriga. Toote „Prekmurska gibanica” valmistamiseks kasutatakse üksnes kvaliteetseid värskeid koostisaineid. Ettevalmistamine peab toimuma ettenähtud korras; see nõuab täpsust ja teadmisi. Eriti oluline on eri kihtidest tingitud iseloomulik väliskuju ja maitse.

### 3.8. Põllumajandustoote või toidu traditsiooniline iseloom:

Sõna *gibanica* tuleneb nimisõnast *gúba* (kurd või korts) ja tegusõnast *gibati* (painutama või kõverdama). Kõnealuse koogi pikaajalise küpsetamistraditsiooni kohta Prekmurjes leidub ajaloolistes allikates arvukaid tõendeid. Vanim kirjalik tõend on pärit aastast 1828, kui õpetaja ja preester Jožef Košič koostas Jeszenovast pärit Slovaki päritolu Johann Csaplovicsi palvel dokumendi möödunud sajandi kõige tavalisematest söökidest Prekmurje külas, pöörates erilist tähelepanu sellistele toitudele nagu *hajdinjača*, *prekmurska gibanica*, *krapci* ja *vrtanki*. Csaplovics avaldas kõnealuse kirjutise ungari ja saksa keeles (*A magyaroszági Vendus – tótokról, Croaten und Wenden in Ungern*). Kõnealuses dokumendis tutvustab Košič ka Prekmurjes pakutud pulmatoite. *Gibanica* on üks toitudest, mida pulmapidudel alati söödi. Kirjutises märgitakse, et *gibanica* nimi tuleneb kihilisest pagaritootest (*gyüba*), millel on 10–11 kihti. *Gibanica* lõigati kolmnurkseteks tükkideks, mis laoti laua keskele torniks. Kõnealuses kirjutises on juttu ka esimestest kirjalikest allikatest, milles kirjeldatakse *gibanica* valmistamise ja pakkumise kombeid Prekmurjes.

Doktor Vilko Novak oli esimene inimene, kes alustas Prekmurje elanike toitumisharjumuste põhjalikku ja süstemaatilist kirjeldamist. 1947. aastal ilmunud etnograafilises uurimuses „*Ljudska prehrana v Prekmurju*” (Prekmurje elanike toitumisharjumused) on „Prekmurska gibanica” ära toodud küpsetatud jahutootena. Kirjeldatud on ka selle valmistamist. *Gibanica* on valmistatud muretainast, mille puhul on kasutatud võid või rasva. Kõige alumine kiht on tuntud kui „tald”, millele puistatakse pressitud kohupiima, kreeka pähkleid, mooniseemneid ja sõstraid. See kiht kaetakse õhukese filotainaga, millele pannakse uus kiht ning igale kihile piserdatakse koort. Valmistatakse kokku kuni üheksa kihti või volti – üheksa korda volditud *gibanica*. *Gibanicat* küpsetatakse ümmarguses savist anumast (*tepsija*), et tähistada ristimisi, pulmapidusid ja kirikupühakute mälestuspäevi. Kõnealusest trükisest on vastava valdkonna uurimuste jaoks isegi tänapäeval veel palju kasu.

„Prekmurska gibanica” väga üksikasjalikult kirja pandud retsepti kirjeldasid Andreja Grum ja Ivan Vozelj 1964. aastal ilmunud raamatus „*Slovenske narodne jedi*” (Sloveenia rahvustoidud). Kõnealuses raamatus on kirjeldatud „Prekmurska gibanica” kahte retsepti, milles märgitakse järgmist: „Prekmurska gibanica” valmistamisel kasutatakse kahte liiki tainast. Kõige alumine kiht on muretainast ja on natuke paksem. Selle nimi on *podplat* (tald). Taina ülejäänud kihid on filotainast ja asetatakse põhjakihile peale. *Gibanica* kõige alumine kiht on paksem ka sel juhul, kui see on tehtud samast tainast, nagu ka ülejäänud kihid – filotainast”.

Toodet „Prekmurska gibanica” on nimetanud ka Prekmurje kuulsaim luuletaja Miško Kranjec 1972. aastal ilmunud teoses „*Povest o dobrih ljudeh*” (jutustus headest inimestest). „Tuleb öelda, et üksnes tänu *gibanica*’le on tekib tõeline pühade tunne. Kuigi vaesed ei saa seda endale lubada rohkem kui kord aastas, on see siiski märgiks, et mitte keegi ei saa aastat üle elada ilma vähemalt ühte püha tähistamata.” Vahepeal võttis Anna *gibanica* ahjust välja ja pani selle lauale, hoides *tepsija*’t seelikusabaga, et mitte käsi ära põletada. Josef pani savianuma alla puust aluse, mille peal tavaliselt seisis veekann. Siis vaatas ta *gibanica*’t lähemalt. Seal see oli – kollast ja valget värvi, siin-seal mõnede tumedate mooniseemnelaikudega, endiselt soojalt aurav, koorega piserdatud ja tuhksuhkruga üle puistatud. Ta noogutas ja ütles: „See on hästi välja tulnud. Ma sööksin seda isegi oma surivoodil, kuigi teaks, et see ei tee mulle head. Sest isegi taevas jääksin ma kahetsema, et jätsin selle maa peal maitsmata.”

Viimase viieteistkümneme aasta jooksul on avaldatud mitmeid raamatuid toote „Prekmurska gibanica” kohta. Kulinaarses mõttes tutvustasid toodet „Prekmurska gibanica” Cilka Sukič raamatus „*Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja*.” (Vanad ja kaasaegsed toidud. Toiduvalmistamine Prekmurjes, Prlekijas ja Styrias) (1997) ja Jože Zadavec „*Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju*” (Pekmurje traditsioonilise söögi eripära) (1998) ja Branko Časar „*Boug žegnja*” (Õnnistatud toit) (2000). Kõnealuse toote valmistamine ja selle organoleptiliste omaduste arengut on üksikasjalikult kirjeldanud Stanko Renčelj ja Romana Karas „*Prekmurska dobrote*” (Prekmurje rahvusroad) (2001).

### 3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord

Toode „Prekmurska gibanica” peab vastama peamistele miinimumnõuetele, mis on sätestatud spetsifikaadis ja kajastavad toote eripära. Toote „Prekmurska gibanica” valmistamise peamised miinimumnõuded on:

- peab kasutama ettenähtud koostisaineid,
- peab järgmina toote „Prekmurska gibanica” valmistamise retsepti,
- lõpptootes peavad kihid olema ettenähtud järjekorras (mooniseemned, pressitud kohupiim, kreeka pähkliid ja õunad), peab olema õige arv kihte, ühesuguse paksusega täidisekihid, ettenähtud lõigu kõrgus, kuju, kaal, maitse, lõhn ja tekstuur.

Toote „Prekmurska gibanica” tootjad peavad säilitama dokumente kõnealuse toote tootmis- ja müügi-koguste kohta.

Spetsifikatsioonile vastavust ettenähtud koostisainete kasutamise, tootmisprotsessi, lõpptoote väljanägemise ja organoleptiliste omaduste osas peavad kontrollima üksiktootjad ja/või tootjate ühendused ning vähemalt üks kord aastas ka sertifitseerimisasutus, mis kontrollib vastavust Euroopa standardile EN 45011.

## 4. Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või spetsifitseerimisasutused:

### 4.1. Nimi ja aadress:

Nimi: Bureau Veritas d.o.o.  
Aadress: Linhartova 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Telefon +386 14757670  
Faks —  
E-post: info@bureauveritas.com

Riigiasutus  Eraettevõte

### 4.2. Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded:

Sloveenia akrediteeritud järelevalveasutus Bureau Veritas vastutab toote „Prekmurska gibanica” kõigi tootmisetappide spetsifikaadile vastavuse kontrollimise eest.

---