

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 138/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 9 du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

**DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG
RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL****«PREKMURSKA GIBANICA»****N° CE: SI-TSG-007-0025-29.10.2004****1. Nom et adresse du groupement demandeur**

Nom: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Adresse: Lendavska ulica 1
SI-9000 Murska Sobota
SLOVENIJA
Tél. +386 25261435
Télécopieur —
Courrier électronique: kodila@siol.net dpzdp@siol.net

2. État membre ou pays tiers

Slovénie

3. Cahier des charges**3.1. Nom à enregistrer**

«Prekmurska gibanica»

Le nom doit être enregistré uniquement en langue slovène.

La mention «Produit selon la méthode traditionnelle slovène» qui accompagne le nom «Prekmurska gibanica» sera traduite dans la langue du pays dans lequel le produit est confectionné et commercialisé.

3.2. Il s'agit d'un nom: spécifique en lui-même indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

D'après le dictionnaire étymologique de la langue slovène, la *gibanica* est une sorte de *potica* (gâteau) de l'est de la Slovénie. Le terme est apparenté à *gibâničnik*, *gibâničnjak* (panier à gâteau), *gibâničar* (boulangier). Les premières références remontent au 18^e siècle, lorsque Pohlín la mentionne en utilisant le terme *gebanza*. Le nom provient du terme *gybati* car la *gibanica* est un gâteau composé de plusieurs couches de pâte *gyüba*. La «Prekmurska gibanica» est préparée à base de deux types de pâte et de quatre farces différentes présentées en double et qui lui confèrent son aspect caractéristique spécifique et son goût particulier. La «Prekmurska gibanica» est spécifique en soi et, de par sa composition particulière, présente également des caractéristiques particulières.

3.3. *Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006*

Enregistrement accompagné de la réservation du nom

Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1*

La «Prekmurska gibanica» est un gâteau à base de deux types de pâte (pâte brisée pour le fond et pâte filo entre les couches de farce) que l'on garni de quatre farces différentes (graines de pavot, fromage blanc, noix, pommes) déposées selon un ordre précis et entre lesquelles vient se poser une feuille de pâte filo. L'opération doit être répétée deux fois, dans le même ordre. La dernière couche de farce doit être recouverte d'une feuille de pâte filo nappée de crème aigre ou sucrée à laquelle on a ajouté un jaune d'œuf, ou simplement enduite de matière grasse. La *gibanica* peut être de forme soit ronde, soit rectangulaire.

Description physique: la tranche de «Prekmurska gibanica» est solide et compacte. Les diverses couches doivent être nettement séparées afin de donner l'aspect requis. La forme de la tranche (triangulaire ou rectangulaire) dépend de la forme du moule dans lequel la «Prekmurska gibanica» est cuite.

Aspect de la «Prekmurska gibanica» et coupe des tranches: la «Prekmurska gibanica» peut être cuite dans un moule rond ou rectangulaire. L'épaisseur du gâteau et d'une tranche est comprise entre 5 et 7 cm. La tranche peut avoir deux formes (triangulaire si le moule est rond et rectangulaire si le moule est rectangulaire). La tranche doit être cuite correctement, la farce ne doit pas s'écouler et le dessus de la tranche doit être uniforme, lisse, légèrement ondulé, sans fissures. Chaque farce doit être nettement séparée par une feuille de pâte filo. Chaque farce possède sa couleur typique (au fromage blanc: blanc-crèmeux, aux noix: brun-doré, aux pommes: brune, aux graines de pavot: noir scintillant). La couche supérieure de pâte filo ne doit pas se détacher de la dernière couche de farce. Une tranche de «Prekmurska gibanica» se compose de huit couches; les couches de farces se succèdent selon un ordre déterminé (graines de pavot, fromage blanc, noix, pomme) et elles ont la même épaisseur, en fonction du type de farce. La deuxième série de couches sera identique à la première.

Arôme: arôme prononcé typique au goût et parfum de graines de pavot fraîches, de fromage frais, de noix tendres et de pommes légèrement acidulées. La «Prekmurska gibanica» doit être fondante, pas trop grasse et harmonieusement sucrée.

Texture: la texture de la tranche est moelleuse, tendre, délicatement lisse et légère. La texture de la tranche doit être équilibrée du point de vue de chacun de ses ingrédients.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1*

Les ingrédients de base de la «Prekmurska gibanica» sont les suivants:

- pâte brisée: 200 g de farine de blé (100 g de farine non tamisée et 100 g de farine fluide), 100 g de margarine ou de beurre, une pincée de sel ou une pincée de sucre et 1 dl d'eau froide pour le pétrissage;

- pâte filo: 900 g de farine de blé fluide, 1 œuf, 1 cuiller d'huile végétale, une pincée de sel, une pincée de sucre et de l'eau tiède pour le pétrissage;
- farces: aux graines de pavot (300 g de graines finement moulues, 100 g de sucre cristallisé, un sachet de sucre vanilliné); au fromage blanc (1,2 kg de fromage blanc entier, 100 g de sucre cristallisé, 2 sachets de sucre vanilliné, 2 œufs et une pincée de sel); aux noix (300 g de noix concassées, 100 g de sucre cristallisé, 1 sachet de sucre vanilliné); aux pommes (1,5 kg de pommes d'une variété plutôt acidulée, une pincée de sel, 120 g de sucre cristallisé, 2 sachets de sucre vanilliné, une pincée de cannelle);
- nappage: à base de crème (8 dl de crème, 3 œufs) et à base de matières grasses (250 g de margarine ou de beurre ou d'huile végétale).

Étapes de la production de la «Prekmurska gibanica»:

La pâte brisée (pétrie) se prépare toujours fraîche. Tamiser la farine sur le plan de travail, ajouter le sel ou le sucre à la pâte ainsi que la matière grasse finement coupée au couteau ou émietée à la main qui sera de préférence froide. Ajouter l'eau froide ou l'œuf et le lait et pétrir rapidement la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

La pâte filo est une pâte très élastique et contient peu de matières grasses. La préparation de la pâte requiert une farine sèche et mature. Creuser une fontaine dans la farine tamisée, ajouter la matière grasse, le sel, le sucre (éventuellement un œuf) et pétrir la pâte avec tous les ingrédients. Durant le pétrissage, ajouter si nécessaire de l'eau tiède et continuer à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique. La pâte filo doit être divisée en dix parts et éventuellement prévoir une part supplémentaire.

Farce à base de graines de pavot: cette farce nécessite des graines de pavot finement moulues auxquelles on ajoute du sucre cristallisé et vanilliné. Bien mélanger tous les ingrédients et diviser la farce aux graines de pavot en deux parts.

Farce à base de fromage blanc: au fromage blanc, ajouter l'œuf, le sucre vanilliné et cristallisé et une pincée de sel. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et tartinable. Diviser la farce en deux parts.

Farce à base de noix: les noix doivent être finement moulues. Ajouter le sucre cristallisé et vanilliné et bien mélanger. Diviser la farce de noix en deux parts.

Farce à base de pommes: peler les pommes et les râper en fines lamelles; ajouter le sucre cristallisé et vanilliné ainsi que la cannelle. Mélanger le tout délicatement. Si les pommes sont très juteuses, les râper puis éventuellement les saler légèrement et les laisser reposer avant d'en retirer le jus et ensuite seulement, ajouter tous les autres ingrédients. Diviser la farce aux pommes en deux parts.

Nappage à base de crème: battre lentement l'œuf entier avec la crème aigre ou sucrée. Le mélange obtenu servira à napper chaque couche de farce de la «Prekmurska gibanica». Étant donné que chaque couche ne nécessite pas la même quantité de nappage de crème, il convient de diviser la quantité totale de manière appropriée. Les deux farces «sèches» (à base de graines de pavot et à base de noix) nécessitent la plus grande quantité de nappage; la farce au fromage blanc nécessite une quantité de nappage inférieure, tandis que la farce aux pommes ne nécessite pratiquement pas de nappage ou pas de nappage du tout lorsque les pommes sont très juteuses.

Nappage à base de matière grasse: ce nappage est composé de beurre ou de graisse végétale. Au lieu d'un nappage à base de crème, un mélange à base de matière grasse peut être versé sur chaque couche de farce de la «Prekmurska gibanica». La quantité utilisée en fonction de la farce est la même que dans le cas d'un nappage à base de crème.

Pétrir la pâte brisée et préparer les autres ingrédients. Lorsque la pâte brisée est prête (fraîchement préparée ou sortie du frigo car elle doit reposer au froid), l'étaler pour lui donner la forme appropriée de la «Prekmurska gibanica» (rectangulaire ou ronde). L'épaisseur maximale de la pâte brisée roulée ne doit pas dépasser 5 mm. Graisser le moule, y déposer la pâte que l'on percera avec une fourchette en plusieurs endroits. Glisser le moule quelques minutes au four préchauffé afin de dorer légèrement la pâte (cette opération n'est pas obligatoire).

Il existe deux manières de préparer la pâte filo, en fonction de la forme du moule utilisé (rectangulaire ou ronde):

— Moule rectangulaire

Diviser la pâte filo fraîchement pétrie en dix petites boules. Enduire les boules de lard fondu, de beurre ou de graisse végétale afin que la pâte reste fraîche et élastique après avoir reposé. Après le repos, étaler la pâte et l'enduire à nouveau d'une matière grasse liquide pour qu'elle soit plus facile à travailler. Une fois travaillée, déposer la pâte dans le moule graissé contenant la pâte brisée, en veillant à ce que les bords de la pâte filo recouvrent les bords du moule. Répartir la moitié de la farce aux graines de pavot sur la pâte filo et verser le nappage de crème et de matière grasse. Recouvrir la farce aux graines de pavot d'une nouvelle couche de pâte filo. Étaler la moitié de la farce au fromage blanc et verser la quantité adéquate de nappage de crème et de matière grasse (qui est inférieure à la quantité versée sur la farce aux graines de pavot). Répartir la moitié de la farce aux noix sur une troisième couche de pâte filo, puis verser la même quantité de nappage de crème et de matière grasse que celle versée sur la farce aux graines de pavot. Répartir la moitié de la farce aux pommes sur une quatrième couche de pâte filo et verser une petite quantité de nappage de crème et de matière grasse. Si la farce a été préparée avec des pommes très juteuses, le nappage n'est pas nécessaire. Déposer une cinquième couche de pâte filo. Répéter toute la procédure dans le même ordre, à savoir: une couche de graines de pavot, puis une couche de fromage blanc, puis une couche de noix et enfin, une couche de pommes, sans oublier une feuille de pâte filo entre chaque couche de farce.

— Moule rond

Avant de commencer à travailler la pâte filo, l'enduire de graisse liquide et l'étaler en lui donnant une forme arrondie. Abaisser la pâte au centre du moule graissé contenant la pâte brisée et couper, à angles droits, la pâte qui recouvre les bords du moule en neuf parts plus ou moins égales. Répartir la moitié de la farce aux graines de pavot sur la pâte et verser le nappage de crème et de matière grasse. Étaler ensuite une première part de pâte de manière à ce qu'elle recouvre les bords du moule. Procéder de même avec les autres parts sur chaque couche de farce. Répartir la moitié de la farce au fromage blanc sur la deuxième feuille de pâte filo et verser une moindre quantité de nappage de crème et de matière grasse. Répartir de manière uniforme la moitié de la farce aux noix sur la troisième couche de pâte filo et verser la même quantité de nappage de crème et de matière grasse que celle versée sur la farce aux graines de pavot. Répartir la moitié de la farce aux pommes sur la quatrième couche de pâte filo et verser une très petite quantité de nappage de crème et de matière grasse. Répéter toute la procédure en respectant le même ordre. Lorsque vous avez huit couches de farce, chacune séparée par une feuille de pâte filo, recouvrir la dernière couche de farce d'une huitième feuille de pâte filo, verser le nappage de crème ou de matière grasse et recouvrir d'une dernière (neuvième) feuille de pâte filo.

Couper tous les bords épais de pâte filo qui se sont formés au cours de la préparation de la «Prekmurska gibanica» et qui recouvraient les bords du moule et les enfoncer entre le gâteau et le bord du moule. Enduire la couche supérieure de pâte filo du nappage de matière grasse ou d'un mélange de matière grasse et de crème aigre ou sucrée auquel on a ajouté un jaune d'œuf. Au moyen d'une longue et fine aiguille, percer la «Prekmurska gibanica» en plusieurs endroits, jusqu'au fond du moule.

Dès que la préparation est terminée, la «Prekmurska gibanica» (non cuite) peut être conditionnée dans un emballage approprié et peut être congelée le jour même (pour une durée maximale de 3 mois).

Une fois prête, la «Prekmurska gibanica» (fraîche ou congelée) est cuite au four jusqu'à pleine cuisson. Elle cuira au four à une température de 200 °C pendant une heure et la deuxième heure, à une température entre 170 °C et 180 °C. Lorsque la «Prekmurska gibanica» a été nappée uniquement de matière grasse, elle devra, en fin de cuisson, obligatoirement être arrosée de crème aigre ou sucrée. Une fois cuite, la «Prekmurska gibanica» devra refroidir à température ambiante pendant quelques heures.

La «Prekmurska gibanica» ne doit pas être coupée chaude. Lorsque la «Prekmurska gibanica» est cuite dans un moule rond, elle doit être coupée en triangles et lorsqu'elle est cuite dans un moule rectangulaire, ses tranches seront rectangulaires. L'épaisseur d'une tranche de «Prekmurska gibanica» doit être comprise entre 5 et 7 cm et son poids ne doit pas dépasser 250 g. Une fois la tranche coupée, le dessus sera saupoudré de sucre semoule. Lorsqu'il s'agit d'une production industrielle, le poids d'une tranche ne doit pas dépasser 200 g et l'épaisseur sera d'environ 5 × 7 cm.

3.7. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire

La «Prekmurska gibanica» traditionnelle est réalisée au départ de deux types de pâte différents (pâte brisée pour le fond et pâte filo pour séparer les couches de farce) et de quatre farces différentes (graines de pavot, fromage blanc, noix et pommes). Les couches de farce sont disposées selon un ordre défini et se répètent une fois, ce qui donne au gâteau son aspect spécifique. La préparation se termine par la pose, sur le haut du gâteau, d'une feuille de pâte filo et par un nappage. Lors de la préparation de la «Prekmurska gibanica», il est important d'utiliser exclusivement des ingrédients de qualité et frais, de suivre la procédure d'une manière systématique, en faisant preuve de précision et de savoir-faire. Il convient de souligner l'importance de son aspect et son goût distincts obtenus grâce aux différentes couches du gâteau.

3.8. Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le terme *gibanica* provient du substantif *gúba* (qui signifie «pli») et du verbe *gibati* (plier). De nombreuses sources témoignent de la très ancienne origine de cette variété de gâteau de la région de Prekmurje. La plus ancienne source écrite remonte à 1828, lorsque Jožef Košič, écrivain pédagogue et prêtre, a préparé, à la demande de l'ethnographe d'origine slovaque Johann Csaplovics E. V. Jeszenova, un document présentant les aliments le plus couramment utilisés dans les villages de Prekmurje cent ans auparavant, en portant son attention en particulier sur les *hajdinjači*, *prekmurska gibanica*, *krapci* et *virtanki*. Cet essai a été publié en hongrois et en allemand (*A magyarországi Vendus – tótokról, Croaten und Wenden in Ungern*). Dans cet essai, Košič présente également certains plats servis lors des mariages en Prekmurje et note que la *gibanica* doit inmanquablement être présente parmi ceux-ci. Il précise que la *gibanica* doit son nom aux multiples (10-11) couches (*gyüba*) de pâte. La *gibanica* était découpée en morceaux triangulaires et déposée en grandes piles sur la table. C'est dans ce document que l'on trouve les premières sources écrites décrivant la coutume de préparer et de servir la *gibanica* en Prekmurje.

Le premier à s'être intéressé de manière systématique et approfondie aux habitudes alimentaires de la région de Prekmurje, fut le prof. dr. Vilko Novak. Dans son étude ethnographique datant de 1947, *Ljudska prehrana v Prekmurju* (La cuisine populaire en Prekmurje), il présente la «Prekmurska gibanica» comme une pâtisserie et décrit son mode de préparation: «La *gibanica* est préparée à base de pâte brisée et est enduite de beurre ou de graisse. La couche inférieure est considérée comme la «semelle» que l'on recouvre de fromage blanc, noix, graines de pavot et raisins secs; une fine feuille de pâte est ensuite déposée et recouverte par une nouvelle couche de farce, chaque couche étant nappée de crème. C'est ainsi que l'on obtient un maximum de neuf couches ou plis, une *gibanica* à neuf couches. Elle est cuite dans un récipient rond en terre cuite appelé *tepsija* lors des fêtes de baptême, des banquets et des fêtes patronales.» Aujourd'hui encore, cet ouvrage sert de référence à de nombreux chercheurs dans ce domaine.

Dans l'ouvrage *Slovenske narodne jedi* (Les plats nationaux slovènes) datant de 1964, Andreja Grum et Ivan Vozelj présentent une recette très détaillée de la «Prekmurska gibanica». Le livre contient deux recettes de «Prekmurska gibanica» et chacune mentionne: «La «Prekmurska gibanica» comprend deux types de pâte. La pâte inférieure est une pâte brisée, de texture légèrement plus épaisse et s'appelle «semelle». Les autres couches de pâte qui sont ensuite déposées, sont de type filo. La couche inférieure sera toujours plus épaisse, même lorsque la *gibanica* est préparée au départ d'un seul type de pâte, à savoir la pâte filo.»

Dans son œuvre *Povest o dobrih ljudeh* (Une histoire de braves gens) (1972), le plus grand écrivain de Prekmurje, Miško Kranjec, parle de la «Prekmurska gibanica» en ces termes: «Il faut admettre qu'une véritable fête se doit d'être accompagnée d'une *gibanica*. Et même si le pauvre ne peut se l'offrir qu'une fois par an, c'est la preuve que personne ne peut survivre sans ne fût-ce qu'une fête par an.» Entre-temps, Ana sortit la *gibanica* du four et alla la déposer sur la table, en tenant la *tepsija* avec des torchons pour ne pas se brûler. Jožef déposa le support en bois sur lequel était habituellement posée la cruche d'eau. Il se mit ensuite à contempler la *gibanica* qui se trouvait devant lui: multicolore, blanc-jaune et tachée ici et là de graines de pavot, encore fumante, nappée de crème et saupoudrée de sucre. Il hocha la tête en disant: «Elle est bonne. Même sur mon lit de mort, j'en mangerais tout en sachant pertinemment que cela ne servirait plus à rien. Même au paradis, j'en pleurerais si je devais la laisser entière au monde.»

Ces quinze dernières années, plusieurs ouvrages décrivant la «Prekmurska gibanica» ont été publiés. Du côté des livres culinaires, la «Prekmurska gibanica» a été présentée par Cilka Sukič dans son livre *Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja* (1997) (Plats d'hier et d'aujourd'hui. La cuisine de Prekmurje, Prlekija et Styrie.), par Jože Zadavec dans son ouvrage *Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju* (1998) (Particularités de la cuisine populaire en Prekmurje) et enfin par Branko Časar dans *Boug žegnaj* (2000) (Nourritures bénies). La technique de préparation et la valeur de ses caractéristiques organoleptiques sont décrites en détail dans l'ouvrage de Stanko Renčelj et Romana Karas *Prekmurske dobrote* (2001) (Les spécialités culinaires de Prekmurje).

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique

La «Prekmurska gibanica» doit répondre aux exigences minimales de base qui sont décrites dans le cahier des charges et présenter les caractéristiques spécifiques du produit. Les exigences minimales de base de la «Prekmurska gibanica» sont les suivantes:

- utilisation des ingrédients prescrits,
- production de la «Prekmurska gibanica» selon la méthode prescrite,
- le produit final doit présenter les couches de farce selon l'ordre prescrit (graines de pavot, fromage blanc, noix et pommes), le nombre indiqué de couches, des couches de farce d'une épaisseur égale, des tranches d'une épaisseur, d'une forme et d'un poids prescrits, un arôme, un parfum et une texture prescrits.

Les producteurs de la «Prekmurska gibanica» doivent consigner dans un registre la quantité de «Prekmurska gibanica» produite et la quantité vendue.

Le contrôle du respect des prescriptions relatives aux ingrédients utilisés, à la méthode de production et à l'aspect et aux caractéristiques organoleptiques du produit fini doit être effectué par le producteur individuel et/ou des organisations de producteurs, et au moins une fois par an par un organisme de certification chargé de s'assurer de la conformité à la norme EN 45011.

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

4.1. Nom et adresse

Nom: Bureau Veritas d.o.o.
Adresse: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tél. +386 14757670
Télécopieur —
Courrier électronique: info@bureauveritas.com

Public Privé

4.2. Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme

Le Bureau Veritas d.o.o. est l'organisme chargé du contrôle en République de Slovénie de toutes les étapes reprises dans le cahier des charges de la «Prekmurska gibanica».
