

## V

(Avisos)

## OUTROS ACTOS

## COMISSÃO

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2009/C 138/10)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE REGISTO DE ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA (ETG)

**REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO****«PREKMURSKA GIBANICA»****CE N.º: SI-TSG-007-0025-29.10.2004****1. Nome e endereço do agrupamento requerente:**

Nome: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot  
Endereço: Lendavska ulica 1  
SI-9000 Murska Sobota  
SLOVENIJA  
Telefone + 386 25261435  
Fax —  
E-mail: kodila@siol.net dpzdp@siol.net

**2. Estado-membro ou país terceiro:**

Eslovénia

**3. Caderno de especificações:****3.1. Denominação a registar:**

«Prekmurska gibanica»

Pedido de registo unicamente em esloveno.

A inscrição «Produto tradicional esloveno» deve figurar na língua do país onde o produto é comercializado.

**3.2. Indicar se a denominação:** é específica em si mesma exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

De acordo com o Dicionário Etimológico da Língua Eslovena, «gibanica» é um tipo de *potica* (bolo) produzido no Leste da Eslovénia. A palavra tem origem em *gibâničnik*, *gibâničnjak*, uma cesta para doces, ou em *gibâničar* (padeiro). A referência mais antiga data do século XVIII, em que Pohlin o regista como *gebanza*. A palavra em si deriva da palavra *gybati*, uma vez que «gibanica» recebe a designação de massa folhada — *gyüba*. A «Prekmurska gibanica» é confeccionada com dois tipos diferentes de massa e quatro recheios diferentes, cada um dos quais é repetido, facto que confere ao produto as suas características, aparência específica e sabor peculiar. A «Prekmurska gibanica» é específica em si e exprime um carácter específico.

3.3. Indicar se se pretende a reserva da denominação ao abrigo do n.º 2 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006

Registo com reserva da denominação

Registo sem reserva da denominação

3.4. Tipo de produto:

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1.

A «Prekmurska gibanica» é um bolo preparado com dois tipos de massa (de tarte para a base e de folha entre as camadas de recheio) intercalada com quatro camadas de recheios diferentes (sementes de papoila, queijo fresco, noz, maçã), colocados numa sequência precisa, com uma folha de massa fina entre cada recheio. A sequência do recheio repete-se pela mesma ordem, de modo a que a «gibanica» tenha duas camadas de cada recheio. A última camada de recheio é coberta por uma folha de massa fina, a qual, por sua vez, é coberta por uma mistura de natas (ácidas ou doces) misturadas com gema de ovo. Em alternativa, a camada superior pode ser simplesmente pincelada com uma cobertura de gordura. As formas usadas podem ser redondas ou quadradas.

Descrição física: uma fatia de «Prekmurska gibanica» apresenta-se sólida e compacta. As camadas apresentam-se bem separadas entre si, de modo a garantir a correcta aparência da fatia. A «Prekmurska gibanica» pode ser cozida em formas redondas ou rectangulares, o que afecta o feito da fatia (triangular ou rectangular).

Aparência da «Prekmurska gibanica» e secção da fatia: a «Prekmurska gibanica» pode ser cozida em tabuleiros redondos ou rectangulares. A «Prekmurska gibanica» e uma fatia da mesma têm entre 5 e 7 cm de altura. A fatia pode apresentar dois feitos (fatia triangular — tabuleiro redondo; fatia rectangular — tabuleiro rectangular). As fatias devem estar bem cozidas, para evitar que o recheio escorra, e possuir uma superfície uniformemente lisa e ligeiramente ondulante, sem gretas. Cada recheio deve estar devidamente isolado por folhas de massa fina. Cada recheio possui uma cor distintiva (o queijo fresco é branco cremoso, as nozes e a maçã são castanho dourado e as sementes de papoila são preto brilhante). A folha superior de massa fina apresenta-se descolada do último recheio. Por conseguinte, uma fatia de «Prekmurska gibanica» tem oito camadas; os recheios seguem-se de acordo com uma ordem bem definida (sementes de papoila, queijo fresco, noz, maçã) e possuem uma espessura uniforme. A segunda camada de recheios é idêntica à primeira.

Sabor: o produto possui sabor e aroma intensos típicos, a sementes frescas de papoila, queijo fresco doce, nozes macias e maçã ligeiramente ácida. A «Prekmurska gibanica» é succulenta, não demasiado gordurosa nem demasiado doce.

Textura: a fatia apresenta-se suave, quebradiça, delicada, macia e leve. Possui uma textura equilibrada pela conjugação dos ingredientes utilizados.

3.6. Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1.

Receita dos ingredientes e aditivos da «Prekmurska gibanica»:

— Massa de tarte: 200 g de farinha de trigo (100 g normal e 100 g fina), 100 g de manteiga ou margarina, uma pitada de sal ou uma pitada de açúcar e 1 dl de água fria para amassar;

- Massa de folha: 900 g de farinha de trigo fina, 1 ovo, 1 colher de sopa de óleo vegetal, uma pitada de sal, uma pitada de açúcar e água morna para amassar;
- Recheios: semente de papoila (300 g de semente de papoila moída, 100 g de açúcar refinado e 1 pacote de açúcar baunilhado), queijo fresco (1,2 kg de queijo fresco gordo, 100 g açúcar refinado, 2 pacotes de açúcar baunilhado, 2 ovos e uma pitada de sal), noz (300 g de noz ralada, 100 g açúcar refinado, 1 pacote de açúcar baunilhado), maçã (1,5 kg de maçãs — variedades bastante ácidas, uma pitada de sal, 120 g de açúcar refinado, 2 pacotes de açúcar baunilhado, uma pitada de canela);
- Coberturas: cobertura de nata (8 dl de natas, 3 ovos) e cobertura de gordura (250 g de margarina, manteiga ou óleo vegetal).

#### Preparação:

A massa de tarte é sempre preparada fresca. Peneira-se a farinha para uma superfície de trabalho, adiciona-se o sal ou açúcar e, com a ajuda de uma faca, parte-se a gordura aos pedacinhos ou, simplesmente, incorpora-se na farinha, com as mãos frias. Adicionar água fria ou ovo e leite e amassar rapidamente até obtenção de uma consistência macia e sem grumos.

A massa de folha é muito elástica e possui baixo teor de gordura. Para a massa, é necessária boa farinha seca. Peneira-se a farinha para uma superfície de trabalho, abre-se uma cavidade e adiciona-se a gordura, o sal, o açúcar (pode adicionar-se igualmente um ovo) e trabalham-se os ingredientes. Ao amassar, vai-se adicionando água morna até obtenção de uma massa macia e elástica. Divide-se a massa de folha em 10 partes, mantendo, se possível, uma de reserva.

Recheio de semente de papoila: para o recheio de semente de papoila utiliza-se semente de papoila finamente moída. Acrescenta-se o açúcar refinado e o baunilhado à semente de papoila, misturando bem. Divide-se em duas partes.

Recheio de queijo fresco: misturam-se os ovos, o açúcar refinado, o baunilhado, uma pitada de sal e o queijo fresco. Juntam-se todos os ingredientes até a mistura estar macia e poder barrar-se. Divide-se em duas partes.

Recheio de noz: a base deste recheio são nozes finamente moídas. Misturam-se as nozes moídas com o açúcar refinado e o baunilhado. Divide-se em duas partes.

Recheio de maçã: descascam-se as maçãs, ralam-se em tiras finas, adiciona-se o açúcar refinado e o baunilhado e a canela. Mistura-se ligeiramente. Se se utilizam maçãs sumarentas, salpicam-se com sal depois de raladas (facultativo) e deixam-se repousar durante um momento. Seguidamente espremem-se e acrescentam-se então os restantes ingredientes. Divide-se em duas partes.

Cobertura de natas: batem-se lentamente os ovos inteiros com as natas ácidas ou doces. Deita-se a cobertura sobre cada camada individual de recheio da «Prekmurska gibanica». A quantidade de cobertura de natas não é a mesma para todas as camadas, pelo que a quantidade total deve ser devidamente repartida. Utiliza-se mais quantidade de cobertura de natas para os recheios «secos» (semente de papoila e noz). Utiliza-se menos quantidade para o recheio de creme de queijo e menos ainda para o recheio de maçã (se as maçãs forem muito sumarentas não se usa cobertura).

Cobertura de gordura: a cobertura de gordura pode ser feita com manteiga ou gordura vegetal. Tal como a cobertura cremosa, a de gordura cobre cada uma das camadas individuais de «Prekmurska gibanica». A quantidade de cobertura por camada é idêntica à de natas.

Amassa-se a massa de tarte e preparam-se os restantes ingredientes. A massa de tarte (fresca ou refrigerada, pois deve ser mantida no frio) é estendida com rolo na forma pretendida, consoante o tabuleiro (rectangular ou redondo). A espessura não deve ser superior a 5 mm. Unta-se o tabuleiro com gordura e forra-se com a massa de tarte estendida. Pica-se a massa com um garfo. Coloca-se em forno quente durante alguns minutos, até alourar ligeiramente (facultativo).

A massa de folha pode preparar-se de dois modos diferentes, consoante o feito do tabuleiro (rectangular ou redondo):

— Tabuleiro rectangular

Divide-se a massa de folha acabada de fazer em 10 partes pequenas. Cobrem-se com banha derretida, manteiga ou gordura vegetal para se manterem frescas e elásticas enquanto repousam. Decorrida esta fase, uma a uma, estende-se a massa e unta-se novamente com gordura líquida para não se pegar à superfície de trabalho. Coloca-se a folha de massa preparada num tabuleiro untado e revestido com a massa de tarte, de modo a que a folha de massa fina sobre para fora das paredes do tabuleiro. Cobre-se a folha de massa fina assim colocada no tabuleiro com metade do recheio de semente de papoila e a cobertura de natas e de gordura. Coloca-se nova folha de massa fina sobre o recheio de semente de papoila. Barra-se a segunda folha de massa fina com o recheio de creme de queijo e cobre-se com uma camada suficiente das coberturas (menos do que no recheio anterior). Coloca-se a terceira folha de massa fina no tabuleiro, barra-se com metade do recheio de noz e cobre-se com uma quantidade de coberturas semelhante à utilizada no recheio de semente de papoila. Coloca-se seguidamente a quarta folha de massa fina. Cobre-se com metade do recheio de maçã e cobre-se este com uma pequenina quantidade de coberturas. Se as maçãs utilizadas forem muito sumarentas, não se acrescenta cobertura a este recheio. Acrescenta-se quinta folha de massa. A partir deste ponto, o processo repete-se pela mesma ordem, com a camada de semente de papoila seguida da de creme de queijo, de noz e de maçã, sempre entremeadas de uma folha de massa fina.

— Tabuleiro redondo

Cobre-se a massa de folha com gordura líquida antes de a trabalhar e estende-se para formar um grande círculo. Coloca-se o centro da massa num tabuleiro untado que já contém a massa de tarte e cortam-se as partes da massa que saem para fora do tabuleiro em nove partes iguais. Barra-se a massa com metade do recheio de semente de papoila e cobre-se com as duas coberturas. Estende-se nova folha de massa fina sobre a cobertura, de modo a sobrar para os lados. Distribuem-se alternadamente os pedaços de massa cortada sobre o recheio. Espalha-se metade do recheio de creme de queijo sobre a segunda folha de massa fina, terminando com uma camada de coberturas. Espalha-se uniformemente recheio de noz sobre a terceira folha de massa fina. Adiciona-se a quantidade adequada de coberturas. Coloca-se a quarta folha de massa fina sobre o recheio e cobre-se com metade do recheio de maçã. Acrescenta-se uma pequena quantidade das duas coberturas. Repete-se o processo pela mesma ordem. Depois de obter oito camadas de recheio entremeadas das devidas folhas de massa, coloca-se nova folha de massa sobre o último recheio, cobre-se com uma das coberturas e termina-se com uma última folha de massa.

Aparam-se todas as folhas de massa que transbordam do tabuleiro e colocam-se os pedaços entre a «Prekmurska gibanica» e a parede do tabuleiro. Cobre-se a última folha de massa com a cobertura de gordura ou uma mistura da cobertura de natas a que se incorporou gema de ovo. Pica-se a «Prekmurska gibanica» em diversos pontos com uma agulha comprida, até ao fundo do tabuleiro.

Imediatamente após preparação, a «Prekmurska gibanica» (ainda por cozer) pode ser embalada em material próprio e congelada no mesmo dia (duração: até três meses).

A «Prekmurska gibanica» (fresca ou congelada) coze em forno a 200 °C durante uma hora e a 170 °C-180 °C durante uma segunda hora. Se a «Prekmurska gibanica» tiver sido coberta apenas com cobertura de gordura antes da cozedura, deve cobrir-se com natas (ácidas ou doces) quando se tira do forno, depois de cozida. A «Prekmurska gibanica» deve arrefecer à temperatura ambiente durante algumas horas.

Não deve ser cortada enquanto está quente. Quando se utilize um tabuleiro redondo, é cortada em triângulos; se o tabuleiro for rectangular, é cortada em rectângulos. Cada fatia de «Prekmurska gibanica» deve ter entre 5 e 7 cm de altura e não pesar mais de 250 g. Depois de cortada, polvilha-se a camada superior de folha de massa com açúcar em pó. Tratando-se de produção industrial, cada fatia não deve pesar mais de 200 g e deve ter entre 5 e 7 cm de altura.

### 3.7. Especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

A «Prekmurska gibanica» tradicional é feita com dois tipos diferentes de massa (massa de tarte para a base e massa de folha entre as camadas de recheio) e quatro recheios diferentes (semente de papoila, queijo fresco, noz e maçã). Os recheios são sempre repetidos numa sequência específica, conferindo ao produto a sua aparência própria. A sequência de camadas termina com uma folha de massa fina e uma cobertura. Só podem utilizar-se ingredientes frescos na confecção da «Prekmurska gibanica». O processo de preparação deve ser respeitado e requer muita precisão e saber. São especialmente importantes o aspecto especial que adquire e o sabor conferido pelas diferentes camadas.

### 3.8. Especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

A palavra «gibanica» deriva da palavra *gūba* (prega ou ruga) e do verbo *gibati* (torcer, curvar). A antiguidade deste bolo em Prekmurje é atestada por inúmeras fontes históricas. A fonte escrita mais antiga remonta a 1828, data em que o padre e educador Jožef Košič compilou, a pedido do etnógrafo de origem eslovaca, Johann Csaplovics E. V. Jeszenova, um documento que indicava os pratos mais habituais na aldeia de Prekmurje, há cem anos, dando especial atenção a pratos como *hajdinjača*, *prekmurska gibanica*, *krapci* e *vtanki*. Csaplovics publicou este texto em húngaro e em alemão (*A magyarosági Vendus — tótokról, Croaten und Wenden in Ungern*). Neste documento, Košič apresenta igualmente os pratos servidos nas bodas em Prekmurje. *Gibanica* é um dos pratos omnipresentes nos casamentos. A referência indica ainda que o nome *gibanica* deriva da massa em camadas — *gyūba* — e que tinha 10-11 camadas. A *gibanica* era cortada em fatias triangulares, as quais eram colocadas empilhadas na mesa. A mesma referência indica igualmente as primeiras fontes escritas que descrevem o costume de preparar e oferecer *gibanica* em Prekmurje.

A primeira pessoa a dedicar-se a fundo e sistematicamente aos hábitos alimentares dos habitantes de Prekmurje foi o Dr. Vilko Novak. No estudo etnográfico que publicou em 1947, *Ljudska prehrana v Prekmurju* (A dieta popular de Prekmurje), diz-se que a «Prekmurska gibanica» é um prato cozinhado, à base de farinha. A sua preparação é igualmente descrita: «A “Gibanica” é confeccionada com massa de tarte à base de manteiga ou gordura. A camada inferior é conhecida por “sola”, sobre a qual se colocam queijo fresco, nozes, sementes de papoila e uvas. Esta camada é coberta por uma massa de folha fina, por sua vez recoberta, adicionando-se natas entre cada camada. Formam-se assim até nove camadas ou dobras e obtém-se a *gibanica* de nove voltas. A *gibanica* é então cozida num recipiente redondo de barro chamado *tepsija*, para festas de baptizado, casamento e dias de padroeiros.» Esta publicação continua a servir de orientação a muitos investigadores na matéria.

Em 1964, Andreja Grum e Ivan Vozelj descrevem uma receita muito pormenorizada da «Prekmurska gibanica» no livro *Slovenske narodne jedi* (pratos nacionais da Eslovénia). O livro apresenta duas receitas de «Prekmurska gibanica» e em ambas afirma-se o seguinte: «A “Prekmurska gibanica” utiliza dois tipos de massa. A camada de baixo é feita com massa de tarte e é um pouco mais espessa. Chamam-lhe *podplat* (sola). Nas restantes camadas de massa utiliza-se massa de folha. A camada de baixo é igualmente mais espessa, mesmo quando toda a *gibanica* é confeccionada com o mesmo tipo de massa (massa de folha fina)».

A «Prekmurska gibanica» é igualmente mencionada pelo maior poeta de Prekmurje, Miško Kranjec, no seu livro de 1972, *Povest o dobrih ljudeh* (Conto de gente boa): «Verdade seja dita, que sem *gibanica* não há dia de festa que se preze. Embora um pobretanas mal possa dar-se a tal luxo uma vez por ano, está provado que ninguém sobrevive um ano sem pelo menos um dia de festa.» Entretanto, Anna tirou a *gibanica* do forno e colocou-a em cima da mesa, segurando a *tepsija* com panos, para não se queimar. Joseph colocou-lhe por baixo o prato de madeira onde habitualmente repousava o jarro da água. Depois olhou atentamente para a *gibanica*. Estava ali à sua frente toda colorida, amarela e branca, semeada de sementes de papoila, ainda a escaldar, coberta de natas e polvilhada com açúcar. Acenou com a cabeça e disse: “É boa. Comia nem que estivesse a morrer e estivesse farto de saber que não me ia salvar. Até no céu havia de chorar por ela, se tivesse de a deixar inteira neste mundo”».

Nos últimos quinze anos, foram publicados vários livros que descrevem a «Prekmurska gibanica», a qual foi igualmente apresentada na acepção culinária por Cilka Sukič, no livro *Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja* (Cozinha nova e antiga. A Culinária de Prekmurje, Prlekija e Styria) (1997), Jože Zadavec, em *Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju* (Características da dieta popular de Prekmurje) (1998) e Branko Časar, em *Boug žegnijaj* (Comida abençoada) (2000). A técnica de fabrico e a avaliação das características organolépticas são descritas pormenorizadamente por Stanko Renčelj e Romana Karas, em *Prekmurska dobrote* (Especialidades Culinárias de Prekmurje) (2001).

### 3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade

A «Prekmurska gibanica» tem de respeitar os requisitos mínimos estabelecidos no caderno de especificações e reflectir o carácter específico do produto. Requisitos mínimos da «Prekmurska gibanica»:

- Utilização dos ingredientes especificados,
- Respeito da receita da «Prekmurska gibanica»,
- O produto final tem de possuir a sequência correcta de camadas de recheio (semente de papoila, queijo fresco, noz e maçã), o número correcto de camadas, recheios de espessura correspondente, altura, feitio e peso das fatias, sabor, aroma e textura.

Os produtores de «Prekmurska gibanica» têm de manter um registo das quantidades produzidas e vendidas.

A verificação do cumprimento das especificações em termos de utilização dos ingredientes estipulados, do processo de produção e do aspecto e características organolépticas do produto final tem de ser efectuada pelos produtores individuais e/ou associações de produtores, pelo menos uma vez por ano, bem como por uma estrutura de controlo, que certifica o cumprimento da norma europeia EN 45011.

## 4. Estrutura de controlo:

### 4.1. Nome e endereço:

Nome: Bureau Veritas d.o.o.  
Endereço: Linhartova 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Telefone +386 14757670  
Fax —  
E-mail: info@bureauveritas.com

Pública  Privada

### 4.2. Tarefas específicas da estrutura de controlo:

O Bureau Veritas é a estrutura de controlo eslovena responsável pelas inspecções de todas as fases de produção indicadas no Caderno de Especificações da «Prekmurska gibanica».

---