

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami**

(2009/C 138/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

## „PREKMURSKA GIBANICA”

NR WE: SI-TSG-007-0025-29.10.2004

**1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:**

Nazwa: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot  
Adres: Lendavska ulica 1  
SI-9000 Murska Sobota  
SLOVENIJA  
Telefon +386 25261435  
Faks —  
e-mail: kodila@siol.net dpzdp@siol.net

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Słowenia

**3. Specyfikacja produktu:****3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji:**

„Prekmurska gibanica”

Wnioskuje się o rejestrację wyłącznie w języku słoweńskim.

Informacja „wyprodukowano według tradycyjnej słoweńskiej receptury” następująca po nazwie „prekmurska gibanica” ma być tłumaczona na język kraju, w którym produkt jest sprzedawany i produkowany.

**3.2. Należy określić czy nazwa:**

jest specyficzna sama w sobie;

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego.

Według Słownika etymologicznego języka słoweńskiego gibanica to rodzaj poticy (ciasta) produkowanego we wschodniej części Słowenii. Źródłem słowa są wyrazy gibâničnik, gibâničnjak oznaczające kosz na pieczywo lub gibâničar (piekarz). Najstarsze wzmianki autorstwa Pohlina, który wspomina o cieście używając określenia gebanza, pochodzą z XVIII wieku. Samo słowo pochodzi od słowa gybati, zaś gibanica bierze swoją nazwę od warstwowego ciasta – gyüba. Prekmurską gibanicę przygotowuje się z dwóch różnych rodzajów ciasta i czterech różnych typów nadzienia, przy czym warstwa każdego nadzienia jest nakładana dwukrotnie, co nadaje temu produktowi charakterystyczny, specyficzny wygląd i szczególnie smak. Prekmurska gibanica jest szczególnie ciastem o niepowtarzalnym charakterze.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) Nr 509/2006?

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy;

Rejestracja bez zastrzegania nazwy.

3.4. Rodzaj produktu:

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, do którego odnosi się nazwa w pkt 3.1:

Prekmurska gibanica jest wypiekiem przygotowywanym z dwóch rodzajów ciasta (ciasta kruchego ułożonego na spodzie i ciasta filo (ciasta na strudel) używanego do przekładania nadzienia), na których układa się cztery różne typy nadzienia w dokładnie określonej kolejności (makowe, serowe, orzechowe, jabłkowe), na przemian z warstwami ciasta filo. Cztery warstwy nadzienia układa się jeszcze raz w tej samej kolejności, więc w gibanicy są po dwie warstwy każdego nadzienia. Ostatnią warstwę nadzienia przykrywa się warstwą ciasta filo, którą następnie polewa się kwaśną lub słodką śmietaną wymieszaną z żółtkiem jaja. Górną warstwę można też posmarować polewą tłuszczową. Gibanicę przygotowuje się w okrągłych lub kwadratowych formach do ciasta.

Opis fizyczny: kawałek prekmurskiej gibanicy ma gęstą i zwartą konsystencję. Poszczególne warstwy muszą być od siebie dobrze oddzielone, aby zapewnić kawałkom właściwy wygląd. Prekmurską gibanicę można piec w okrągłych lub prostokątnych formach, co decyduje o kształcie kawałków ciasta (trójkątne lub prostokątne).

Wygląd prekmurskiej gibanicy i przekrój kawałka: prekmurską gibanicę można piec w okrągłych lub prostokątnych formach. Wysokość prekmurskiej gibanicy i jej kawałka wynosi od 5 do 7 cm. Kawałek może mieć dwa różne kształty (trójkątny kawałek – okrągła forma do ciasta, prostokątny kawałek – prostokątna forma do ciasta). Kawałek musi być dobrze wypieczony, bez wyciekającego nadzienia, mieć jednolitą gładką lekko pofalowaną powierzchnię bez pęknięć. Poszczególne rodzaje nadzienia muszą być dobrze oddzielone warstwami ciasta filo. Każdy rodzaj nadzienia posiada swój bardzo typowy kolor (ser twarogowy ma kolor kremowy, orzechy włoskie i jabłka mają kolor złocisto-brązowy, zaś mak ma lśniący czarny kolor). Górna warstwa ciasta filo nie odstaje od ostatniej warstwy nadzienia. Kawałek prekmurskiej gibanicy posiada więc osiem warstw; warstwy nadzienia następują po sobie według ściśle określonej kolejności (mak, ser twarogowy, orzechy włoskie, jabłka), natomiast grubość każdej warstwy nadzienia jest taka sama. Warstwy nadzienia nakładają się po raz drugi tak jak za pierwszym razem.

Smak: produkt charakteryzuje się typowym intensywnym smakiem i aromatem, które nadają mu świeże ziarna maku, słodki ser twarogowy, delikatne orzechy włoskie i lekko kwaskowate jabłka. Prekmurska gibanica musi być bardzo soczysta, niezbyt tłusta i odpowiednio słodka.

Konsystencja: konsystencja kawałka ciasta jest miękka, delikatna, puszysta, gładka i lekka. Pod względem poszczególnych składników ciasto ma zrównoważoną konsystencję.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1.:

Według przepisu podstawowe składniki i dodatki prekmurskiej gibanicy są następujące:

— ciasto kruche: 200 g mąki pszennej (100 g mąki wysokoglutenu i 100 g mąki drobno mielonej), 100 g margaryny lub masła, szczypta soli lub cukru oraz 1 dl zimnej wody do zagniatania ciasta;

- ciasto filo: wykonane z 900 g mąki pszennej drobno mielonej, 1 jaja, 1 łyżki stołowej oleju roślinnego z dodatkiem szczypty soli, szczypty cukru oraz letniej wody do zagniatania ciasta;
- nadzienia: makowe (300 g zmielonych ziaren maku, 100 g cukru kryształu i 1 torebka cukru waniliowego), serowe (1,2 kg sera twarogowego pełnotłustego, 100 g cukru kryształu, 2 torebki cukru waniliowego, 2 jaja i szczypta soli), orzechowe (300 g zmielonych orzechów włoskich, 100 g cukru kryształu, 1 torebka cukru waniliowego), jabłkowe (1,5 kg jabłek – dość kwaśnych odmian, szczypta soli, 120 g cukru kryształu, 2 torebki cukru waniliowego, szczypta cynamonu).
- polewy: polewa śmietanowa (8 dl śmietany, 3 jaja) i polewa tłuszczowa (250 g margaryny, masła lub oleju roślinnego).

Metoda produkcji prekmurskiej gibanicy:

Kruche (zagniecione) ciasto zawsze przygotowuje się przed samym pieczeniem. Do mąki przesianej na stolnicę dodaje się sól lub cukier i łączy się ją z tłuszczem za pomocą noża lub wgniatając zwyczajnie chłodnymi dłońmi. Dodaje się wodę lub jaja i mleko, a następnie wyrabia się składniki do momentu uzyskania jednolitego ciasta.

Ciasto filo jest bardzo elastyczne i ma niską zawartość tłuszczu. Do przygotowania ciasta potrzebna jest sucha i najlepszej jakości mąka. Nasypujemy na stolnicę przesianą mąkę, robimy w niej wgłębienie, dodajemy tłuszcz, sól, cukier (można także dodać jedno jajo), a następnie zagniatamy składniki do ich połączenia w jednolitą masę. Podczas zagniatania dodaje się w miarę potrzeby letnią wodę, wyrabiając cały czas, aż ciasto uzyska jednolitą konsystencję i stanie się elastyczne. Tak przygotowane ciasto dzielone jest na 10 części, przy czym, jeśli to możliwe, jedną część odkłada się jako zapas.

Nadzienie makowe: do przygotowania nadzienia makowego używamy drobno zmielonego maku. Do zmielonego maku dodajemy cukier kryształ i cukier waniliowy, a następnie dokładnie mieszamy całość. Otrzymaną masę dzielimy na dwie części.

Nadzienie serowe: do sera twarogowego dodajemy jaja, cukier kryształ, cukier waniliowy i szczyptę soli. Składniki dokładnie mieszamy do uzyskania jednolitej, łatwej do rozsmarowania masy. Następnie dzielimy ją na dwie części.

Nadzienie orzechowe: głównym składnikiem nadzienia są drobno mielone orzechy włoskie. Mielone orzechy włoskie mieszamy z cukrem kryształem i cukrem waniliowym. Otrzymaną masę dzielimy na dwie części.

Nadzienie jabłkowe: jabłka należy obrać, zetrzeć na cienkie paski, dodać cukier kryształ, cukier waniliowy i cynamon, a następnie wszystko lekko wymieszać. Jeśli użyte jabłka są bardzo soczyste, po starciu można posypać je solą i pozostawić przez krótki czas. Następnie z jabłek należy odcisnąć sok i dopiero wtedy dodać resztę składników. Otrzymaną masę dzieli się na dwie części.

Polewa śmietanowa: jaja ubijamy powoli z kwaśną lub słodką śmietaną. Polewą polewamy poszczególne warstwy nadzienia prekmurskiej gibanicy. Do polania poszczególnych warstw używamy różnych ilości polewy śmietanowej, a więc należy ją odpowiednio podzielić. Najwięcej polewy śmietanowej zużywamy do polania warstw „suchego” nadzienia (makowego i orzechowego). Nadzienie serowe polewamy mniejszą ilością, a najmniej polewy używamy do nadzienia jabłkowego (albo jabłka są tak soczyste, że nie trzeba ich polewać).

Polewa tłuszczowa: polewa tłuszczowa może być przygotowana z masła lub z tłuszczu roślinnego. Polewą tłuszczową, tak jak polewą śmietanową, pokrywamy poszczególne warstwy prekmurskiej gibanicy. Ilość polewy użytej do każdej warstwy jest taka sama jak w przypadku polewy śmietanowej.

Ciasto kruche jest zagniecione, a pozostałe składniki przygotowane. Ciasto kruche (świeżo zagniecione lub z lodówki, gdzie musi być przechowywane w niskiej temperaturze) rozwałkowane jest na kształt odpowiedni do pieczenia prekmurskiej gibanicy (prostokątny lub okrągły). Grubość rozwałkowanego kruchego ciasta nie może przekraczać 5 mm. Formę do ciasta należy posmarować tłuszczem, a następnie umieścić w niej rozwałkowane kruche ciasto. Kruche ciasto należy nakłuć w kilku miejscach za pomocą widelca. Następnie formę z ciastem wkłada się na kilka minut do nagrzanego piekarnika, tak by uzyskało ono lekko złocisty kolor (nie jest to obowiązkowe).

Istnieją dwa sposoby przygotowania ciasta filo, w zależności od kształtu formy do ciasta (prostokątna lub okrągła).

— Prostokątna forma do pieczenia

Świeżo zagniecione ciasto filo dzieli się na 10 podłużnych części. Kawalki ciasta należy posmarować roztopionym smalcem, masłem lub tłuszczem roślinnym, żeby pozostały świeże i elastyczne po ich odłożeniu na bok. Kiedy ciasto „odpocznie” rozwałkowujemy jeden kawałek i obtaczamy go jeszcze raz w rozpuszczonym tłuszczu, by nie przywierał podczas dalszej obróbki. Przygotowany placek z jednego kawałka wkładamy do posmarowanej tłuszczem formy z kruchym ciastem w taki sposób, by krawędzie rozwałkowanego ciasta filo zachodziły na krawędzie formy. Ułożone w formie ciasto filo pokrywa się połową nadzienia makowego, które następnie polewa się polewą śmietanową i tłuszczową. Na warstwie nadzienia makowego układamy kolejną warstwę ciasta filo. Na tę warstwę wykładamy połowę nadzienia serowego i polewamy odpowiednią ilością polew (mniejszą niż w przypadku nadzienia makowego). Po umieszczeniu w formie trzeciej warstwy ciasta filo nakładamy na nią połowę nadzienia orzechowego, które polewamy taką samą ilością obu polew, jak w przypadku nadzienia makowego. Następnie umieszczamy czwartą warstwę ciasta i na rozkładamy na niej połowę nadzienia jabłkowego, które polewa się bardzo małą ilością polew. Jeżeli nadzienie jabłkowe jest zrobione z bardzo soczystych jabłek, nie należy stosować żadnej polewy. Warstwę nadzienia jabłkowego przykrywa się warstwą ciasta filo z piątego kawałka. Następnie wszystkie czynności należy powtórzyć w takiej samej kolejności, nakładając odpowiednio warstwy nadzienia makowego, serowego, orzechowego i jabłkowego na przemian z warstwami ciasta filo.

— Okrągła forma do pieczenia

Przed przystąpieniem do pracy całe ciasto filo należy posmarować rozpuszczonym tłuszczem i rozciągając je nadać mu kształt dużego koła. Ciasto wkładamy do natłuszczonej formy z kruchym ciastem w taki sposób, aby środek koła pokrywał się ze środkiem formy, a następnie odcinamy część ciasta, która zachodzi na boki formy i dzielimy je na dziewięć części podobnej wielkości. Na cieście umieszczonym w formie rozprowadzamy łyżką połowę nadzienia makowego, które polewamy obydwoma polewami. Warstwę nadzienia makowego przykrywamy pierwszym kawałkiem odciętego ciasta tak rozciągniętym, by zachodziło na boki formy. Warstwy ciasta z odciętych kawałków układa się na przemian z nadzieniem. Na drugiej warstwie ciasta filo rozprowadzamy połowę nadzienia serowego, które polewamy niewielką ilością polewy. Na trzeciej warstwie ciasta filo rozprowadzamy równą warstwę połowy nadzienia orzechowego, którą polewamy odpowiednią ilością polewy śmietanowej i tłuszczowej. Nadzienie orzechowe przykrywamy czwartym kawałkiem ciasta, a następnie umieszczamy na nim połowę nadzienia jabłkowego, które polewamy bardzo małą ilością obu polew. Opisane czynności powtarzamy w tej samej kolejności. Po uzyskaniu ośmiu warstw nadzienia przełożonych odpowiednio warstwami ciasta filo na ostatniej warstwie nadzienia kładziemy ósmą warstwę ciasta filo, polewamy ją polewą śmietanową lub tłuszczową, a następnie przykrywamy ostatnią (dziewiątą) warstwę ciasta.

Po ułożeniu wszystkich warstw prekmurskiej gibanicy odcinamy wszystkie pozostałe grube brzegi ciasta filo, które zachodzą na boki formy do pieczenia, i wkładamy je pomiędzy zewnętrzną częścią prekmurskiej gibanicy i boki formy. Ostatnią warstwę ciasta filo ułożoną w formie pokrywa się samą polewą tłuszczową lub polewą tłuszczową z dodatkiem kwaśnej lub słodkiej śmietany wymieszanej z żółtkiem jaja kurzego. Prekmurską gibanicę należy nakłuć w kilku miejscach aż do dna formy za pomocą długiej cienkiej igły.

Zaraz po przygotowaniu prekmurską gibanicę (surową) można zapakować w odpowiedni materiał do pakowania i zamrozić (można ją przechowywać w zamrażarce do trzech miesięcy).

Prekmurską gibanicę (świeżo przygotowaną lub zamrożoną) pieczemy w piekarniku do momentu, gdy jest ona w pełni wypieczona. Przez pierwszą godzinę pieczemy w temperaturze 200° C, zaś przez następną godzinę w temperaturze 170° C–180° C. Jeśli przed upieczeniem prekmurska gibanica została pokryta jedynie polewą tłuszczową, po upieczeniu trzeba wyjąć ciasto z piekarnika i poleać je kwaśną lub słodką śmietaną. Upieczoną prekmurską gibanicę należy pozostawić na kilka godzin do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.

Nie można kroić upieczonej prekmurskiej gibanicy dopóki jest gorąca. Jeśli jest pieczona w okrągłej formie do pieczenia, kroi się ją w trójkąty, jeśli w prostokątnej formie do pieczenia, w prostokąty. Wysokość pojedynczego kawałka upieczonej prekmurskiej gibanicy musi wynosić od 5 do 7 cm, zaś jego ciężar nie może przekraczać 250 g. Po pokrojeniu na kawałki, górną warstwę ciasta filo posypuje się cukrem pudrem. W przypadku produkcji przemysłowej, waga pojedynczego kawałka nie powinna przekraczać 200 g, zaś jego wymiary powinny wynosić około 5 × 7 cm.

### 3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

Tradycyjna prekmurska gibanica jest ciastem przygotowywanym z dwóch różnych rodzajów ciasta (ciasta kruchego ułożonego na spodzie i ciasta filo przekładanego warstwami nadzienia) i czterech różnych rodzajów nadzienia (makowego, serowego, orzechowego, jabłkowego). Układa się zawsze po dwie warstwy tego samego nadzienia w określonej kolejności, co nadaje produktowi specyficzny wygląd. Na koniec nakłada się warstwę ciasta filo i polewę. Do wyrobu prekmurskiej gibanicy należy używać wyłącznie świeżych składników wysokiej jakości. Procedura przygotowania musi być konsekwentnie przestrzegana i wymaga znacznej precyzji i wiedzy. Szczególne znaczenie mają specyficzny wygląd i smak nadawane przez różne warstwy.

### 3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

Słowo gibanica pochodzi od słowa gůba (zagięcie, fałda) i od czasownika gibati (wyginać, zaginać). Fakt, iż ten typ ciasta jest od dawna znany w Prekmurje, jest potwierdzony przez wiele źródeł historycznych. Najstarsze źródło pisane pochodzi z 1828 r. Na prośbę pochodzącego ze Słowacji etnografa Johanna Csaplovicsa E. V. Jeszenova, pedagog i ksiądz Jožef Košič sporządził dokument zawierający wykaz najczęściej spożywanych przed wiekiem potraw w wiosce Prekmurje, zwracając szczególną uwagę na takie potrawy jak hajdinjača, prekmurska gibanica, krapci i vrtanki. Csaplovics opublikował ten dokument w języku węgierskim i niemieckim (*A magyaroszági Vendus – tótokról, Croaten und Wenden in Ungern*). Košič przedstawia w nim także potrawy podawane podczas uroczystości weselnych w Prekmurje. Jedną z nich jest gibanica, którą zawsze spożywa się podczas wesel. W dokumencie stwierdza się także, że gibanica bierze swoją nazwę od warstwowego ciasta – gyűba i posiada 10–11 warstw. Gibanica była krojona na trójkątne kawałki, które podawano na stół ułożone jedne na drugich. W opisie wspomina się także pierwsze źródło pisane, w którym przedstawiony został zwyczaj związany z przygotowaniem i podawaniem gibanicy w Prekmurje.

Pierwszą osobą, która przedstawiła w sposób obszerny i usystematyzowany zwyczaj żywienia w Prekmurje był dr Vilko Novak. W swojej rozprawie etnograficznej z 1947 r., zatytułowanej „Ljudska prehrana v Prekmurju” [„Zwyczaj żywienia w Prekmurje”], mówi o prekmurskiej gibanicy jako o wypieku z mąki. Opisuje także sposób jej przygotowania: „Gibanicę wykonuje się z kruchego ciasta, używając masła lub innego rodzaju tłuszczu. Na spodnią warstwę nazywaną «podeszwą» nakłada się ser twarogowy, orzechy włoskie, mak i winogrona. Tę warstwę przykrywa się cienkim ciastem na strudel, na którą nakłada się nową warstwę, zaś każdą z warstw polewa się śmietaną. Wykonuje się do dziewięciu warstw lub zagięć – dziewięciowarstwowa gibanica. Gibanicę piecze się w okrągłym glinianym talerzu zwanym tepsija, przy okazji takich uroczystości jak chrzty, śluby i imieniny”. Do dzisiaj wielu badaczy w tej dziedzinie posługuje się powyższym opracowaniem.

Bardzo szczegółowo spisany przepis na prekmurską gibanicę został podany przez Andreja Gruma i Ivana Vozelja w książce z 1964 r. zatytułowanej „Slovenske narodne jedi” („Słoweńskie dania narodowe”). W książce podane są dwa przepisy na prekmurską gibanicę, które zawierają następujące informacje: „W prekmurskiej gibanicy występują dwa rodzaje ciasta. Spodnia warstwa wykonana jest z kruchego ciasta i jest nieco grubsza. Nazywa się podplat (podeszwa). Pozostałe warstwy ciasta układane na wierzchu są z ciasta filo. Spodnia warstwa jest grubsza także w przypadku, gdy do wyrobu gibanicy używa się jedynie ciasta filo”.

O prekmurskiej gibanicy wspomina nawet największy prekmurski poeta Miško Kranjec w swoim utworze z 1972 r. „Povest o dobrih ljudeh” [„Opowieść o dobrych ludziach”]: „Trzeba powiedzieć, że jedynie dzięki gibanicy święto jest naprawdę świętem. Mimo iż biedny człowiek może sobie na nią pozwolić tylko raz w roku, jest to znak, że nikt nie może przetrwać roku, bez co najmniej jednego święta. Tymczasem Anna wyjęła gibanicę z piekarnika i postawiła ją na stole, trzymając tepisję przez ścierki, żeby się nie poparzyć. Józef umieścił pod nią drewniany spodek, na którym zazwyczaj stał dzbanek z wodą. Potem popatrzył na gibanicę z bliska. Stała przed nim cała kolorowa, żółta i biała, z widocznymi gdzieniegdzie ziarenkami maku, ciągle jeszcze dymiąca, posmarowana śmietaną i posypana cukrem. Pokiwał głową i powiedział: »Dobrze wygląda. Zjadłbym ją, nawet gdybym leżał na łożu śmierci i doskonale wiedział, że już nic dobrego mi z tego nie przyjdzie. I nawet w niebie bym po niej rozpaczał, jeśli musiałbym ją całą zostawić na tym świecie«.”

Przez ostatnie piętnaście lat opublikowano wiele książek, w których opisana została prekmurska gibanica. Cilka Sukič przedstawia prekmurską gibanicę w „Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja” [„Dawne i współczesne dania. Gotowanie w Prekmurje, Prlekiji i Styrii”] (1997), koncentrując się na aspektach kulinarnych, Jože Zadavec w „Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju” [„Charakterystyka zwyczajów żywieniowych w Prekmurje”] (1998) i Branko Časar w „Boug žegnaj” [„Błogosławione jedzenie”] (2000). Technologia wytwarzania ciasta i ocena jego właściwości organoleptycznych zostały szczegółowo opisane przez Stanka Renčelja i Romanę Karas w książce zatytułowanej „Prekmurska dobrote” [„Specjalności kulinarne regionu Prekmurje”] (2001).

3.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:*

Prekmurska gibanica musi spełniać minimalne wymogi określone w specyfikacjach i odzwierciedlać specyficzny charakter produktu. Minimalne wymogi dla prekmurskiej gibanicy to:

- muszą być użyte określone składniki;
- przepis na prekmurską gibanicę musi być zgodny z wymogami;
- produkt końcowy musi posiadać warstwy nadzienia ułożone w odpowiedniej kolejności (makowe, serowe, orzechowe i jabłkowe), właściwą liczbę warstw, warstwy nadzienia tej samej grubości, określone wysokość, kształt, ciężar, smak, aromat i konsystencję kawałka ciasta.

Producenci prekmurskiej gibanicy muszą prowadzić rejestr zawierający ilość wyprodukowanej i sprzedanej prekmurskiej gibanicy.

Kontrole zgodności ze specyfikacjami w zakresie użycia określonych składników, procesu produkcji, wyglądu oraz właściwości organoleptycznych produktu końcowego muszą być prowadzone przez indywidualnych producentów lub przez stowarzyszenia producentów oraz, co najmniej raz w roku, przez jednostkę certyfikującą sprawdzającą zgodność z normą europejską EN 45011.

**4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:**

4.1. *Nazwa i adres:*

Nazwa: Bureau Veritas d.o.o.  
Adres: Linhartova 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Telefon +386 14757670  
Faks —  
e-mail: info@leaderorient.com

Organ publiczny/Jednostka publiczna  Organ prywatny/Jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

Bureau Veritas jest zatwierdzonym słoweńskim organem kontrolnym odpowiedzialnym za kontrole na wszystkich etapach produkcji przewidzianych w specyfikacji przygotowania prekmurskiej gibanicy.

---