

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 235/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„PREKMURSKA GIBANICA”

Nr UE: SI-TSG-0107-01313 – 19.2.2015

1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes

Nazwa grupy: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Adres: Ulica Štefana Kovača 40,
SI-9000 Murska Sobota
SLOVENIJA

Tel.: +386 25261435

E-mail: dpzpd@siol.net

Wniosek o zatwierdzenie zmiany składa grupa producentów, która wnioskowała również o rejestrację „Prekmurskiej gibanicy”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Nagłówki w specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Metoda produkcji
- Inne: Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru

4. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

5. Zmiana (zmiany)

5.1. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

W celu zapewnienia przejrzystości w pierwszym akapicie obecnie precyzuje się, że na ostatniej warstwie nadzienia umieszcza się dwie warstwy ciasta filo oraz że przedostatnią warstwę ciasta pokrywa się polewą tłuszczową lub śmietanową, a ostatnią warstwę ciasta pokrywa się polewą tłuszczową lub mieszaniną polewy tłuszczowej i śmietanowej. Wspomniane składniki, mianowicie kwaśna lub słodka śmietana i żółtko jaja, stanowią w istocie składniki polewy śmietanowej, dlatego też usuwa się odniesienie do tych składników i dodaje się zwrot „lub mieszaniną polewy śmietanowej i tłuszczowej”.

Usuwa się odniesienie dotyczące przygotowywania gibanicy w okrągłych lub kwadratowych formach do ciasta, ponieważ powtórzono je w akapicie trzecim.

Usuwa się akapit drugi „opis fizyczny”, ponieważ tekst ten zawarto już w akapicie trzecim.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

W akapicie trzecim usuwa się odniesienie dotyczące krojenia „Prekmurskiej gibanicy” w trójkąty, jeżeli ciasto jest pieczone w okrągłej formie do ciasta, i w prostokąty, jeżeli ciasto jest pieczone w prostokątnej formie. „Prekmurską gibanicę” można pokroić w trójkąty lub prostokąty bez względu na kształt formy (zarówno w przypadku okrągłej, jak i prostokątnej).

Przedostatnie zdanie w przytoczonym akapicie zmienia się w celu zapewnienia jego poprawnego zrozumienia: nie chodzi o to, że wszystkie warstwy nadzienia muszą być tej samej grubości, lecz o to, że obie warstwy tego samego nadzienia, np. makowego, muszą być tej samej grubości; dotyczy to w takim samym stopniu również nadzienia jabłkowego, serowego i orzechowego.

5.2. Opis metody produkcji

Aby ułatwić zrozumienie sposobu przygotowania „Prekmurskiej gibanicy”, dodano nowe nagłówki w odniesieniu do każdego etapu produkcji (przygotowanie warstw nadzienia i polew, układanie ciasta, pieczenie, krojenie i mrożenie).

W pierwszym zdaniu obecnie określa się wymiary formy do pieczenia, do których odnoszą się podane ilości składników (okrągła forma do ciasta o średnicy 30–35 cm), a producenci dostosowują przepis do wymiarów własnych form do pieczenia.

W celu zachowania spójności terminologicznej w języku słoweńskim na określenie formy do pieczenia we wszystkich przypadkach używa się słowa „pekač”, a słowo „model” nie jest używane.

Usuwa się przepisy na ciasto kruche i ciasto filo, a także opisy ich przygotowania, ponieważ są one podstawowymi rodzajami ciasta wykorzystywanymi w standardowych przepisach i procesach.

Usuwa się twierdzenie dotyczące zakazu stosowania mrożonego ciasta. Ustalono, że ciasto mrożone, które zostało odpowiednio rozmrożone, zachowuje wszystkie właściwości świeżo przygotowanego ciasta i nie zmienia organoleptycznych cech charakterystycznych „Prekmurskiej gibanicy”. Stosowanie ciasta mrożonego nie ma istotnego wpływu na aromat, konsystencję i ogólne wrażenie dotyczące produktu.

Z wykazu składników poszczególnych warstw nadzienia usuwa się cukier waniliowy, ponieważ jego użycie nie jest obowiązkowe.

W nadzieniu serowym sól używana jest wyłącznie w razie potrzeby, ponieważ ser twarogowy może już być wystarczająco słony.

Jeżeli chodzi o nadzienie jabłkowe, w celu zapewnienia właściwego zrozumienia precyzuje się, że jabłka należy zetrzeć. Usuwa się odniesienia dotyczące stosowania soli, ponieważ stwierdzono, że w praktyce do produkcji nadzienia jabłkowego nie używa się soli.

W odniesieniu do polewy śmietanowej obecnie precyzuje się, że można używać śmietany kwaśnej lub słodkiej, ponieważ na rynku występują inne rodzaje śmietany, które są nieodpowiednie.

Cukier kryształ jest nadal wymieniony jako składnik, tak aby wszystkie składniki były wymienione w tej pierwszej części; wykorzystanie tego składnika jest opisane w specyfikacji.

Precyzuje się również, że ilości poszczególnych składników mogą się różnić (o 10 %), aby uwzględnić zmienność niektórych surowców (np. jabłka mogą być bardziej lub mniej soczyste, słodkie lub kwaśne, ser twarogowy może być suchy lub wilgotny, a nadzienie orzechowe i makowe dostosowuje się do proporcji innych warstw nadzienia).

Do przygotowania nadzienia jabłkowego można wykorzystać jabłka obrane lub nieobrane. Postać startych jabłek nie jest istotna: ważne jest, aby były one starte, w związku z czym usuwa się słowa „obrać” i „na cienkie paski”.

Polewę śmietanową można wykonać z kwaśnej lub słodkiej śmietany lub z mieszaniny obu śmietan, dlatego dodano słowo „lub”.

W celu ułatwienia zrozumienia i ujednoczenia terminologii wprowadzono niewielkie zmiany dotyczące przygotowania polewy tłuszczowej: termin „tłuszcz roślinny” zastępuje się terminem „olej roślinny”, który znajduje się już w wykazie składników potrzebnych do przygotowania polewy tłuszczowej.

Układanie „Prekmurskiej gibanicy” było opisane oddzielnie dla okrągłej i prostokątnej formy do pieczenia, ponieważ układanie różnych warstw ciasta różniło się nieznacznie, jeżeli stosowano samodzielnie wykonane ciasto filo. Ponieważ można użyć również kupionego ciasta, opis uproszczono i ujednoczono, tak aby dotyczył on obu rodzajów form do pieczenia. W związku z tym usuwa się cały tekst opisujący przygotowanie „Prekmurskiej gibanicy” w okrągłej lub prostokątnej formie do pieczenia oraz tekst, który się powtarza.

Aby ułatwić zrozumienie, po określeniu grubości ciasta kruchego, która „nie może przekraczać 5 mm”, dodaje się zwrot „po upieczeniu”, ponieważ ocenie poddaje się grubość ciasta kruchego w produkcie końcowym.

W celu uproszczenia ujednocila się zalecaną wagę i wymiary jednego kawałka „Prekmurskiej gibanicy” zarówno dla producentów indywidualnych, jak i na potrzeby produkcji na skalę przemysłową, i w związku z tym zaznacza się, że minimalna waga każdego kawałka wynosi „co najmniej 17 dag”. Posypywanie upieczonej „Prekmurskiej gibanicy” cukrem kryształem nie wpływa na jej ostateczne właściwości, dodaje się więc słowo „można”.

„Prekmurską gibanicę” można zamrozić przed pieczeniem lub po upieczeniu, dlatego też w specyfikacji określono obecnie możliwość zamrożenia „Prekmurskiej gibanicy” po upieczeniu. Tego samego produktu nie można mrozić dwukrotnie. Ponieważ do przygotowania „Prekmurskiej gibanicy” można użyć ciasta mrożonego, dodano zapis zawierający stwierdzenie, że w przypadku użycia takiego mrożonego ciasta „Prekmurską gibanicę” należy niezwłocznie upiec oraz że nie można jej mrozić w stanie „surowym”, chociaż w razie potrzeby można ją zamrozić po upieczeniu.

5.3. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru

Punkt ten zostaje zmieniony wyłącznie w celu ułatwienia zrozumienia: do tiret pierwszego dodaje się zwrot „i postępowanie zgodnie z określonym procesem technologicznym”, a tiret drugie usuwa się.

W celu ułatwienia zrozumienia obecne tiret trzecie należy zmienić w taki sposób, aby wskazywało na to, że odniesienie do jednolitej grubości warstw nadzienia odnosi się do jednakowej grubości obu warstw konkretnego nadzienia, a nie wszystkich warstw nadzienia. Usuwa się zwrot „zapach, aromat, konsystencja i ogólne wrażenie”, ponieważ cechy te są elementem oceny sensorycznej.

W akapicie trzecim usuwa się tekst dotyczący zgodności z normą europejską EN 45011, ponieważ nakaz ten ustanowiono już w przepisach.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„PREKMURSKA GIBANICA”

Nr UE: SI-TSG-0107-01313 – 19.2.2015

„Słowenia”

1. Nazwa, która ma zostać zarejestrowana

„Prekmurska gibanica”

2. Rodzaj produktu

Klasa 2.24. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego lub jego skład odpowiada takiej praktyce
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników

„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 szczególny smak. Dlatego też „Prekmurska gibanica” jest szczególnym ciastem o niepowtarzalnym charakterze.

3.2. Czy nazwa

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu

Według Słownika etymologicznego języka słoweńskiego „gibanica” to rodzaj „potica” (ciasta) wytwarzanego we wschodniej części Słowenii. Źródłem słowa są wyrazy „gibāničnik”, „gibāničnjak” oznaczające kocz na pieczywo lub „gibāničar” (piekarz). Najstarsze wzmianki autorstwa Pohlina, który wspomina o cieście używając określenia „gebanza”, pochodzą z XVIII w. Samo słowo pochodzi od słowa „gybati”, gibanica zaś bierze swoją nazwę od warstwowego ciasta – „gyüba”.

4. Opis

- 4.1. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)*

„Prekmurska gibanica” jest wypiekami 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. Na ostatniej warstwie nadzienia umieszcza się dwie warstwy ciasta filo; przedostatnią warstwę ciasta pokrywa się polewą tłuszczową lub śmietanową, a ostatnią warstwę ciasta pokrywa się polewą tłuszczową lub mieszaniną polewy tłuszczowej i śmietanowej.

Wygląd: „Prekmurską gibanicę” można piec w formach okrągłych lub prostokątnych. Wysokość „Prekmurskiej gibanicy” i jej kawałka wynosi 5–7 cm. Kawałki mogą mieć kształt trójkątny lub prostokątny. Ciasto musi być dobrze wypieczone, bez wyciekającego nadzienia, z jednolitą gładką, lekko pofalowaną powierzchnią bez pęknięć. Poszczególne rodzaje nadzienia muszą być dobrze oddzielone warstwami ciasta filo. Każdy rodzaj nadzienia posiada bardzo typowy kolor (ser twarogowy ma kolor kremowy, orzechy włoskie i jabłka mają kolor złocisto-brązowy, mak zaś ma lśniący czarny kolor). Górna warstwa ciasta filo nie odstaje od ostatniej warstwy nadzienia. Kawałek „Prekmurskiej gibanicy” posiada zatem osiem następujących po sobie w ściśle określonej kolejności warstw nadzienia (makowe, serowe, orzechowe, jabłkowe). Grubość warstw nadzienia tego samego rodzaju jest taka sama.

Smak: produkt charakteryzuje się typowym intensywnym smakiem i aromatem świeżych ziaren maku, słodkiego sera twarogowego, delikatnych orzechów włoskich i lekko kwaskowatych jabłek. „Prekmurska gibanica” musi być wilgotna, niezbyt tłusta i odpowiednio słodka.

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

- 4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)*

Składniki potrzebne do przygotowania ciasta w okrągłej formie do pieczenia o średnicy 30–35 cm:

Ciasto:

- ciasto kruche,
- ciasto filo.

Nadzienie:

- makowe: 30 dag zmielonych ziaren maku, 10 dag cukru kryształ, 2 jaja i, w razie potrzeby, szczypta soli,
- serowe: 1,2 kg pełnotłustego sera twarogowego, 10 dag cukru kryształ, 2 jaja i, w razie potrzeby, szczypta soli,
- orzechowe: 30 dag zmielonych orzechów włoskich, 10 dag cukru kryształ,
- jabłkowe: 1,5 kg startych jabłek – dość kwaśnych odmian, 12 dag cukru kryształ, cynamon.

Do każdego nadzienia można dodać cukier waniliowy.

Polewy:

- polewa śmietanowa (800 ml kwaśnej lub słodkiej śmietany, 3 jaja),
- polewa tłuszczowa (25 dag margaryny, masła, smalcu lub oleju roślinnego).

Upieczoną „Prekmurską gibanicę” można posypać cukrem kryształem.

Ilość poszczególnych składników może się różnić od podanych ilości o maksymalnie 10 %.

Metoda produkcji „Prekmurskiej gibanicy”:

Przygotowanie nadzienia i polew

Nadzienie makowe: do przygotowania nadzienia makowego używa się drobno zmielonego maku. Do zmielonego maku dodaje się cukier kryształ i (nieobowiązkowo) cukier waniliowy, a następnie całość dokładnie się miesza. Otrzymaną masę dzieli się na dwie części.

Nadzienie serowe: do sera twarogowego dodaje się jaja, cukier kryształ, (nieobowiązkowo) cukier waniliowy i, w razie potrzeby, szczyptę soli. Składniki należy dobrze wymieszać, by otrzymana masa była jednolita i łatwa do rozsmarowania. Otrzymaną masę dzieli się na dwie części.

Nadzienie orzechowe: głównym składnikiem nadzienia orzechowego są drobno mielone orzechy włoskie. Mielone orzechy włoskie miesza się z cukrem kryształem i (nieobowiązkowo) cukrem waniliowym. Otrzymaną masę dzieli się na dwie części.

Nadzienie jabłkowe: jabłka ściera się i dodaje się do nich cukier kryształ, (nieobowiązkowo) cukier waniliowy i cynamon. Całość należy delikatnie wymieszać. Jeśli użyte jabłka są bardzo soczyste, po starciu odstawia się je na pewien czas. Następnie z jabłek odciska się sok i dopiero wtedy dodaje się resztę składników. Otrzymane nadzienie dzieli się na dwie części.

Polewa śmietanowa: całe jaja delikatnie ubija się z kwaśną lub słodką śmietaną. Polewę nakłada się na poszczególne warstwy nadzienia „Prekmurskiej gibanicy”. Do pokrycia poszczególnych warstw wykorzystuje się różne ilości polewy śmietanowej, a więc należy ją odpowiednio podzielić. Najwięcej polewy śmietanowej zużywa się do polania warstw „suchego” nadzienia (makowego i orzechowego). Nadzienie serowe pokrywa się mniejszą ilością polewy śmietanowej, a najmniej polewy wykorzystuje się do nadzienia jabłkowego (albo jabłka są tak soczyste, że nie trzeba ich polewać).

Polewa tłuszczowa: polewa tłuszczowa może być przygotowana ze stopionego masła, margaryny, smalcu lub z oleju roślinnego. Polewą tłuszczową, tak jak polewą śmietanową, pokrywa się poszczególne warstwy „Prekmurskiej gibanicy”. Ilość polewy wykorzystanej do poszczególnych warstw jest taka sama jak w przypadku polewy śmietanowej.

Skład „Prekmurskiej gibanicy”

Ciasto kruche rozwałkowane się na kształt odpowiadający kształtowi formy stosowanej do pieczenia „Prekmurskiej gibanicy” (prostokątny lub okrągły). Grubość ciasta kruchego po upieczeniu nie może przekraczać 5 mm. Formę do ciasta smaruje się tłuszczem, a następnie umieszcza się w niej rozwałkowane ciasto kruche, które w kilku miejscach należy nakłuć widelcem. Następnie formę z ciastem wkłada się na kilka minut do nagrzanego piekarnika, tak by uzyskało ono lekko złocisty kolor (nie jest to obowiązkowe).

Ciasto filo umieszcza się w posmarowanej tłuszczem formie do pieczenia z ciastem kruchym. Ułożone w formie ciasto filo pokrywa się połową nadzienia makowego, które następnie pokrywa się polewą śmietanową i tłuszczową. Na warstwie nadzienia makowego układa się kolejną warstwę ciasta filo. Na tym rozprowadza się połowę nadzienia serowego, które pokrywa się odpowiednią ilością polewy śmietanowej i tłuszczowej. Po umieszczeniu w formie trzeciej warstwy ciasta filo nakładamy na nią połowę nadzienia orzechowego, które pokrywamy taką samą ilością obu polew, jak w przypadku nadzienia makowego. Następnie układa się czwartą warstwę ciasta filo. W razie potrzeby pokrywa się ją niewielką ilością polewy śmietanowej i tłuszczowej. Następnie układa się kolejną warstwę ciasta filo i powtarza się wszystkie czynności w takiej samej kolejności, nakładając kolejno warstwy nadzienia makowego, serowego, orzechowego i jabłkowego. Między każdym nadzieniem musi znajdować się warstwa ciasta filo.

Po uzyskaniu ośmiu warstw nadzienia przełożonych warstwami ciasta filo na ostatniej warstwie nadzienia kładzie się dziewiątą warstwę ciasta filo, pokrywa się ją polewą śmietanową lub tłuszczową, a następnie przykrywa ostatnią warstwą ciasta filo. Ostatnią warstwę ciasta filo ułożoną w formie pokrywa się polewą tłuszczową lub mieszaniną polewy tłuszczowej i śmietanowej. „Prekmurską gibanicę” nakładamy następnie w kilku miejscach aż do dna formy za pomocą długiej cienkiej igły.

Pieczenie i krojenie „Prekmurskiej gibanicy”

„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, przez następną godzinę zaś w temperaturze 170–180 °C. Niezależnie od tego zalecenia temperatura i czas pieczenia mogą być dostosowane do rodzaju piekarnika. Jeśli przed pieczeniem „Prekmurska gibanica” została pokryta jedynie polewą tłuszczową, po zakończeniu pieczenia wyjęte z piekarnika ciasto trzeba polać warstwą kwaśniej lub słodkiej śmietany. Upieczoną „Prekmurską gibanicę” należy pozostawić na kilka godzin do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.

Nie można kroić upieczonej „Prekmurskiej gibanicy”, dopóki jest gorąca. Ciasto kroi się w kawałki trójkątne lub prostokątne. Wysokość pojedynczego kawałka upieczonej „Prekmurskiej gibanicy” musi wynosić 5–7 cm, zaś jego ciężar powinien wynosić co najmniej 17 dag. Podczas podawania (w kawiarniach lub restauracjach) „Prekmurską gibanicę” można pokroić na mniejsze kawałki. Kawałki można posypać cukrem kryształem.

Mrożenie „Prekmurskiej gibanicy”

„Prekmurską gibanicę” można zamrozić niezwłocznie po złożeniu („na surowo”) albo po upieczeniu; tego samego produktu nie można mrozić dwukrotnie.

Jeżeli do przygotowania „Prekmurskiej gibanicy” używane jest ciasto mrożone, ciasta nie można mrozić po przygotowaniu („na surowo”), lecz należy je upiec. Jeżeli ciasto wymaga mrożenia po upieczeniu, jest to dozwolone, ponieważ ciasto poddano „obróbce termicznej”.

4.3. Opis najważniejszych elementów stanowiących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Słowo „gibanca” pochodzi od słowa „gúba” (zagięcie, fałda) i od czasownika „gibati” (wyginać, zaginać). Fakt, że ten rodzaj ciasta jest od dawna znany w Prekmurje, jest potwierdzony przez wiele źródeł historycznych. Najstarsze źródło pisane pochodzi z 1828 r., kiedy to na prośbę pochodzącego ze Słowacji etnografa Johanna Csaplovicsa E.V. Jeszenova, pedagog i ksiądz Jožef Košič sporządził dokument zawierający wykaz potraw najczęściej spożywanych przed wiekiem 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 magyarországi 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 „gyüba” 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 żywieniowy w Prekmurje, był dr Vilko Novak. W swojej rozprawie etnograficznej z 1947 r., zatytułowanej „Ljudska prehrana v Prekmurju” [Zwyczaj żywieniowy w Prekmurje], mówi o „Prekmurskiej gibanicy” jako o pieczonym cieście, a jej przygotowanie opisuje następująco: „Gibanicę wykonuje się z kruchego ciasta, sporządzonego z 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. Piecze się ją w okrągłym glinianym naczyniu zwanym »tepsija«, przy okazji takich uroczystości, jak chrzty, przyjęcia 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, które układa się na wierzchu, zrobione 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. Chociaż 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 naczynie do pieczenia 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 gdzieś 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 15 lat opublikowano wiele książek, w których opisana została „Prekmurska gibanica”. Cilka Sukič przedstawia „Prekmurską gibanicę” w „Jedi nekdanjih in sedanjih dni”, koncentrując się na aspektach kulinarnych. „Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja” [Dawne i współczesne dania. Gotowanie w Prekmurje, Prlekiji i Styrii] (1997), 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 organoleptycznych cech charakterystycznych zostały szczegółowo opisane przez Stanka Renčelja i Romanę Karas w książce zatytułowanej „Prekmurska dobrote” [Specjalności kulinarne regionu Prekmurje] (2001).