

Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Skupina proizvajalcev Prekmurske gibanice

Pisarna: Lendavska ulica 1, 9000 Murska Sobota

Telefon: 02 / 526 14 35

e-mail: info@disi-po-prekmurju.si



Zaščita tradicionalnega ugleda prekmurske gibanice

S certifikatom do razpoznavne kakovosti

Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot je po nekajletnem delu na področju standardizacije kakovosti in povezovanja ponudnikov pridobilo zaščito tradicionalnega ugleda za prekmursko gibanico. V prihodnje bo možno proizvajati prekmursko gibanico samo na podlagi pridobljenega certifikata. Postopki certificiranja proizvajalcev prekmurske gibanice so že v teku.

Prekmurska gibanica je posebnost med sladicami. Uvrščamo jo med slovenske nacionalne kulinarčne specialitete in je tradicionalna značilnost prekmurske kulinarike. Na območju Prekmurja, kot tudi na celotnem področju Slovenije nima primerljivega izdelka. Nekatere raziskave kažejo, da je najbolj prepoznavna slovenska sladica.



Ta stara prekmurska praznična in obredna jed je dobila ime po besedu gūba (guba) in se je v pokrajini ob Muri uveljavila že v zelo starih časih. Ima svojevrstno lastno recepturo in tehnologijo izdelave, ki zahteva veliko mero natančnosti, spretnosti in znanja. Prvotna gibanica je bila po sestavi nekoliko drugačna od današnje, skozi stoletja se je bogatila z plastmi nadevov in se izoblikovala do take mere, kot jo poznamo danes.

Izbrane kakovostne osnovne sestavine in pravilna ter dosledna izpeljava celotnega tehnološkega postopka, vodita do videza rezine prekmurske gibanice, ki je svojevrsten, k čemur nedvomno prispeva zaporedje bogatih nadevov, ki s svojo barvitostjo dajejo izdelku pravo mikavnost in dopadljivost.

Prekmursko gibanico sestavlja krhko testo na katerega so položeni različni nadevi (oreh, skuta, mak, jabolka) med katerimi je zmeraj plast vlečenega testa. Ti nadevi so v gibanici obvezno podvojeni v enakem vrstnem redu, kot v prvi ponovitvi. Na vrhu zadnje plasti nadeva je plast vlečenega testa, ki je prelita s kisló smetano v katero je vmešan rumenjãk ali pa je plast samo premazana z maščóbnim polivom.

Oznaãba tradicionalni ugled

Po dolgoletnih prizadevanjih je Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot pridobilo zaščito **tradicionalnega ugleda** za Prekmursko gibanico. Oznaãba tradicionalnega ugleda pomeni, da je pri proizvodni poudarjena tradicija glede naãina proizvodnje ali sestave oziroma tradicionalne surovine, sama proizvodnja pa geografsko ni omejena. Z oznaãbo tradicionalnega ugleda se predvsem zavaruje receptura ali naãin proizvodnje. Proizvode z zaščito tradicionalnega ugleda lahko proizvajajo vsi, ki se drãijo predpisane recepture, postopka in oblike.

Pristna Prekmurska gibanica, proizvedena iz tradicionalnih surovin in izdelana po zaščitenem receptu, je oznaãena z uradnimi zaščitnimi znaki.



Slovenski in Evropski uradni znak zaščite tradicionalnega ugleda

Kdo lahko uporablja oznaãbo tradicionalnega ugleda?

Uporaba imena in oznaãbe tradicionalnega ugleda prekmurske gibanice je kolektivna pravica vseh, ki izpolnjujejo predpisane pogoje zanjo, kar pomeni, da se drãijo predpisane recepture, postopka in oblike. Vsakdo, ki Źeli proizvajati tradicionalno prekmursko gibanico mora izpolnjevati pogoje doloãene v Pravilniku o oznaãbi tradicionalnega ugleda Prekmurska gibanica, ki ga je izdalo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (Ur. l. RS, Źt. 47/2004).

Certificiranje proizvajalcev prekmurske gibanice

Vsak proizvajalec dokazuje ustreznost prekmurske gibanice s pridobljenim *CERTIFIKATOM*, ki ga podeljuje *CERTIFIKACIJSKI ORGAN*; to je neodvisna zunanja kontrolna institucija z ustreznimi pooblastili za presojo standardov kakovosti.

Najlažja pot do pridobitve certifikata vodi preko vključitve v skupino proizvajalcev, ki pridobi in ohranja certifikat v imenu svojih članov. Pridobitev certifikata za proizvodnjo prekmurske gibanice znotraj skupine je nekajkrat cenejša od samostojne pridobitve, poleg tega pa prinaša še vrsto drugih prednosti.

Skupina proizvajalcev prekmurske gibanice

Društva za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot je v letu 2005 registriralo skupino proizvajalcev prekmurske gibanice v skladu z zahtevami Pravilnika o priznanju skupin proizvajalcev posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil (Ur.l. RS, št. 33/2005).

Namen skupine proizvajalcev prekmurske gibanice je združiti proizvajalce in ponudnike te tradicionalne slaščice v skupnih prizadevanjih za izboljšanje in ohranjanje njene kakovosti ter izvedba skupne promocije na področju Slovenije in tudi v tujini

Osnovna funkcija skupine proizvajalcev je pridobitev in ohranjanje certifikata tradicionalnega ugleda prekmurske gibanice za svoje člane. V okviru skupine proizvajalcev je vzpostavljena notranja kontrole, ki skrbi za vzdrževanje dogovorjenih standardov kakovosti, hkrati pa tudi koordinira sodelovanje s certifikacijskim organom in pristojnimi državnimi institucijami. Poleg tega pa prinaša članstvo v skupini proizvajalcev še vrsto prednosti na področju skupne promocije.

Kontakt za podrobnejše informacije o delovanju skupine in pridobitvi certifikata:



Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Skupina proizvajalcev Prekmurske gibanice

Pisarna: Lendavska ulica 1, 9000 Murska Sobota

Telefon: 02 / 526 14 35

e-mail: info@disi-po-prekmurju.si

**SHEMA SISTEMA NOTRANJE KONTROLE SKUPINE
PROIZVAJALCEV PREKMURSKE GIBANICE**

