

Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2006/C 3/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

„GERAARDSBERGSE MATTENTAART“

EG-Nr.: BE/00288/07.04.2003

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung dient der Information. Weitere Angaben, insbesondere zu den Herstellern des Erzeugnisses, das die Bezeichnung g.U. bzw. g.g.A. führt, sind der vollständigen Spezifikation zu entnehmen, die über die nationalen Behörden oder die Dienststellen der Europäischen Kommission ⁽¹⁾ erhältlich ist.

1) *Zuständige Behörde des Mitgliedstaates*

Name: Administratie Land- en Tuinbouw, ministerie van de Vlaamse Gemeenschap
Anschrift: Leuvenseplein 4, B-1000 Brussel
Tel.: (32-2) 553 63 41
Fax: (32-2) 553 63 50
E-mail: —

2) *Antrag stellende Vereinigung*

Name: Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart
Anschrift: Schillebeekstraat 85, B-9500 Geraardsbergen
Tel.: (32-2) 054 41 41 72
Fax: (32-2) 054 41 41 72

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Sonstige ()

3) *Art des Erzeugnisses:*

Kategorie 2.4: Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

4) *Beschreibung der Spezifikation*

(siehe Artikel 4 Absatz 2)

4.1. Name: Geraardsbergse Mattentaart

4.2. Beschreibung: Die „Geraardsbergse Mattentaart“ ist ein kleiner, runder Kuchen mit einem Durchmesser von 8 bis 10 cm. Die Mattentaart wird aus Blätterteig hergestellt, ist mit Matte, einer Art Quark, gefüllt und hat an der Oberseite eine dunkelbraune Kruste.

⁽¹⁾ Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft, Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

4.3. Geographisches Gebiet: Das Erzeugungsgebiet umfasst die Stadt Geraardsbergen (wozu außer Geraardsbergen-Zentrum folgende Teilgemeinden gehören: Goeferdinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen und Zarlarding) und die angrenzende Gemeinde Lierde (wozu Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde und Sint-Martens-Lierde gehören).

4.4. Ursprungsnachweis:

Die Matte wird in landwirtschaftlichen Betrieben in dem genannten geographischen Gebiet hergestellt. Diese Betriebe sind in einem von der Bruderschaft geführten Register eingetragen. Kopien der Einträge und Änderungen des Registers werden der zuständigen Kontrolleinrichtung übermittelt. Die Matte ist ein Milchbetrieberzeugnis, das den Bestimmungen des „Koninklijk Besluit“ vom 10. Januar 2001 entsprechen muss. Dies bedeutet, dass die für die Herstellung der Matte verwendete Milch von dem landwirtschaftlichen Betrieb stammen muss, der Matte erzeugt. Diese Betriebe müssen auch den HACCP-Normen genügen. Der landwirtschaftliche Betrieb verkauft die Matte direkt an den Bäcker.

Die Bäcker der Geraardsbergse Mattentaart werden in einem anderen Register der Bruderschaft geführt. Kopien der Einträge und Änderungen des Registers werden der zuständigen Kontrolleinrichtung übermittelt. Der Bäcker kauft die Matte direkt bei einem registrierten landwirtschaftlichen Betrieb und führt auch ein Kaufregister.

Der Endverkäufer kann jederzeit nachweisen, dass die Geraardsbergse Mattentaarten von einem registrierten Bäcker stammen.

4.5. Herstellungsverfahren:

Das Herstellungsverfahren muss vollständig der Spezifikation entsprechen. Die Matte wird aus frischer Rohmilch, Buttermilch aus landwirtschaftlichen Betrieben und gegebenenfalls etwas Essig hergestellt. Die Rohmilch für die Zubereitung der Matte muss von landwirtschaftlichen Betrieben des betreffenden geographischen Gebiets stammen. Die Matte muss im landwirtschaftlichen Betrieb hergestellt werden. Die „Geraardsbergse Mattentaart“ besteht aus fein gemahlener Matte, Eiern, Zucker, gegebenenfalls etwas Mandelextrakt und Blätterteig. Die Geraardsbergse Mattentaart darf nur von Bäckern aus dem betreffenden geographischen Gebiet hergestellt werden.

Nur das Backen muss nicht in dem geographischen Gebiet erfolgen: Es ist möglich, fertige, aber noch nicht gebackene, sondern tief gefrorene „Geraardsbergse Mattentaarten“ an Bäcker oder Fachgeschäfte ausserhalb des geographisch abgegrenzten Gebiets zu liefern, wo sie dann in einem Backofen verzehrbereit gemacht werden.

4.6. Zusammenhang:

Die „Geraardsbergse Mattentaart“ hat eine Jahrhunderte alte Geschichte und Tradition.

Bereits im 17. Jahrhundert wurde in dieser Region Matte in Kuchen verarbeitet, wie aus alten Rechnungen hervorgeht.

Dass die „Geraardsbergse Mattentaart“ große Bekanntheit genießt, wird u.a. aus Folgendem deutlich:

- Auf einer im Jahre 1966 von der Stadt Brüssel organisierten Messe, auf der regionale Erzeugnisse verkauft wurden, stand die „Geraardsbergse Mattentaart“ im Blickfang.
- Seit 1980 organisiert die Bruderschaft der Geraardsbergse Mattentaart alljährlich den „Tag der Mattentaart“. Diese Veranstaltung findet auf dem Marktplatz der Stadt Geraardsbergen statt, wo eine vollständige Backstube eingerichtet wird. Die Mitglieder der Bruderschaft demonstrieren dort die Herstellung der Geraardsbergse Mattentaart.
- Im Jahre 1985 hat die belgische Post eine Briefmarke herausgegeben, auf der eine Mattentaart mit dem Hinweis „Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten“ abgebildet war. Das war ein Novum, denn erstmals wurde in Belgien ein regionales Erzeugnis auf einer Briefmarke abgebildet. Das starke Interesse an dieser Briefmarke machte deutlich, dass es sich hier um ein außergewöhnliches Ereignis handelte. Von den insgesamt 3,2 Millionen Briefmarken dieser Ausgabe wurden innerhalb von zwei Tagen allein in Geraardsbergen 40 000 Stück verkauft.

- Im Jahre 2001 hat das „Guinness World Records Book“ der Bruderschaft der Geraardsbergse Mattentaart ein Attest für die größte jemals hergestellte Mattentaart erteilt.
- Die Bruderschaft der Geraardsbergse Mattentaart ist verbrüderet mit den französischen Vereinigungen „Confrérie de Pithivier“ und „Confrérie Champagne de Sézanne“.

4.7. Kontrolleinrichtung:

Name: Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie
Afdeling Gespecialiseerde Diensten, Sectie A
Controles Uitgaven EOGFL en Marktordening

Anschrift: WTC III, Simon Bolivarlaan 30, B-1000 Brussel

Tel.: (32-2) 208 40 40

Fax: (32-2) 208 39 75

- 4.8. Etikettering: Die gleichzeitige Angabe des Namens des Erzeugnisses, nämlich „Geraardsbergse mattentaart“ und des Hinweises „Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)“ sind obligatorisch.
- 4.9. Einzelstaatliche Anforderungen: Anforderungen, die sich aus den einschlägigen belgischen Rechtsvorschriften und den Gemeinschaftsvorschriften ergeben.
-