

**Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισης κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2006/C 3/05)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια των άρθρων 7 και 12δ του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους, ενός κράτους μέλους του ΠΟΕ ή μιας αναγνωρισμένης τρίτης χώρας σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 3, εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) Αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«GERAARDSBERGSE MATTENTAART»**

**Αριθ. ΕΚ: ΒΕ/00288/7.4.2003**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)**

Το παρόν δελτίο αποτελεί σύνοψη ενημερωτικού χαρακτήρα. Για πληρέστερες πληροφορίες, οι ενδιαφερόμενοι και ιδίως οι παραγωγοί των προϊόντων που καλύπτονται από την σχετική ΠΟΠ ή ΠΓΕ, καλούνται να ανατρέξουν στο πλήρες κείμενο της συγγραφής υποχρεώσεων, απευθυνόμενοι στις εθνικές αρχές ή τις αρμόδιες υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής<sup>(1)</sup>.

1) *Αρμόδια εθνική αρχή*

Όνομασία: Administratie Land- en Tuinbouw, ministerie van de Vlaamse Gemeenschap  
Διεύθυνση: Leuvenseplein 4, B-1000 Brussel  
Αριθ. τηλ.: (32-2) 553 63 41  
Αριθμός τηλεομοιοτυπίας: (32-2) 553 63 50  
E-mail: —

2) *Αιτούσα ομάδα*

Όνομασία: Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart  
Διεύθυνση: Schillebeekstraat 85, B-9500 Geraardsbergen  
Αριθ. τηλ.: (32-2) 054 41 41 72  
Αριθ. (32-2) 054 41 41 72

Παραγωγοί/μεταποιητές: (x) Άλλοι: ( )

3) *Κατηγορία προϊόντος:*

Κατηγορία 2.4: προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαρώδη προϊόντα, προϊόντα μπισκοτοποιίας και άλλα είδη αρτοποιού.

4) *Συνοπτική παρουσίαση του φακέλου προϊόντος:*

(βλ. άρθρο.4, παράγραφος 2):

4.1. Όνομασία: «Geraardsbergse mattentaart»

4.2. Περιγραφή: Η μάτεντααρτ είναι μικρή στρογγυλή τάρτα διαμέτρου 8 έως 10 cm. Αποτελείται από φύλλο ζύμης γεμιστό με πολτό από μάτεν (Matten — τοπικό μαλακό τυρί), έχει χρώμα καστανό και επικαλύπτεται από σκούρα καστανή κρούστα.

<sup>(1)</sup> Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Γεωργίας, Μονάδα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων, Β-1049 Βρυξέλλες.

4.3. Γεωγραφικός χώρος: Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει την πόλη του Geraardsbergen (στην οποία εκτός το Geraardsbergen-centrum ανήκουν και τα εξής μέρη του δήμου: Goeferinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen και Zarlardinge) καθώς και τον γετονικό δήμο του Lierde (στον οποίο ανήκουν τα εξής μέρη: Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde και Sint-Martens-Lierde).

#### 4.4. Απόδειξη καταγωγής:

Το τυρί μάτεν παρασκευάζεται στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται στην προαναφερόμενη γεωγραφική περιοχή. Οι εκμεταλλεύσεις αυτές εγγράφονται στο μητρώο το οποίο τηρεί η αδελφότητα. Τα αντίγραφα των εγγραφών και οι μεταβολές του μητρώου κοινοποιούνται στο αντίστοιχο όργανο ελέγχου. Το τυρί μάτεν αποτελεί προϊόν των γαλακτοκομικών μονάδων για την παρασκευή του οποίου πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του «Koninklijk Besluit» (βασιλικού διατάγματος) της 10ης Ιανουαρίου 2001. Αυτό σημαίνει ότι το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού μάτεν πρέπει να προέρχεται από την γεωργική εκμετάλλευση, η οποία παράγει το τυρί. Οι εκμεταλλεύσεις αυτές πρέπει επίσης να τηρούν τα πρότυπα HACCP. Η αγροτική εκμετάλλευση μεταπωλεί το τυρί απευθείας στον αρτοποιό.

Οι αρτοποιοί οι οποίοι παρασκευάζουν την Geraardsbergse mattentaart είναι εγγεγραμμένοι σε ένα άλλο μητρώο της αδελφότητας. Τα αντίγραφα των σχετικών εγγραφών και οι μεταβολές που επέρχονται στο μητρώο κοινοποιούνται στο αρμόδιο όργανο ελέγχου. Ο αρτοποιός αγοράζει το τυρί μάτεν απευθείας από μία εγγεγραμμένη γεωργική εκμετάλλευση και τηρεί επίσης σχετικό μητρώο αγορών.

Ο τελικός μεταπωλητής μπορεί να αποδείξει οποιαδήποτε στιγμή ότι οι Geraardsbergse mattentaart προέρχονται από έναν εγγεγραμμένο αρτοποιό.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος:

Η μέθοδος παραγωγής πρέπει να εναρμονίζεται απόλυτα με τις προδιαγραφές. Το τυρί μάτεν παρασκευάζεται από νωπό μη επεξεργασμένο γάλα και βουτυρόγαλα που προέρχονται από γεωργικές εκμεταλλεύσεις με την προσθήκη ξυδιού, όπου αυτό χρειάζεται. Το μη επεξεργασμένο γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού μάτεν πρέπει να προέρχεται από γεωργικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Το μάτεν πρέπει να παρασκευάζεται αποκλειστικά στη γεωργική εκμετάλλευση. Για τη σύνθεση της Geraardsbergse mattentaart χρησιμοποιείται ψιλοτριμμένο τυρί μάτεν, αυγά, ζάχαρη, ενδεχομένως εκχύλισμα αμυγδαλού και φύλλο ζύμης. Η Geraardsbergse mattentaart επιτρέπεται να παρασκευάζεται μόνο από αρτοποιούς από την αντίστοιχη γεωγραφική περιοχή.

Μόνο το ψήσιμο της τάρτας δεν πρέπει να γίνεται στην γεωγραφική περιοχή: υπάρχει δυνατότητα να παραδίνονται οι έτοιμες, αλλά όχι ακόμη ψημένες, αλλά κατεψυγμένες «Geraardsbergse mattentaarten» σε αρτοποιούς ή εξειδικευμένα καταστήματα που βρίσκονται εκτός των ορίων της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, οπότε ψήνονται ξανά στον φούρνο, για να είναι έτοιμες προς κατανάλωση.

#### 4.6. Δεσμός:

Η Geraardsbergse mattentaart έχει μακράιωνη ιστορία και παράδοση που βασίζονται στην τήρηση αξιόπιστων κανόνων ποιότητας.

Τον 17ο αιώνα ήδη μετατρεπόταν στην περιοχή αυτή το τυρί μάτεν σε γλυκίσματα, όπως προκύπτει από παλαιά τιμολόγια της εποχής.

Επιπλέον, η φήμη και η αναγνώριση του προϊόντος είναι αναμφισβήτητες, όπως μαρτυρούν τα ακόλουθα:

- Σε έκθεση που οργανώθηκε από την πόλη των Βρυξελλών το 1966, κατά τη διάρκεια της οποίας πωλήθηκαν τοπικά προϊόντα, η Χεράαρντσπερχσε μάτεντααρτ αναδείχθηκε σε κορυφαίο προϊόν.
- Από το 1980 η ένωση «Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart» οργανώνει κάθε χρόνο την «Ημέρα της Χεράαρντσπερχσε μάτεντααρτ». Η εκδήλωση αυτή λαμβάνει χώρα στη μεγάλη πλατεία του Χεράαρντσπερχσεν στην οποία εγκαθίσταται ένα πλήρες αρτοποιείο και όλα τα μέλη της ένωσης δείχνουν πώς παρασκευάζεται το προϊόν.
- Το έτος 1985 το Ταχυδρομείο εξέδωσε γραμματόσημο στο οποίο απεικονίζεται η τάρτα μάτεν και στο οποίο αναγράφεται η ένδειξη «Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten» (βλ. παράρτημα 7). Επρόκειτο για την πρώτη φορά κατά την οποία τοπικό προϊόν παρουσιαζόταν σε βελγικό γραμματόσημο. Το τεράστιο ενδιαφέρον που εκδηλώθηκε για την έκδοση του γραμματοσήμου δείχνει ότι δεν επρόκειτο για τυχαίο γεγονός. Το γραμματόσημο εκδόθηκε σε 3,2 εκατομμύρια τεμάχια από τα οποία 40 000 περίπου πωλήθηκαν μόνο στο Χεράαρντσπερχσεν μέσα σε ένα διήμερο.

- Το 2001, το «Guinness World Records Book» απένειμε στη «Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart» πιστοποιητικό παραγωγής της μεγαλύτερης τάρτας μάτεν που παρασκευάστηκε ποτέ (βλ. παράρτημα 8).
- Η ένωση «Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart» είναι αδελφοποιημένη με δύο γαλλικές ενώσεις την «Confrérie de Pithivier» και την «Confrérie Champagne de Sézanne».

4.7. Διάρθρωση ελέγχου:

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

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

Αριθ. τηλ.: (32-2) 208 40 40

Αριθ. τηλεομ.: (32-2) 208 39 75

- 4.8. **Επισημάνση:** Είναι υποχρεωτική η αναγραφή του ονόματος του προϊόντος «Geraardsbergse Mattentaart» και των λέξεων «Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)».
- 4.9. **Εθνικές απαιτήσεις:** Οι σχετικές απαιτήσεις που απορρέουν από την εθνική και την κοινοτική νομοθεσία
-