

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2006/C 3/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

«GERAARDSBERGSE MATTENTAART»

Número CE: BE/00288/07.04.2003

DOP () IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, las personas interesadas y, en especial, los productores de la DOP o de la IGP, pueden consultar la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1) *Servicio competente del Estado miembro:*

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

2) *Agrupación solicitante:*

Nombre: Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart
Dirección: Schillebeekstraat 85, B-9500 Geraardsbergen
Teléfono: (32-2) 054 41 41 72
Fax: (32-2) 054 41 41 72

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3) *Tipo de producto:*

Clase 2.4.: Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

4) *Descripción del pliego de condiciones:*

(véase el artículo 4, apartado 2)

4.1. Nombre: Geraardsbergse mattentaart

4.2. Descripción: Las tartas de cuajada de Geraardsbergen son pequeñas tartas redondas de 8 a 10 cm de diámetro. La tarta consiste en hojaldre relleno de pasta de cuajada; es de color marrón y en la parte superior tiene una corteza rebajada de color marrón oscuro.

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

4.3. Zona geográfica: La zona de producción consiste en la ciudad de Geraardsbergen (que comprende, además del centro de Geraardsbergen, los siguientes distritos: Goferdinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen en Zarlardinge) y el municipio limítrofe de Lierde (comprende Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde y Sint-Martens-Lierde).

4.4. Prueba de origen:

La cuajada se produce en las granjas de la zona geográfica descrita. Estas granjas están incluidas en un registro que lleva la Asociación. El órgano de control pertinente recibe copia de las inscripciones y de las modificaciones del registro. La cuajada es un producto lácteo de granja que debe cumplir los requisitos del Real Decreto de 10 de enero de 2001, donde se establece que la leche para la producción de cuajada debe proceder de la misma granja que produce la cuajada. Las granjas deben satisfacer también las normas HACCP. La cuajada es vendida directamente por las granjas a los pasteleros.

Los pasteleros que hacen la tarta de cuajada de Geraardsbergen figuran inscritos en un segundo registro llevado por la Asociación. El órgano de control pertinente recibe copia de las inscripciones y de las modificaciones del registro. Los pasteleros compran la cuajada directamente a las granjas registradas y llevan un registro de las compras.

El vendedor final ha de poder demostrar en todo momento que las tartas de cuajada de Geraardsbergen proceden de un pastelero registrado.

4.5. Método de obtención:

El método de obtención del producto debe ajustarse plenamente al pliego de condiciones. La cuajada se prepara a partir de leche fresca y cruda, mazada de granja y, eventualmente, un poco de vinagre. La leche cruda para la obtención de cuajada debe proceder de las granjas de la zona geográfica. La preparación de la cuajada ha de efectuarse en las granjas. Los ingredientes de la tarta de cuajada de Geraardsbergen son cuajada triturada finamente, huevos, azúcar, a veces extracto de almendras y hojaldre. Solo pueden elaborar tartas de cuajada de Geraardsbergen los pasteleros de la zona geográfica descrita.

Lo único que no es necesario efectuar en esta zona geográfica es la cocción, ya que se pueden suministrar tartas de cuajada de Geraardsbergen acabadas pero aún no cocidas, aunque sí congeladas, a pasteleros o tiendas especializadas que se encuentren fuera de la zona geográfica descrita, para que las terminen de preparar en un horno.

4.6. Vínculo:

La tarta de cuajada de Geraardsbergen puede preciarse de una historia y una tradición seculares.

Ya en el siglo XVII se elaboraban en esta zona tartas a base de cuajada, como se ve en antiguas cuentas.

Por otra parte, la fama y el renombre de la tarta de cuajada de Geraardsbergen quedan de manifiesto con lo siguiente:

- En una exposición y venta de productos regionales que organizó en 1966 la ciudad de Bruselas, la tarta de cuajada de Geraardsbergen llamó la atención de los visitantes.
- Desde 1980 la Asociación de la tarta de cuajada de Geraardsbergen organiza cada año un «Día de la tarta de cuajada», que se celebra en la plaza del mercado de la ciudad de Geraardsbergen. Allí se instala una pastelería completa donde todos los miembros de la Asociación muestran cómo se elaboran las tartas de cuajada de Geraardsbergen.
- Correos lanzó en 1985 un sello donde se reproducía una tarta de cuajada con la mención «*Broederschap Geraardsbergse Mattetaarten*». Se trataba de una primicia, ya que en Bélgica era la primera vez que un sello representaba un producto regional. El inmenso interés que despertó la edición de este sello indica que no puede considerarse un simple acontecimiento cotidiano. Se imprimieron 3,2 millones de ejemplares y en dos días ya se habían vendido cuarenta mil solo en Geraardsbergen.

- En el año 2001 el *Guinness World Records Book* expidió a la Asociación de la tarta de cuajada de Geraardsbergen un certificado por la preparación de la mayor tarta de cuajada que se había hecho nunca.
- La «*Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart*» (Asociación de la tarta de cuajada de Geraardsbergen) está hermanada con la «*Confrérie de Pithivier*» y la «*Confrérie Champagne de Sézanne*» de Francia.

4.7. Estructura de control:

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

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

Tel.: (32-2) 208 40 40

Fax: (32-2) 208 39 75

4.8. Etiquetado: Indicación conjunta obligatoria del nombre del producto «*Geraardsbergse mattentaart*» y «*Beschermde Geografische Aanduiding*» (IGP).

4.9. Requisitos nacionales: Los derivados de la legislación pertinente, tanto nacional como comunitaria.
