

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2006/C 3/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 et 12 quinquies dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

FICHE RÉSUMÉE

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

«GERAARDSBERGSE MATTENTAART»

N° CE: BE/00288/7.4.2003

AOP () IGP (X)

Cette fiche est un résumé établi à titre d'information. Pour une information complète, il est loisible, notamment aux producteurs des produits couverts par l'AOP ou l'IGP concernée, de consulter la version complète du cahier des charges soit au niveau national, soit auprès des services de la Commission européenne (¹).

1) *Service compétent de l'État membre*

Nom: Administratie Land- en Tuinbouw, ministerie van de Vlaamse Gemeenschap
Adresse: Leuvenseplein 4, B-1000 Brussel
Tél.: (32-2) 553 63 41
Télécopie: (32-2) 553 63 50
Courriel: —

2) *Groupement*

Nom: Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart
Adresse: Schillebeekstraat 85, B-9500 Geraardsbergen
Tél.: (32-2) 054 41 41 72
Télécopie: (32-2) 054 41 41 72

Composition: producteurs/transformateurs (x) autres ()

3) *Type de produit:*

catégorie 2.4: produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie

4) *Description du cahier des charges*

(cf. article 4, paragraphe 2):

4.1. Nom: «Geraardsbergse mattentaart»

4.2. Description: Les tartes au maton de Grammont (*Geraardsbergse mattentaarten*) sont de petites tartes de forme arrondie dont le diamètre varie entre 8 et 10 cm. La tarte se compose de pâte feuilletée remplie de maton; sa couleur est brune et elle comporte une croûte supérieure de couleur brun foncé.

(¹) Commission européenne, Direction générale de l'agriculture, Unité chargée de la politique de la qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

4.3. Aire géographique: La zone de production inclut la ville de Grammont (qui regroupe, outre le centre de Grammont, les entités suivantes: Goeferinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen et Zarlarding) et la commune limitrophe de Lierde (qui inclut Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde et Sint-Martens-Lierde).

4.4. Preuve de l'origine:

Les matons sont produits dans les fermes de l'aire géographique susmentionnée. Ces fermes sont enregistrées dans un registre tenu par la confrérie. Des copies des inscriptions et des modifications au registre sont communiquées à l'organe de contrôle compétent. Les matons sont des produits laitiers de ferme qui doivent satisfaire à l'arrêté royal du 10 janvier 2001. Il en résulte que le lait destiné à la production des matons doit provenir de la ferme qui produit les matons. Ces fermes doivent également satisfaire aux normes HACCP. Les matons sont vendus directement par la ferme au boulanger.

Les boulangers produisant de la tarte au maton de Grammont sont inscrits dans un deuxième registre tenu par la confrérie. Des copies des inscriptions et des modifications au registre sont communiquées à l'organe de contrôle compétent. Le boulanger achète directement les matons auprès des fermes enregistrées et tient un registre d'achat.

Le vendeur final doit toujours être en mesure de prouver que les tartes au maton de Grammont proviennent d'un boulanger inscrit au registre.

4.5. Méthode d'obtention:

La méthode d'obtention du produit doit être absolument conforme au cahier des charges. Les matons sont préparés avec du lait cru frais, du lait battu de ferme et éventuellement un peu de vinaigre. Le lait cru destiné à la préparation des matons doit provenir de fermes situées dans l'aire géographique. La préparation des matons doit se faire dans les fermes. La tarte au maton de Grammont se compose de matons finement broyés, d'oeufs, de sucre, et éventuellement d'extrait d'amande et de pâte feuilletée. La préparation de la tarte au maton de Grammont ne peut être effectuée que par les boulangers de l'aire géographique susmentionnée.

Seule la cuisson ne doit pas nécessairement se faire dans l'aire géographique: il est possible, en effet, que des tartes au maton de Grammont non cuites mais congelées soient livrées à des boulangers ou à des entreprises spécialisées situés en dehors de l'aire géographique déterminée, où elles sont cuites dans un four, afin de les rendre propres à la consommation.

4.6. Lien:

La tarte au maton de Grammont peut s'appuyer sur une histoire et une tradition séculaires.

Dès le 17^e siècle, des matons ont été transformés en tartes dans la région, ce dont témoignent d'anciennes factures.

En outre, les éléments suivants font apparaître la renommée et la notoriété de la tarte au maton de Grammont:

- Lors d'une exposition, accompagnée de la vente de produits régionaux, qui fut organisée en 1966 par la ville de Bruxelles, la tarte au maton de Grammont a retenu l'attention.
- Depuis 1980, la «Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart» (confrérie de la tarte au maton de Grammont) organise chaque année la «journée de la tarte au maton». Cet événement a lieu sur la place du marché de la ville de Grammont. Un équipement complet de boulanger y est installé et tous membres de la confrérie font une démonstration de la fabrication de la tarte au maton de Grammont.
- En 1985, la poste a émis un timbre sur lequel une tarte au maton est représentée et qui porte la mention «Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten». Il s'agissait là d'une primeur car, pour la première fois en Belgique, un produit régional figurait sur un timbre poste. L'immense succès rencontré par l'émission de ce timbre démontre que l'on ne peut parler d'un fait banal. Quelque 3,2 millions d'exemplaires ont été imprimés et, en deux jours, quarante mille timbres avaient déjà été vendus uniquement à Grammont.

- En 2001, le «Guinness World Records Book» a délivré une attestation à la «confrérie de la tarte au maton de Grammont» pour la préparation de la plus grande tarte au maton qui ait jamais été produite.
- La «confrérie de la tarte au maton de Grammont» a fraternisé avec la «confrérie de Pithivier» et la «confrérie Champagne de Sézanne», deux confréries françaises.

4.7. Structure de contrôle:

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

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

Tél.: (32-2) 208 40 40

Télécopie: (32-2) 208 39 75

- 4.8. Étiquetage: La mention commune obligatoire du nom du produit «Geraardsbergse mattentaart» et «Beschermd Geografische Aanduiding (BGA)».
- 4.9. Exigences nationales: Celles qui découlent de la législation nationale et communautaire en la matière.
-