

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2006/C 3/05)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CEE) n. 2081/92 DEL CONSIGLIO

«GERAARDSBERGSE MATTENTAART»

numero CE: BE/00288/7.4.2003

DOP () IGP (X)

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, in particolare per i produttori dei prodotti che fanno parte della DOP o dell'IGP in oggetto, consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i servizi competenti della Commissione europea. ⁽¹⁾

1) *Servizio competente dello Stato membro*

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

2) *Organizzazione richiedente*

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

Composizione: Produttori/trasformatori (x) Altro ()

3) *Tipo di prodotto:*

Categoria 2.4: prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria

4) *Descrizione del disciplinare:*

(cfr. articolo 4, paragrafo 2):

4.1. Nome: Geraardsbergse mattentaart (torta di caglio di latte)

4.2. Descrizione: Le «Geraardsbergse mattentaarten» (torte di caglio di latte) sono tortine rotonde con diametro da 8 a 10 cm. La torta è composta di pasta sfoglia farcita di ripieno di caglio di latte ed è di colore marrone. La crosta, di colore marrone scuro, è tagliata sulla parte superiore.

⁽¹⁾ Commissione europea - Direzione generale Agricoltura - Unità «Politica di qualità dei prodotti agricoli» - B-1049 Bruxelles.

4.3. Zona geografica: La zona geografica di produzione è rappresentata dalla città di Geraardsbergen (che comprende, oltre al centro di Geraardsbergen, anche le seguenti frazioni: Goeferinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen e Zarlardinge) e dal comune limitrofo di Lierde (che comprende Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde e Sint-Martens-Lierde).

4.4. Prova dell'origine:

I cagli vengono prodotti nelle fattorie situate nella zona geografica descritta. Si tratta di fattorie iscritte in un registro che viene tenuto dalla Broederschap. Copie delle iscrizioni e delle modifiche apportate al registro sono trasmesse all'organo di controllo competente. I cagli sono prodotti lattiero-caseari di fattoria che devono soddisfare i requisiti fissati dal regio decreto del 10 gennaio 2001. Pertanto il latte destinato alla produzione dei cagli deve essere originario della fattoria che produce i medesimi. Questa deve inoltre essere conforme alle norme HACCP. I cagli sono venduti direttamente dalla fattoria al panettiere.

I panettieri che producono la «Geraardsbergse mattentaart» sono iscritti in un secondo registro anch'esso tenuto dalla Broederschap. Copie delle iscrizioni e delle modifiche al registro sono trasmesse all'organo di controllo competente. Il panettiere acquista i cagli direttamente presso le fattorie registrate e tiene un registro in cui iscrive gli acquisti.

Il venditore finale dovrà sempre essere in grado di provare che le «Geraardsbergse mattentaarten» provengono da una panetteria registrata.

4.5. Metodo di ottenimento:

Il metodo di ottenimento deve essere assolutamente conforme al disciplinare. I cagli vengono preparati con latte fresco crudo, latticello di fattoria ed eventualmente un po' di aceto. Il latte crudo destinato alla preparazione dei cagli deve provenire da fattorie situate nell'area geografica. La preparazione dei cagli deve avvenire nella fattoria. La «Geraardsbergse mattentaart» si compone di cagli finemente tritati, uova, zucchero, eventualmente estratto di mandorla, e pasta sfoglia. La preparazione della «Geraardsbergse mattentaart» può essere unicamente l'opera di panettieri dell'area geografica descritta.

Soltanto la cottura in forno non deve necessariamente avvenire nell'area geografica: esiste infatti la possibilità che torte di caglio già pronte, non ancora cotte ma congelate, siano consegnate a panettieri o imprese specializzate situate all'esterno dell'area geografica descritta, dove vengono infornate e così rese atte al consumo.

4.6. Legame:

La «Geraardsbergse mattentaart» può contare su una storia e tradizione secolari.

Già nel '600, come attestano vecchie fatture, in questa regione si lavoravano cagli per la preparazione di torte.

Inoltre la fama e la notorietà della «Geraardsbergse mattentaart» risultano fra l'altro da quanto segue:

- Ad una mostra, con vendita di prodotti regionali, organizzata nel 1966 dalla città di Bruxelles, la Geraardsbergse Mattentaart ha richiamato notevole attenzione.
- Dal 1980 la «Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart» organizza annualmente un «Dag van de Mattentaart» (giornata della torta di caglio). Questa manifestazione si svolge sulla piazza del mercato della città di Geraardsbergen, dove viene collocato un impianto completo per la panificazione con il quale tutti i membri della Broederschap danno una dimostrazione della preparazione della *Geraardsbergse Mattentaart*.
- Nel 1985 le Poste hanno emesso un francobollo su cui era raffigurata una torta di caglio con la dicitura «*Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten*» (cfr. allegato 7). Una novità assoluta: per la prima volta in Belgio un prodotto regionale appariva su un francobollo. L'immenso interesse per l'emissione del francobollo in questione dimostra che non si tratta certo di un fatto ordinario. Sono stati stampati 3,2 milioni di esemplari e in due giorni solo a Geraardsbergen ne erano già stati venduti quarantamila.

- Nel 2001 il «Guinness Book of World Records» ha rilasciato un attestato alla «Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart» per la torta di caglio più grossa mai prodotta (cfr. allegato 8).
- La «Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart» è gemellata con le francesi «Confrérie de Pithivier» e «Confrérie Champagne de Sézanne».

4.7. Struttura di controllo:

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

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

Tel. (32-2) 208 40 40

Fax (32-2) 208 39 75

- 4.8. Etichettatura: Obbligo di indicazione congiunta del nome del prodotto («Geraardsbergse mattentaart» e «indicazione geografica protetta» (IGP).
- 4.9. Condizioni nazionali: Quelle derivanti dalla legislazione nazionale e comunitaria in materia.
-