

Bekendmaking van een registratie-aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2006/C 3/05)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 of artikel 12 quinquies van de genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratie-aanvraag moet binnen zes maanden na deze bekendmaking worden ingediend via de bevoegde autoriteit van een lidstaat, van een staat die lid van de WTO is, of van een overeenkomstig artikel 12, lid 3, erkend derde land. Geoordeeld wordt dat de hiernavolgende gegevens, met name die in punt 4.6, de registratie-aanvraag rechtvaardigen in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92; zij zijn het motief voor deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

„GERAARDSBERGSE MATTENTAART”

EG-nummer: BE/00288/07.04.2003

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting is opgesteld voor informatieve doeleinden. Voor volledige informatie, met name ten behoeve van de producenten van het product met de betrokken BOB of BGA, dient de volledige versie van het productdossier te worden geraadpleegd hetzij op nationaal niveau, hetzij bij de bevoegde diensten van de Europese Commissie ⁽¹⁾.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

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

2. *Aanvragende groepering:*

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

Samenstelling: Producenten/verwerkers (x) Anderen ()

3. *Productcategorie:*

Categorie 2.4: brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

4. *Overzicht van het productdossier*

(cfr. art. 4, lid 2):

4.1. Naam: „Geraardsbergse mattentaart”

4.2. Beschrijving: Geraardsbergse mattentaarten zijn kleine ronde taartjes met een doorsnede van 8 à 10 cm. De taart bestaat uit bladerdeeg opgevuld met mattenbrij en is bruin van kleur met bovenaan een afgetopte donkerbruine bovenkorst.

⁽¹⁾ Europese Commissie, Directoraat-generaal Landbouw, Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten, B-1049 Brussel.

4.3. Geografisch gebied: Het productiegebied bestaat uit de stad Geraardsbergen (omvat naast Geraardsbergen-centrum volgende deelgemeenten: Goferdinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen en Zarlardinge) en de aangrenzende gemeente Lierde (omvat Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde en Sint-Martens-Lierde).

4.4. Bewijs van de oorsprong:

De matten worden geproduceerd op de hoeves in het omschreven geografisch gebied. Deze hoeves zijn geregistreerd in een register bijgehouden door de Broederschap. Kopieën van de inschrijvingen en wijzigingen aan het register worden overgemaakt aan het bevoegde controleorgaan. De matten zijn hoevezuivelproducten die moeten voldoen aan het Koninklijk Besluit van 10 januari 2001. Dit houdt in dat de melk voor de productie van de matten afkomstig dient te zijn van de hoeve die de matten produceert. Deze hoeves moeten ook voldoen aan de HACCP normen. De matten worden rechtstreeks van de hoeve aan de bakker verkocht.

De bakkers van de Geraardsbergse mattentaart staan ingeschreven in een tweede register bijgehouden door de Broederschap. Kopieën van de inschrijvingen en wijzigingen aan het register worden overgemaakt aan het bevoegde controleorgaan. De bakker koopt de matten rechtstreeks bij de geregistreerde hoeves en houdt hiervan een aankoopregister bij.

De eindverkooper zal steeds kunnen bewijzen dat de Geraardsbergse mattentaarten afkomstig zijn van een geregistreerde bakker.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De werkwijze voor het verkrijgen van het product moet volledig in overeenstemming zijn met het productdossier. De matten worden bereid uit verse, rauwe melk; hoevekarnemelk en eventueel een weinig azijn. De rauwe melk voor de bereiding van de matten moet afkomstig zijn van de hoeves in het geografisch gebied. De bereiding van de matten dient te gebeuren op de hoeves. De Geraardsbergse mattentaart bestaat uit de fijngemalen matten, eieren, suiker, eventueel amandelextract en bladerdeeg. De bereiding van de Geraardsbergse mattentaart kan enkel gebeuren door bakkers uit het geografisch omschreven gebied.

Enkel het bakken dient niet in het geografisch gebied te gebeuren: de mogelijkheid bestaat immers dat afgewerkte, doch niet gebakken maar diepgevroren Geraardsbergse mattentaarten worden afgeleverd aan bakkers of gespecialiseerde zaken die zijn gelegen buiten het geografisch omschreven gebied, waar ze in een bakoven consumptieklaar worden gemaakt.

4.6. Verband:

De Geraardsbergse mattentaart kan bogen op een eeuwenlange geschiedenis en traditie.

Reeds in de 17de eeuw werden in de streek matten verwerkt in taarten, getuigen hiervan oude rekeningen.

Bovendien blijken de faam en de bekendheid van de Geraardsbergse mattentaart onder meer uit wat volgt:

- Op een tentoonstelling, gepaard met de verkoop van streekproducten, georganiseerd in 1966 door de stad Brussel, was de Geraardsbergse mattentaart een blikvanger.
- Sinds 1980 organiseert de „Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart” jaarlijks een „Dag van de mattentaart”. Dit evenement heeft plaats op het marktplein van de stad Geraardsbergen. Daar wordt een volledige bakkersinstallatie neergezet waar door alle leden van de Broederschap wordt gedemonstreerd hoe een Geraardsbergse mattentaart aan te maken.
- In 1985 is door de Posterijen een postzegel uitgegeven waarop een mattentaart is afgebeeld en met de vermelding „Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten”. Een primeur, want voor het eerst prijkte in België een streekproduct op een postzegel. De overgrote belangstelling voor de uitgave van deze postzegel toont aan dat dit niet zomaar een alledaags feit kan worden genoemd. Er werden 3,2 miljoen exemplaren van gedrukt en in twee dagen tijd waren alleen al in Geraardsbergen reeds veertigduizend stuks verkocht.

- In het jaar 2001 is door het „Guinness World Records Book” een attest afgeleverd aan de „Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart” voor de aanmaak van de grootste mattentaart ooit gefabriceerd.
- De „Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart” is verbreed met de Franse „Confrérie de Pithivier” en de „Confrérie Champagne de Sézanne”.

4.7. Controlestructuur:

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

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

Tel.: (32-2) 208 40 40

Fax: (32-2) 208 39 75

4.8. Etikettering: Verplichte gezamenlijke vermelding van de naam van het product „Geraardsbergse mattentaart” en „Beschermd Geografische Aanduiding” (BGA).

4.9. Nationale eisen: Diegene voortvloeiend uit de nationale en communautaire wetgevingen ter zake.
