

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2006/C 3/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

«GERAARDSBERGSE MATTENTAART»

Número CE: BE/00288/07.04.2003

DOP () IGP (X)

A presente ficha é um resumo estabelecido para efeitos de informação. Para uma informação completa, nomeadamente para os produtores do produto abrangido pela DOP ou IGP em causa, é conveniente consultar a versão completa do caderno de especificações e obrigações, quer a nível nacional, quer junto dos serviços da Comissão Europeia ⁽¹⁾.

1) *Serviço competente do Estado-Membro:*

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

2) *Requerente:*

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

Composição: Produtores/transformadores (x) Outros ()

3) *Tipo de produto:*

Classe 2.4: Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

4) *Descrição do caderno de especificações e obrigações:*

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. Nome: «Geraardsbergse mattentaart»

4.2. Descrição: Os «Geraardsbergse mattentaarten» (bolos de requeijão de Geraardsbergen) são pequenos bolos redondos de 8 a 10 cm de diâmetro, constituídos por massa folhada com recheio de requeijão. A cor é acastanhada, com uma crosta mais escura na parte superior.

⁽¹⁾ Comissão Europeia, Direcção-Geral Agricultura e Desenvolvimento Rural, Unidade «Política de qualidade dos produtos agrícolas», B-1049 Brussel.

4.3. Área geográfica: A zona de produção é constituída pelo município de Geraardsbergen (que inclui, além da cidade de Geraardsbergen propriamente dita, as seguintes localidades: Goferdinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen e Zarlardinge) e pelo município limítrofe de Lierde (que inclui Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde e Sint-Martens-Lierde).

4.4. Prova de origem:

O requeijão é produzido em quintas dentro da área geográfica, inscritas num registo a cargo da «Broederschap» (confraria). Ao órgão de controlo competente são enviadas cópias das inscrições e alterações no registo. O requeijão, um produto lácteo rural, está sujeito ao disposto no «Koninklijk Besluit» (Decreto Real) de 10 de Janeiro de 2001, o que implica que o leite destinado ao seu fabrico provenha da própria quinta que produz o requeijão. As quintas devem igualmente cumprir as normas HACCP. O requeijão é vendido directamente pela quinta à pastelaria.

As pastelarias que fabricam os bolos de requeijão de Geraardsbergen estão inscritas num segundo registo, também a cargo da confraria. Ao órgão de controlo competente são enviadas cópias das inscrições e alterações no registo. As pastelarias compram o requeijão directamente às quintas registadas e elaboram o respectivo registo de compra.

O vendedor final deve poder sempre atestar que os bolos de requeijão de Geraardsbergen provêm de uma pastelaria registada.

4.5. Método de obtenção:

O método de obtenção do produto deve cumprir todos os requisitos do caderno de especificações e obrigações. O requeijão é preparado a partir de leite cru fresco, leiteiro e, eventualmente, um pouco de vinagre. O leite cru deve provir das quintas dentro da área geográfica, onde também terá lugar a preparação do requeijão. O bolo contém requeijão finamente moído, ovos, açúcar, extracto de amêndoa (facultativo) e massa folhada. A preparação do bolo de requeijão de Geraardsbergen só pode ser efectuada por pastelarias da área geográfica definida.

Somente a cozedura pode ocorrer fora da área geográfica: existe, com efeito, a possibilidade de enviar os bolos, ultracongelados mas ainda crus, a pastelarias ou estabelecimentos da especialidade situados fora da área geográfica, onde é ultimada a cozedura em forno, até estarem prontos a consumir.

4.6. Relação:

O bolo de requeijão de Geraardsbergen pode vangloriar-se de uma história e uma tradição seculares.

Já no século XVII o requeijão da zona era utilizado em confeitaria, conforme testemunham antigas facturas.

Além disso, a fama e a reputação deste produto deve-se, entre outros, aos seguintes motivos:

- Numa exposição-venda de produtos regionais, organizada em 1966 pelo município de Bruxelas, um dos chamarizes era o bolo de requeijão de Geraardsbergen.
- A Confraria do Bolo de Requeijão de Geraardsbergen («Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart») organiza anualmente, desde 1980, a «Jornada do Bolo de Requeijão» («Dag van de mattentaart»), um evento que tem lugar na praça central («marktplein») da cidade de Geraardsbergen. É montada toda uma instalação de pastelaria, onde os membros da confraria demonstram o modo de confecção dos bolos.
- Em 1985, os correios emitiram um selo com a imagem de um bolo de requeijão e os dizeres «Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten». Um primor, porquanto pela primeira vez na Bélgica um produto regional foi tema de selo postal. O enorme interesse pela emissão deste selo prova que não se trata de uma banalidade. Imprimiram-se 3,2 milhões de exemplares, quarenta mil dos quais foram vendidos no espaço de dois dias só em Geraardsbergen.

- Em 2001, o «Guinness World Records Book» emitiu um atestado em nome da Confraria do Bolo de Requeijão de Geraardsbergen, pela confecção do maior bolo de requeijão de sempre.
- A Confraria do Bolo de Requeijão de Geraardsbergen está geminada com a «Confrérie de Pithivier» e com a «Confrérie Champagne de Sézanne», de França.

4.7. Estrutura de controlo:

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

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

Tel.: (32-2) 208 40 40

Fax: (32-2) 208 39 75

4.8. Rotulagem: Indicação obrigatória do nome do produto «Geraardsbergse mattentaart», em conjunto com a menção «Beschermde Geografische Aanduiding (BGA)», que significa «indicação geográfica protegida (IGP)».

4.9. Exigências nacionais: As decorrentes da legislação nacional e comunitária aplicável.
