

Uverejnenie žiadosti o registráciu v zmysle článku 6 odsek 2 nariadenia (EHS) č. 2081/92 o ochrane označení pôvodu a zemepisných označení

(2006/C 3/05)

Toto uverejnenie udeľuje právo námietky v zmysle článku 7 a 12 d uvedeného nariadenia. Každá námietka proti tejto žiadosti musí byť postúpená v lehote šiestich mesiacov od tohto uverejnenia prostredníctvom príslušného orgánu členského štátu, členského štátu Svetovej obchodnej organizácie, alebo tretej krajiny uznanej podľa článku 12 odsek 3. Uverejnenie je odôvodnené nasledujúcimi náležitosťami, najmä bodom 4.6, podľa ktorého sa žiadosť považuje za odôvodnenú v zmysle nariadenia (EHS) č. 2081/92.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (EHS) č. 2081/92

„GERAARDSBERGSE MATTENTAART“

č. ES: BE/00288/07.04.2003

CHOP () CHZO (X)

Toto zhrnutie bolo vyhotovené len na informačné účely. Podrobné informácie, najmä o výrobcoch výrobkov, na ktoré sa vzťahuje CHOP alebo CHZO, môžete získať špecifikáciu výrobku v úplnom znení buď na vnútroštátnych úradoch, alebo na príslušnom oddelení v Európskej komisii ⁽¹⁾.

1) *Zodpovedné oddelenie v členskom štáte*

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

2) *Skupina žiadateľov*

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

Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (x) iné ()

3) *Typ výrobku*

Trieda 2.4: cukrárske výrobky, jemné pečivo, múčniky a iné jemné pekárenské výrobky a cukrovinky

4) *Špecifikácia*

(zhrnutie požiadaviek podľa článku 4 ods. 2):

4.1. **Názov:** Geraardsbergse mattentaart

4.2. **Opis:** Torty „Matten“ sú malé okrúhle tortičky v priemere od 8 cm do 10 cm. Vyrábajú sa z lístkového cesta a sú plnené „matten“ cestom [tvaroh], hnedé a s tmavohnedou kôrkou.

⁽¹⁾ Európska komisia – Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo – Jednotka pre politiku kvality poľnohospodárskych výrobkov – B-1049 Brusel.

4.3. Zemepisná oblasť: Výrobná oblasť zahŕňa mesto Geraardsbergen (ktoré okrem centra Geraardsbergenu zahŕňa tieto okresy: Goferdinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen and Zarlardinge) a príslušnú obec Lierde (patrí sem Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde a Sint-Martens-Lierde).

4.4. Dôkaz o pôvode:

„Matten“ sa vyrába na farmách v uvedenej zemepisnej oblasti. Farmy sú uvedené v zozname, ktorý spravuje *Broederschap*. Kópie registrácií a zmien a doplnení sa posielajú príslušnému inšpekčnému orgánu. „Matten“ sú mliekarenské výrobky z farmy, ktoré musia spĺňať požiadavky kráľovského výnosu z 10. januára 2001, podľa ktorých mlieko používané na výrobu „matten“ musí pochádzať z fariem, kde sa vyrábajú. Farmy musia takisto spĺňať normy HACCP. Tortičky predávajú poľnohospodári priamo pekárovi.

Pekári *Geraardsbergse mattentaart* sú uvedení v druhom zozname, ktorý spravuje *Broederschap*. Kópie registrácií a zmien a doplnení sa tiež posielajú príslušnému inšpekčnému orgánu. Pekári kupujú tortičky priamo z družstiev a uchovávajú nákupnú evidenciu.

Posledný predávajúci musí byť schopný vždy dokázať, že *Geraardsbergse mattentaarten* pochádza od registrovaného pekára.

4.5. Výrobná metóda:

Výrobná metóda musí byť plne v súlade so špecifikáciou. „Matten“ sa vyrába z čerstvého surového mlieka, cmaru z farmy a prípadne trochu octu. Surové mlieko musí pochádzať z družstiev v príslušnej zemepisnej oblasti. „Matten“ sa musí pripravovať na farmách. *Geraardsbergse mattentaart* obsahuje najemno pomletý „matten“, vajíčka, cukor, prípadne mandľový výťažok a lístkové cesto. *Geraardsbergse mattentaart* musia pripraviť len pekári z uvedenej zemepisnej oblasti.

Samotné pečenie nemusí prebiehať len v rámci zemepisnej oblasti: hotové, ale nedopečené a hlboko zmrazené *Geraardsbergse mattentaarten* sa môžu dodať pekárom alebo odborníkom mimo zemepisnej oblasti, kde sa môžu piecť v rúrach na priamu spotrebu.

4.6. Prepojenie:

Geraardsbergse mattentaart sa môžu pochváliť niekoľkými storočiami histórie a tradície.

Ako vyplýva zo starých faktúr, kedysi v 17. storočí sa v tejto oblasti „matten“ už vyrábali.

Medzi zúčastnenými sa týmto tiež dokazuje sláva a povest *Geraardsbergse mattentaart*:

— *Geraardsbergse mattentaart* bol pútačom na výstave a predaji regionálnych výrobkov, ktoré mesto Brusel organizovalo v roku 1966.

— Od roku 1980 poriadal *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart* každoročne Deň *mattentaart* na trhovisku v Geraardsbergene. Je pripravené kompletne pekárské zariadenie a všetci členovia *Broederschapu* predvádzajú výrobu *Geraardsbergse mattentaart*.

— V 1985 vydala belgická pošta známku znázorňujúcu výrobok a označenú nápisom *Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten*. Bola to prvá belgická známka, ktorá uvádzala regionálny výrobok. Veľký záujem o túto známku ukazuje, že sa na to nemožno pozeráť ako na každodenný jav. Z 3,2 milióna výtlačkov sa počas dvoch dní v samotnom Geraardsbergene predalo 40 000 kusov.

- Guinnessova kniha rekordov v roku 2001 vydala *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart* s certifikátom na najväčší *mattentaar*, aký bol kedy vyrobený.
- *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart* pracuje v partnerstve s *Confrérie de Pithivier* a *Confrérie Champagne de Sézanne*.

4.7. Inšpekčný orgán:

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

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

Tel.: (32-2) 208 40 40

Fax: (32-2) 208 39 75

- 4.8. Označovanie: Etikety musia ukazovať aj názov výrobku „Geraardsbergse mattentaart“ a „chránené zemepisné označenie pôvodu (CHOP)“.
- 4.9. Vnútroštátne požiadavky: Požiadavky odvodené od príslušných vnútroštátnych právnych predpisov a predpisov Spoločenstva.
-