

**Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar**

(2006/C 3/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artiklarna 7 och 12d i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten, i ett WTO-land eller i ett tredjeland som godkänts i enlighet med artikel 12.3 inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

SAMMANFATTNING

**RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92**

**”GERAARDSBERGSE MATTENTAART”**

**EG-nummer: BE/00288/7.4.2003**

**SUB ( ) SGB ( X )**

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För fullständig information, särskilt för producenter av de produkter som omfattas av den skyddade ursprungs-beteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen i fråga, är det bäst att använda den fullständiga versionen av produkt-specifikationen som kan erhållas antingen hos nationella myndigheter eller hos Europeiska kommissionen <sup>(1)</sup>.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

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

2. *Ansökande grupp*

Namn: Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart  
Adress: Schillebeekstraat 85, B-9500 Geraardsbergen  
Tfn: (32-2) 054 41 41 72  
Fax: (32-2) 054 41 41 72

Sammansättning: producenter/bearbetningsföretag (x) andra ( )

3. *Produkttyp*

Klass 2.4, bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

4. *Produktspecifikation*

(se artikel 4.2)

4.1. Namn: Geraardsbergse mattentaart

4.2. Beskrivning: Geraardsbergse mattentaarten är små runda pajer med en diameter på 8–10 cm. Pajen består av smördeg med en fyllning av *matten* (ostmassa), ägg och socker. Den är brun med en mörkbrun, toppig övre skorpa.

<sup>(1)</sup> Europeiska kommissionen – Generaldirektoratet för Jordbruk – Enheten för kvalitetspolitik för jordbruksprodukter – B-1049 Bryssel.

4.3. Geografiskt område: Produktionsområdet omfattar staden Geraardsbergen (förutom Geraardsbergens centrum följande kommundelar: Goferdinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen och Zarlardinge) och den angränsande kommunen Lierde (med Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde och Sint-Martens-Lierde).

#### 4.4. Bevis på ursprung:

Matten (ostmassa) produceras på bondgårdarna i det angivna geografiska området. Gårdarna är inskrivna i ett register som förs av *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart*. Kopior av inskrivningar och ändringar i registret meddelas till det behöriga kontrollorganet. Ostmassan är en gårdsmejeriprodukt som måste uppfylla villkoren i *Koninklijk Besluit* av den 10 januari 2001. Det innebär att den mjölk som används för framställning av ostmassa måste komma från den gård där ostmassan produceras. Gården måste också uppfylla HACCP-kraven. Ostmassan säljs direkt från gården till bagaren.

De bagare som bakar Geraardsbergse mattentaart är inskrivna i ett andra register som förs av *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart*. Kopior av inskrivningar och ändringar i registret meddelas till det behöriga kontrollorganet. Bagaren köper ostmassan direkt på de registrerade gårdarna och för ett register över inköpen.

Slutförsäljaren skall alltid kunna bevisa att Geraardsbergse mattentaarten kommer från en registrerad bagare.

#### 4.5. Framställningsmetod:

Framställningsmetoden måste överensstämma helt med beskrivningen i produktspecifikationen. Ostmassan bereds av färsk, obehandlad mjölk, kärnmjölk från gården och eventuellt lite ättika. Den obehandlade mjölk som används för att bereda ostmassan måste komma från gårdarna i det geografiska området. Ostmassan måste beredas på gårdarna. Geraardsbergse mattentaart består av finmald ostmassa, ägg, socker, eventuellt mandeextrakt och smördeg. Geraardsbergse mattentaart får beredas endast av bagare från det angivna geografiska området.

Det är bara själva gräddningen som inte måste ske i det geografiska området. Det finns alltid en möjlighet att färdiga men ogräddade och djupfrysta Geraardsbergse mattentaarten levereras till bagare eller specialiserade företag som ligger utanför det angivna geografiska området, där de görs konsumtionsfärdiga i en bakugn.

#### 4.6. Samband med området:

Geraardsbergse mattentaart kan vara stolt över en månghundraårig historia och tradition.

Redan på 1600-talet gjordes pajer med ostmassa i området, vilket kan utläsas av gamla räkningar.

Geraardsbergse mattentaart är också en välkänd och berömd produkt, vilket bland annat framgår av följande:

- Vid en utställning med försäljning av regionala produkter som anordnades i Bryssel 1966, var Geraardsbergse mattentaart en höjdpunkt.
- Sedan 1980 anordnar föreningen *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart* årligen en *Dag van de mattentaart*. Detta evenemang innebär att man på torget i Geraardsbergen bygger upp ett helt bageri där alla medlemmar i föreningen visar hur en Geraardsbergse mattentaart bakas.
- 1985 gav posten ut ett frimärke med en mattentaart och texten *Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten*. Det var första gången som en regional produkt avbildades på ett frimärke i Belgien. Det enorma intresse som utgåvan av detta frimärke väckte visar att det inte kan ses som en vardaglig företeelse. Frammärket trycktes i 3,2 miljoner exemplar, och inom två dagar hade man redan sålt fyrtiotusen bara i Geraardsbergen.

- 2001 utfärdade *Guinness World Records Book* ett intyg för föreningen *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart*, som bekräftar framställningen av den största mattentaart någonsin.
- Föreningen *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart* har knutit band till de franska föreningarna *Confrérie de Pithivier* och *Confrérie Champagne de Sézanne*.

4.7. Kontrollorgan:

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

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

Tfn: (32-2) 208 40 40

Fax: (32-2) 208 39 75

4.8. Märkning: Obligatorisk angivelse av både produktens namn *Geraardsbergse Mattentaart* och *Beschermde geografische aanduiding (BGA)* (skyddad geografisk beteckning).

4.9. Nationella krav: Gällande bestämmelser i nationell lagstiftning och gemenskapslagstiftning.

---