

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2006/C 3/05)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) nr 2081/92

„GERAARDSBERGSE MATTENTAART”

Nr WE: BE/00288/7.4.2003

CHPN () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie jest streszczeniem sporządzonym wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania pełnych informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHPN) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG) należy zapoznać się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej (¹).

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego*

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

2. *Grupa składająca wniosek*

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

Skład: Producenci/przetwórcy (x) Inni ()

3. *Typ produktu:*

Grupa 2.4: chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby cukiernicze

4. *Specyfikacja*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2):

4.1 Nazwa: „Geraardsbergse mattentaart”

4.2 Opis: Geraardsbergse mattentaart to małe okrągłe babeczki o średnicy 8-10 cm. Babeczka składa się z ciasta ptysiowego wypełnionego masą „matten” (twarogową), jest brązowa, a wierzchołek zwieńczony jest ciemnobrązową skórką.

(¹) Komisja Europejska: Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. jakości produktów rolnych B-1049 Bruksela.

4.3 Obszar geograficzny: Obszar produkcji obejmuje miasto Geraardsbergen (oprócz centrum Geraardsbergen należą do niego również następujące powiaty: Goferdinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen i Zarlardinge) oraz sąsiednia gmina Lierde (należą do niej Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde i Sint-Martens-Lierde).

4.4 Dowód pochodzenia:

Twaróg „matten” produkowany jest w gospodarstwach rolnych na opisanym obszarze geograficznym. Gospodarstwa te są zarejestrowane w spisie prowadzonym przez *Broederschap*. Kopie wpisów oraz zmiany wprowadzane do spisu są przekazywane odpowiedniemu organowi kontrolnemu. Twaróg matten jest gospodarskim przetworem mlecznym, który musi spełniać wymogi dekretu królewskiego z dnia 10 stycznia 2001 r., na mocy którego mleko, z którego produkowany jest matten musi pochodzić z gospodarstwa, które wytwarza matten. Gospodarstwa te muszą również wypełniać normy HACCP. Gospodarstwa sprzedają matten bezpośrednio piekarzom.

Piekarze wypiekający Geraardsbergse mattentaart są zarejestrowani w drugim spisie prowadzonym przez *Broederschap*. Kopie wpisów oraz zmiany wprowadzane do spisu są przekazywane odpowiedniemu organowi kontrolnemu. Piekarz kupuje matten bezpośrednio od zarejestrowanego gospodarstwa i zachowuje dowód zakupu.

Końcowy sprzedawca musi móc wykazać, że Geraardsbergse mattentaart pochodzi od zarejestrowanego piekarza.

4.5 Metoda produkcji:

Metoda produkcji musi być w pełni zgodna ze specyfikacją. Matten przygotowywany jest ze świeżego, surowego mleka, z serwatki gospodarskiej ewentualnie z dodatkiem octu. Surowe mleko służące do produkcji matten musi pochodzić z gospodarstwa znajdującego się na danym obszarze geograficznym. Produkcja matten musi odbywać się w gospodarstwach. Geraardsbergse mattentaart składa się z drobno zmielonego matten, jaj, cukru, ciasta psysowego i ewentualnie z esencji migdałowej. Produkcją Geraardsbergse mattentaart mogą zajmować się jedynie piekarze na opisanym obszarze geograficznym.

Jedynie wypiek może odbywać się poza obszarem geograficznym: zawsze istnieje możliwość przewozu przygotowanych surowych, głęboko zamrożonych babeczek Geraardsbergse mattentaart do piekarzy lub wyspecjalizowanych zakładów położonych poza granicami opisanego obszaru geograficznego, gdzie zostaną one przygotowane do spożycia poprzez wypiek w piecach.

4.6 Powiązanie:

Geraardsbergse mattentaart może poszczycić się wielusetletnią historią i tradycją.

Już w XVII w. na tym obszarze stosowano twaróg matten w babkach, o czym świadczą archiwalne rachunki.

Ponadto o sławie i renomie Geraardsbergse mattentaart świadczą między innymi:

- Geraardsbergse mattentaart przyciągała uwagę wszystkich na wystawie połączonej ze sprzedażą produktów regionalnych zorganizowanej w 1966 r. przez miasto Bruksela.
- Od 1980 r. Stowarzyszenie „Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart” organizuje corocznie „dzień Geraardsbergse mattentaart”. To wydarzenie odbywa się na rynku w miejscowości Geraardsbergen. W zbudowanej tam w pełni wyposażonej instalacji piekarniczej wszyscy członkowie Broderschap prezentują sposób przygotowania Geraardsbergse mattentaart.
- W 1985 r. Poczta Belgijska wydała znaczek pocztowy przedstawiający mattentaart opatrzony podpisem „Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten”. Był to pierwszy belgijski znaczek pocztowy przedstawiający produkt regionalny. Wielkie zainteresowanie związane z wydaniem tego znaczka dowodzi, że było to wydarzenie zupełnie niecodzienne. Wydano 3,2 miliona sztuk znaczka, a w ciągu dwóch dni w samym tylko Geraardsbergen sprzedano około 40 tysięcy egzemplarzy.

- W 2001 r. „Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart” otrzymało świadectwo wydane przez Księgę Rekordów Guinnessa za wypiek największej babki mattentaart w historii.
- „Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart” ma powiązania z francuskimi organizacjami „Confrérie de Pithivier” oraz „Confrérie Champagne de Sézanne”.

4.7 Jednostka kontrolująca:

Nazwa: 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

Faks: (32-2) 208 39 75

4.8 Etykietowanie: Na etykiecie obowiązkowo widnieje pełna nazwa produktu „Geraardsbergse mattentaart” oraz uwaga o PDO „Beschermde Geografische Aanduiding” (BGA).

4.9 Wymogi krajowe: Wymogi wynikające z prawodawstwa krajowego i wspólnotowego.
