

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2006/C 3/05)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„GERAARDSBERGSE MATTENTAART”

EK-szám: BE/00288/7.4.2003

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló adatlap tájékoztatás céljából készült. Részletes ismertetést – különösen a szóban forgó OEM-mel és OFJ-vel ellátott termék gyártói részére – a termékleírás nemzeti szinten vagy az Európai Bizottság illetékes szolgálataitól ⁽¹⁾. beszerezhető teljes változata tartalmaz.

1) *A tagállam illetékes hatósága:*

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

2) *Kérelmező csoportosulás:*

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

A csoportosulás összetétele: termelők/feldolgozók (x) mások ()

3) *Terméktípus:*

2.4. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, cukorkaárúk, kétszersültek, kekszek és egyéb pékáruk

4) *A termékleírás áttekintése*

(a 4. cikk (2) bekezdésében ismertetett követelmények összefoglalása)

4.1. Név: Geraardsbergse mattentaart

4.2. Leírás: A *Geraardsbergse mattentaart* elnevezés kis, kerek, 8–10 cm átmérőjű süteményeket jelöl. A sütemény leveles tésztaból készül, tölteléke túró (*matten*), színe barna és a tetejét sötétbarna kéreg fedi.

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – A mezőgazdasági termékek minőségével kapcsolatos politikáért felelős egység – B-1049 Brüsszel.

4.3. Földrajzi terület: A termék előállítási területe Geraardsbergen városát (ideértve Geraardsbergen központján kívül a következő kerületeket is: Goeferinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen en Zarlardinge) és a szomszédos Lierde települést (Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde és Sint-Martens-Lierde) foglalja magában.

4.4. A származás igazolása:

A tölteléket alkotó *matten*t az ismertett földrajzi területen fekvő gazdaságokban állítják elő. Ezekről a gazdaságokról a kérelmező csoportosulás, a *Broederschap* vezet nyilvántartást. A nyilvántartásbavételről és a nyilvántartás módosításairól az illetékes ellenőrző szervek másolatot kapnak. A *matten* olyan, gazdaságokban előállított tejtermék, amelynek meg kell felelnie a 2001. január 10-i királyi határozat rendelkezéseinek. Ez magában foglalja azt is, hogy a *matten* előállításához felhasznált tejet a gazdaságnak magának kell előállítania. A gazdaságoknak meg kell felelniük a HACCP-rendszer előírásainak. A *matten*t a gazdaságok közvetlenül a pékek részére értékesítik.

A *Geraardsbergse mattentaart*ot készítő pékekről a *Broederschap* külön nyilvántartást vezet. A nyilvántartásbavételről és a nyilvántartás módosításairól az illetékes ellenőrző szervek másolatot kapnak. A pék a *matten*t közvetlenül a bejegyzett gazdaságoktól szerzi be, s a vételről nyilvántartást vezet.

A végeladónak mindig bizonyítani kell tudnia, hogy az általa értékesített *Geraardsbergse mattentaart* nyilvántartásban szereplő péktől származik.

4.5. A termék előállításának módja:

A termék előállítása során alkalmazott módszernek teljesen meg kell felelnie a termékleírásban foglaltaknak. A *matten*t friss, nyers tejből készítik; a gazdaságban előállított íróból és ízlés szerint egy kevés ecetből. A *matten* elkészítéséhez használt nyers tejet a földrajzi területen fekvő gazdaságokban kell előállítani. A *matten*t a gazdaságok területén kell elkészíteni. A *Geraardsbergse mattentaart* hozzávalói a következők: finomra morzsolt *matten*, tojás, cukor, ízlés szerint mandulaeszcencia és leveles tészta. Elkészítésére kizárólag a megadott földrajzi területen dolgozó pékek jogosultak.

A sütés az egyetlen részfolyamat, amelyre a földrajzi területen kívül is sor kerülhet. Lehetőség van arra, hogy a kész, ám nyers süteményt mélyhűtött állapotban a földrajzi területen kívül kívüli dolgozó pékeknek vagy a földrajzi területen fekvő szaküzletekbe szállítsák; itt sül ki a fogyasztásra alkalmas *Geraardsbergse mattentaart*.

4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A *Geraardsbergse mattentaart* olyan sütemény, mely több évszázados múlttal és hagyománnyal büszkélkedhet.

Régi számlák tanúsága szerint a vidéken már a XVII. században készítették süteményt a *matten*ből.

A *Geraardsbergse mattentaart* hírnevét és ismertségét többek között az alábbiak is alátámasztják:

- A Brüsszel városa által 1966-ban szervezett és a helyi termékek árusításával egybekötött kiállításon a *Geraardsbergse mattentaart* nagy érdeklődést váltott ki.
- 1980 óta a *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart* évente megrendezi „A *mattentaart* napja” (*Dag van de mattentaart*) című rendezvényt Gerardsbergen város piacterén. A téren működő sütődét alakítanak ki, ahol a *Broederschap* valamennyi tagja bemutatja, hogyan készül a *Geraardsbergse mattentaart*.
- 1985-ben a belga postahivatal bélyeget adott ki, mely a süteményt ábrázolja; a bélyegen a következő felirat olvasható: *Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten*. Ez volt az első alkalom, hogy Belgiumban egy tájjellegű terméket postai bélyegen örökítettek meg. A postai bélyeg kiadását kísérő kivételes érdeklődés jelezte: az emberek különleges eseménynek lehettek tanúi. A bélyeget 3,2 millió példányban adta ki a posta, és két nap alatt negyvenezer példány kelt el egyedül Geraardsbergenben.

- 2001-ben a Guinness világrekordok könyve igazolta, hogy a *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart* nevéhez fűződik a világon a legnagyobb *mattentaart* elkészítése.
- A *Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart* testvérszervezete a franciaországi *Confrérie de Pithivier* és *Confrérie Champagne de Sézanne*.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

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

Tel.: (32-2) 208 40 40

Fax: (32-2) 208 39 75

- 4.8. Címkézés: Kötelező a termék nevének – *Geraardsbergse mattentaart* – és az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezésnek (OFJ) együttes feltüntetése.
- 4.9. Nemzeti követelmények: A vonatkozó nemzeti és közösségi jogszabályokból eredő követelmények.
-