

BIJLAGE 1

VERORDENING (EEG) nr. 2081/92 VAN DE RAAD

REGISTRATIE-AANVRAAG : Artikel 5

BOB() BGA (x)

Nationaal nummer van het aanvraagdossier: BGA 1/2003

1) Bevoegde dienst van de lidstaat

Naam: Administratie Land- en Tuinbouw, Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap.
Adres: Leuvenseplein 4, 1000 Brussel, België
Tel. : 02/553.63.41
Fax : 02/553.63.50

2) Aanvragende groepering

2.1.Naam: Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart
2.2.Adres: Schillebeekstraat 85, 9500 Geraardsbergen, België
Tel.: 054/41.41.72
Fax: 054/41.41.72
E-mail: rogerflamant@belgacom.net
2.3. Samenstelling: Producenten/verwerkers (x) Anderen ()

3) Productcategorie

Categorie 2.4: brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

4) Overzicht van het productdossier (cfr. art.4, lid 2):

4.1. Naam: Geraardsbergse Mattentaart

4.2. Beschrijving: Geraardsbergse Mattentaarten zijn kleine ronde taartjes met een doorsnede van 8 à 10 cm. De taart bestaat uit bladerdeeg opgevuld met mattenbrij en is bruin van kleur met bovenaan een afgetopte donkerbruine bovenkorst.

4.3. Geografisch gebied: Bestaat uit de stad Geraardsbergen (omvat naast Geraardsbergen-centrum volgende deelgemeenten: Goferdinge, Grimminge, Idegem, Moerbeke, Nederboelare, Nieuwenhove, Onkerzele, Ophasselt, Overboelare, Schendelbeke, Smeerebbe-Vloerzegem, Viane, Waarbeke, Zandbergen en Zarlardinge) en de aangrenzende gemeente Lierde (omvat Deftinge, Hemelveerdegem, Sint-Maria-Lierde en Sint-Martens-Lierde) samen circa 10.500 ha groot met ongeveer 37.500 inwoners.

Ter verduidelijking, er bestaat van oudsher een als het ware natuurlijke as Geraardsbergen-Lierde. Tijdens het ancien regime behoorden Deftinge en Hemelveerdegem, deelgemeenten van het huidige Lierde, tot het zogeheten *Land van Boelare* dat thans één van de twee entiteiten is met historische betekenis die de huidige stad Geraardsbergen vormen. Ook de twee overige deelgemeenten van Lierde, namelijk

Sint-Maria-Lierde en Sint-Martens-Lierde, hadden een sterke binding met Geraardsbergen, onder meer via de toenmalige *Kartuizerpriorij Sint-Maartensbos* (gesticht in 1329) uit Sint-Martens-Lierde. Dit vindt zijn weerspiegeling in de nauwe samenwerkingsverbanden die er steeds zijn geweest tussen de bakkers van Geraardsbergen en deze van Lierde.

(Bronnen) : J. VAN WAESBERGHE, *Gerardimontium sive altera imperialis Flandriae metropolis eiusque castellania*, Brussel, 1627, p.183,234. – A. SANDERUS, *Verheerlykt Vlaandre*, Brussel, 1735, Dl.II, Boek III , p.89,91. - B. JOURET, *Grammont, son origine et son histoire au moyen-âge, d'après J. van Waesberge et autres écrivains*, Geraardsbergen, 1840, p.136,146. - A. DE PORTEMONT, *Recherches historiques sur la ville de Grammont en Flandre*, Gent, 1870, t.2, p.129-132,320-322,336-347. - M. VAN TRIMPONT, *Het land en de baronie Boelare*, Geraardsbergen, 1998, p.25, 32,33.)

4.4. Bewijs van de oorsprong:

De matten worden geproduceerd op de hoeves in het omschreven geografische gebied. Deze hoeves zijn geregistreerd in een register bijgehouden door het Broederschap. Kopies van inschrijvingen en wijzigingen aan het register worden overgemaakt aan het bevoegde controleorgaan. De matten zijn hoevezuivelproducten die moeten voldoen aan het Koninklijk Besluit van 10 januari 2001. Dit houdt in dat de melk voor de productie van de matten afkomstig dient te zijn van de hoeve die de matten produceert. Deze hoeves moeten ook voldoen aan de HACCP normen. De matten worden rechtstreeks aan de bakker verkocht.

De bakkers van de Geraardsbergse mattentaart staan ingeschreven in een tweede register bijgehouden door het broederschap. Kopies van inschrijvingen en wijzigingen aan het register worden overgemaakt aan het bevoegde controleorgaan. De bakker koopt de matten rechtstreeks bij de geregistreerde hoeves en houdt hiervan een aankoopregister bij.

De eindverkoper zal steeds kunnen bewijzen dat de Geraardsbergse mattentaarten afkomstig zijn van een geregistreerde bakker.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

4.5.1. De matten:

De matten worden op de hoeve bereid en dit uitsluitend met eigen verse, rauwe melk; hoeve-karnemelk en een weinig azijn om de schifting van de melk te bevorderen.

De rauwe melk wordt opgewarmd tot aan het kookpunt. Dan voegt men de zure karnemelk en eventueel een weinig azijn toe.

De melk schift, het vocht wordt verwijderd door de massa in een neteldoek te scheppen. De vaste massa wordt gevormd door de matten; deze worden in de neteldoek opgehangen om te drogen.

4.5.2. De mattentaart:

De matten worden door de bakker verwerkt tot een mattenbrij. Hiervoor worden de gedroogde matten eerst fijngemalen, bijvoorbeeld door middel van een vleesmolen of een roerzeef.

Aan 1 kilogram gemalen matten worden 8 eieren, 800 gram griessuiker en eventueel, naar keuze van de bakker, een weinig amandel essence toegevoegd.

De eieren worden gescheiden. De eigelen worden samen met 700 gram suiker onder de matten gemengd, eventueel met een weinig amandel essence. Het wit wordt stijf opgeklopt met de resterende 100 gram suiker en wordt er nadien luchtig onder vermengd. De taartvormen worden naast elkaar geplaatst en er wordt een blad bladerdeeg over gespreid dat stevig tegen de wanden wordt aangedrukt; vervolgens wordt de mattenbrij er ingespoten of opgeschept. Daarbovenop komt terug een blad bladerdeeg; het overtollige deel van het deegblad wordt verwijderd en de randen van het –respectievelijk– onderste en bovenste deegblad worden zó samengedrukt tot ze een dichte naad vormen. Nadien afstrijken met geklopt ei (dit geeft, na het bakken, een goudglanzend uitzicht). Met een schaar wordt in het midden een knipje aangebracht met als doel de dampen, tijdens het

bakken, te laten ontsnappen; daardoor ontstaat na het bakken het bekende roosje op de taart. De ideale oventemperatuur is 220°C en de baktijd bedraagt 35 minuten.

4.5.3. Werkzaamheden in het geografische gebied:

-Grondstoffen en halffabrikaten:

Melk en matten dienen afkomstig te zijn uit het geografisch omschreven gebied. Boter en bloem voor het maken van het bladerdeeg dienen niet uit de geografisch omschreven regio te komen.

-Bereidingen en bewerkingen:

De bereiding van de mattenbrij, dit is het product bekomen na het vermengen van de ingrediënten (matten, eieren, suiker en eventueel een heel kleine hoeveelheid amandel-extract), dient plaats te vinden binnen het geografische omschreven gebied. Het bladerdeeg in de bakvorm aanbrengen, de mattenbrij toevoegen, terug bladerdeeg aanbrengen, bestrijken met ei en een lichte knip in de bovenlaag aanbrengen, zijn ook allemaal processen die binnen het geografisch omschreven gebied moeten gebeuren.

Het eigenlijke bakken hoeft niet binnen het geografische gebied te gebeuren: de mogelijkheid bestaat immers dat afgewerkte, doch niet gebakken maar diepgevroren Geraardsbergse Mattentaarten worden afgeleverd aan bakkers of gespecialiseerde zaken die zijn gelegen buiten het geografisch omschreven gebied, waar ze in een bakoven consumptieklaar worden gemaakt.

4.6. Verband:

De Geraardsbergse Mattentaart is onafscheidelijk verbonden met de cultuur en de geschiedenis van Geraardsbergen: ze is er een wezenlijk onderdeel van.

Tot en met de 19^{de} eeuw, en zelfs later nog, waren alleen kloostergemeenschappen en kasteelheren uitgerust om melk een tijd lang te kunnen bewaren; zij beschikten immers over een zogeheten ijskelder. Voor de doorsnee boer lag het helemaal anders zodat de melkproductie, wou men ze niet verloren zien gaan, op een totaal andere manier diende te worden aangepakt. Zij schiften de melk in matten en wei. De wei diende als dierenvoer terwijl de matten door middel van toevoeging van suiker en eieren werden omgevormd tot een mattenbrij. Deze werd dan uitgespreid op een vierkantige laag deeg welke overhoeks werd dichtgevouwen om vervolgens in een opgewarmde oven te worden geplaatst en te worden doorgebakken. In een troubadourslied uit de 13^{de} eeuw was reeds sprake van *matten* of *matton*.

In de 16^{de} eeuw werden door het Geraardsbergse Onze-Lieve-Vrouwhospitaal (gesticht eind 12^{de} eeuw) regelmatig matten aangekocht, zo onder meer in 1563 en 1567. En in 1661 bijvoorbeeld werd een bedrag betaald voor het doen bakken van taarten. (Cfr. Bijlagen 2 à 5) Algemeen gekend is ook het gegeven dat, in 1830, bakker Francis Morre in zijn winkel gelegen op de "Paardenmarkt" in Geraardsbergen mattentaarten verkocht. Sindsdien is de verkoop van dit streekgebak alsmaar in stijgende lijn gegaan en de Geraardsbergse mattentaarten vonden een afzetgebied in en verdere uitstraling naar het naburige Wallonië en het Brusselse.

Het past hier tevens te vermelden dat de Geraardsbergse bakkers hebben steeds aandacht hebben geschonken aan het produceren van kwalitatief hoogstaande producten en met het oog daarop zijn betrouwbare kwaliteitseisen opgelegd. Met zekerheid kan worden gezegd dat de Geraardsbergse bakkersgilde reeds op 12 december 1665 een huishoudelijk reglement heeft opgesteld en regels heeft uitgevaardigd. Dit werd op 18 januari 1752 bij keizerlijk decreet bekrachtigd door Maria Theresia.

Dat Geraardsbergen de bakermat is van de mattentaart, wordt door niemand betwist. Om dit historisch gegeven veilig te stellen voor de toekomst enerzijds en ter bevordering van een hoge kwaliteitszorg bij de leden anderzijds, besliste de bakkersbond in 1978 de "Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart" op te richten; deze werd officieel

gesticht op 17 september 1979 en het huishoudelijke reglement werd goedgekeurd op 20 november 1979 (Cfr. bijlage 6)

(Bronnen: G. DE VOS, *Handvesten van "Onser Liever Vrouwen Gasthuys" van Geeraardsbergen*, Geraardsbergen, 1898, p.282,283. - RIJKSARCHIEF RONSE, O.L.Vrouwshospitaal Geraardsbergen, inventarisnr.111,113,114. - A. DE PORTEMONT, *Recherches historiques sur la ville de Grammont en Flandre*, Gent, 1870, t.2, p.86.)

Uit wat hierboven is uiteengezet kan worden geconcludeerd dat de Geraardsbergse Mattentaart kan bogen op een eeuwenlange geschiedenis en traditie, steunend op de naleving van betrouwbare kwaliteitsvoorschriften. Bovendien staan de faam en de bekendheid van de *Geraardsbergse Mattentaart* buiten kijf; dit blijkt o.m. uit wat volgt:

-Op een **tentoonstelling**, gepaard met de verkoop van streekproducten, georganiseerd in 1966 door de stad **Brussel**, was de Geraardsbergse Mattentaart een blikvanger.

-Sinds 1980 organiseert de "Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart" jaarlijks een "**Dag van de Mattentaart**". Dit evenement heeft plaats op het marktplein van de stad Geraardsbergen. Daar wordt een volledige bakkersinstallatie neergezet waar door alle leden van de Broederschap wordt gedemonstreerd hoe een *Geraardsbergse Mattentaart* aan te maken.

-In 1985 is door de Posterijen een **postzegel** uitgegeven waarop een mattentaart is afgebeeld en met de vermelding "*Broederschap Geraardsbergse Mattentaarten*" (cfr. bijlage 7). Een primeur! Voor het eerst in België prijkte een streekproduct op een postzegel. De overgrote belangstelling voor de uitgave van deze postzegel toont aan dat dit niet zomaar een alledaags feit kan worden genoemd. Er werden 3,2 miljoen exemplaren van gedrukt en in twee dagen tijd waren alleen al in Geraardsbergen reeds veertigduizend stuks verkocht.

-In het jaar 2001 is door het "**Guinness World Records Book**" een attest afgeleverd aan de "Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart" voor de aanmaak van de grootste mattentaart ooit gefabriceerd. (cfr. bijlage 8).

-De "Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart" is verbreed met de Franse "Confrérie de Pithivier" en de "Confrérie Champagne de Sézanne".

4.7. Controlestructuur:

Naam: 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, 1000 Brussel, België
Tel.: 02/208.40.40
Fax: 02/208.39.75

4.8. Etikettering: Verplichte gezamenlijke vermelding van de naam van het product "Geraardsbergse Mattentaart" en "Beschermd geografische aanduiding" (BGA).

4.9. Nationale eisen: Diegene voortvloeiend uit de nationale en communautaire wetgevingen terzake.