nieuws

Geraardsbergse mattentaart is Europees streekproduct

nieuws

De Geraardsbergse mattentaart is erkend door de Europese Unie als oorsprongsbenaming. Dat betekent dat het bladerdeeggebakje op basis van gestremde melk en karnemelk enkel nog gemaakt mag worden in of rond Geraardsbergen én volgens het aloude recept. Dat staat in het Europees Publicatieblad van vrijdag. Andere lidstaten hebben wel nog zes maanden de tijd om klacht in te dienen. Gebeurt dat niet, dan is de erkenning volledig rond.

7 JANUARI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

De Geraardsbergse mattentaart is erkend door de Europese Unie als oorsprongsbenaming. Dat betekent dat het bladerdeeggebakje op basis van gestremde melk en karnemelk enkel nog gemaakt mag worden in of rond Geraardsbergen én volgens het aloude recept. Dat staat in het Europees Publicatieblad van vrijdag. Andere lidstaten hebben wel nog zes maanden de tijd om klacht in te dienen. Gebeurt dat niet, dan is de erkenning volledig rond, bevestigt woordvoerder Miet Deckers van Vlaams minister-president Yves Leterme (CD&V). "Regio's kunnen inderdaad nog protest aantekenen, maar dat is louter een formaliteit. We zijn er vrij gerust in dat de mattentaart definitief erkend zal worden".

Burgemeester van Geraardsbergen Guido De Padt (VLD) is alvast verheugd over het nieuws. De mattentaarten krijgen daarmee dezelfde bescherming als parmaham of fetakaas. "Veel bakkers, ook buiten Geraardsbergen, commercialiseren ons product onder de naam Geraardsbergse mattentaarten, zonder het recept en de authenticiteit te respecteren en zonder enige binding met onze stad". De Padt vindt zoiets niet kunnen.

Als de procedure binnen zes maanden rond is, zullen enkel nog bakkers uit Geraardsbergen en de aanpalende gemeente Lierde de taarten mogen bakken. De matten die ze daarvoor gebruiken, moeten afkomstig zijn van hoeves uit dezelfde regio. Bijkomende verplichting: zowel de bakkerijen als de hoeves moeten op de lijst staan van het zogenaamde "Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart".

Is er dan zoveel smaakverschil tussen een mattentaart uit Brussel of Nederland en eentje uit de Vlaamse Ardennen? De Padt: "Wij zeggen van onze mattentaarten dat ze de beste zijn, zoals men in Gent zal beweren dat zij de beste waterzooi hebben. Wellicht is dat niet altijd het geval. Het hangt af van de kwaliteit van de bakker. Maar uiteindelijk gaat het om een oorsprongsbescherming. Het deert ons niet dat een Geraardsbergse mattentaart in Brussel wordt verkocht, voor zover men toegeeft dat ze in Geraardsbergen is gemaakt. Maar het gaat niet op dat een in Brussel gemaakte mattentaart, die er helemaal niet op lijkt, onder onze naam wordt verkocht".
De mattentaart is de eerste Vlaamse lekkernij die op Europese bescherming kan rekenen. Er staan wel nog andere streekproducten op de wachtlijst om erkend te worden als oorsprongsbenaming, aldus Miet Deckers, zoals de Vlaams-Brabantse tafeldruif en het Vlaams-Brabantse witlof. Ook de Gentse azalea hengelt naar Europese erkenning.

Bron: Belga

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |