

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 321/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„DÜSSELDORFER MOSTERT”/„DÜSSELDORFER SENF MOSTERT”/„DÜSSELDORFER URTYP MOSTERT”/„AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT”

NR WE: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.6. Pasta musztardowa

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Produkt „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” (zwany dalej w skrócie „Düsseldorfer Mostert”) jest pastą przeznaczoną do spożycia stosowaną do przyprawiania potraw. Musztarda „Düsseldorfer Mostert” zawiera wyłącznie zmielone ziarna gorczycy żółtej i sarepskiej, ocet spirytusowy niefiltrowany wyprodukowany w Düsseldorfie, wodę z Düsseldorfu szczególnie bogatą w wapień i w minerały, a także sól, cukier i przyprawy. Ma konsystencję kremowej, lśniącej masy w kolorze zbliżonym do brązowo-bursztynowego, przypominającym kolor słodu. Musztarda „Düsseldorfer Mostert” zawiera niewielkie resztki łupin nasiennych (zwanych *Stippen*). Produkt „Düsseldorfer Mostert” charakteryzuje się pikantnym, słodko-korzennym smakiem, który uzyskuje się dzięki potrójnemu mieleniu ziaren. Swoją charakterystyczny aromat zawdzięcza tradycyjnej rzemieślniczej metodzie produkcji, opracowanej na przestrzeni długiego czasu i stosowanej wyłącznie na omawianym obszarze geograficznym – do wyrobu musztardy wykorzystuje się mianowicie ziarna gorczycy żółtej i sarepskiej, które są macerowane w szczególnie sposób i trzykrotnie mielone, przy czym ostatnie mielenie odbywa się metodą rzemieślniczą, za pomocą granitowego żarna; aromat ten powstaje również dzięki zastosowaniu octu spirytusowego niefiltrowanego wyprodukowanego w Düsseldorfie oraz wody z lokalnych zbiorników wodnych szczególnie bogatej w minerały i w wapień. Musztarda „Düsseldorfer Mostert” zawiera wyłącznie naturalne składniki. Do produktu nie dodaje się żadnych konserwantów, sztucznych środków aromatyzujących ani zagęszczaczy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Wyrób gotowy posiada następujące właściwości fizykochemiczne:

- zawartość masy suchej: co najmniej 25 %,
- pH: < 4,1,
- całkowita kwasowość (wyrażona jako zawartość kwasu octowego): > 2,3 %,
- zawartość soli kuchennej (NaCl): > 3,5 %.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Do produkcji musztardy „Düsseldorfer Mostert” stosuje się następujące surowce: ziarna gorczycy żółtej i sarepskiej, ocet spirytusowy niefiltrowany, wodę z Düsseldorfu szczególnie bogatą w wapień i w minerały, a także sól, cukier i przyprawy.

Zabrania się stosowania konserwantów, sztucznych środków aromatyzujących i zagęszczaczy.

Aby zachować świeżość i tradycyjnie wysoką jakość musztardy „Düsseldorfer Mostert” oraz zapewnić jej regionalny charakter, a tym samym nadać wyrobowi szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne oraz zagwarantować jego wysoką renomę, do produkcji używa się wyłącznie wody z Düsseldorfu i octu spirytusowego niefiltrowanego wyprodukowanego w Düsseldorfie również na bazie tej wody, przy czym zarówno woda, jak i ocet pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Do produkcji musztardy „Düsseldorfer Mostert” stosuje się następujące surowce: ziarna gorczycy żółtej i sarepskiej, ocet spirytusowy niefiltrowany, wodę z Düsseldorfu szczególnie bogatą w wapień i w minerały, a także sól, cukier i przyprawy.

Zabrania się stosowania konserwantów, sztucznych środków aromatyzujących i zagęszczaczy.

Pierwszy etap produkcji polega na oddzielnym płatkowaniu przesianych i oczyszczonych ziaren gorczycy żółtej i sarepskiej. Po takim wstępnym zmieleniu do ziaren gorczycy żółtej i sarepskiej dodaje się sól, cukier i przyprawy, a następnie moczy się je w wodzie z Düsseldorfu szczególnie bogatej w minerały i w wapień, zmieszanej z octem spirytusowym niefiltrowanym wyprodukowanym w Düsseldorfie, aż do uzyskania zacieru musztardowego w kolorze brązowym poprzez macerację.

Po zakończeniu maceracji zacier musztardowy jest jeszcze dwukrotnie mielony. Do ostatniego mielenia stosuje się granitowe żarno; jest to tradycyjny sposób umożliwiający ręczne wygładzenie masy oraz nadanie musztardzie „Düsseldorfer Mostert” pożądanej konsystencji i jej odpowietrzenie. Niewielkie resztki łupin nasiennych pozostają widoczne. W wyniku dojrzewania musztarda „Düsseldorfer Mostert” uzyskuje charakterystyczny pikantny, słodko-korzenny aromat. Następnie produkt umieszcza się w kadziach o różnych rozmiarach.

Musztardę „Düsseldorfer Mostert” należy spożyć w terminie dziesięciu miesięcy od dnia produkcji, po tym terminie wyrób traci swoje organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Wszystkie etapy produkcji, tj. czyszczenie, przesiewanie, płatkowanie ziaren, moczenie w mieszaninie składników, drugie mielenie, trzecie mielenie przy użyciu granitowego żarna oraz dojrzewanie, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym. W ten sposób zapewnia się szczególnie słodko-korzenny i intensywnie pikantny smak, a tym samym organoleptyczne cechy charakterystyczne i jakość produktu, pochodzenie regionalne, identyfikowalność oraz możliwość kontroli produktu podczas całego procesu produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Etapy pakowania, tj. wypełnianie, pakowanie i etykietowanie pojemników, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Jest to konieczne, ponieważ musztarda może w łatwy sposób utracić smak i ostrość; długość procesu dojrzewania ma więc ścisły związek z temperaturą, którą należy kontrolować. Kontrola temperatury i okresu przechowywania mają decydujący wpływ na walory sensoryczne wyrobu gotowego. Wyłącznie pracownicy wyspecjalizowani w produkcji musztardy (lokalni mistrzowie produkcji musztardy) posiadają *know-how* umożliwiający określenie odpowiedniego momentu, w którym produkt należy umieścić w pojemniku, co stanowi gwarancję niezmiennej jakości wyrobu. W związku z tym ten podstawowy etap produkcji, od którego zależy jakość produktu, musi odbywać się pod kontrolą producenta, na wyznaczonym obszarze geograficznym.

W ten sposób zapewnia się szczególnie słodko-korzenny i intensywnie pikantny smak, a tym samym organoleptyczne cechy charakterystyczne i jakość produktu, pochodzenie regionalne, identyfikowalność oraz możliwość kontroli produktu podczas całego procesu produkcji.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Konsumenci, podobnie jak inspektorzy odpowiedzialni za wykrywanie nadużyć oraz za prowadzenie kontroli produkcji, uzyskują pewność co do pochodzenia i autentyczności musztardy „Düsseldorfer Mostert” dzięki szeregowi przedstawionych poniżej kryteriów, które muszą być spełnione odnośnie do etykietowania i identyfikacji i które umożliwiają jednolitą identyfikację, a tym samym stanowią gwarancję pochodzenia produktu i zapewniają jego identyfikowalność.

Niezależnie od etapu łańcucha sprzedaży na etykiecie lub oznakowaniu musztardy „Düsseldorfer Mostert” musi się znajdować jeden z następujących napisów:

„Düsseldorfer Mostert”,

„Düsseldorfer Senf Mostert”,

„Düsseldorfer Urtyp Mostert” lub

„Aechter Düsseldorfer Mostert”,

przy czym ostatni napis można stosować w połączeniu z innymi. Na etykiecie/oznakowaniu może znajdować się dodatkowy napis „chronione oznaczenie geograficzne” w formie rozwiniętej lub w formie skrótowca (niem. *g.g.A.* lub *geschützte geographische Angabe*).

Na produkcie odpowiadającym nazwom „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” należy umieścić stempel przedstawiający logo UE, którego wzór zawarto w rozporządzeniu (WE) nr 510/2006, w wersji kolorowej lub czarno-białej.

Stowarzyszenie ochrony (*Schutzgemeinschaft*) prowadzi i na bieżąco uaktualnia rejestr przedsiębiorstw prowadzących działalność w zakresie produkcji musztardy „Düsseldorfer Mostert”. Każde przedsiębiorstwo, które zgłosiło stowarzyszeniu działalność w zakresie produkcji przedmiotowego wyrobu, oraz członkowie tego przedsiębiorstwa mogą w odniesieniu do produktów zgodnych ze specyfikacją posługiwac się logo stowarzyszenia ochrony produktu „Düsseldorfer Senf” w jednym z poniższych wariantów, któremu towarzyszy napis *Senfspezialität aus Düsseldorf* (specjalność regionalna – musztarda z Düsseldorfu) wykonany czcionką typu Arial/Regular:

logo otrzymanym poprzez zastosowanie druku czterobarwnego CMYK, przy czym kotwica, kontur sylwetki lwa i oprawa logo są wydrukowane tuszem w kolorze dodatkowym 12C 27M 56Y 0K (złotym) lub wykonane techniką złączenia na gorąco; logo otrzymanym poprzez zastosowanie druku czterobarwnego CMYK, przy czym kotwica, sylwetka lwa i oprawa logo są wydrukowane tuszem w kolorze dodatkowym 12C 27M 56Y 0K (złotym) lub wykonane techniką złączenia na gorąco; logo czarno-białym otrzymanym poprzez zastosowanie druku czterobarwnego CMYK, przy czym kotwica, kontur sylwetki lwa i oprawa logo są wydrukowane tuszem w kolorze 0C 0M 0Y 100K (czarnym) lub logo czarno-białym otrzymanym poprzez zastosowanie druku czterobarwnego CMYK, przy czym kotwica, sylwetka lwa i oprawa logo są wydrukowane tuszem w kolorze 0C 0M 0Y 100K (czarnym).

Wybór koloru tła logo pozostawia się producentowi. Rozmiar logo może być różny, w zależności od przeznaczenia.

Zasady dotyczące etykietowania mają również zastosowanie do produktów – środków spożywczych lub innych – w przypadku których musztarda „Düsseldorfer Mostert” jest jedynym składnikiem należącym do tej kategorii produktów.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny obejmuje stolicę kraju związkowego, Düsseldorf; przypisuje mu się nazwę „Düsseldorf”.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny obejmuje stolicę kraju związkowego, Düsseldorf; przypisuje mu się nazwę „Düsseldorf”. Na tym obszarze geograficznym powstała receptura musztardy „Düsseldorfer Mostert”. Jest ona przypieczętowana długą tradycją produkcji musztardy, która to produkcja zyskała status przemysłu. Omawiany obszar geograficzny wyraźnie odróżnia się od otaczających go obszarów swoją nazwą, faktem, że jest on miejscem powstania receptury produktu, długą tradycją produkcji, charakterystycznym sposobem ujmowania wody, który został opracowany i nadal jest stosowany na tym obszarze, oraz składem produktu, który decyduje o jego niepowtarzalnym smaku, a w który wchodzi w szczególności woda pochodząca z lokalnych zbiorników wodnych o wysokiej zawartości wapienia, i tym samym bogata w minerały, oraz matka octu spirytusowego z Düsseldorfu, którą stosuje się niezmiennie od 1969 r. i które tworzą bakterie kwasowe występujące w powietrzu w pobliżu zakładów produkcji musztardy.

5.2. Specyfika produktu:

Musztarda „Düsseldorfer Mostert” zawiera wyłącznie zmielone ziarna gorczycy żółtej i sarepskiej, ocet spirytusowy niefiltrowany wyprodukowany w Düsseldorfie, wodę z Düsseldorfu szczególnie bogatą w wapień i w minerały, a także sól, cukier i przyprawy. Ma konsystencję kremowej, lśniącej masy w kolorze zbliżonym do brązowo-bursztynowego, przypominającym kolor słoju. Musztarda „Düsseldorfer Mostert” zawiera niewielkie resztki łupin nasiennych (zwanymi *Stippen*).

Produkt „Düsseldorfer Mostert” charakteryzuje się pikantnym, słodko-korzennym smakiem, który uzyskuje się dzięki potrójnemu mieleniu ziaren. Swój charakterystyczny aromat zawdzięcza tradycyjnej rzemieślniczej metodzie produkcji, opracowanej na przestrzeni długiego czasu i stosowanej wyłącznie na omawianym obszarze geograficznym – do wyrobu musztardy wykorzystuje się mianowicie ziarna gorczycy żółtej i sarepskiej, które są macerowane w szczególny sposób i trzykrotnie mielone,

przy czym ostatnie mielenie odbywa się metodą rzemieślniczą, za pomocą granitowego żarna; aromat ten powstaje również dzięki zastosowaniu octu spirytusowego niefiltrowanego wyprodukowanego w Düsseldorfie oraz wody z lokalnych zbiorników wodnych szczególnie bogatej w minerały i w wapień. Musztarda „Düsseldorfer Mostert” zawiera wyłącznie naturalne składniki. Do produktu nie dodaje się żadnych konserwantów, sztucznych środków aromatyzujących ani zagęszczaczy.

Powyższe organoleptyczne cechy charakterystyczne wpłynęły na renomę produktu „Düsseldorfer Mostert” jako specjalności regionalnej. Wspomnianą renomę, którą produkt zyskał dzięki swojemu smakowi i niepowtarzalnemu charakterowi oraz swojej jakości, zalicza się z kolei do charakterystycznych cech musztardy „Düsseldorfer Mostert”.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek historyczny/historia produktu

Produkty wprowadzane do obrotu pod nazwami „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”, musztarda düsseldorfska i düsseldorfska musztarda stołowa są produktami spożywczymi o specyficznym charakterze produkowanymi w Düsseldorfie o bardzo długiej tradycji zakorzenionej w historii obszaru.

Świadczy o tym historia przemysłu musztardowego w Düsseldorfie. W 1726 r. założono w Düsseldorfie pierwszą niemiecką fabrykę musztardy. Jej specjalnością była produkcja pikantnej musztardy o słodko-korzennym smaku, kremowej, lśniącej konsystencji i brązowej barwie z lekkimi odcieniami bursztynowego przypominającego kolor słoju – musztardy „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”. Produkt szybko stał się znany poza granicami Niemiec, dzięki czemu miasto Düsseldorf zyskało opinię stolicy musztardy.

Już w 1800 r. wysoki poziom sprzedaży w Niemczech i za granicą przyczynił się do budowania renomy musztardy „Aechte Düsseldorfer Mostert” wśród konsumentów. W 1884 r. musztardę „Düsseldorfer Mostert” uwiecznił na jednej ze swoich martwych natur Vincent van Gogh.

W 1896 r. w Düsseldorfie było 8 fabryk musztardy. O lokalnym przemyśle musztardowym wspomina się w almanachach dotyczących handlu, literaturze podróżniczej i opisach miasta od 1826 r.

Przełomowy dla miasta okazuje się rok 1920, wyznaczający początek nowej ery w produkcji musztardy. Pod koniec tego właśnie roku swoją fabrykę musztardy zakłada w mieście lotaryński przedsiębiorca Otto Frenzel. Prowadzi w niej produkcję dotąd nieznaną jasnej ostrej musztardy, której nadaje nazwę *Löwensenf* (lwia musztarda) i której opakowania opatruje stemplem przedstawiającym głowę lwa, inspirowanym herbem miasta. Wówczas po raz pierwszy w Niemczech wprowadzono do obrotu musztardę o tak jasnym kolorze. Początkowo nabywcy są do nowego produktu nastawieni sceptycznie lub wręcz niechętnie. Dzięki swemu rozpoznawalnemu intensywnie pikantnemu i korzennemu smakowi produkt szybko zyskuje jednak popularność jako musztarda düsseldorfska. Dzięki nowemu rodzajowi musztardy, *Löwensenf*, Otto Frenzel szybko zdobywa wysokie uznanie wśród konsumentów. Przedsiębiorstwo „Neue Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel” odnosi spektakularny sukces. Tajemnica sukcesu tkwi przede wszystkim w rygorystycznym podejściu Frenzla do jakości produktu, dotyczącym: wykorzystywania wyłącznie najszlachetniejszych produktów, skrupulatnego przestrzegania etapów produkcji określonych przez mistrzów produkcji musztardy oraz niestosowania żadnych składników pochodzących z innego obszaru geograficznego.

Od 1930 r. producenci musztardy w Düsseldorfie wyrabiają „Düsseldorfer Tafelsenf”, delikatną musztardę o średnio ostrym smaku. Ta specjalność lokalnego przemysłu musztardowego o mniej pikantnym i średnio korzennym smaku, zielonożółtym kolorze i delikatnej, lśniącej konsystencji, szybko zyskuje popularność wśród konsumentów w Niemczech i za granicą. Od 1938 r. wyroby przemysłu musztardowego wytworzone w Düsseldorfie – „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”, musztarda düsseldorfska i delikatna musztarda düsseldorfska – wywozi się do innych państw europejskich, Stanów Zjednoczonych, Kanady, Japonii, Australii oraz państw Ameryki Południowej i Afryki.

Oprócz dużych zakładów produkcji musztardy, którymi są Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe i Otto Frenzel Senfindustrie, w historii miasta zapisały się zakłady prowadzące działalność na szczeblu regionalnym, krajowym, a nawet międzynarodowym, takie jak fabryki: Senffabrik Ludwig Mackenstein,

Dampf-Senffabrik Steinberg & Hild, Dampf-Senffabrik Carl Dick, Senffabrik Paul Eisenhardt, Senffabrik Ernst Roesberger, Senffabrik Carl von der Heiden, Senfvertrieb Wilhelm Pabelick, Senffabrik Geschwister Bramhoff i Senffabrik Johann Waldorf. Wielu z tych producentów do identyfikacji musztardy wytwarzanej na miejscu, zwanej przez nich „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechten Düsseldorfer Mostert”, oraz innych rodzajów musztardy i delikatnej musztardy düsseldorfskiej stosowało symbol kotwicy lub lwa zapożyczony z herbu miasta.

Środowisko naturalne/warunki środowiskowe

Organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu wprowadzanego do obrotu pod nazwą „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” są w naturalny sposób związane z obszarem geograficznym produkcji.

Stosowana woda, pochodząca z lokalnych zbiorników wodnych Düsseldorfu i stanowiąca podstawowy składnik musztardy düsseldorfskiej, jest wodą infiltracyjną z Renu. Dzięki temu, że przepływa na poziomie brzegów rzeki przez warstwy piasku i żwiru, których grubość może osiągać nawet 30 metrów, charakteryzuje się ona szczególnie wysoką zawartością wapienia, w wyniku czego jest wysoko zmineralizowana. Wodę uzdatnia się do spożycia przy zastosowaniu specjalnej metody, opracowanej i wykorzystywanej w Düsseldorfie. Dzięki wysokiej zawartości wapienia, i tym samym znacznej zawartości soli mineralnych, musztarda „Düsseldorfer Mostert” ma szczególny smak.

Wpływa na niego również obecność octu spirytusowego niefiltrowanego wyprodukowanego na miejscu. Należy również podkreślić, że ta sama woda z Düsseldorfu, charakteryzująca się wysoką zawartością węgla wapnia i wysokim stopniem zmineralizowania, jest również składnikiem wykorzystywanym do produkcji wytwarzanego tam octu spirytusowego. Od 1969 r. do produkcji octu wykorzystuje się ściśle określony szczep bakterii kwasowych, hodowany na miejscu w tradycyjny sposób i pochodzący od bakterii kwasowych występujących w pobliżu fabryk musztardy.

Obecna sytuacja/reнома produktu

Renoma musztardy „Düsseldorfer Mostert” pozostaje niepodważalna: jest to specjalność regionalna dobrze znana na obszarze produkcji i poza nim.

Potwierdzają to odpowiedzi konsumentów ankietowanych w tej sprawie. Produkt ma mocną pozycję na rynku.

Jak wskazuje sformułowanie nazwy musztardy „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”, miasto Düsseldorf jest historyczną i geograficzną kolebką produkcji przedmiotowego wyrobu. Już sama charakterystyka miejsca, w którym opracowano recepturę tej lokalnej specjalności przemysłu musztardowego, ma wpływ na jej wysoką renomę.

Renoma ta wiąże się w szczególności z długą historią prowadzonej w Düsseldorfie produkcji musztardy, występującej pod różnymi nazwami (*Mostert*, *Senf* lub *Tafelsenf*), oraz z organoleptycznymi cechami charakterystycznymi wyrobu. Tej wieloletniej tradycji przemysłu musztardowego, cieszącego się dużą renomą, Düsseldorf zawdzięcza przydomek „miasta musztardy”.

Specjalności tego przemysłu są tak słynne, że poświęcono im specjalne muzeum. O tym, że sposób produkcji musztardy w Düsseldorfie ma związek z długą tradycją, świadczą liczne fotografie. Różne publikacje dotyczące historii tej specjalności oraz jej obecnej sytuacji wskazują na renomę, którą produkt cieszy się jako specjalność lokalna na omawianym obszarze i poza nim.

Musztarda wprowadzana do obrotu pod nazwami „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”, musztarda düsseldorfska i delikatna musztarda düsseldorfska jest istotnym elementem historii obszaru oraz lokalnej gastronomii. W kartach dań staromiejskich piwiarni znajduje się na przykład tradycyjny stek z musztardą düsseldorfską i antrykot w musztardowej panierce. Nie można nie wspomnieć o kanapce reńskiej, rogału z plastrzem sera posmarowanego musztardą düsseldorfską, który jest kolejnym sztandarowym daniem lokalnej kuchni.

Dwie wieloletnie tradycje wyraźnie pokazują, czym miasto słynące z produkcji musztardy, jakim jest Düsseldorf, różni się od innych miast oraz w jaki sposób musztarda düsseldorfska, podobnie jak piwo wprowadzane do obrotu pod nazwą *Düsseldorfer Alt*, do dziś cieszy się wysoką renomą wśród konsumentów z uwagi na pochodzenie geograficzne i związane z nim organoleptyczne cechy charakterystyczne, czyli, innymi słowy, smak.

Tradycyjne restauracje, stare piwiarnie, które do dziś warzą piwo w samym sercu miasta, oraz osoby przygotowujące potrawy kuchni regionalnej przestrzegają tradycji polegającej na podawaniu musztardy düsseldorfskiej w charakterystycznych małych kamionkowych naczyniach. Na przestrzeni dziesięcioleci liczni goście tych piwiarni oraz amatorzy tradycyjnej kuchni nauczyli się odróżniać i doceniać musztardę „Düsseldorfer Mostert” będącą specjalnością regionalną rozpoznawalną dzięki charakterystycznemu smakowi i małemu kamionkowemu naczyniu, w którym jest podawana.

W Düsseldorfie działają dwa niewielkie sklepy, w których musztardę „Düsseldorfer Mostert” można kupić na wagę. Każdego dnia liczni klienci zamieszkujący omawiany obszar przychodzą tu, aby napełnić musztardą przyniesione przez siebie pojemniki, najczęściej małe kamionkowe naczynia z tradycyjnymi napisami.

Musztarda „Düsseldorfer Mostert” od zawsze cieszy się opinią specjalności regionalnej poza granicami Niemiec. Pierwszy wywóz produktu pod nazwą *Mostert*, *Senf* i *Tafelsenf* do innych państw Europy i poza Europę, a mianowicie do Stanów Zjednoczonych, gdzie wprowadza się go do obrotu jako *Genuine Dusseldorf Prepared Mustard*, miał miejsce w 1938 r. Szeroki asortyment produktów przeznaczonych na wywóz do Stanów Zjednoczonych stanowi dobrą ilustrację tej historii. Düsseldorf jest jednym z niewielu miast na świecie, które mogą się pochwalić tak długą i tak bogatą tradycją w zakresie produkcji musztardy. Mieszkańcy omawianego obszaru nie są jedynymi, którzy uznają Düsseldorf za stolicę musztardy. Ciągłe zapotrzebowanie na produkt we wszystkich zakątkach świata pokazuje, że renowa musztardy düsseldorfskiej sięga daleko poza granice Niemiec.

Konsumenci doceniają w szczególności fakt, że produkt nie zawiera konserwantów, czym odróżnia się od innych past musztardowych produkowanych poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

Kontekst gospodarczy/znaczenie produktu

Do dziś musztarda „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” odgrywa istotną rolę dla gospodarki miasta Düsseldorf. Znakomite wyniki sprzedaży detalicznej oraz sprzedaży wędliniarniom i restauracjom prowadzącym działalność na wyznaczonym obszarze geograficznym, na terytorium Niemiec oraz na całym świecie, stanowią odzwierciedlenie powodzenia musztardy „Düsseldorfer Mostert” wśród konsumentów.

Według szacunków na wyznaczonym obszarze geograficznym co roku produkuje się około 65 ton musztardy „Düsseldorfer Mostert”. Roczna sprzedaż pokazuje, że produkt cieszy się wysoką opinią specjalności regionalnej wśród konsumentów, którzy wybierają ten produkt z uwagi na jego pochodzenie oraz związane z nim organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Środowisko produkcji/organoleptyczne cechy charakterystyczne: Od 300 lat producenci musztardy prowadzący działalność na omawianym obszarze wyrabiają musztardę wprowadzaną do obrotu pod nazwą „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”, stosując metodę produkcji opracowaną w Düsseldorfie. Ich *know-how*, umiejętności w tej dziedzinie oraz doświadczenie, przekazywane z pokolenia na pokolenie, umożliwiają nadanie musztardzie „Düsseldorfer Mostert” organoleptycznych cech charakterystycznych, które mają ścisły związek z położeniem geograficznym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Markenblatt, tom 7 z dnia 19 lutego 2010 r., część 7c, s. 2509.

(<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/11252>)
