

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2011/С 321/15)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„DÜSSELDORFER MOSTERT“/„DÜSSELDORFER SENF MOSTERT“/„DÜSSELDORFER URTP MOSTERT“/„AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT“

ЕО №: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование:**

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“

2. **Държава-членка или трета държава:**

Германия

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. *Вид продукт:*

Клас 2.6 Горчица

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:*

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ (наричана по-долу за краткост „Düsseldorfer Mostert“) е готова за консумация горчицена паста за овкусяване на ястия. Düsseldorfer Mostert е съставена изключително от смлени кафяви и жълти синапени семена, от произведен в Дюселдорф нефилтриран спиртен оцет, силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода, сол, захар и подправки. Нейната консистенция е кремообразна и лъскава, а цветът ѝ е малцовокафеникав. „Düsseldorfer Mostert“ съдържа много фини частици от обвивки (люспи). „Düsseldorfer Mostert“ се отличава със своя пикантен, малцово-наситен вкус, дължащ се на тройно смлените синапени обвивки. Характерният ѝ силен, малцово-пикантен аромат се постига благодарение на исторически традиционния и практикуван единствено в този географски район процес на производство, извършван на ръка, при който се използват кафяви и жълти синапени семена, както и на специалното студено накисване, тройното смилане на синапените семена, крайното смилане на ръка с гранитни камъни, на произведения в Дюселдорф, нефилтриран спиртен оцет и на силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода. „Düsseldorfer Mostert“ се състои изключително от естествени съставки. Към нея не са добавени консерванти, есенции и съгъстителни.

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Готовият продукт „Düsseldorfer Mostert“ трябва да притежава следните аналитични характеристики:

- Сухо вещество: най-малко 25 %
- Ph < 4,1
- Обща киселинност (изразена като еквивалентно съдържание на оцетна киселина) > 2,3 %
- Готварска сол (изразена като еквивалентно съдържание на NaCl) > 3,5 %

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

Суровините за производство на „Düsseldorfer Mostert“ са: кафяви и жълти синапени семена, произведен в Дюселдорф нефилтриран спиртен оцет, силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода, сол, захар и подправки.

Към „Düsseldorfer Mostert“ не могат да бъдат добавяни консерванти, есенции и съгъстителни.

За да се съхранят непроменени традиционно високото качество и свежестта, връзката с географския район, а с това и органолептичните характеристики на „Düsseldorfer Mostert“, както и нейната репутация, при производството на този продукт трябва да се използват единствено дюселдорфска вода и произведен в Дюселдорф от дюселдорфска вода нефилтриран дюселдорфски спиртен оцет от посочения географски район.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършвани в определения географски район:

Суровините за производство на „Düsseldorfer Mostert“ са кафяви и жълти синапени семена, произведен в Дюселдорф, нефилтриран спиртен оцет, силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода, сол, захар и подправки.

Към „Düsseldorfer Mostert“ не могат да бъдат добавяни консерванти, есенции и съгъстителни.

Първоначално почистените и пресети кафяви и жълти синапени семена, разделени едни от други, се смилат. После предварително смлените кафяви и жълти синапени семена, солта, захарта и подправките се смесват с богатата на варовик и минерали дюселдорфска вода и с произведения в Дюселдорф нефилтриран спиртен оцет при студено накисване до получаване на кафява горчичена каша.

След това студено на киснатата горчичена каша се смилат двукратно. При последното смилане се използват гранитни камъни, за да се „изглади“ ръчно структурата на „Düsseldorfer Mostert“ и по този начин горчицата да се „обезвъздуши“ на ръка. Забележими остават много фини частици от обвивки. След определен период на зреене „Düsseldorfer Mostert“ придобива своя характерен, силен, малцово-пикантен аромат. След това тя се бутилира в различни съдове.

За да се запазят органолептичните качества на „Düsseldorfer Mostert“ нейният срок на годност не трябва да надхвърля десет месеца.

Всички етапи на производството на „Düsseldorfer Mostert“, а именно почистването, пресяването, предварителното смилане, смесването на съставките при студено накисване, второто смилане, третото смилане с гранитни камъни и зреенето, трябва да се извършват в географския район. По този начин се гарантират характерният силен, малцово-пикантен вкус и произтичащите от него органолептични свойства, качеството, регионалният произход, проследяемостта, както и контрола на „Düsseldorfer Mostert“ през целия процес на производство.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

Етапите на оформление на продукта, т.е. бутилирането, опаковането, както и етикетирването на съдовете, трябва да се извършват в географския район.

Това е необходимо, тъй като силата и вкусът на горчицата лесно могат да бъдат влошени и затова за процеса на зреене е важно финото регулиране на температурата. Регулирането на температурата и срокът на съхранение оказват решаващ ефект върху органолептичните характеристики на крайния продукт. Само екипът от специалисти на предприятието-производител (местни майстори на горчица) разполага с необходимия опит, за да определи най-подходящия момент за бутилиране, така че качеството на продукта да се запази непроменено. Поради това този съществен и свързан с качеството етап от производството трябва да се извършва под контрола на производителите в географския район.

По този начин се гарантират характерният силен малцово-пикантен вкус и произтичащите от него органолептични свойства, качеството, регионалният произход, проследяемостта, както и контролът върху „Düsseldorfer Mostert“ по време на целия процес на производство.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Следните правила за етикетирание, респ. обозначаване, гарантират пред потребителите, както и пред лицата, инспектиращи производителите и злоупотребите, произхода и автентичността на „Düsseldorfer Mostert“. Те служат за целите на единното обозначаване, а оттам и за проследяемостта на „Düsseldorfer Mostert“.

Във всички пунктове за продажба „Düsseldorfer Mostert“ трябва да се етикетира, респ. обозначава:

като „Düsseldorfer Mostert“,

като „Düsseldorfer Senf Mostert“,

като „Düsseldorfer Urtyp Mostert“ и/или

като „Aechter Düsseldorfer Mostert“,

като този етикет, респ. обозначаване, може да съдържа допълнението „ЗГУ“ и/или допълнението „защитено географско указание“.

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ трябва да бъде обозначена със съответния общностен знак от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета в цветно или черно-бяло оформление.

Дружеството за защита на съответното ЗГУ поддържа постоянно актуализиран списък на предприятията, които произвеждат „Düsseldorfer Mostert“. При продукти, отговарящи на спецификацията, дружеството разрешава на всички предприятия, които са съобщили, че произвеждат „Düsseldorfer Mostert“, както и на техните членове да използват показания по-долу буквен/графичен символ на дружеството за защита по ЗГУ „Düsseldorfer Senf“ с думите „Senfspezialität aus Düsseldorf“ (Горчичен специалитет от Дюселдорф) и шрифт Arial/Regular в следните варианти:

· в цвят по скалата СМΥΚ 12С 27М 56Υ ОК (златен), в специален цвят златен и/или в горещ печат върху фолио — златен — за котвата, очертанията на лъва и рамката на логото и/или · в цвят по скалата СМΥΚ 12С 27М 56Υ ОК (златен), в специален цвят златен и/или в горещ печат върху фолио — златен — за котвата, лъва и рамката на логото и/или в черно-бял цвят по скалата СМΥΚ 0С 0М 0Υ 100К (черен) за котвата, очертанията на лъва и рамката на логото и/или в черно-бял цвят по скалата СМΥΚ 0С 0М 0Υ 100К (черен) за котвата, лъва и рамката на логото.

Фонът във вътрешността на логото може да варира. Размерите на логото могат да се различават в зависимост от предназначението.

Тези правила за етикетирание важат също за продукти, при които „Düsseldorfer Mostert“ се използва към други продукти и хранителни стоки като единствен компонент в съответната продуктова категория.



4. Кратко определение на географския район:

Географският район обхваща столицата на провинцията — Дюселдорф; обозначава се като „Düsseldorf“ (Дюселдорф).

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфични характеристики на географския район:

Географският район обхваща столицата на провинцията — Дюселдорф; обозначава се като „Düsseldorf“. „Düsseldorfer Mostert“ е създадена за пръв път в този географски район. Районът се характеризира с дългогодишни традиции в промишленото производство на горчица в Дюселдорф. Той ясно се отличава от съседните на него райони по наименованието, възникването и дългогодишните традиции на производството, развитието и прилагането на специалния водообив в района, формиращите вкуса съставки, по-специално минералите в силно варовитата дюселдорфска вода и културата оцетнокисели бактерии за производство на дюселдорфски спиртен оцет, произхождаща от районите в непосредствена близост до фабриката за производство на горчица и използвана в непроменен вид от 1969 г. насам.

5.2. Специфични характеристики на продукта:

„Düsseldorfer Mostert“ се състои изключително от смлени кафяви и жълти синапени семена, произведен в Дюселдорф нефилтриран спиртен оцет, силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода, сол, захар и подправки. Нейната консистенция е кремообразна и лъскава, а цветът ѝ е малцовокафеникав. „Düsseldorfer Mostert“ съдържа много фини частици от обвивки (люспи).

„Düsseldorfer Mostert“ се отличава със своя пикантен, малцово-наситен вкус, дължащ се на тройно смлените синапени обвивки. Характерният ѝ силен, малцово-пикантен аромат се постига благодарение на исторически традиционния и практикуван единствено в този географски район процес на производство, извършван на ръка, при който се използват кафяви и жълти синапени семена, на специалното

студено накисване, тройното смилане на синапените семена, крайното смилане на ръка с гранитни камъни, на произведения в Дюселдорф, нефилтриран спиртен оцет и на силно варовитата и богатата на минерали дюселдорфска вода. „Düsseldorfer Mostert“ се състои изключително от естествени съставки. Към нея не са добавени консерванти, есенции и съгъстителни.

На тези органолептични качества „Düsseldorfer Mostert“ дължи репутацията си на регионален специалитет. Високата репутация от своя страна е още едно качество на „Düsseldorfer Mostert“, постигнато благодарение на нейния вкус, качество и специфичност.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП), или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):*

Историческа връзка/История

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ и „Düsseldorfer Tafelsenf“ са хранителни специалитети, разработени в Дюселдорф, по стари и исторически свързани с района традиции.

Доказателство за това е историята на дюселдорфската индустрия за производство на горчица. През 1726 г. в Дюселдорф е основана първата немска фабрика за производство на горчица. Нейният специалитет е била силната и малцово-пикантна, кремообразно-лъскава, малцово-кафеникава горчица — „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“. „Düsseldorfer Mostert“ бързо става популярна извън границите на Германия и поставя началото на славата на Дюселдорф като център за производство на горчица.

Още през 1800 г., благодарение на своята добра продажба в страната и в чужбина, „Aechte Düsseldorfer Mostert“ печели популярност сред потребителите. През 1884 г. „Düsseldorfer Mostert“ влиза в историята на изкуството с произведението на Винсент ван Гог „Stilleben mit Steingut, Flaschen und Schachtel“ (Натюрморт с керамични съдове, бутилки и кутия).

През 1896 г. в Дюселдорф работят 8 фабрики за производство на горчица. Сведенията за индустриалното производство на горчица в Дюселдорф датират още от 1826 г.

През 1920 г. започва нова ера в развитието на дюселдорфската индустрия за производство на горчица. В края на 1920 г. предприемачът Otto Frenzel, по произход от Лотарингия, основава собствена фабрика за производство на горчица в Дюселдорф. В нея той произвежда силно пикантна и първоначално бяла горчица, която нарича „Löwensenf“ („лъвска“ горчица) и по аналогия с герба на Дюселдорф обозначава с лъвска глава. Подобна бяла горчица е била непозната дотогава в Германия. Първоначално нововъведението било посрещнато със съдържаност до пълно отхвърляне от страна на купувачите. Силният и неповторим лютив вкус обаче бързо донесъл популярност на „Düsseldorfer Mostert“ и „Düsseldorfer Senf“. За кратко време Otto Frenzel се прочул сред потребителите с новата по рода си горчица „Löwensenf“. С това започва историята на успеха на предприятието „Neue Düsseldorfer Senfindustrie Otto“. Рецептата за успеха на Frenzel се крие в изискването за чистота на „Düsseldorfer Mostert“ и „Düsseldorfer Senf“: Подбират се само най-висококачествени съставки, обръща се изключително внимание върху майсторското приготвяне и не се допускат никакви чужди добавки.

От 1930 г. в дюселдорфските фабрики за горчица започва производството на средно пикантната дюселдорфска горчица — „Düsseldorfer Tafelsenf“. И този по-слабо пикантен, средно силен на вкус, жълто-зелен и фино-лъскав дюселдорфски горчичен специалитет започва бързо да се ценят и харесват от потребителите в страната и чужбина. Още през 1938 г. „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ и „Düsseldorfer Tafelsenf“ се изнасят в други европейски държави, САЩ, Канада, Южна Америка, Африка, Япония и Австралия.

В историята на Дюселдорф, наред с известните дюселдорфски фабрики за производство на горчица Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe и Otto Frenzel Senfindustrie, намират място и действащите на регионално, но също и на национално и международно ниво дюселдорфски фабрики 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 и Senffabrik Johann Waldorf. Много от тези производители на горчица в Дюселдорф са използвали дюселдорфската котва и/или дюселдорфския лъв за обозначаване на произвежданите от тях „Düsseldorfer Mosterts“/„Düsseldorfer Senf Mosterts“/„Düsseldorfer Urtyp Mosterts“/„Aechten Düsseldorfer Mosterts“, „Düsseldorfer Senfs“ и „Düsseldorfer Tafelsenfs“.

Естествена връзка/Условия на околната среда

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ се отличава с естествена връзка между своя географски район и своите органолептични качества.

Използваната дюселдорфска вода, която съставлява по-голяма част от съдържанието на „Düsseldorfer Mostert“, произлиза от инфилтратна вода от река Рейн, и поради крайбрежната филтрация на реката, формираща до 30 m дълбоки пластове пясък и чакъл, е особено богата на варовик, а следователно и на минерали. Преработката на дюселдорфската вода се извършва чрез специфичен процес, развит и прилаган в Дюселдорф. Високото съдържание на варовик, а оттам и на минерали в дюселдорфската вода се отразява на свой ред върху специфичния вкус на „Düsseldorfer Mostert“.

Освен това върху вкусовите качества на „Düsseldorfer Mostert“ оказва влияние и произведеният в Дюселдорф, нефилтриран спиртен оцет. За производството на дюселдорфския спиртен оцет също се използват силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода, както и точно определени дрожди от местно култивирани оцетнокисели бактерии, използвани от 1969 г. насам и произлизащи от оцетнокисели бактерии от районите в непосредствена близост до фабриката за производство на горчица.

Съвременен контекст/Репутация

„Düsseldorfer Mostert“ и до днес се радва на висока репутация и е широко известна като регионален специалитет сред потребителите в района и извън него.

Реакцията на потребителите е доказателство за високото реноме на продукта. „Düsseldorfer Mostert“ заема утвърдено място сред потребителите на пазара.

Както се разбира от наименованието „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, Дюселдорф е историческо и географско местоположение на създаване на „Düsseldorfer Mostert“. Дори самият Дюселдорф като място, където е възникнало производството, е от определящо значение за големия престиж на местния горчичен специалитет.

Репутацията на горчицата се дължи най-вече на дългогодишната история на производство на „Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ и „Düsseldorfer Tafelsenf“ в Дюселдорф и на техните органолептични качества. Поради продължителната и славна история на индустриалното производство на горчица в града, Дюселдорф много често е определян като „градът на горчицата“.

Репутацията на специалитетните горчици от Дюселдорф е толкова висока, че на тях е посветен музей в града. Доказателство за дългогодишните традиции в производството на специалитетни горчици в Дюселдорф са многобройните снимки, свързани с производството на горчица в предприятието „Düsseldorfer Senfindustrie“. Ясна представа за местната и междурегионална репутация на „Düsseldorfer Mostert“ като регионален специалитет от Дюселдорф, дават различните някогашни и настоящи публикации, посветени на дюселдорфския горчичен специалитет.

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ и „Düsseldorfer Tafelsenf“ са съставна част от историята и кулинарната култура на Дюселдорф. В бирариите на пивоварните в стария град на Дюселдорф например се предлага добре изпитаното свинско печено с горчица — намазан с горчица и запечен на фурна антрекот. Рейнският сандвич, представляващ „Röggelchen“ (двойка ржени хлебчета), покрит с парче кашкавал и дюселдорфска горчица, също е част от кулинарната култура на Дюселдорф.

Две традиции от стари времена свидетелстват, че Дюселдорф е град на горчицата, уникален по своя характер, и че както и бирата „Düsseldorfer Alt“ и днес „Düsseldorfer Mostert“ продължава да се радва на висока репутация сред потребителите поради своя географски произход и свързаните с него органолептични качества, а оттам и поради своя вкус:

Заведенията за традиционни ястия в Дюселдорф, дюселдорфските стари пивоварни, които и до днес приготвят продукцията си в центъра на града, както и местните домакинства все още практикуват традицията да сервират дюселдорфската горчица в специално изработени керамични гърненца за дюселдорфска горчица. Многобройните посетители на старите дюселдорфски пивоварни и на заведенията, предлагащи традиционни ястия, от десетилетия насам разпознават и ценят вкуса на „Düsseldorfer Mostert“ като регионален специалитет както от своите преки впечатления, така и по вида на керамичните гърненца за горчица.

В Дюселдорф има два запазили автентичната си атмосфера магазина, където „Düsseldorfer Mostert“ може да се закупи насипно. Голям брой местни потребители ежедневно пълнят с „Düsseldorfer Mostert“ донесените от тях съдове, които най-често представляват керамични гърненца с надпис в традиционен стил.

Като регионален специалитет „Düsseldorfer Mostert“ и до днес е известна отвъд границите на Германия. Още от 1938 г. „Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ и „Düsseldorfer Tafelsenf“ се изнасят в други европейски държави, както и в страни извън Европа, по-специално в САЩ под наименованието „Genuine Dusseldorf Prepared Mustard“ (Автентична горчица, приготвена в Дюселдорф). Картината на асортимента на изнасяните за САЩ продукти дава представа за това. Дюселдорф е един от малкото градове в света, които могат да се похвалят с богата и дългогодишна традиция в производството на горчица. Така градът е утвърдил славата си на център за производството на горчица и извън пределите на района. Свидетелство за високото реноме на горчичените специалитети от Дюселдорф са запитванията от страна на потребители от цял свят, които продължават и до днес.

Като важна причина за високата репутация на „Düsseldorfer Mostert“ сред потребителите трябва да се отбележи това, че горчиченият специалитет от Дюселдорф, за разлика от други горчичени пасты, произведени извън географския район, не съдържа никакви консерванти.

Икономическа връзка/Значение

Икономическото значение на „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ за Дюселдорф и до днес продължава да бъде особено голямо. Широката популярност на „Düsseldorfer Mostert“ проличава ясно от много добрите продажби, отчетени от търговците на дребно с хранителни стоки, месарниците и заведенията за обществено хранене в географския район, в Германия и по света.

Според изчисленията в географския район Дюселдорф ежегодно се приготвят около 65 t „Düsseldorfer Mostert“. Тези годишни показатели сочат, че „Düsseldorfer Mostert“ се радва на висока репутация сред потребителите като типичен регионален специалитет благодарение на своя местен произход и свързаните с него органолептични качества.

Връзка, обусловена от производството/Органолептични качества: От почти 300 години насам местните производители в Дюселдорф произвеждат „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ според въведения в Дюселдорф процес на производство. Техните умения, знания и опит, предавани от поколение на поколение, допринасят за географски обусловените органолептични качества на „Düsseldorfer Mostert“.

Препратка към публикуваната спецификация:

Markenblatt (Регистър на марките), Том 07 от 19 февруари 2010 г., част 7с, стр. 2509

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