

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2011/C 321/15)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

**»DÜSSELDORFER MOSTERT«/»DÜSSELDORFER SENF MOSTERT«/»DÜSSELDORFER URTYP MOSTERT«/»AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT«**

EF-Nr.: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

BGB ( X ) BOB ( )

**1. Betegnelse:**

»Düsseldorfer Mostert«/»Düsseldorfer Senf Mostert«/»Düsseldorfer Urtyp Mostert«/»Aechter Düsseldorfer Mostert«

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Tyskland

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:****3.1. Produkttype:**

Klasse 2.6 Sennepspasta

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:**

»Düsseldorfer Mostert«/»Düsseldorfer Senf Mostert«/»Düsseldorfer Urtyp Mostert«/»Aechter Düsseldorfer Mostert« (i det følgende benævnt »Düsseldorfer Mostert«) er en spiseklar pasta, der anvendes til krydring af mad. Düsseldorfer Mostert består udelukkende af maledede brune og gule sennepsfrø, ufiltreret lagereddike fremstillet i Düsseldorf, det særlig kalk- og mineralholdige vand fra Düsseldorf, salt, sukker og krydderier. Senneppen har en cremet, glat konsistens og en brunlig farve. Düsseldorfer Mostert indeholder meget fine skaldele (såkaldte »Stippen«). Düsseldorfer Mostert kendetegnes især ved en skarp, maltagtig og krydret smag, som fremkommer ved, at sennepsfrøene males tre gange. Produktets typiske skarpe, maledede og krydrede aroma kan tilskrives den traditionelle håndværksmæssige fremstilling, som udelukkende foregår i det geografiske område. Der anvendes både gule og brune sennepsfrø, der males tre gange. Frøene gennemgår en særlig udblødningsproces og den endelige formaling foregår med granitsten. Der anvendes ufiltreret lagereddike fremstillet i Düsseldorf og vand fra Düsseldorf, som har et særlig højt indhold af kalk og mineraler. Düsseldorfer Mostert indeholder udelukkende naturlige ingredienser og således ingen konserveringsmidler, fortykkelsesmidler eller aromastoffer.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Det færdige produkt skal opfylde følgende krav til analyseværdier:

- Tørstof: mindst 25 %
- pH-værdi < 4,1
- Samlet syreindhold (udtrykt som eddikesyre) > 2,3 %
- Bordsalt (udtrykt som NaCl) > 3,5 %

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

De råvarer, der indgår i Düsseldorf Mostert, er brune og gule sennepsfrø, ufiltreret lagereddike fremstillet i Düsseldorf, det særlig kalk- og mineralholdige vand fra Düsseldorf, salt, sukker og krydderier.

Düsseldorf Mostert indeholder ingen konserveringsmidler, fortykkelsesmidler eller aromastoffer.

For at opretholde Düsseldorf Mosterts konstant høje kvalitet og friskhed, produktets tilknytning til regionen og således også de organoleptiske kendetegn og dets omdømme, fremstilles senneppen udelukkende med vand fra Düsseldorf og ufiltreret lagereddike, som også fremstilles i Düsseldorf med vand fra det geografiske område.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

De råvarer, der indgår i Düsseldorf Mostert, er brune og gule sennepsfrø, ufiltreret lagereddike fremstillet i Düsseldorf, det særlig kalk- og mineralholdige vand fra Düsseldorf, salt, sukker og krydderier.

Düsseldorf Mostert indeholder ingen konserveringsmidler, fortykkelsesmidler eller aromastoffer.

Først formales de gule og brune sennepsfrø, som i forvejen er rensset for urenheder og siet, separat. Derefter røres ingredienserne, dvs. sennepsfrøene, salt, sukker, krydderier, det særlige kalk- og mineralholdige vand fra området og den ufiltrerede lagereddike også fremstillet i Düsseldorf, sammen til en brun senneppasta.

Senneppastaen formales derefter to gange. Til sidste formaling anvendes granitsten, hvormed senneppen glattes ved håndkraft og luftes. De mindste skaldele forbliver synlige. Efter modning udvikler Düsseldorf Mostert sin karakteristiske skarpe, maltagtige og krydrede aroma. Så er senneppen klar til at blive fyldt på forskellige beholdere.

Düsseldorf Mostert har en mindste holdbarhed på kun 10 måneder, hvilket sikrer, at produktet bevarer sine organoleptiske egenskaber.

Samtlige fremstillingsfaser, dvs. rensning af sennepsfrøene for urenheder, sining af frøene, første formaling, blanding af ingredienser til mæsken, anden formaling, sidste formaling med granitsten og modning skal foregå i det geografiske område. Hermed sikres det, at produktet beholder sin typiske skarpe, maltagtige og krydrede smag og dermed de organoleptiske egenskaber, at kvaliteten er optimal, at produktet forbliver regionalt, og at det kan spores og kontrolleres gennem hele fremstillingsprocessen.

3.6. *Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.:*

Aftapning, emballering og mærkning skal ligeledes foregå i det geografiske område.

Dette skyldes, at sennepen let kan miste sin skarpe og intense smag. Temperaturen skal derfor overvåges nøje under modningsprocessen. Lagertemperaturen og modningstiden har afgørende indflydelse på slutproduktets sensoriske kvaliteter. Det er kun fremstillingsområdets fagfolk, dvs. sennepsmestrene, der har den nødvendige erfaring til at bestemme det optimale aftapningstidspunkt, således at produktet beholder sin ensartede høje kvalitet. Derfor skal denne etape i fremstillingen, som har afgørende betydning for produktets kvalitet, foregå i det geografiske område under producentens tilsyn.

På den måde sikres det, at produktet opretholder sin typiske skarpe, maltagtige og krydrede smag og dermed de organoleptiske egenskaber, at kvaliteten er optimal, at produktet forbliver regionalt, og at det kan spores og kontrolleres gennem hele fremstillingsprocessen.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

Følgende mærkningsregler sikrer, at forbrugere, producenter og kontrollører kan forlade sig på Düsseldorf Mosterts oprindelse og ægthed. Reglerne har til formål at sørge for ensartet mærkning, som gør det muligt at garantere produktets oprindelse og sporbarhed.

Uanset, hvor Düsseldorf Mostert sælges, skal produktet mærkes som:

»Düsseldorf Mostert«

»Düsseldorf Senf Mostert«

»Düsseldorf Urtyp Mostert« og/eller

»Aechter Düsseldorf Mostert«.

Det er også tilladt at angive »geschützte geographische Angabe« (beskyttet geografisk betegnelse) eller forkortelsen »g.g.A.« (BGB) på etiketten.

»Düsseldorf Mostert«/»Düsseldorf Senf Mostert«/»Düsseldorf Urtyp Mostert«/»Aechter Düsseldorf Mostert« skal angives sammen med det relevante EU-symbol i overensstemmelse med Rådets forordning (EF) nr. 510/2006, enten i farver eller i sorthvid.

Beskyttelsesorganet (Schutzgemeinschaft) fører et konstant ajourført register over producenter, der fremstiller Düsseldorf Mostert. Beskyttelsesorganet giver alle virksomheder, som meddeler, at de fremstiller Düsseldorf Mostert, såvel som organets medlemmer, tilladelse til at anvende nedenstående ord-/figurlogo til produkter, der opfylder varespecifikationen for Düsseldorf Mostert. Udtrykket »Senfspezialität aus Düsseldorf« skal trykkes med skrifttype Areal Regular, og logoet skal opfylde følgende krav:

Det skal trykkes i 4-farve-tryk (CMYK) farvetone 12C 27M 56Y 0K (guld), i specialfarve guld og/eller guldfolietryk til ankeret, løvens omrids og kanten omkring logoet og/eller i 4-farve-tryk (CMYK) farvetone 12C 27M 56Y 0K (guld), i specialfarve guld og/eller guldfolietryk til ankeret, løven og logoets kant og/eller i sorthvid med farvetone CMYK 0C 0M 0Y 100K (sort) til ankeret, løvens omrids og logoets kant og/eller sorthvid med farvetone CMYK 0C 0M 0Y 100K (sort) til ankeret, løven og kanten rundt om logoet.

Logoets baggrundsfarve kan være forskellig. Logoets størrelse kan variere afhængigt af, hvad det skal bruges til.

Disse mærkningsregler gælder også for produkter, hvori Düsseldorf Mostert er den eneste bestanddel fra den relevante produktkategori, som anvendes med andre madvarer og produkter.



#### 4. Afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område omfatter Landeshauptstadt Düsseldorf.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område:

##### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det geografiske område omfatter Landeshauptstadt Düsseldorf. Det er i dette område, Düsseldorf Mostert har sin oprindelse. Det geografiske område bærer præg af den lange tradition for sennepsfremstilling, og området skiller sig tydeligt ud fra de tilstødende områder på grund af selve det stednavn, der er blevet betegnelsen på den sennep, der har sin oprindelse her. Området kendetegnes også ved en særlig metode til indvinding af vand, der er udviklet her, og som stadig anvendes, og ved de smagsgivende ingredienser, det særlige kalk- og mineralholdige Düsseldorf-vand og lagereddiken fra Düsseldorf, der fremstilles på basis af eddikesyre kulturer fra selve sennepsfremstillingsområdet, og som i sin uforandrede form har været anvendt siden 1969 til fremstilling af sennep.

##### 5.2. Produktets egenart:

Düsseldorf Mostert består udelukkende af malede brune og gule sennepsfrø, ufiltreret lagereddike fremstillet i Düsseldorf, det særlige kalk- og mineralholdige vand fra Düsseldorf, salt, sukker og krydderier. Senneppen har en cremet, glat konsistens og en brunlig farve. Düsseldorf Mostert indeholder meget fine skaldele (såkaldte »Stippen«).

Düsseldorf Mostert kendetegnes især ved en skarp, maltagtig og krydret smag, som fremkommer ved, at sennepsfrøene males tre gange. Produktets typiske skarpe, maltede og krydrede aroma kan tilskrives den traditionelle håndværksmæssige fremstilling, som udelukkende foregår i det geografiske område.

Der anvendes både gule og brune sennepsfrø, der males tre gange. Frøene gennemgår en særlig udblødningsproces og den endelige formaling foregår med granitsten. Der anvendes ufiltreret lagered-dike fremstillet i Düsseldorf og vand fra Düsseldorf, som har et særlig højt indhold af kalk og mineraler. Düsseldorfer Mostert indeholder udelukkende naturlige ingredienser og således ingen konserveringsmidler, fortykkelsesmidler eller aromastoffer.

Disse organoleptiske egenskaber er i høj grad årsagen til, at Düsseldorfer Mostert nyder et godt omdømme som regional specialitet. Det gode omdømme tæller ligesom smagen og kvaliteten blandt Düsseldorfer Mosterts egenskaber.

- 5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

#### Historisk oprindelse

»Düsseldorfer Mostert«/»Düsseldorfer Senf Mostert«/»Düsseldorfer Urtyp Mostert«/»Aechter Düsseldorfer Mostert«, Düsseldorfer Senf og Düsseldorfer Tafelsenf er en fødevarerpecialitet med en meget lang historisk og regional tradition, der er udviklet i Düsseldorf.

Historien bag sennepsindustrien i Düsseldorf er et bevis herpå. Den første tyske sennepsfabrik blev grundlagt i 1726 i Düsseldorf. Her blev der fremstillet en særlig skarp, maltagtig og krydret sennep, nemlig »Düsseldorfer Mostert«/»Düsseldorfer Senf Mostert«/»Düsseldorfer Urtyp Mostert«/»Aechter Düsseldorfer Mostert«. Düsseldorfer Mostert blev meget hurtigt kendt også uden for Tyskland, hvorved Düsseldorf blev kendt som sennepens hovedstad.

Allerede i 1800 var afsætningen af »Aechte Düsseldorfer Mostert« i ind- og udland så god, at produktet var blevet kendt blandt forbrugerne. I 1884 gik Düsseldorfer Mostert over i kunsthistorien i Vincent van Goghs værk »Stilleben med krukker, flasker og skål«.

I 1896 fandtes der 8 sennepsfabrikker i Düsseldorf. Allerede i 1826 kunne man i handelsblade, rejselitteraturen og bybeskrivelser læse om sennepsindustrien i Düsseldorf.

1920 var begyndelsen på en ny tid for sennepsindustrien i Düsseldorf. Forretningsmanden Otto Frenzel fra Lorraine grundlagde i slutningen af 1920 en sennepsfabrik i Düsseldorf. Her fremstillede han en meget stærk sennep — den første lyse af slagsen — som han gav navnet »Löwensenf«. Denne sennep blev — inspireret af Düsseldorfs våbenskjold — markedsført med et logo bestående af et løvehoved. En så lys sennep havde man indtil da ikke set i Tyskland. Forbrugerne var i begyndelsen noget tilbageholdende for ikke at sige afvisende over for denne nyopfindelse. Dens skarpe, krydrede smag gjorde dog snart Düsseldorfer Mostert og Düsseldorfer Senf berømt. Otto Frenzel vandt med sin nye sennepsopfindelse »Löwensenf« således hurtigt et godt ry blandt forbrugerne. Dette var starten på succeshistorien om Otto Frenzels nye sennepsindustri i Düsseldorf. Frenzels succes byggede i høj grad på de renhedskrav, han satte for Düsseldorfer Mostert og Düsseldorfer Senf. Der måtte kun bruges ingredienser af højeste kvalitet, tilberedningen skulle være meget omhyggelig, og der måtte ikke anvendes tilsætningsstoffer.

I 1930 begyndte Düsseldorfs sennepsfabrikker at fremstille Düsseldorfer Tafelsenf, som var en middelstærk bordsennep. Også denne milde, letkrydrede, gulgrønne glatte sennepsspecialitet blev hurtigt populær hos forbrugerne i både ind- og udland. Allerede i 1938 blev »Düsseldorfer Mostert«/»Düsseldorfer Senf Mostert«/»Düsseldorfer Urtyp Mostert«/»Aechter Düsseldorfer Mostert«, Düsseldorfer Senf og Düsseldorfer Tafelsenf eksporteret til lande i Europa, USA, Canada, Sydamerika, Afrika, Japan og Australien.

Til Düsseldorfs historie hører ud over de kendte sennepsfabrikker Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe og Otto Frenzel Senfindustrie de regionale sennepsfabrikker, som f.eks. 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 og Senffabrik Johann Waldorf, hvis virksomhed også har spredt sig ud over

det lokale område til andre dele af Tyskland og udlandet. Mange af disse producenter anvendte Düsseldorf's anker eller løve som logo på deres lokalt fremstillede »Düsseldorfer Mostert«/»Düsseldorfer Senf Mostert«/»Düsseldorfer Urtyp Mostert«/»Aechten Düsseldorfer Mostert«, Düsseldorf Senf og Düsseldorf Tafelsenf.

#### Tilknytningen til naturen/miljøet

Der er en naturlig sammenhæng mellem det geografiske område, hvor der fremstilles »Düsseldorfer Mostert«/»Düsseldorfer Senf Mostert«/»Düsseldorfer Urtyp Mostert«/»Aechter Düsseldorfer Mostert«, og produkternes organoleptiske egenskaber.

Vandet, der mængdemæssigt er hovedingrediensen i produktet, indvindes fra Rhinen. Flodvandet passerer gennem sand- og gruslag, som nogle steder kan være op til 30 m tykke, hvilket giver vandet et særlig højt indhold af kalk og mineraler. Vandet behandles på en speciel måde, der er udviklet i Düsseldorf. Vandets høje kalk- og mineralindhold er med til at give Düsseldorf Mostert den karakteristiske smag, der er kendetegnende for produktet.

Den lokalt fremstillede ufiltrerede lagereddike har ligeledes stor betydning for produktets smag. Også til fremstillingen af lagereddiken anvendes det særlig kalk- og mineralholdige Düsseldorf-vand. Siden 1969 er der desuden i spiritusfremstillingen blevet anvendt en særlig eddikebakteriestamme, der er udvundet af de eddikebakterier, der findes i sennepsfremstillingsområdet.

#### Situationen i dag og omdømmet

Düsseldorfer Mostert har fortsat et meget fint omdømme og er kendt som en regional specialitet både i og uden for området.

Forbrugernes reaktion er bevis på det gode omdømme, idet Düsseldorf Mostert har en anerkendt plads på markedet.

Som det fremgår af selve betegnelserne »Düsseldorfer Mostert«/»Düsseldorfer Senf Mostert«/»Düsseldorfer Urtyp Mostert«/»Aechter Düsseldorfer Mostert« har produktet sin historiske og geografiske oprindelse i Düsseldorf. Alene navnet Düsseldorf bidrager derfor til at give denne sennepsspecialitet et solidt omdømme.

Dette omdømme bygger navnlig på den lange tradition for fremstilling af Düsseldorf Mostert, Düsseldorf Senf og Düsseldorf Tafelsenf i Düsseldorf og de dermed forbundne organoleptiske egenskaber. Düsseldorf beskrives ofte som Tysklands sennepshovedstad (»Senfstadt« eller »Mostertstadt«) på grund af den berømte historie om sennepsindustriens tilbliven.

Der findes endda et sennepsmuseum i Düsseldorf. Her findes der en lang række fotos, der dokumenterer den lange tradition for fremstilling af sennepsspecialiteter i Düsseldorf. At Düsseldorf Mostert har et godt omdømme som regional specialitet fra Düsseldorf både i og uden for det geografiske område fremgår af forskellige nye og gamle publikationer om sennepsspecialiteter.

»Düsseldorfer Mostert«/»Düsseldorfer Senf Mostert«/»Düsseldorfer Urtyp Mostert«/»Aechter Düsseldorfer Mostert«, Düsseldorf Senf og Düsseldorf Tafelsenf er en del af Düsseldorf's historie og madkultur. I bryggerirestauranterne i Düsseldorf's gamle bydel står der f.eks. klassisk sennepsbøf på menuen (Senfrostbraten), dvs. entrecote stegt i sennep fra Düsseldorf. Til Düsseldorf's madkultur hører også sandwichen »Röggelchen«, hvis fyldt er en skive ost smurt med sennep fra Düsseldorf.

At Düsseldorf er en speciel sennepsby, og at Düsseldorf Mostert ligesom Düsseldorf Alt (en slags øl) stadig har et godt ry blandt forbrugerne på grund af den geografiske oprindelse og de dermed forbundne organoleptiske egenskaber, fremgår tydeligt af to gamle traditioner.

Selv i dag er der i de traditionelle restauranter og i bryggerirestauranterne i midtbyen, hvor der stadig brygges Düsseldorf Alt, samt hos de lokale indbyggere tradition for at servere den lokale sennep i specielle små stentøjskrukker fra Düsseldorf. De talrige gæster i bryggerirestauranterne og de øvrige restauranter har i løbet af årtierne lært at genkende og påskønne Düsseldorf Mostert som en regional specialitet, ikke blot på grund af smagen, men også på grund af de fine små stentøjskrukker.

Der findes to gammeldags butikker i Düsseldorf, hvor man kan købe Düsseldorf Mostert i løs vægt. Kunderne i området kan således få fyldt deres medbragte beholdere — for det meste små stentøjskrukker med traditionel påskrift — med Düsseldorf Mostert.

Også i dag er Düsseldorf Mostert kendt som en regional specialitet uden for Tysklands grænser. Düsseldorf Mostert, Düsseldorf Senf og Düsseldorf Tafelsenf er siden 1938 blevet eksporteret under betegnelsen »Genuine Dusseldorf Prepared Mustard« til lande i og uden for Europa, navnlig USA. Der findes et billede af det produktsortiment, der var beregnet til eksport til USA, som illustrerer denne historie. Düsseldorf kan som en af ganske få byer i verden se tilbage på en lang og storartet tradition for fremstilling af sennep. Düsseldorf har således også cementeret sit ry som sennepshovedstad langt ud over regionens grænser. Det fremgår klart af alle de forespørgsler, der stadig kommer fra nær og fjern, at sennepsspecialiteterne fra Düsseldorf har et godt ry i udlandet.

En af de vigtigste grunde til, at Düsseldorf Mostert har så godt et ry, er, at denne sennep i modsætning til andre senneppe ikke indeholder konserveringsstoffer.

#### Økonomiens betydning

Sennepsprodukterne fra Düsseldorf har fortsat stor økonomisk betydning for byen. Den store efterspørgsel efter Düsseldorf Mostert fremgår tydeligt af salgstallene, både når det gælder generelle fødevarerbutikker, slagterbutikker og restauranter i det geografiske område, i Tyskland og i resten af verden.

Det skønnes, at der i det geografiske område fremstilles ca. 65 tons Düsseldorf Mostert om året. De årlige salgstal viser, at Düsseldorf Mostert har et godt ry som en typisk regional specialitet blandt forbrugerne som følge af sin regionale oprindelse og de dermed forbundne organoleptiske egenskaber.

Fremstilling/organoleptisk kvalitet: Der er blevet produceret »Düsseldorf Mostert«/»Düsseldorf Senf Mostert«/»Düsseldorf Urtyp Mostert«/»Aechter Düsseldorf Mostert« i Düsseldorf i næsten 300 år efter den metode, der er opfundet i netop dette geografiske område. Den knowhow, viden og erfaring, der er givet videre fra generation til generation, sikrer, at de geografisk betingede organoleptiske egenskaber kommer til udtryk i sennepen.

#### Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen:

Markenblatt Heft 07 af 19. februar 2010, del 7c, s. 2509

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

---