

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 321/15)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

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

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. **Όνομασία:**

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

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Γερμανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

3.1. **Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 2.6 Πολτός μουστάρδας

3.2. **Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:**

Το προϊόν «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» (εφεξής καλούμενο με την σύντομη ονομασία του: «Düsseldorfer Mostert») είναι ένας έτοιμος προς κατανάλωση πολτός για καρύκευση εδεσμάτων. Η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» αποτελείται αποκλειστικά από αλεσμένους καστανούς και κίτρινους σιναπόσπορους, μη διηθημένο ξίδι αλκοόλης παραγόμενο στο Ντίσελντορφ, νερό του Ντίσελντορφ, ιδιαιτέρως πλούσιο σε ανθρακικό ασβέστιο και ανόργανα άλατα, αλάτι, ζάχαρη και καρυκεύματα. Έχει κρεμώδη σύσταση και στιλπνή υφή ενώ το χρώμα του τείνει προς το καστανωπό της βύνης. Η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» περιέχει μικρά τεμάχια φλοιού (Stippen). Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «Düsseldorfer Mostert» είναι η καυτερή, βυνώδης, πικάντικη γεύση του, η οποία οφείλεται στην τριπλή άλεση των φλοιών των σιναπόσπορων. Η τυπική καυτερή, βυνώδης, πικάντικη γεύση οφείλεται στην παραδοσιακή τοπική διεργασία παρασκευής, η οποία είναι μοναδική στη γεωγραφική περιοχή και συνίσταται στη χρήση καστανών και κίτρινων σιναπόσπορων που αλέθονται τρεις φορές, υποβάλλονται σε ειδική διαδικασία διαβροχής και σε τελική άλεση με μυλόπετρες από γρανίτη, καθώς και στη χρήση μη διηθημένου ξιδιού αλκοόλης του Ντίσελντορφ, που παράγεται στο Ντίσελντορφ, και νερού του Ντίσελντορφ, ιδιαιτέρως πλούσιου σε ανθρακικό ασβέστιο και ανόργανα άλατα. Η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» παρασκευάζεται αποκλειστικά με φυσικά συστατικά. Για την παρασκευή του «Düsseldorfer Mostert» δεν χρησιμοποιούνται συντηρητικά, ούτε αρωματικές ή πηκτικές ύλες.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Το τελικό προϊόν «Düsseldorfer Mostert» πρέπει να έχει τις ακόλουθες τιμές:

- ξηρά ουσία: τουλάχιστον 25 %
- τιμή pH < 4,1
- ολική οξύτητα pH (μετρούμενη σε οξικό οξύ) > 2,3 %
- αλάτι (μετρούμενο σε NaCl) > 3,5 %

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Οι πρώτες ύλες για την παρασκευή του προϊόντος «Düsseldorfer Mostert» είναι καστανόι και κίτρινοι σιναπόσποροι, μη διηθημένο ξίδι αλκοόλης παραγόμενο στο Ντίσελντορφ, νερό του Ντίσελντορφ, ιδιαίτερος πλούσιο σε ανθρακικό ασβέστιο και ανόργανα άλατα, αλάτι, ζάχαρη και καρυκεύματα.

Για την παρασκευή του «Düsseldorfer Mostert» δεν χρησιμοποιούνται συντηρητικά, ούτε αρωματικές ή ηχητικές ύλες.

Προκειμένου να διατηρηθούν η υψηλή ποιότητα και η φρεσκάδα του «Düsseldorfer Mostert», η σύνδεσή του με την περιοχή, οι οργανοληπτικές του ιδιότητες και η φήμη του, το εν λόγω προϊόν παράγεται με τη χρήση μόνον νερού από το Ντίσελντορφ και μη διηθημένου ξιδιού αλκοόλης, το οποίο επίσης παράγεται στο Ντίσελντορφ με νερό από το Ντίσελντορφ και προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Οι πρώτες ύλες για το προϊόν «Düsseldorfer Mostert» είναι καστανός και κίτρινος σιναπόσπορος, μη διηθημένο ξίδι αλκοόλης παραγόμενο στο Ντίσελντορφ, νερό του Ντίσελντορφ, ιδιαίτερος πλούσιο σε ανθρακικό ασβέστιο και ανόργανα άλατα, αλάτι, ζάχαρη και καρυκεύματα.

Για την παρασκευή του «Düsseldorfer Mostert» δεν χρησιμοποιούνται συντηρητικά, ούτε αρωματικές ή ηχητικές ύλες.

Κατά το πρώτο στάδιο, οι καστανόι και κίτρινοι σιναπόσποροι, οι οποίοι έχουν ήδη καθαριστεί και κοσκινιστεί, διαχωρίζονται για άλεση. Μετά την πρώτη άλεση, οι καστανόι και κίτρινοι σιναπόσποροι αναμειγνύονται με αλάτι, ζάχαρη και καρυκεύματα και διαβρέχονται με το ιδιαίτερος πλούσιο σε ανθρακικό ασβέστιο και ανόργανα άλατα νερό του Ντίσελντορφ που έχει προηγουμένως αναμιχθεί με μη διηθημένο ξίδι αλκοόλης παραγόμενο στο Ντίσελντορφ, ώστε να δημιουργηθεί ένας καστανός πολτός μουστάρδας.

Στη συνέχεια ο πολτός υποβάλλεται σε διπλή άλεση. Η τελική άλεση εκτελείται με μυλόπετρες από γρανίτη, ώστε ο πολτός της μουστάρδας να λειανθεί χειρωνακτικά έως ότου αποκτήσει την επιθυμητή υφή και αποβάλει τον αέρα. Στον πολτό παραμένουν ορατά μικρά τεμάχια φλοιού. Μετά τη φάση ωρίμασης, η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» αναπτύσσει τη χαρακτηριστική, καυτερή, βυνώδη, πικάντικη γεύση της. Στη συνέχεια τοποθετείται σε δοχεία διαφόρων μεγεθών.

Η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» πρέπει να καταναλώνεται εντός 10 μηνών από την ημερομηνία παραγωγής της, χρόνος πέραν του οποίου το προϊόν χάνει τις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Düsseldorfer Mostert», δηλαδή ο καθαρισμός, το κοσκίνισμα, η πρώτη άλεση, η διαβροχή κατά τη διάρκεια της οποίας αναμειγνύονται τα συστατικά, η δεύτερη άλεση, η τρίτη (τελική) άλεση με μυλόπετρες από γρανίτη και η ωρίμαση, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζονται τόσο η τυπική καυτερή, βυνώδης, πικάντικη γεύση και, επομένως, οι οργανοληπτικές ιδιότητες και η ποιότητα του προϊόντος, όσο και η τοπική του προέλευση, η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχός του καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Η διαδικασία συσκευασίας, η οποία περιλαμβάνει την τοποθέτηση του προϊόντος σε δοχεία και τη συσκευασία των δοχείων, συμπεριλαμβανόμενης της επικόλλησης των ετικετών, πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Αυτό είναι απαραίτητο επειδή η μουστάρδα μπορεί εύκολα να απολέσει τις γευστικές της ιδιότητες, ιδίως την έντονη πικάντικη γεύση της. Για τον λόγο αυτόν άλλωστε, η θερμοκρασία παρακολουθείται στενά κατά τη διάρκεια της ωρίμασης. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας και η διάρκεια της αποθήκευσης έχουν καθοριστική επίδραση στις οργανοληπτικές ιδιότητες του τελικού προϊόντος. Μόνο το ειδικευμένο προσωπικό των μονάδων παραγωγής του προϊόντος (τεχνίτες μουσταρδοποιοί της επιχείρησης) διαθέτει την εμπειρία που απαιτείται για τον προσδιορισμό της βέλτιστης χρονικής στιγμής για τοποθέτηση του προϊόντος στα δοχεία, που αποτελεί εγγύηση για την παραγωγή προϊόντος σταθερής υψηλής ποιότητας. Για το λόγο αυτό, το συγκεκριμένο στάδιο της παραγωγής, που είναι καθοριστικό για την ποιότητα του προϊόντος, πρέπει να εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής, υπό την εποπτεία των παραγωγών.

Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζονται τόσο η τυπική καυτερή, βυνώδης, πικάντικη γεύση και, επομένως, οι οργανοληπτικές ιδιότητες και η ποιότητα του προϊόντος, όσο και η τοπική του προέλευση, η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχός του καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής.

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Οι ακόλουθοι κανόνες επισήμανσης εγγυώνται την προέλευση και την γνησιότητα του προϊόντος «Düsseldorfer Mostert», τόσο για τους καταναλωτές όσο και για τους επιθεωρητές που παρακολουθούν τη διαδικασία παραγωγής και ελέγχουν την ορθή εφαρμογή των πρακτικών. Αυτοί διασφαλίζουν την ομοιόμορφη επισήμανση και επομένως εγγυώνται την προέλευση και την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος «Düsseldorfer Mostert».

Το «Düsseldorfer Mostert» πρέπει να επισημαίνεται με μία από τις ακόλουθες ενδείξεις:

«Düsseldorfer Mostert»,

«Düsseldorfer Senf Mostert»,

«Düsseldorfer Urtyp Mostert» ή/και

«Aechter Düsseldorfer Mostert»

σε οποιοδήποτε από τα σημεία πώλησης. Αυτή η επισήμανση μπορεί επίσης να περιλαμβάνει την ένδειξη «g.g.A.» (ΠΓΕ) ή/και «geschützte geographische Angabe» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη).

Το προϊόν «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» πρέπει να επισημαίνεται με το σχετικό κοινοτικό σύμβολο που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, σε έγχρωμη ή ασπρόμαυρη έκδοση.

Η ένωση σύνδεσμος προστασίας τηρεί και ενημερώνει τακτικά τον κατάλογο των επιχειρήσεων που παράγουν «Düsseldorfer Mostert». Η ένωση προστασίας των προϊόντων που πληρούν τις προδιαγραφές («Schutzgemeinschaft für spezifikationskonforme Produkte») επιτρέπει στα μέλη της και σε όλες τις επιχειρήσεις που έχουν δηλωθεί ως παραγωγοί του προϊόντος «Düsseldorfer Mostert» να χρησιμοποιούν το ακόλουθο κειμενικό/γραφιστικό σήμα του «Schutzgemeinschaft Düsseldorf Senf» (Ένωση για την προστασία της μουστάρδας του Ντίσελντορφ) με χαρακτηριστές της γραμματοσειράς Arial Regular για τις λέξεις «Senfspezialität aus Düsseldorf» στις ακόλουθες εναλλακτικές απεικονίσεις:

έγχρωμο σε χρώμα CMYK 12C 27M 56Y 0K (χρυσό), σε χρυσό εκτύπωσης spot colour (χρώμα σημείου) ή/και σε χρυσό εκτύπωσης hot foil stamping (θερμοτυπία) για την άγκυρα, το περίγραμμα του λιονταριού και το πλαίσιο του λογότυπου ή/και σε χρώμα CMYK 12C 27M 56Y 0K (χρυσό), σε χρυσό εκτύπωσης spot colour (χρώμα σημείου) ή/και σε χρυσό εκτύπωσης hot foil stamping (θερμοτυπία) για την άγκυρα, το λιοντάρι και το πλαίσιο του λογότυπου ή/και σε ασπρόμαυρο σε χρώμα CMYK 0C 0M 0Y 100K (μαύρο) για την άγκυρα, το περίγραμμα του λιονταριού και το πλαίσιο του λογότυπου ή/και σε ασπρόμαυρο σε χρώμα CMYK 0C 0M 0Y 100K (μαύρο) για την άγκυρα, το λιοντάρι και το πλαίσιο του λογότυπου.

Το χρώμα του φόντου στο εσωτερικό του λογότυπου ποικίλλει. Οι διαστάσεις του λογότυπου μπορούν να προσαρμόζονται ανάλογα με τη χρήση για την οποία προορίζεται.

Οι κανόνες επισήμανσης ισχύουν επίσης και για τα προϊόντα στα οποία το «Düsseldorfer Mostert» είναι το μοναδικό συστατικό από τη σχετική κατηγορία προϊόντος που χρησιμοποιείται με άλλα τρόφιμα και προϊόντα.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει την πρωτεύουσα ομόσπονδου κράτους (Landeshauptstadt) Düsseldorf. Καλείται «Düsseldorf».

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει το Landeshauptstadt Düsseldorf. Καλείται «Düsseldorf». Το προϊόν «Düsseldorfer Mostert» επινοήθηκε στη γεωγραφική περιοχή. Η γεωγραφική περιοχή έχει σφραγιστεί από τη μακρόχρονη παράδοση παραγωγής μουστάρδας που αποτελεί πλέον σημαντικό βιομηχανικό κλάδο του Düsseldorf. Η γεωγραφική περιοχή είναι πολύ διαφορετική από τις όμορες περιοχές, λόγω της ονομασίας, του γεγονότος ότι θεωρείται το λίκνο της επινοήσης του προϊόντος, της μακρόχρονης παράδοσης παραγωγής, της ειδικής διαδικασίας άντλησης νερού που έχει αναπτυχθεί και εφαρμόζεται στη γεωγραφική περιοχή, των χρησιμοποιούμενων συστατικών που προσδίδουν στο προϊόν τη χαρακτηριστική του γεύση και, ιδίως, των ανόργανων αλάτων που περιέχονται στο πλούσιο σε ανθρακικό ασβέστιο και ανόργανα άλατα νερό του Ντίσελντορφ και της καλλιέργειας εκκίνησης για την παραγωγή ξιδιού, η οποία αποτελείται από οξικά βακτήρια αιωρούμενα στον περιβάλλοντα αέρα των μονάδων παραγωγής μουστάρδας και χρησιμοποιείται απαράλλακτη από το 1969.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος:

Η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» αποτελείται αποκλειστικά από αλεσμένους καστανούς και κίτρινους σιναπόσπορους, μη διηθημένο ξίδι αλκοόλης παραγόμενο στο Ντίσελντορφ, νερό του Ντίσελντορφ, ιδιαίτερο πλούσιο σε ανθρακικό ασβέστιο και ανόργανα άλατα, αλάτι, ζάχαρη και καρυκεύματα. Έχει κρεμώδη σύσταση και στυλπνή υφή, ενώ το χρώμα της είναι καστανωπό της βύνης. Η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» περιέχει μικρά τεμάχια φλοιού (τα λεγόμενα «Stippen»).

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «Düsseldorfer Mostert» είναι η καυτερή, βυνώδης, πικάντικη γεύση του, η οποία οφείλεται στην τριπλή άλεση των φλοιών των σιναπόσπορων. Η τυπική καυτερή, βυνώδης, πικάντικη γεύση οφείλεται στην παραδοσιακή τοπική διεργασία παρασκευής, η οποία είναι μοναδική στη γεωγραφική περιοχή και συνίσταται στη χρήση καστανών και κίτρινων σιναπόσπορων που αλέθονται τρεις φορές και υποβάλλονται σε ειδική διαδικασία διαβροχής και σε τελική άλεση με μυλόπετρες από γρανίτη, καθώς και

στη χρήση μη διηθημένου ξιδιού αλκοόλης του Ντίσελντορφ, που παράγεται στο Ντίσελντορφ, και νερού του Ντίσελντορφ, ιδιαίτερος πλούσιου σε ανθρακικό ασβέστιο και ανόργανα άλατα. Η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» παρασκευάζεται αποκλειστικά με φυσικά συστατικά. Για την παρασκευή του «Düsseldorfer Mostert» δεν χρησιμοποιούνται συντηρητικά ούτε αρωματικές ή ηηκτικές ύλες.

Οι ανωτέρω οργανοληπτικές ιδιότητες είναι ο λόγος για τον οποίο το προϊόν «Düsseldorfer Mostert» είναι φημισμένο ως τοπική σπεσιαλιτέ. Η φήμη που έχει δημιουργηθεί χάρη στη γεύση, την ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της μουστάρδας «Düsseldorfer Mostert» αποτελεί πλέον η ίδια αναπόσπαστο τμήμα του προϊόντος αυτού.

- 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Ιστορικό πλαίσιο/ιστορία του προϊόντος

Το προϊόν «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» και «Düsseldorfer Tafelsenf» αποτελεί ιδιαίτερο τρόφιμο με μακρόχρονη ιστορική και τοπική παράδοση η οποία αναπτύχθηκε στο Ντίσελντορφ.

Αδιάψευστο μάρτυρα αποτελεί η ιστορία της βιομηχανίας μουστάρδας του Ντίσελντορφ. Το πρώτο γερμανικό εργοστάσιο μουστάρδας ιδρύθηκε στο Ντίσελντορφ το 1726. Σπεσιαλιτέ του αποτελούσε μια καυτερή, βυνώδης, πικάντικη, κρεμώδης, στιλπνή, χρώματος καστανωπού της βύνης μουστάρδα, ονομαζόμενη «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert». Η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» γρήγορα έγινε γνωστή και εκτός Γερμανίας και εδραίωσε τη φήμη της πόλης ως μητρόπολης της μουστάρδας.

Το 1800, χάρη στο μεγάλο όγκο πωλήσεων της «Aechter Düsseldorfer Mostert», το προϊόν είχε γίνει ευρέως γνωστό στους καταναλωτές στη Γερμανία και το εξωτερικό. Το 1884, χάρη στο έργο του Βαν Γκογκ «Νεκρή φύση με κεραμικά, φιάλες και κουτί», η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» έγινε τμήμα της ιστορίας της τέχνης.

Το 1896 υπήρχαν οκτώ εργοστάσια μουστάρδας στο Ντίσελντορφ. Ήδη από το 1826 στους εμπορικούς καταλόγους, στους ταξιδιωτικούς οδηγούς και στις περιγραφές της πόλης γινόταν αναφορά στη βιομηχανία μουστάρδας του Ντίσελντορφ.

Κατόπιν, το 1920, μια νέα εποχή για τη βιομηχανία μουστάρδας ανέτειλε στο Ντίσελντορφ. Ο επιχειρηματίας Otto Frenzel από τη Λωραίνη ίδρυσε δικό του εργοστάσιο μουστάρδας στο Ντίσελντορφ στα τέλη της δεκαετίας του 1920. Εκεί παρήγαγε μια πολύ καυτερή μουστάρδα, την πρώτη στον κόσμο με ανοιχτόχρωμη απόχρωση, την οποία ονόμασε «Löwensenf» (μουστάρδα του λιονταριού) και τη διέθεσε στο εμπόριο με λογότυπο που παρίστανε το κεφάλι ενός λιονταριού, εμπνευσμένο από το έμβλημα της πόλης. Ήταν η πρώτη φορά που κυκλοφόρησε στη γερμανική αγορά μια τόσο ανοιχτόχρωμη μουστάρδα. Οι αρχικές αντιδράσεις των αγοραστών σε αυτήν την καινοτομία ταλαντεύονταν μεταξύ σκεπτικισμού και απόρριψης. Ωστόσο, η έντονη και πικάντικη ξεχωριστή γεύση σύντομα κατέστησε τα προϊόντα «Düsseldorfer Mostert» και «Düsseldorfer Senf» διάσημα. Χάρη στο καινοτόμο προϊόν του, τη μουστάρδα «Löwensenf», ο Otto Frenzel σύντομα απέκτησε εξαιρετική φήμη μεταξύ των καταναλωτών. Η μουσταρδοποιία του Otto Frenzel «Neue Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel» γνώρισε εντυπωσιακή επιτυχία. Συνταγή για την επιτυχία αποτελούσαν οι απαιτήσεις καθαρότητας που επέβαλλε ο Frenzel: χρήση αποκλειστικά και μόνον πρώτων υλών εξαιρετικής ποιότητας, σχολαστική τήρηση όλων των καθορισμένων από τους αρχιτεχνίτες διαδικασιών παραγωγής και καμία προσθήκη συστατικών εξωτερικής προέλευσης.

Το 1930, οι μονάδες παραγωγής μουστάρδας του Ντίσελντορφ ξεκίνησαν την παραγωγή του μετρίως καυτερού τύπου μουστάρδας «Düsseldorfer Tafelsenf». Οι εγχώριοι και ξένοι καταναλωτές σύντομα υιοθέτησαν το προϊόν, που ήταν μια τοπική μουστάρδα, λιγότερο έντονη, μετρίως καρυκευμένη, πρασινοκίτρινου χρώματος, με λεπτή και στιλπνή υφή. Το 1938, η βιομηχανία μουστάρδας του Ντίσελντορφ ξεκίνησε τις εξαγωγές των προϊόντων «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» και «Düsseldorfer Tafelsenf» προς άλλες ευρωπαϊκές χώρες, τις ΗΠΑ, τον Καναδά, την Νότιο Αμερική, την Αφρική, την Ιαπωνία και την Αυστραλία.

Αναπόσπαστο τμήμα της ιστορίας του Ντίσελντορφ αποτελούν πλέον όχι μόνον οι μεγάλες επιχειρήσεις παραγωγής μουστάρδας, όπως οι Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe και Otto Frenzel Senfindustrie, αλλά και μικρότερες επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται σε τοπικό, εθνικό και διεθνές επίπεδο, όπως οι 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 και Senffabrik Johann Waldorf. Πολλές από αυτές τις επιχειρήσεις, εμπνεόμενες από το έμβλημα της πόλης, χρησιμοποίησαν την άγκυρα ή το λιοντάρι στην επισήμανση της μουστάρδας «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» και «Düsseldorfer Tafelsenf» παραγωγής Ντίσελντορφ.

Φυσικός δεσμός/περιβαλλοντικές συνθήκες

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που διατίθεται με την εμπορική ονομασία «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» συνδέονται με φυσικό τρόπο με τη γεωγραφική περιοχή.

Το νερό του Ντίσελντορφ που χρησιμοποιείται ως κύριο συστατικό του προϊόντος «Düsseldorfer Mostert» λαμβάνεται από το Ρήνο. Καθώς διαπερνά στρώματα άμμου και χαλικιών πάχους έως και 30 μ. σε ορισμένα σημεία, εμπλουτίζεται σε ασβέστιο και είναι επομένως ιδιαίτερος πλούσιο σε ανόργανα άλατα. Η επεξεργασία του νερού του Ντίσελντορφ πριν από τη διάθεσή του στους καταναλωτές γίνεται με ειδική διεργασία που έχει αναπτυχθεί και εφαρμόζεται στο Ντίσελντορφ. Η υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο που έχει ως αποτέλεσμα την υψηλή περιεκτικότητα του νερού του Ντίσελντορφ σε ανόργανα άλατα, προσδίδει, με τη σειρά της, στο προϊόν «Düsseldorfer Mostert» την ιδιαίτερη γεύση του.

Η γεύση του προϊόντος αναβαθμίζεται ακόμη περισσότερο από τη χρήση μη διηθημένου ξιδιού αλκοόλης που παράγεται στο Ντίσελντορφ. Εξάλλου, απαραίτητα συστατικά για την τοπική παραγωγή του εν λόγω ξιδιού αποτελούν το πλούσιο σε ασβέστιο και ανόργανα άλατα νερό του Ντίσελντορφ και οι καλλιέργειες ενός ιδιαίτερου στελέχους οξικών βακτηρίων αιωρούμενων στον περιβάλλοντα αέρα των μονάδων παραγωγής μουστάρδας, οι οποίες χρησιμοποιούνται από το 1969 για την παραγωγή του ξιδιού αλκοόλης του Ντίσελντορφ.

Σύγχρονος δεσμός/Φήμη

Η φήμη της μουστάρδας «Düsseldorfer Mostert» παραμένει αδιατάρακτη έως τις μέρες μας. Το προϊόν είναι γνωστό στους καταναλωτές τόσο της περιοχής όσο και πέραν αυτής ως τοπική σπεσιαλιτέ.

Οι αντιδράσεις των καταναλωτών αποτελούν αδιάφευστο μάρτυρα. Το προϊόν «Düsseldorfer Mostert» κατέχει σήμερα αναγνωρισμένη θέση στην αγορά.

Όπως προκύπτει από την ίδια την ονομασία «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», ιστορική και γεωγραφική γενέτειρα του προϊόντος είναι η πόλη Ντίσελντορφ. Χωρίς το Ντίσελντορφ, τον τόπο επινόησής της, οι τοπικές σπεσιαλιτέ μουστάρδας δεν θα είχαν αποκτήσει τη φήμη την οποία απολαμβάνουν σήμερα.

Η φήμη τους βασίζεται κυρίως στη μακρόχρονη ιστορία της παραγωγής του προϊόντος με τις ονομασίες «Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» και «Düsseldorfer Tafelsenf» στο Ντίσελντορφ, καθώς και στις οργανοληπτικές τους ιδιότητες. Το Ντίσελντορφ συχνά περιγράφεται ως η πόλη της μουστάρδας («Mostertstadt»), λόγω της μακρόχρονης και πασιγνωστής ιστορίας της βιομηχανίας παραγωγής μουστάρδας της περιοχής.

Αυτές οι σπεσιαλιτέ μουστάρδας χαίρουν τέτοιας εκτίμησης ώστε η πόλη διαθέτει μουσείο αφιερωμένο σε αυτές. Η μακρόχρονη παράδοση της παραγωγής διάφορων τύπων μουστάρδας στο Ντίσελντορφ έχει αποτυπωθεί σε πολυάριθμες φωτογραφίες σχετικές με την παραγωγή μουστάρδας από τις τοπικές επιχειρήσεις. Η φήμη του προϊόντος «Düsseldorfer Mostert» ως τοπικής σπεσιαλιτέ, εντός της περιοχής και πέραν αυτής, τεκμηριώνεται από τις πολυάριθμες δημοσιεύσεις που αφορούν το παρελθόν και το παρόν του προϊόντος.

Η μουστάρδα που διατίθεται στο εμπόριο με τις ονομασίες «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» και «Düsseldorfer Tafelsenf» αποτελεί τμήμα της ιστορίας του Ντίσελντορφ και της τοπικής γαστρονομίας. Το παραδοσιακό «Düsseldorfer Senfrostbraten», ψητή μπριζόλα με κρούστα μουστάρδας του Ντίσελντορφ, είναι ένα από τα προτεινόμενα εδέσματα στους τιμοκαταλόγους των ζυθοπωλείων της παλιάς πόλης του Ντίσελντορφ. Άλλο παράδειγμα είναι το καλούμενο «Röggelchen», ένα παραδοσιακό σάντουιτς της Ρηνανίας αποτελούμενο από ένα ψωμάκι αλειμμένο με μουστάρδα του Ντίσελντορφ και μια φέτα τυρί, το οποίο επίσης αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της γαστρονομίας της περιοχής.

Το γεγονός ότι το Ντίσελντορφ ξεχωρίζει σαν πόλη της μουστάρδας και ότι η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert», όπως και η μύρα «Düsseldorfer Alt», εξακολουθεί να έχει καλή φήμη μεταξύ των καταναλωτών λόγω της γεωγραφικής προέλευσής της και των συνδεδεμένων με αυτή οργανοληπτικών ιδιοτήτων της, δηλαδή της γεύσης της, αποδεικνύεται από δύο παλιές παραδόσεις.

Έως σήμερα, η μουστάρδα του Ντίσελντορφ διατίθεται ακόμη με τον πατροπαράδοτο τρόπο, στα ειδικά πήλινα βάζα του Ντίσελντορφ, στα παραδοσιακά εστιατόρια της πόλης, στα ζυθοπωλεία στο κέντρο της πόλης που εξακολουθούν να παράγουν «Düsseldorfer Alt» καθώς και στα καταστήματα τοπικών προϊόντων. Επί δεκαετίες, οι πολυάριθμοι πελάτες των παραδοσιακών ζυθοπωλείων «Düsseldorfer Alt» και οι λάτρες της παραδοσιακής γαστρονομίας αναγνωρίζουν και εκτιμούν την τοπική σπεσιαλιτέ μουστάρδας «Düsseldorfer Mostert» χάρη τόσο στη γεύση όσο και στα ειδικά πήλινα βάζα στα οποία προσφέρεται.

Στο Ντίσελντορφ υπάρχουν δύο παραδοσιακά καταστήματα τα οποία πωλούν τη μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» χύμα. Καθημερινά, πολυάριθμοι πελάτες από την περιοχή έρχονται να γεμίσουν με «Düsseldorfer Mostert» τα βάζα τους με τις παραδοσιακές εγγραφές, τα οποία συνήθως είναι πήλινα.

Ανεκάνεν η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert» ήταν γνωστή εντός και εκτός Γερμανίας ως τοπική σπεσιαλιτέ. Η μουστάρδα «Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» και «Düsseldorfer Tafelsenf» εξάγεται σε πολλές ευρωπαϊκές και μη χώρες, ιδίως στις ΗΠΑ με την ονομασία «Genuine Dusseldorf Prepared Mustard» από το 1938. Η μακρόχρονη αυτή ιστορία αντικατοπτρίζεται στη μεγάλη ποικιλία προϊόντων που εξάγονται προς τις ΗΠΑ. Το Ντίσελντορφ είναι μια από τις λίγες πόλεις στον κόσμο που μπορεί να περιφανευτεί για μια τόσο μακρόχρονη και σημαντική παράδοση παραγωγής μουστάρδας. Η φήμη της πόλης ως μητρόπολης της μουστάρδας έχει απλωθεί πέρα από τα όριά της. Η ζήτηση που προέρχεται από όλα τα σημεία του πλανήτη αποδεικνύει ότι η φήμη της μουστάρδας του Ντίσελντορφ δεν περιορίζεται στη Γερμανία.

Ιδιαίτερος λόγος για την εξαιρετική φήμη της μουστάρδας «Düsseldorfer Mostert» μεταξύ των καταναλωτών είναι το γεγονός ότι, σε αντίθεση με τους πολλούς μουστάρδας άλλων γεωγραφικών περιοχών, το προϊόν του Ντίσελντορφ δεν περιέχει συντηρητικά.

Οικονομικός δεσμός/Σημασία του προϊόντος

Ακόμη και σήμερα, το προϊόν «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» παραμένει πολύ σημαντικό για την οικονομία του Ντίσελντορφ. Η επιτυχία του προϊόντος «Düsseldorfer Mostert» αντανακλάται σαφώς στον πολύ ικανοποιητικό όγκο πωλήσεων στα καταστήματα λιανικής, τα κρεπωλεία και τα εστιατόρια της γεωγραφικής περιοχής, της Γερμανίας και του υπόλοιπου κόσμου.

Εκτιμάται ότι ο όγκος παραγωγής του προϊόντος «Düsseldorfer Mostert» που παράγεται στη γεωγραφική περιοχή του Ντίσελντορφ ανέρχεται σε περίπου 65 τόνους ετησίως. Από τον ετήσιο όγκο πωλήσεων επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν «Düsseldorfer Mostert» διαθέτει καλή φήμη μεταξύ των καταναλωτών ως τυπική σπεσιαλιτέ της περιοχής, λόγω της τοπικής του προέλευσης και των αντίστοιχων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.

Δεσμός όσον αφορά την παραγωγή/οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Επί 300 και πλέον χρόνια, οι τοπικοί παραγωγοί του Ντίσελντορφ παράγουν το προϊόν «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» εφαρμόζοντας τη διαδικασία παραγωγής που επινοήθηκε στην πόλη τους. Χάρη στην τεχνογνωσία, την γνώση και την πείρα τους, που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, το προϊόν «Düsseldorfer Mostert» αποκτά τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Markenblatt Heft 07 της 19 Φεβρουαρίου 2010, μέρος 7c, σελίδα 2509

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