

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 353/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«DÜSSELDORFER SENF»

N° CE: DE-PGI-0005-0916-04.01.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Düsseldorfer Senf»

2. Estado miembro o tercer país:

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 2.6. Pasta de mostaza

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La mostaza «Düsseldorfer Senf» es una pasta lista para el consumo que se utiliza para el sazonado de alimentos. Su textura es delicada y cremosa y su color amarillo claro. Una de las características especiales es su sabor muy picante, claramente reconocible. La mostaza «Düsseldorfer Senf» está elaborada exclusivamente a base de ingredientes naturales. No contiene conservantes, especias ni aromas.

Esta mostaza debe consumirse en un plazo de diez meses a partir de la fecha de elaboración. De este modo se garantizan sus características organolépticas.

El análisis del producto acabado debe arrojar los siguientes valores:

- extracto seco: 22 % como mínimo,
- contenido de materia grasa: 8 % como mínimo,
- PH < 4,3
- contenido de sal del producto acabado: < 6 % de la masa.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

Las materias primas utilizadas para elaborar la mostaza «Düsseldorfer Senf» son: granos de mostaza marrones, vinagre de alcohol sin filtrar, agua de Düsseldorf, especialmente rica en cal y minerales, y sal.

Con el fin de mantener la elevada calidad y frescura del producto y su arraigo con la zona geográfica, sus propiedades organolépticas y su reputación, debe utilizarse exclusivamente agua de Düsseldorf, procedente de la zona geográfica definida.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Todas las fases de producción de la mostaza «Düsseldorfer Senf», es decir, lavado, secado y tamizado de los granos de mostaza, mezcla de los ingredientes en el proceso de maceración, trituración, supresión de la cascarilla, extracción del aire y maduración, deben llevarse a cabo en la zona geográfica. De esta forma se garantiza su característico sabor muy picante y, en consecuencia, sus propiedades organolépticas, calidad, origen regional, trazabilidad y control a lo largo de todo el proceso de producción.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

Las distintas fases de acondicionamiento, esto es, el llenado, embalaje y etiquetado de los tubos, deben llevarse a cabo en la zona geográfica. Esto es necesario ya que la mostaza es un producto perecedero que puede deteriorarse con facilidad durante la transformación. Por este motivo, el proceso de maduración está sujeto a un minucioso control de la temperatura. Este control y la duración del almacenamiento inciden de manera decisiva en la calidad sensorial del producto final. Solo el personal especializado de las empresas productoras (el maestro especialista en mostaza sobre el terreno) tiene la experiencia necesaria para determinar el momento idóneo de envasado, que permite garantizar un producto de calidad constante. Por eso, esta fase de la elaboración, clave para la calidad del producto, debe llevarse a cabo bajo el control de los fabricantes en la zona geográfica.

Solo así se puede garantizar el característico sabor picante y, con ello, las características organolépticas y la calidad, la procedencia regional, la trazabilidad y el control de la mostaza «Düsseldorfer Senf» a lo largo de todo el proceso de producción.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

Las normas de etiquetado e identificación que figuran a continuación brindan a los consumidores, productores e inspectores dedicados a la lucha contra el fraude una garantía del origen y la autenticidad de la mostaza «Düsseldorfer Senf» y, en consecuencia, del cumplimiento de los requisitos del pliego de condiciones. Dichas normas permiten una identificación uniforme y garantizan la procedencia y trazabilidad del producto.

La mostaza «Düsseldorfer Senf» debe ir etiquetada o identificada en todas las fases de la cadena de venta como:

- «Düsseldorfer Senf»,
- «Düsseldorfer Senf Scharf»,
- «Düsseldorfer Senf Extra Scharf»,
- «Düsseldorfer Senf Stark» y/o
- «Düsseldorfer Senf Extra Stark».

Los miembros de la *Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf* (Agrupación para la protección de la mostaza de Düsseldorf) pueden utilizar el logo de la agrupación y la inscripción «Senfspezialität aus Düsseldorf» (especialidad de mostaza de Düsseldorf) en letra Arial/Regular, en cualquiera de las variantes que se presentan a continuación:

- según el modelo CMYK, en los colores 12C 27M 56Y 0K (oro), en una tonalidad especial de oro y/o con un estampado en caliente en color oro para el ancla, el contorno del león y el contorno del logo, y/o
- según el modelo CMYK, en los colores 12C 27M 56Y 0K (oro), en una tonalidad especial de oro y/o con un estampado en caliente en color oro para el ancla, el león y el contorno del logo, y/o
- en blanco y negro, según el modelo CMYK, en los colores 0C 0M 0Y 100K (negro) para el ancla, el contorno del león y el contorno del logo, y/o
- en blanco y negro, según el modelo CMYK, en los colores 0C 0M 0Y 100K (negro) para el ancla, el león y el contorno del logo.

El color de fondo del logo puede variar. Su tamaño puede variar en función del uso. Estas normas de etiquetado también se aplican a los productos, alimenticios y de otro tipo, en los que la mostaza «Düsseldorfer Senf» se utilice como único componente de la correspondiente categoría de productos.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica abarca la ciudad de Düsseldorf, capital de Renania del Norte-Westfalia; la denominación correspondiente es «Düsseldorf».

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

En esta zona geográfica se inventó la mostaza «Düsseldorfer Senf». Dicha zona está marcada por la larga tradición que ha forjado la industria de la mostaza. El proceso de producción tradicional, que durante mucho tiempo se ha practicado en la zona geográfica, difiere del utilizado tradicionalmente en otras partes de Alemania por la extracción de las glumas de los granos de mostaza.

El proceso específico de extracción de agua practicado en Düsseldorf, situada a orillas del Rin, es diferente de otros procesos empleados en lugares más alejados de un gran río. Los pozos de las centrales abastecedoras de agua, situados a lo largo de las orillas del Rin, captan un agua bruta compuesta mayoritariamente del filtrado de las orillas, y en menor medida de aguas subterráneas del interior de las tierras. El filtrado de la orilla filtra al nivel del suelo, en el centro del cauce del río. Fluye lentamente durante varias semanas hacia los pozos situados junto a la orilla, a través de capas de arena y grava, que pueden alcanzar hasta 30 m de espesor. A lo largo de este proceso, diferentes elementos purifican el agua de forma natural: la grava y la arena actúan como un filtro mecánico que retiene las materias contaminantes y turbias. Minúsculos organismos vivos presentes en el suelo también depuran el agua. La zona geográfica se distingue claramente de las zonas vecinas por la composición del producto, que le confiere su sabor característico, en particular los minerales que se encuentran en el agua de Düsseldorf y el elevado contenido de cal.

5.2. *Carácter específico del producto:*

A diferencia de otras mostazas alemanas producidas tradicionalmente, la mostaza «Düsseldorfer Senf» no suele contener trozos de cáscara: solo se transforman los granos. De este proceso de producción deriva una de las características particulares de la mostaza «Düsseldorfer Senf», su sabor muy picante, claramente reconocible.

En estas características organolépticas se fundamenta la reputación mundial que se ha ganado la mostaza «Düsseldorfer Senf» como especialidad regional. Esta reputación, que se ha ido forjando gracias a su sabor, calidad y singularidad, se ha convertido asimismo en una de las características principales del producto.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Contexto histórico/historia del producto

La mostaza «Düsseldorfer Senf» es una especialidad alimenticia producida en Düsseldorf con una larga tradición histórica y regional. Así lo atestigua la historia de la industria de la mostaza de Düsseldorf. En 1726 se fundó, en Düsseldorf, la primera fábrica alemana de mostaza. En 1896 ya existían en la ciudad ocho fábricas de mostaza. Las noticias sobre comercio, la literatura de viajes y las guías turísticas hacían referencia, ya en 1826, a la industria de la mostaza de Düsseldorf. El año 1920 marcó un antes y un después para la mostaza de Düsseldorf cuando Otto Frenzel, empresario originario de Lorena, fundó en esta ciudad su fábrica de mostaza. Se dedicó a la elaboración de una mostaza muy picante y, por primera vez, de color claro que denominó *Löwensenf* (mostaza del león), cuya insignia, inspirándose en las armas de la ciudad de Düsseldorf, fue la cabeza de un león. Hasta entonces no existía en Alemania una mostaza de un color tan claro. La mostaza «Düsseldorfer Senf» pronto se hizo famosa gracias a su fuerte sabor picante y a su inconfundible sabor a especias. El éxito de la receta de Frenzel se debe a la ley de la pureza de la mostaza «Düsseldorfer Senf»: uso exclusivo de ingredientes de primera calidad, control minucioso de un proceso de elaboración magistral y rechazo a cualquier ingrediente extraño.

A partir de 1930 las fábricas de mostaza de Düsseldorf empezaron a elaborar «Düsseldorfer Tafelsenf», una mostaza de mesa caracterizada por su sabor semipicante. Esta otra especialidad de mostaza de Düsseldorf, menos picante, con menos sabor a especias, de un color entre amarillo y verde y de textura fina y brillante, también tuvo muy buena acogida entre los consumidores tanto dentro como fuera de las fronteras de Alemania.

Ya en 1938 se empezó a exportar la mostaza «Düsseldorfer Senf» al resto de Europa, Estados Unidos, Canadá, América del Sur, África, Japón y Australia.

Contexto natural/condiciones medioambientales

La mostaza «Düsseldorfer Senf» presenta una relación natural entre la zona geográfica y sus características organolépticas. El agua de Düsseldorf, mayor componente de la mostaza, procede de aguas de infiltración del Rin; el agua se filtra en la ribera del río en estratos de arena gruesa y grava de hasta 30 metros de espesor, lo que explica la alta concentración de cal y minerales en el agua. El tratamiento del agua de Düsseldorf se basa en un método especial desarrollado y puesto en práctica en dicha ciudad. El alto contenido de cal y, por tanto, de minerales del agua de Düsseldorf contribuye al sabor tan característico de la mostaza. El vinagre de alcohol sin filtrar también influye en el sabor del producto.

Contexto actual/reputación

La mostaza «Düsseldorf Senf» sigue gozando de una muy buena reputación y un alto reconocimiento como especialidad regional por parte de los consumidores de la región y fuera de ella. Las múltiples reacciones de los consumidores confirman esta gran reputación. La mostaza se ha ganado el reconocimiento de los consumidores y, por tanto, un hueco en el mercado.

Esta reputación se basa especialmente en la larga historia de la elaboración de la mostaza «Düsseldorfer Senf» en Düsseldorf y en sus características organolépticas. En vista de la larga y conocida historia de la industria de la mostaza de Düsseldorf, son muchos los que se refieren a ella como la ciudad de la mostaza.

Es tanta la reputación de las especialidades de mostaza de Düsseldorf que incluso se les ha dedicado un museo; numerosas fotografías muestran su elaboración en las fábricas de Düsseldorf y obras y artículos de prensa atestiguan la reputación pasada y presente del producto.

La mostaza «Düsseldorfer Senf» forma parte de la historia y de la tradición gastronómica de Düsseldorf. En los menús de las cervecerías del casco antiguo de Düsseldorf se puede encontrar, por ejemplo, carne asada a la parrilla con mostaza al estilo tradicional de Düsseldorf; esto es, entrecot untado con mostaza de Düsseldorf y gratinado. Igualmente típicos de la gastronomía de Düsseldorf son los sándwiches del Rin, unos panecillos llamados «Röggelchen» rellenos con una loncha de queso y mostaza de Düsseldorf.

Contexto económico/Importancia

La mostaza «Düsseldorfer Senf» sigue jugando un papel muy importante en la economía de Düsseldorf. Su gran popularidad se refleja claramente en los buenos resultados de su comercialización en la venta al por menor, en carnicerías y en establecimientos gastronómicos de la zona geográfica, de Alemania y del resto del mundo. Se estima que la producción de «Düsseldorfer Senf» en la zona geográfica de Düsseldorf asciende a 3 760 toneladas anuales.

Contexto de elaboración/características organolépticas

Hace casi 90 años que los fabricantes regionales de Düsseldorf comercializan la mostaza «Düsseldorfer Senf» según el proceso de fabricación inventado en Düsseldorf. Sus conocimientos técnicos y su experiencia, transmitida de generación en generación, garantizan las características organolépticas de la mostaza «Düsseldorfer Senf», estrechamente vinculadas a la zona geográfica.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

Markenblatt Heft 27 de 8 de julio de 2011, Parte 7c, p. 13525

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/28500>
