

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2011/C 321/15)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«DÜSSELDORFER MOSTERT»/«DÜSSELDORFER SENF MOSTERT»/«DÜSSELDORFER URTYP MOSTERT»/«AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT»****N° CE: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

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

2. État membre ou pays tiers:

Allemagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 2.6: pâte de moutarde

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le produit «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» (ci-après, dans sa dénomination courte, «Düsseldorfer Mostert») est une pâte prête à consommer utilisée pour l'assaisonnement des mets. La moutarde «Düsseldorfer Mostert» est exclusivement composée de graines de moutarde jaunes et brunes moulues, de vinaigre d'alcool non filtré produit à Düsseldorf, d'eau de Düsseldorf, particulièrement riche en calcaire et en minéraux, de sel, de sucre et d'épices. Elle est de consistance crémeuse et de texture brillante, sa couleur tire vers un marron ambré rappelant le malt. La moutarde «Düsseldorfer Mostert» contient de minuscules débris de végétaux (dits «Stippen»). La moutarde «Düsseldorfer Mostert» se caractérise par son goût piquant, à la fois malté et épicé, obtenu par triple broyage des graines. Elle doit son arôme typique à un procédé de fabrication artisanal traditionnel, fruit d'une longue histoire, observable uniquement dans l'aire géographique: les graines proviennent de moutarde jaune et de moutarde brune; elles sont mises à macérer selon un mode particulier, broyées à trois reprises, dont une dernière fois, de manière artisanale, sous meule de granit; cet arôme est dû également à l'utilisation de vinaigre d'alcool de Düsseldorf non filtré et d'eau provenant des nappes locales, particulièrement riche en minéraux et en calcaire. La moutarde «Düsseldorfer Mostert» est composée exclusivement d'ingrédients naturels. Aucun conservateur, arôme artificiel ni épaississant, n'est ajouté.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Les caractéristiques physico-chimiques du produit fini sont les suivantes:

- matière sèche: au minimum 25 %,
- pH: < 4,1,
- acidité totale (exprimée en acide acétique): > 2,3 %,
- sel de cuisine (NaCl): > 3,5 %.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Entrent comme matières premières dans la moutarde «Düsseldorfer Mostert» des graines de moutarde jaunes et brunes, du vinaigre d'alcool non filtré, de l'eau de Düsseldorf, particulièrement riche en calcaire et en minéraux, du sel, du sucre et des épices.

L'adjonction de conservateurs, d'arômes artificiels, d'épaississants est interdite.

Pour maintenir le niveau de fraîcheur et de qualité traditionnellement élevé de la moutarde «Düsseldorfer Mostert», garantir l'ancrage régional et partant, les caractéristiques organoleptiques et la réputation de ce produit, la fabrication s'effectue exclusivement à partir d'eau de Düsseldorf et de vinaigre d'alcool de Düsseldorf non filtré, lui-même fabriqué à base de cette eau, provenant l'un et l'autre de l'aire géographique délimitée.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les matières premières entrant dans la composition de la moutarde «Düsseldorfer Mostert» sont les suivantes: graines de moutarde jaune et brune, vinaigre d'alcool non filtré fabriqué à Düsseldorf, eau de Düsseldorf, particulièrement riche en calcaire et en sels minéraux, sel, sucre et épices.

L'adjonction de conservateurs, d'arômes artificiels, d'épaississants est interdite.

Lors de la première étape de la fabrication, les graines de moutarde jaune et brune, une fois passées au tamis de criblage et débarrassées de leurs impuretés, sont aplaties séparément. À l'issue de ce premier broyage grossier, les graines de moutarde jaunes et brunes sont additionnées de sel, de sucre et d'épices puis mises à tremper dans de l'eau de Düsseldorf, particulièrement riche en minéraux et en calcaire, mêlée de vinaigre d'alcool de Düsseldorf non filtré, jusqu'à l'obtention par macération d'un moût de moutarde de couleur brune.

La macération terminée, le moût de moutarde subit deux nouveaux broyages. Le dernier est effectué sous meule de granit, de sorte que la moutarde «Düsseldorfer Mostert» est lissée manuellement jusqu'à l'obtention de la texture voulue et désaérée de façon artisanale. De minuscules débris de téguments restent visibles. Au bout d'un temps de maturation, la moutarde «Düsseldorfer Mostert» développe son arôme piquant, épicé et malté caractéristique. Le remplissage s'effectue alors dans des foudres de diverses tailles.

La moutarde «Düsseldorfer Mostert» doit être consommée dans les dix mois qui suivent sa date de fabrication: au-delà, le produit perdrait ses qualités organoleptiques.

Toutes les étapes de la fabrication, à savoir le nettoyage, le tamisage, l'aplatissement des graines, la phase de trempage durant laquelle macère le mélange d'ingrédients, le deuxième broyage, le troisième broyage sous meule de granit et la maturation, s'effectuent dans l'aire géographique. C'est ainsi que sont garantis le goût typique malté et épicé au piquant prononcé, et partant, les propriétés organoleptiques et la qualité du produit, l'origine régionale, la traçabilité ainsi que le contrôle du produit tout au long du processus de fabrication.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Les étapes du conditionnement, à savoir le remplissage, l'emballage ainsi que l'étiquetage des récipients s'effectuent dans l'aire géographique.

C'est nécessaire car la moutarde peut facilement perdre en goût et son piquant en intensité; le processus de maturation dépend donc étroitement de la température, qu'il faut pouvoir maîtriser. Le contrôle de la température et de la durée du stockage ont une influence décisive sur les qualités sensorielles du produit fini. Seul le personnel spécialisé des moutarderies (maîtres moutardiers présents sur place) possède le savoir-faire qui permet de déterminer le moment opportun pour effectuer le remplissage, gage d'un produit de qualité qui ne s'altérera pas. C'est pourquoi cette étape essentielle de la fabrication, dont dépend la qualité du produit, doit intervenir sous le contrôle du fabricant, dans l'aire géographique.

C'est ainsi que sont assurés le goût typique malté et épicé, au piquant prononcé, et les propriétés organoleptiques qui y sont liées, de même que la qualité, l'origine régionale, la traçabilité ainsi que le contrôle du produit tout au long du processus de fabrication.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les consommateurs, tout comme les contrôleurs chargés de déceler les fraudes et d'effectuer les contrôles de fabrication, sont assurés de l'origine et de l'authenticité de la moutarde «Düsseldorfer Mostert» grâce à un ensemble de critères à respecter en matière d'étiquetage et d'identification exposés ci-après, qui permettent une identification uniforme, et par là-même, garantissent l'origine et la traçabilité du produit.

Quelle que soit l'étape de la chaîne de vente, l'étiquetage ou le marquage de la moutarde «Düsseldorfer Mostert» doit faire apparaître l'une des mentions suivantes:

«Düsseldorfer Mostert»,

«Düsseldorfer Senf Mostert»,

«Düsseldorfer Urtyp Mostert» ou encore

«Aechter Düsseldorfer Mostert»,

cette dernière mention pouvant être combinée aux autres. Cet étiquetage/marquage peut contenir la mention complémentaire «indication géographique protégée» en toutes lettres et/ou son acronyme (en allemand, «g.g.A.» et/ou «geschützte geographische Angabe»).

Le produit répondant aux dénominations «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» doit être estampillé du logo de l'UE dont le modèle est fourni par le règlement (CE) n° 510/2006, en couleurs ou en noir et blanc.

Le groupement de protection («Schutzgemeinschaft») tient un registre, mis à jour en permanence, des entreprises actives dans la fabrication de la moutarde «Düsseldorfer Mostert». Toute entreprise déclarant auprès du groupement la fabrication de ce produit, de même que les membres qui la constituent, se voient autorisés à utiliser, pour les produits conformes au cahier des charges, le logo du groupement de protection de la moutarde «Düsseldorfer Senf» dans l'une de ses variantes présentées ci-après, assortie de la mention, inscrite dans la police de caractères Arial/Regular, «Senfspezialität aus Düsseldorf» («spécialité de moutarde de Düsseldorf»):

en quadrichromie (modèle CMYK), coloris 12C 27M 56Y 0K (or), en couleur d'accompagnement or et/ou suivant la technique de dorure à chaud pour l'ancre, le contour de la silhouette du lion et le cadre du logo et/ou en quadrichromie (modèle CMYK), coloris 12C 27M 56Y 0K (or), en couleur d'accompagnement or et/ou suivant la technique de dorure à chaud pour l'ancre, le lion et le cadre du logo et/ou en noir et blanc en quadrichromie — coloris 0C 0M 0Y 100K (noir) pour l'ancre, le contour de la silhouette du lion et le cadre du logo et/ou en noir et blanc en quadrichromie — coloris 0C 0M 0Y 100K (noir) pour l'ancre, le lion et le cadre du logo.

La couleur du fond du logo est laissée à l'appréciation du fabricant. La taille du logo peut varier en fonction de sa destination.

Ces règles d'étiquetage valent également pour les produits — denrées alimentaires ou autres — dans la fabrication desquels entre la moutarde «Düsseldorfer Mostert» comme seul composant représentant cette catégorie de produit.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique couvre la capitale du Land, Düsseldorf; lui est associée la dénomination «Düsseldorf».

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique couvre la capitale du Land, Düsseldorf; lui est associée la dénomination «Düsseldorf». C'est dans cette aire géographique que la moutarde «Düsseldorfer Mostert» a été inventée. Celle-ci est marquée par une longue tradition de fabrication de la moutarde, élevée au rang d'industrie. L'aire géographique en question se distingue clairement des régions avoisinantes par son appellation, sa qualité de berceau de l'invention, la longue tradition de fabrication, le procédé spécial d'extraction de l'eau qui y a été développé et continue d'être mis en œuvre, la composition du produit, qui lui confère son goût caractéristique, notamment la teneur en calcaire élevée, et donc les minéraux, de l'eau provenant des nappes locales, ainsi que la mère de vinaigre blanc de Düsseldorf, utilisée de manière inchangée depuis 1969, constituée à partir des bactéries acétiques en suspension dans l'air dans les environs immédiats des moutarderies.

5.2. Spécificité du produit:

La moutarde «Düsseldorfer Mostert» est exclusivement composée de graines de moutarde jaunes et brunes moulues, de vinaigre d'alcool non filtré produit à Düsseldorf, d'eau de Düsseldorf, particulièrement riche en calcaire et en minéraux, de sel, de sucre et d'épices. Elle est de consistance crémeuse et de texture brillante, sa couleur tire vers un marron ambré rappelant le malt. La moutarde «Düsseldorfer Mostert» contient de minuscules débris de téguments (dits «Stippen»).

La moutarde «Düsseldorfer Mostert» se caractérise par son goût piquant, à la fois malté et épicé, obtenu par triple broyage des graines. Elle doit son arôme typique à un procédé de fabrication artisanal traditionnel, fruit d'une longue histoire, observable uniquement dans l'aire géographique: les graines proviennent de moutarde jaune et de moutarde brune; elles sont mises à macérer selon un mode

particulier, broyées à trois reprises, dont une dernière fois, de manière artisanale, sous meule de granit; cet arôme est dû également à l'utilisation de vinaigre d'alcool de Düsseldorf non filtré et d'eau provenant des nappes locales, particulièrement riche en minéraux et en calcaire. La moutarde «Düsseldorfer Mostert» est composée exclusivement d'ingrédients naturels. Aucun conservateur, arôme artificiel ni épaississant, n'est ajouté.

Ces propriétés organoleptiques ont fait la réputation de la moutarde «Düsseldorfer Mostert» comme spécialité régionale. Cette réputation, qu'ont forgée son goût, sa qualité et son originalité, compte en retour au nombre des caractéristiques de la moutarde «Düsseldorfer Mostert».

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Lien historique/histoire du produit

Les produits commercialisés sous les appellations «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», la moutarde dite de Düsseldorf et la moutarde de table de Düsseldorf sont des spécialités alimentaires élaborées à Düsseldorf et bénéficiant d'une très longue tradition, ancrée dans l'histoire de la région.

L'histoire de l'industrie moutardière de Düsseldorf en atteste. En 1726, la première fabrique allemande de moutarde a été fondée à Düsseldorf. Sa spécialité était une moutarde piquante, au goût à la fois malté et épicé, crémeuse et brillante, de couleur brunâtre aux reflets ambrés du malt, la moutarde appelée «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert». Le produit fut rapidement connu au-delà des frontières allemandes, la ville de Düsseldorf bâtissant ainsi sa réputation de capitale de la moutarde.

En 1800 déjà, le niveau élevé des ventes en Allemagne et à l'étranger contribue à la renommée de la moutarde «Aechte Düsseldorfer Mostert» auprès des consommateurs. En 1884, la moutarde «Düsseldorfer Mostert» est immortalisée par une nature morte de Vincent van Gogh.

En 1896, on dénombrait 8 fabriques de moutarde à Düsseldorf. Dès 1826, les almanachs commerciaux, la littérature de voyage et les descriptions de la ville font mention de l'industrie moutardière locale.

L'année 1920 marque un tournant pour Düsseldorf avec le début d'une nouvelle ère dans la fabrication de la moutarde. L'entrepreneur lorrain Otto Frenzel y crée à la fin de l'année 1920 sa fabrique de moutarde. Il y produit une moutarde très forte et claire, ce qui ne s'était jamais vu, à laquelle il donne le nom de *Löwensenf* (moutarde du lion) et qu'il estampille d'une tête de lion inspirée des armes de la ville. C'était la première fois en Allemagne que l'on commercialisait une moutarde si claire. Face à ce nouveau produit, les acheteurs apparaissent réservés dans un premier temps, voire carrément récalcitrants. Son piquant intense et son goût épicé, reconnaissable entre tous, vont pourtant rapidement faire la notoriété de la moutarde de Düsseldorf. Rapidement, Otto Frenzel se taille une réputation de choix auprès des consommateurs grâce à sa nouvelle interprétation de la moutarde, la *Löwensenf*. L'entreprise «Neue Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel» allait connaître un succès retentissant. La recette du succès se résume à l'impératif de pureté imposé par Frenzel à son produit: utilisation exclusive d'ingrédients de la qualité la plus noble, respect scrupuleux des étapes de fabrication définies par les maîtres moutardiers et renonciation à tout ajout d'ingrédients qui ne seraient pas locaux.

À partir de 1930, les moutardiers de Düsseldorf se mettent à fabriquer la «Düsseldorfer Tafelsenf», une moutarde fine mi-forte. Cette spécialité moutardière locale, au piquant moins prononcé, moyennement épicée, de couleur jaune-vert, de texture fine et brillante, est rapidement plébiscitée par les consommateurs, en Allemagne comme à l'étranger. Dès 1938, l'industrie moutardière de Düsseldorf exporte ses produits — «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», moutarde dite de Düsseldorf et moutarde fine de Düsseldorf — ailleurs en Europe, aux États-Unis, au Canada, en Amérique du Sud, en Afrique, au Japon et en Australie.

Outre les grandes moutarderies que sont Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe et Otto Frenzel Senfindustrie, l'histoire de Düsseldorf retiendra les moutarderies actives au niveau régional, mais aussi national voire international, telles que les fabriques 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 et Senffabrik Johann Waldorf. Nombre de ces fabricants ont utilisé l'ancre ou le lion empruntés aux armes de la ville afin d'identifier la moutarde élaborée sur place qu'ils appelaient au choix «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechten Düsseldorfer Mostert» et autres moutardes et moutardes fines dites de Düsseldorf.

Contexte naturel/conditions environnementales

Les propriétés organoleptiques du produit commercialisé sous l'appellation «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» sont naturellement liées à l'aire géographique.

L'eau utilisée, provenant des nappes de Düsseldorf, qui constitue en proportion le premier composant de la moutarde de Düsseldorf est une eau d'infiltration du Rhin. Son passage, au niveau des berges du fleuve, à travers des couches de sables et de graviers pouvant atteindre jusqu'à 30 mètres d'épaisseur, lui confère une teneur particulièrement forte en calcaire, ce qui en fait une eau très minéralisée. Cette eau est rendue propre à la consommation selon un procédé particulier, développé et mis en œuvre à Düsseldorf. La haute teneur en calcaire, et partant, la forte teneur en sels minéraux, de l'eau de Düsseldorf, confère à la moutarde «Düsseldorfer Mostert» son goût particulier.

S'y ajoute l'accent donné par le vinaigre d'alcool non filtré fabriqué sur place. Il faut savoir que cette même eau de Düsseldorf, très calcaire et très minéralisée, entre également dans la fabrication du vinaigre d'alcool qu'on y produit. Depuis 1969, on utilise à cette fin une souche de bactéries acétiques bien déterminée, cultivée sur place de manière artisanale et provenant des bactéries acétiques présentes dans les environs immédiats des fabriques de moutarde.

Contexte actuel/réputation

La renommée de la moutarde «Düsseldorfer Mostert» ne s'est jamais démentie: c'est là une spécialité régionale que les consommateurs, qu'ils habitent la région ou au-delà de ses frontières, connaissent bien.

Les réactions des consommateurs, quand ils sont interrogés à ce sujet, tendent à le démontrer. Le produit jouit d'une place reconnue sur le marché.

Comme l'indique le libellé de la dénomination de la moutarde «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», la ville de Düsseldorf est le berceau historique et géographique du produit. À lui seul, l'identité du lieu de sa création confère à cette spécialité moutardière locale une solide renommée.

Sa réputation repose notamment sur la longue histoire de la fabrication de la moutarde, déclinée sous toutes ses appellations — «Mostert», «Senf», «Tafelsenf» — à Düsseldorf, et sur ses propriétés organoleptiques. La longue tradition de l'industrie moutardière locale, largement réputée, vaut à la ville de Düsseldorf le nom de ville de la moutarde.

Ces spécialités moutardières jouissent d'une telle réputation qu'un musée leur est consacré. Une multitude de clichés photographiques prouvent combien la fabrication de spécialités moutardières à Düsseldorf revêt le caractère d'une longue tradition. Diverses publications relatives à l'histoire et au présent de cette spécialité éclairent la renommée du produit en tant que spécialité régionale, sur place et bien au-delà.

La moutarde commercialisée sous les appellations «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», moutarde dite de Düsseldorf et moutarde fine de Düsseldorf fait partie intégrante de l'histoire de la région et de la gastronomie locale. Les menus des brasseries de la vieille ville proposent par exemple la recette du steak à l'ancienne à la moutarde de Düsseldorf, une entrecôte en croûte moutarde. On n'omettra pas d'évoquer le sandwich rhénan, un croissant garni d'une tranche de fromage nappé de moutarde de Düsseldorf, autre élément incontournable de la gastronomie locale.

Deux traditions anciennes démontrent à loisir combien la ville moutardière qu'est Düsseldorf se distingue des autres et combien la moutarde de Düsseldorf, au même titre que la bière commercialisées sous le nom *Düsseldorfer Alt*, est, aujourd'hui encore, réputée auprès des consommateurs en raison de son origine géographique et des propriétés organoleptiques qui y sont liées, autrement dit de son goût.

Les restaurants traditionnels, les vieilles brasseries qui, aujourd'hui encore, brassent leur bière en plein cœur de la ville et les tables régionales observent la tradition qui consiste à présenter à leurs clients la moutarde de Düsseldorf dans des petits pots en grès typiques. Au fil des décennies, les nombreux visiteurs de ces brasseries et les amateurs de cuisine traditionnelle ont appris à connaître et à apprécier la moutarde «Düsseldorfer Mostert» en tant que spécialité régionale reconnaissable à son goût, mais aussi au petit pot de grès dans lequel elle est présentée.

Il existe à Düsseldorf deux boutiques sans-façon dans lesquelles on peut acheter la moutarde «Düsseldorfer Mostert» en vrac. Chaque jour, de nombreux clients venus de la région viennent y faire remplir de moutarde le récipient qu'ils ont amené avec eux, le plus souvent un petit pot en grès orné des inscriptions traditionnelles.

La moutarde «Düsseldorfer Mostert» jouit depuis toujours d'une renommée de spécialité régionale au-delà des frontières allemandes. Les premières exportations du produit, sous l'appellation *Mostert, Senf et Tafelsenf*, à l'étranger, en Europe et au-delà, notamment aux USA, où il est commercialisé sous le nom «Genuine Dusseldorf Prepared Mustard» remontent à 1938. Un panorama de la palette de produits réservés à l'exportation vers les États-Unis illustre bien cette histoire. Düsseldorf est l'une des rares villes au monde à pouvoir se targuer d'une si longue et si grande tradition moutardière. Les habitants de la région ne sont pas les seuls à célébrer en elle une capitale de la moutarde. La demande émanant des quatre coins du monde, toujours actuelle, montre à quel point la renommée des spécialités moutardières de Düsseldorf s'est étendue au-delà des frontières allemandes.

Les consommateurs apprécient particulièrement l'absence de conservateurs dans ce produit, contrairement aux autres pâtes de moutarde produites en dehors de l'aire géographique.

Contexte économique/Importance du produit

Aujourd'hui encore, la moutarde «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» continue de jouer un rôle important sur le plan économique pour la ville de Düsseldorf. L'excellence des ventes au niveau du commerce de détail, des charcutiers et des restaurateurs de l'aire géographique, d'Allemagne et de par le monde, reflète bien le succès de la moutarde «Düsseldorfer Mostert» auprès des consommateurs.

Selon les estimations, environ 65 tonnes de moutarde «Düsseldorfer Mostert» sont fabriquées chaque année dans l'aire géographique. Ces chiffres de ventes annuels montrent que le produit jouit d'une grande réputation de spécialité régionale auprès des consommateurs, qui l'achètent pour son origine régionale et les propriétés organoleptiques qui y sont liées.

Contexte de fabrication/propriétés organoleptiques: Voilà près de 300 ans que les moutardiers de la région fabriquent la moutarde commercialisée sous l'appellation «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» en suivant le procédé de fabrication inventé à Düsseldorf. Leur savoir-faire, leurs connaissances en la matière et leur expérience, transmis de génération en génération, sont les garants des propriétés organoleptiques de la moutarde «Düsseldorfer Mostert», étroitement liées au contexte géographique.

Référence à la publication du cahier des charges:

Markenblatt, cahier n° 7 du 19 février 2010, partie 7c, p. 2509.

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