

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 72/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«MOUTARDE DE BOURGOGNE»

N. CE: FR-PGI-005-0503-25.10.2005

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.)
Indirizzo: 51, rue d'Anjou
75 008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Associazione:

Nome: Association Moutarde de Bourgogne (AMB)
Indirizzo: AMB ARIA Bourgogne
4, Bd du Docteur Jean Veillet
21 000 Dijon
FRANCE
Tel. +33 380288140
Fax +33 380288169
E-mail: laure.ohleyer@cote-dor.chambagri.fr
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro (X)

3. Tipo di prodotto:

Classe 2.6: «Pasta di mostarda»

4. Disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4.1. Nome:

«Moutarde de Bourgogne»

4.2. Descrizione:

La «Moutarde de Bourgogne» è una mostarda forte o extra-forte al vino bianco, di colore giallo chiaro, struttura spessa, omogenea ed untuosa. È caratterizzata da un forte odore di vino bianco di Borgogna, da un sapore intensamente piccante e da un gusto pronunciato di vino bianco di Borgogna.

4.2.1. Ingredienti e additivi autorizzati:

- semi di senape prodotti e conservati in Borgogna,
- liquido di diluizione: composto di acqua e di vino bianco a denominazione d'origine controllata, prodotto nella Borgogna viticola nella proporzione minima del 25 % nella sua fabbricazione. Si tratta di vini bianchi secchi elaborati a partire da vitigni tradizionali della Borgogna, l'*Aligotée* e il *Chardonnay*, caratterizzati dal forte aroma che permane a lungo in bocca,
- sale, zuccheri, spezie, additivi (quelli consentiti dalla direttiva europea sugli additivi del 1995 tranne i coloranti artificiali, le farine di cereali o qualsiasi altro stabilizzante o addensante, essenze naturali o artificiali di mostarda, estratti oppure oli essenziali di mostarda).

4.2.2. Caratteristiche fisico-chimiche della «Moutarde de Bourgogne»:

- estratto secco proveniente dai semi ≥ 24 % in peso del prodotto finito,
- lipidi provenienti dal seme di mostarda \geq al 9 % in peso del prodotto finito,
- la quantità di tegumento residuo nella pasta è inferiore al 2 % del peso totale.

4.3. Zona geografica:

La produzione e il magazzinaggio dei semi nonché la produzione (trasformazione) della pasta di mostarda debbono essere obbligatoriamente realizzati nella zona di produzione, composta dei dipartimenti che costituiscono la regione Borgogna, ovvero la Côte d'Or, la Nièvre, la Saône et Loire e l'Yonne.

La zona geografica è stata definita in base alle particolari competenze locali nella produzione dei semi di mostarda e del vino prodotti in Borgogna, quindi trasformati in pasta di mostarda che danno luogo ad un prodotto dalle caratteristiche originali (cfr. paragrafo 4.6).

I semi di mostarda prodotti in Borgogna hanno qualità particolari che sono state riconosciute nel corso dei secoli. Il medico di François Ier, Charles Estienne, ritiene che la mostarda prodotta in Borgogna sia qualitativamente superiore grazie alla senape selvatica (nome comune della pianta dei semi di mostarda). Fino alla seconda guerra mondiale la senape è stata coltivata nei boschi, nelle radure. Grazie alla combustione del carbone di legna in queste radure, i suoli si sono arricchiti di potassio e sono diventati atti alla coltivazione della mostarda (nonché a produrre semi ricchi di essenza di mostarda) che i produttori di carbone seminavano a marzo e raccoglievano ad agosto. Inoltre, il clima della Borgogna di tipo semicontinentale, piuttosto omogeneo, è molto adatto alla coltivazione della mostarda, che non richiede grandi quantitativi di acqua e ben si adatta alla mancanza di acqua ed alle temperature elevate. Queste piante non crescono bene durante il periodo finale della primavera perché troppo umido. Dopo aver conosciuto un declino protrattosi per alcuni decenni, la coltivazione delle piante da mostarda è stata rilanciata in Borgogna su iniziativa di alcuni industriali che producevano per l'appunto la pasta di mostarda allo scopo di controllare la qualità della produzione della materia prima e migliorare il prodotto finito sotto il profilo qualitativo. Questo programma di rilancio associa organismi di ricerca, la *Chambre d'Agriculture de Côte d'Or*, gli organismi ammassatori a livello regionale, gli agricoltori ed i trasformatori. Alcune varietà che presentano caratteristiche ben precise sono state selezionate per rispondere alle peculiarità edafoclimatiche della Borgogna e alle esigenze qualitative dei trasformatori.

Ciò nonostante, all'interno di tale zona, è stata delimitata un'area in cui è possibile coltivare i semi di mostarda. Quest'area è definita conformemente a criteri geologici e pedologici atti a selezionare gli ambienti favorevoli alla coltivazione della mostarda, ossia escludendo i suoli bruni acidi e quelli podzolici d'altitudine. Alcuni test di coltivazione hanno rivelato l'esistenza di un potenziale limitato su questi suoli connesso ad una scarsa formazione dei semi e ad un insufficiente tenore di isotiocianato volatile che non consentono di ottenere una pasta di mostarda caratteristica.

4.4. Prova dell'origine:

La tracciabilità è garantita durante l'intero processo di produzione della mostarda di Borgogna, dalla particella fino alla pasta confezionata, mediante documenti codificati. I semi di mostarda sono raccolti unicamente sulle particelle registrate nella zona di coltivazione selezionata per l'IGP. Tali particelle devono rispettare i criteri di selezione applicati in occasione del piano di produzione. Gli agricoltori consegnano la loro produzione ad organismi ammassatori ubicati in Borgogna. Tutti gli operatori che partecipano al processo di produzione dei semi di mostarda, di ammasso o di trasformazione devono tenere documenti codificati. Per quanto riguarda i semi di mostarda e la pasta confezionata, durante la fabbricazione viene realizzata una serie di esami analitici.

4.5. Metodo di ottenimento:

Soltanto le varietà di semi prescelte dall'Association Moutarde de Bourgogne (AMB) ed appartenenti alle specie *Brassica juncea* a «tegumento bruno», *Brassica juncea* a «tegumento giallo» e *Brassica nigra* sono autorizzate per la coltivazione dei semi di mostarda. Viene definito un piano di produzione che riprende le superfici coltivate, la scelta delle particelle e il loro impianto nella zona dell'IGP. Al momento del raccolto, i semi vengono consegnati ad un organismo ammassatore ubicato in Borgogna e che garantisce la tracciabilità, la pulizia e l'ammasso dei semi.

In questa fase, le partite di semi sono oggetto di un accordo che permette di verificare il rispetto dei seguenti criteri:

- origine borgognona dei semi e varietà prescelte dall'AMB,
- presenza di semi verdi o immaturi non superiore all'1,5 % (gradi I e II),
- presenza di semi estranei: non superiore allo 0,3 % se del grado I, non superiore allo 0,5 % se del grado II,
- assenza di insetti, di muffe, di fermentazione,
- dimensioni del seme: peso di mille semi (PMG) > 2,35 g (PMG > 2 g in caso di condizioni climatiche eccezionali),
- acqua e materie volatili: 4,2-9 % di peso,
- materie grasse: 28-42 % di peso a secco,
- isotiocianato volatile: 0,7-0,94 % di peso a secco,
- proteine: 24,2 a 30,8 % di peso a secco.

Dopo aver ottenuto l'autorizzazione, i semi vengono preparati e consegnati agli industriali ubicati nella zona geografica. I semi vengono tritati e messi in contatto con il liquido di diluizione (acqua + vino). Il vino utilizzato è un vino bianco a denominazione d'origine controllata prodotto nella Borgogna viticola. In questa fase si estrae la parte centrale del seme formando così una prima pasta di mostarda la quale viene poi setacciata onde eliminare i tegumenti dal seme. Si ottiene quindi la pasta di colore giallo pallido, dalla consistenza spessa, omogenea e untuosa che è «disaerata». Questa tappa, seguita da una fase di riposo, consente di ottenere il gusto piccante della mostarda. La pasta viene quindi conservata e condizionata.

4.6. Legame:

Il legame con la zona d'origine geografica poggia su conoscenze e competenze regionali di antica data, su una coltivazione storica del seme di mostarda in Borgogna, su un legame storico molto saldo tra la mostarda e il vitigno borgognone nonché su un fama anch'essa molto antica.

4.6.1. Una qualità determinata:

La «Moutarde de Bourgogne», caratterizzata da un sapore intensamente piccante, viene ottenuta mescolando i semi di mostarda prodotti e conservati in Borgogna con un liquido di diluizione composto di acqua, sale, zucchero, spezie e di vini bianchi provenienti da vitigni tradizionali della Borgogna nella proporzione minima del 25 %. Tali vini bianchi sono caratterizzati dalla loro potenza aromatica e dal sapore che permane a lungo in bocca; essi conferiscono altresì alla mostarda di Borgogna il suo forte odore nonché il suo pronunciato gusto di vino bianco di Borgogna, caratteristiche che la distinguono dalle altre mostarde. L'estratto secco ed i lipidi che provengono dai semi devono essere superiori rispettivamente al 24 % e al 9 %.

4.6.2. Una reputazione:

I legami storici fra la Borgogna e la mostarda sono molto stretti. Si racconta così che, nel 1336, in occasione di una festa organizzata a Rouvres dal duca Eudes IV, duca di Borgogna, in onore di Philippe VI, si consumò una botte intera (206,75 l) di mostarda. Sin dal XVI secolo, esistono degli statuti che definiscono la corporazione del fabbricante di mostarda (quelli della città di Digione nel 1634 o quelli della città di Beaune nel 1647). Fino al XIX secolo, la fabbricazione resta affidata a piccoli laboratori. La rivoluzione industriale si ripercuote sull'industria della mostarda. I fabbricanti borgognoni fanno a gara fra loro in ingegnosità; basti pensare al signor Grey, fabbricante di Digione, che, nel 1850, riesce a far riconoscere dall'*Académie des Arts, Sciences et Belles Lettres*, una macchina che consente di accrescere notevolmente la produttività. Fra il 1750 e il 1984 si contano già 263 fabbricanti di mostarda. Questa densità non si ritrova in nessun'altra regione francese.

Storicamente parlando, la coltivazione del seme di mostarda è fortemente radicata in Borgogna in quanto il dottore di François Ier, Charles Estienne, era del parere che la mostarda prodotta in Borgogna fosse qualitativamente superiore per via della pianta della senape che, a suo dire, sarebbe la migliore del mondo.

Il vino e la mostarda sono strettamente correlati. Nel 1911, A. Berthiot attribuisce la reputazione della mostarda alla qualità del processo di fabbricazione che, a suo dire, include la tritatura dei semi migliori e l'emulsione in un liquido speciale, tipico della Borgogna: il «verjus», un tipo di vino molto giovane, che si ottiene mediante spremitura di uve bianche non ancora giunte a completa maturazione. In seguito alla distruzione delle piante che producevano queste uve a causa della fillossera, i fabbricanti si orientarono verso vini bianchi acidi ormai scomparsi, sostituiti da vitigni nobili innestati. L'utilizzo del vino bianco, in sostituzione dell'aceto, consente di caratterizzare la mostarda dal punto di vista organolettico.

I fabbricanti di mostarda iniziarono molto presto a ricorrere alla denominazione «Moutarde de Bourgogne». Si ritrova così, nel 1891, la registrazione presso il tribunale di Sens (89) della marca «Moutarde de Bourgogne, extra-blanche supérieure» e, nel 1903, presso il tribunale del commercio di Digione, dell'etichetta «Moutarde Jacquemart au pur verjus de Bourgogne». Oltre alla denominazione, la preoccupazione di riferirsi sempre alla Borgogna ed alla sua storia nella scelta delle marche comprova la costante notorietà della mostarda di Borgogna. Possiamo citare le marche «Jean-sans-Peur», «Téméraire», «Moutarde à la cuillère de la Belle Bourguignonne», «La Bourguignonne».

4.6.3. Fattori umani, competenze particolari:

Fino alla seconda guerra mondiale, la coltivazione del seme di mostarda in Borgogna permane importante. Dopo il 1945, i fabbricanti cercano di mantenere questa produzione nella regione. Il sindacato dei fabbricanti di mostarda pubblica, a questo titolo, un opuscolo sulla coltivazione della mostarda. La causa di tali iniziative va ricercata nella concorrenza delle altre piante oleaginose e del mercato mondiale.

Bisogna però attendere l'inizio degli anni 90 per assistere al rilancio significativo della coltivazione del seme di mostarda; è in quegli anni, infatti, che i vari operatori della filiera uniscono i propri sforzi:

- gli industriali sono alla ricerca di una diversificazione delle proprie fonti di approvvigionamento e di un certo controllo della qualità della produzione della materia prima. A tal fine, essi desiderano orientare l'evoluzione dei semi per migliorare la qualità del prodotto finito,
- gli agricoltori, dal canto loro, sono alla ricerca della possibilità di diversificare le loro produzioni e di valorizzarle a livello regionale.

Si costituisce quindi un comitato direttivo allo scopo di rilanciare in modo efficace questa coltivazione:

- l'*Etablissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon* e l'*Institut national de recherche agronomique pour la recherche génétique*: miglioramento della produttività, qualità specifica dei semi rispondente ai criteri definiti dall'AMB,
- la *chambre d'agriculture de Côte d'Or* per la ricerca applicata e la sperimentazione,
- gli organismi ammassatori regionali per la logistica della raccolta e del condizionamento dei semi,
- gli agricoltori, che testano, nella pratica, i riferimenti messi a punto sulle piattaforme sperimentali e coltivano quantità di semi sufficienti a consentire agli industriali di realizzare prove di fabbricazione,
- la *fédération française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes* e gli industriali che realizzano varie prove di fabbricazione: test pilota, semi-industriali ed industriali.

Questa cooperazione ha permesso di individuare due varietà ai fini della presentazione della domanda di IGP.

Parallelamente a questa ricerca, la produzione ha subito un notevole incremento, passando da circa 350 ha nel 1993 a 1 230 ha nel 2003.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: CERTIPAQ
Indirizzo: 44, rue La Quintinie
75015 Paris
FRANCE
Tel. +33 145309292
Fax +33 145309300
E-mail: certipaq@certipaq.com

4.8. *Etichettatura:*

L'etichettatura comprende le seguenti diciture:

- denominazione di vendita: «Moutarde de Bourgogne»,
 - logo IGP.
-