

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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

(2011/C 321/15)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«DÜSSELDORFER MOSTERT»/«DÜSSELDORFER SENF MOSTERT»/«DÜSSELDORFER URTP MOSTERT»/«AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT»**N. CE: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert»

2. Stato Membro o Paese terzo:

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 2.6 Pasta di mostarda

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

La «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» (di seguito in breve anche: «Düsseldorfer Mostert») è una pasta pronta per l'uso che viene utilizzata per insaporire le pietanze. La «Düsseldorfer Mostert» è composta esclusivamente da semi di senape marroni e gialli, aceto di alcool non filtrato prodotto a Düsseldorf, acqua di Düsseldorf, particolarmente calcarea e ricca di minerali, sale, zucchero e spezie. La sua consistenza è cremosa e lucida, e il suo colore marrone ricorda il malto. La «Düsseldorfer Mostert» contiene minuscole parti di buccia (pezzettini). Una caratteristica particolare della «Düsseldorfer Mostert» è il suo sapore piccante, maltoso-speziato dovuto alle bucce di senape macinate tre volte. Il suo tipico aroma piccante, maltoso-speziato è ottenuto grazie alla tecnica di produzione storica-tradizionale, praticata a livello artigianale esclusivamente in quella zona geografica, che prevede l'utilizzo di semi di senape marroni e gialli, amalgamati a freddo, macinati tre volte di cui l'ultima volta artigianalmente con macine di granito, di aceto di alcool non filtrato prodotto a Düsseldorf e dell'acqua di Düsseldorf, particolarmente calcarea e ricca di minerali. La «Düsseldorfer Mostert» è composta esclusivamente da ingredienti naturali. Alla «Düsseldorfer Mostert» non si devono aggiungere né conservanti né aromi né addensanti.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Il prodotto finito «Düsseldorfer Mostert» deve presentare i seguenti valori analitici:

- sostanza secca: min. 25 %
- valore pH < 4,1
- acidi totali (come acido acetico) > 2,3 %
- sale da cucina (come NaCl) > 3,5 %

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Le materie prime utilizzate per la produzione della «Düsseldorfer Mostert» sono semi di senape marroni e gialli, aceto di alcool non filtrato prodotto a Düsseldorf, l'acqua di Düsseldorf, particolarmente calcarea e ricca di minerali, sale, zucchero e spezie.

Alla «Düsseldorfer Mostert» non si devono aggiungere né conservanti né aromi né addensanti.

Al fine di mantenere il livello qualitativo tradizionalmente elevato e la freschezza del prodotto, il legume con la regione, quindi le caratteristiche organolettiche della «Düsseldorfer Mostert» nonché per preservarne l'immagine, è necessario adoperare esclusivamente l'acqua di Düsseldorf e l'aceto di alcool non filtrato di Düsseldorf, prodotto per l'appunto con l'acqua di Düsseldorf nella zona geografica identificata.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di originale animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Le materie prime utilizzate per la produzione della «Düsseldorfer Mostert» sono semi di senape marroni e gialli, aceto di alcool non filtrato prodotto a Düsseldorf, l'acqua di Düsseldorf, particolarmente calcarea e ricca di minerali, sale, zucchero e spezie.

Alla «Düsseldorfer Mostert» non si devono aggiungere né conservanti né aromi né addensanti.

In un primo momento vengono premacinati separatamente i semi di senape marroni e gialli in precedenza puliti e setacciati. I semi di senape marroni e gialli premacinati, il sale, lo zucchero e le spezie vengono poi amalgamati a freddo con l'acqua di Düsseldorf, particolarmente calcarea e ricca di minerali, e con l'aceto di alcool non filtrato prodotto a Düsseldorf, ottenendo un composto di senape.

Quindi, il composto di senape amalgamato a freddo è macinato altre due volte. Per l'ultima macinatura è utilizzata una macina di granito, che permette di ammorbidire la struttura della «Düsseldorfer Mostert» a mano e consente di aerare artigianalmente il prodotto, mantenendo visibili i pezzettini di buccia. Dopo un periodo di affinamento la «Düsseldorfer Mostert» sviluppa il suo aroma caratteristico piccante e maltoso-speziato. Essa viene quindi confezionata in diversi tipi di contenitori.

La data di scadenza della «Düsseldorfer Mostert» non può superare i dieci mesi per consentire al prodotto di mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche.

Tutte le fasi della produzione della «Düsseldorfer Mostert», ovvero pulizia, setacciatura, premacinazione, amalgamento degli ingredienti a freddo, seconda macinazione, terza macinazione con macine di granito fino all'affinamento devono avvenire nella zona geografica. Solo così si garantisce il sapore tipico piccante, maltoso-speziato, le caratteristiche organolettiche e la qualità, la provenienza regionale, la tracciabilità nonché il controllo della «Düsseldorfer Mostert» durante l'intero processo produttivo.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

Il processo di confezionamento, ossia il precondizionamento, l'imballaggio nonché l'etichettatura dei contenitori, deve avvenire nella zona geografica.

Ciò è indispensabile, tenuto conto del fatto che il sapore piccante e l'aroma della mostarda possono deteriorarsi facilmente. Per questo motivo il processo di affinamento avviene a temperatura controllata. La regolazione della temperatura di conservazione e la durata della medesima incidono notevolmente sulla qualità sensoriale del prodotto finale. Soltanto il personale qualificato delle imprese produttrici (maestri della mostarda locali) ha l'esperienza necessaria a determinare il momento di condizionamento ideale in modo da garantire un livello qualitativo uniforme del prodotto. Questo passo fondamentale del processo di produzione, rilevante ai fini della qualità, deve quindi avvenire sotto il controllo dei produttori nella zona geografica.

In questo modo vengono garantiti il sapore tipico piccante, maltoso, speziato, le caratteristiche organolettiche e la qualità, la provenienza regionale, la tracciabilità e il controllo della «Düsseldorfer Mostert» durante l'intero processo produttivo.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

Le seguenti norme relative all'etichettatura garantiscono l'origine e l'autenticità della «Düsseldorfer Mostert» presso i consumatori e tutti coloro che controllano il processo produttivo e vigilano su eventuali abusi. Esse assicurano un'etichettatura uniforme, garantendo la provenienza e la tracciabilità della «Düsseldorfer Mostert».

La «Düsseldorfer Mostert» deve essere etichettata o contrassegnata in tutte le tappe del processo di commercializzazione come

«Düsseldorfer Mostert»,

«Düsseldorfer Senf Mostert»,

«Düsseldorfer Urtyp Mostert» e/o

«Aechter Düsseldorfer Mostert».

Sull'etichetta e/o sul contrassegno può essere prevista l'aggiunta «IGP» e/o «indicazione geografica protetta».

La «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» deve essere contrassegnata con il corrispondente simbolo dell'UE a norma del regolamento (CE) n. 510/2006, a colori o in bianco e nero.

Il Consorzio di tutela stila e aggiorna costantemente l'elenco delle imprese che producono la «Düsseldorfer Mostert». Il Consorzio di tutela conferisce a tutte le imprese che comunicano la produzione della «Düsseldorfer Mostert» e ai suoi iscritti il diritto di utilizzare, per prodotti conformi al disciplinare, la seguente scritta e/o il logo del Consorzio di tutela della «Düsseldorfer Mostert» con caratteri Arial/Regular per le parole «Senspezialität aus Düsseldorf» (specialità di mostarda proveniente da Düsseldorf) nelle seguenti varianti:

a colori nella tonalità CMYK 12C 27M 56Y 0K (oro), nello speciale colore oro e/o con stampa a caldo in oro per l'ancora, i contorni del leone e il bordo del logo e/o a colori nella tonalità CMYK 12C 27M 56Y 0K (oro), nello speciale colore oro e/o con stampa a caldo in oro per l'ancora, il leone e il contorno del logo e/o in bianco e nero nella tonalità 0C 0M 0Y 100K (nero) per l'ancora, i contorni del leone e il bordo del logo e/o in bianco e nero nella tonalità CMYK 0C 0M 0Y 100K (nero) per l'ancora, il leone e il bordo del logo.

Lo sfondo all'interno del logo può variare. La dimensione del logo può variare a seconda della finalità d'uso.

Tali norme di etichettatura si applicano anche ai prodotti in cui la «Düsseldorfer Mostert» viene utilizzata come unica componente della corrispondente categoria di prodotto nella composizione di altri prodotti nonché altri prodotti alimentari.



4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica comprende il capoluogo del *Land* Düsseldorf; essa viene denominata «Düsseldorf».

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona geografica comprende il capoluogo del *Land* Düsseldorf; essa viene denominata «Düsseldorf». La «Düsseldorfer Mostert» è stata inventata in questa zona geografica, caratterizzata dalla lunga tradizione di produzione dell'industria della mostarda di Düsseldorf. Tale zona geografica si differenzia nettamente dalle zone limitrofe a causa della denominazione, dell'origine dell'invenzione, della lunga tradizione produttiva, del particolare procedimento sviluppato e praticato in questa zona geografica per estrarre l'acqua e per gli ingredienti che conferiscono al prodotto il suo sapore caratteristico, in particolare i minerali contenuti nell'acqua di Düsseldorf (particolarmente calcarea) e la coltura batterica dell'aceto di alcool di Düsseldorf, rimasta immutata dal 1969, proveniente dalle manifatture di mostarda di questa zona.

5.2. Specificità del prodotto:

La «Düsseldorfer Mostert» è composta esclusivamente da semi di senape macinati marroni e gialli, da aceto di alcool non filtrato prodotto a Düsseldorf e da acqua di Düsseldorf che è particolarmente calcarea e ricca di minerali, sale, zucchero e spezie. Essa è caratterizzata da una consistenza cremosa e lucida e da un colore marrone che ricorda il malto. La «Düsseldorfer Mostert» contiene minuscoli pezzi di buccia (pezzettini).

Una caratteristica particolare della «Düsseldorfer Mostert» è il suo sapore piccante, maltoso-speziato ottenuto grazie alle bucce dei semi di senape macinati tre volte. Il tipico aroma piccante, maltoso-speziato è ottenuto grazie al processo di produzione storico-tradizionale praticato a livello artigianale

esclusivamente nella zona geografica, che prevede l'utilizzo di semi di senape marroni e gialli amalgamati a freddo, una triplice macinatura dei semi di senape, una macinatura finale effettuata a livello artigianale con macine di granito, l'uso di aceto di alcool non filtrato prodotto a Düsseldorf e l'acqua di Düsseldorf particolarmente calcarea e ricca di minerali. La «Düsseldorfer Mostert» è composta esclusivamente da ingredienti naturali. Alla «Düsseldorfer Mostert» non si devono aggiungere né conservanti né aromi né addensanti.

Queste caratteristiche organolettiche sono a loro volta determinanti per l'ottima reputazione della «Düsseldorfer Mostert» come specialità regionale, reputazione ottenuta grazie al sapore, alla qualità e alla particolarità della «Düsseldorfer Mostert».

- 5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Legame storico/Storia

La «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», la mostarda di Düsseldorf e la mostarda da tavola di Düsseldorf sono specialità alimentari elaborate a Düsseldorf e che vantano una lunghissima tradizione storica e regionale.

La storia dell'industria della mostarda di Düsseldorf lo dimostra. La prima fabbrica tedesca di produzione della mostarda è stata fondata nel 1726 a Düsseldorf; la sua specialità consisteva in una mostarda piccante, maltoso-speziata, cremosa e lucida, dal colore marrone che ricorda il malto, la «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert». La «Düsseldorfer Mostert» è diventata ben presto famosa anche oltre i confini della Germania ed è l'emblema che sta alla base della fama di Düsseldorf come metropoli della mostarda.

La «Aechter Düsseldorfer Mostert» era nota sin dal 1800 ai consumatori nazionali e internazionali grazie ai buoni volumi di vendita. Nel 1884 la «Düsseldorfer Mostert» è entrata a far parte anche della storia dell'arte, con il dipinto «Natura morta con vasellame, bottiglie e scatola» di Vincent van Gogh.

Nel 1896 a Düsseldorf si contavano otto fabbriche di mostarda. Già nel 1826 l'industria della mostarda di Düsseldorf era menzionata nelle cronache di economia, nella letteratura da viaggio e nelle descrizioni della città.

Il 1920 ha segnato l'inizio di una nuova era per Düsseldorf e la mostarda. Verso la fine del 1920 l'imprenditore Otto Frenzel, originario della Lorena, fondò uno stabilimento per la produzione della mostarda in cui si produceva una mostarda molto piccante, per la prima volta caratterizzata da un colore chiaro, che chiamò «Löwensenf» (mostarda del leone) in omaggio all'emblema e allo stemma della città di Düsseldorf, che raffigura una testa di leone. All'epoca, la mostarda chiara era sconosciuta in Germania e in un primo momento i consumatori accolsero il nuovo prodotto con un certo scetticismo, per non dire contrarietà. Eppure, nel giro di poco tempo il sapore molto piccante e l'aroma inconfondibile assicuraronò alla «Düsseldorfer Mostert» e alla mostarda di Düsseldorf un grande successo. Ben presto Otto Frenzel e la sua nuova creazione, la mostarda «Löwensenf» divennero famosi tra i consumatori ed ebbe inizio la storia di successo della «Neuen Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel» (nuova industria della mostarda di Düsseldorf Otto Frenzel). La ricetta del successo di Frenzel fu la «legge di purezza» della «Düsseldorfer Mostert» e della mostarda di Düsseldorf che imponeva l'utilizzo esclusivo di ingredienti di altissima qualità, una cura particolare da parte dell'artigiano e l'assenza di qualsiasi tipo di additivo.

Dal 1930 le fabbriche della mostarda di Düsseldorf producono la «Düsseldorf Tafelsenf», una mostarda da tavola mediamente piccante. Anche questa specialità di mostarda di Düsseldorf, meno piccante, di media piccantezza e speziata, di colore giallo-verde, consistenza sottile e lucida, si è guadagnata l'apprezzamento dei consumatori a livello nazionale ed internazionale. Già nel 1938 l'industria della mostarda di Düsseldorf esportava la «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» nonché la mostarda di Düsseldorf e la mostarda da tavola di Düsseldorf in altri paesi europei, negli Stati Uniti, in Canada, Sudamerica, Africa, Giappone e Australia.

In seguito nacquero a Düsseldorf (oltre alle famose fabbriche di mostarda di Düsseldorf Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe e Otto Frenzel Senfindustrie) anche altre fabbriche di produzione della mostarda di Düsseldorf a carattere regionale, che operavano anche a livello nazionale ed internazionale, come: 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 e Senffabrik Johann Waldorf. Molti di questi produttori di mostarda utilizzavano l'ancora di Düsseldorf e/o il leone di Düsseldorf come contrassegno della loro «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» nonché della mostarda di Düsseldorf e della mostarda da tavola di Düsseldorf.

Legame naturale/condizioni ambientali

I prodotti «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» presentano un nesso naturale tra la zona geografica e le loro caratteristiche organolettiche.

L'acqua di Düsseldorf, il principale ingrediente della «Düsseldorfer Mostert», proviene dalle acque di infiltrazione del Reno; lungo le sponde del Reno si trovano banchi di sabbia e ghiaia di uno spessore fino a 30 metri; è per questo che l'acqua è particolarmente calcarea e quindi particolarmente ricca di minerali. Il trattamento dell'acqua di Düsseldorf avviene secondo una procedura speciale, messa a punto e praticata a Düsseldorf. L'elevato tenore di calcare, quindi l'elevato contenuto di minerali, nell'acqua di Düsseldorf conferiscono alla «Düsseldorfer Mostert» il suo gusto del tutto particolare.

Anche l'aceto di alcool non filtrato prodotto a Düsseldorf ha un'influenza sul sapore della «Düsseldorfer Mostert», in quanto anche per produrre questo aceto viene utilizzata l'acqua di Düsseldorf particolarmente calcarea e ricca di minerali, nonché una coltura batterica utilizzata sin dal 1969 per la produzione dell'aceto di alcool a Düsseldorf; si tratta di una coltura regionale composta da batteri del genere *acetobacter* sviluppata nelle immediate vicinanze delle fabbriche di mostarda.

Contesto attuale/reputazione

Sino ad oggi la «Düsseldorfer Mostert» ha sempre goduto di un'ottima reputazione ed è ampiamente conosciuta come specialità regionale, apprezzata dai consumatori della regione ma anche di oltreoceano.

La risposta dei consumatori al prodotto è la prova della sua ottima reputazione. La «Düsseldorfer Mostert» detiene una posizione di mercato riconosciuta.

Come risulta già evidente dalle denominazioni «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» è Düsseldorf il luogo d'origine storico e geografico della «Düsseldorfer Mostert». Soltanto il luogo in cui tale mostarda è stata inventata, Düsseldorf, garantisce a questa specialità di mostarda locale la sua ottima reputazione.

Tale reputazione si basa soprattutto sulla lunga storia della fabbricazione della «Düsseldorfer Mostert», della «Düsseldorfer Senf» e della «Düsseldorfer Tafelsenf» proprio a Düsseldorf nonché sulle sue caratteristiche organolettiche. Grazie alla lunga e famosa storia dell'industria della mostarda di Düsseldorf molti definiscono Düsseldorf anche la città della senape o della mostarda.

La reputazione delle specialità di mostarda di Düsseldorf è talmente importante che la città ha dedicato a questo prodotto un museo. La lunga tradizione della produzione di specialità di mostarda a Düsseldorf è testimoniata da numerose fotografie che immortalano la produzione nell'industria della mostarda di Düsseldorf. La reputazione a livello regionale ed extraregionale della Düsseldorfer Mostert come specialità regionale di Düsseldorf è avvalorata anche dalle diverse pubblicazioni incentrate sulla specialità di mostarda di Düsseldorf nella storia e ai tempi d'oggi.

La «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» nonché la mostarda di Düsseldorf e la mostarda da tavola di Düsseldorf fanno parte della storia di Düsseldorf e della cultura gastronomica di questa città. Ad esempio, sui menu delle birrerie del centro storico di Düsseldorf viene proposto il tradizionale arrosto di senape, una costata di manzo che viene spennellata con la mostarda di Düsseldorf e poi passata in forno. Anche il sandwich renano, composto da un «Röggelchen» (panino di segale) con una fetta di formaggio e la mostarda di Düsseldorf fa parte della tradizione culinaria della città.

A dimostrazione del fatto che Düsseldorf sia davvero la città della mostarda e che la «Düsseldorfer Mostert» sia rinomata presso i consumatori, così come lo è la birra «Düsseldorfer Alt», a causa dell'origine geografica, delle caratteristiche organolettiche, quindi del suo sapore, si ricordano due tradizioni di lunga data:

Ancora oggi, nei locali tradizionali di Düsseldorf, nelle birrerie del centro che producono ancora la birra «Düsseldorfer Alt» e nelle famiglie della regione vive la tradizione di offrire la mostarda di Düsseldorf in particolari vasetti di terracotta che sono tipici di questa mostarda. Da decenni i numerosi visitatori delle birrerie della «Düsseldorfer Alt» e dei locali tradizionali di Düsseldorf hanno imparato a conoscere e ad apprezzare la «Düsseldorfer Mostert» come specialità regionale, riconoscibile dal gusto ma anche grazie ai tipici vasetti in terracotta.

A Düsseldorf due negozi tipici vendono la «Düsseldorfer Mostert» sfusa. Ogni giorno sono tantissimi i consumatori della regione che acquistano qui la «Düsseldorfer Mostert», che viene spillata direttamente nel vasetto che i clienti si portano da casa, generalmente un vasetto in terracotta recante scritte tradizionali.

Oggi la «Düsseldorfer Mostert» è conosciuta come specialità regionale anche oltre i confini della Germania. Sin dal 1938 la «Düsseldorfer Mostert», la mostarda di Düsseldorf e la mostarda da tavola di Düsseldorf sono esportate in altri paesi europei ed extraeuropei, in particolare negli Stati Uniti con il nome «Genuine Dusseldorf Prepared Mustard». Questa storia si riflette sull'ampia gamma dei prodotti esportati negli Stati Uniti. Düsseldorf è una delle poche città al mondo che vanta una lunga e consolidata tradizione come metropoli della mostarda, anche al di fuori della regione. La grande reputazione di cui godono le specialità di mostarda di Düsseldorf all'estero è dimostrata anche dall'attuale richiesta proveniente dai consumatori in tutto il mondo.

Uno dei motivi particolari dell'eccellente fama di cui gode la «Düsseldorfer Mostert» presso i consumatori è il fatto che la specialità di mostarda di Düsseldorf, a differenza di altre paste di mostarda prodotte al di fuori della zona geografica, non contiene alcun conservante.

Nesso storico/Importanza

L'importanza storica che rivestono la «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» per la città di Düsseldorf continua ad essere molto rilevante anche oggi. La grande popolarità della «Düsseldorfer Mostert» è testimoniata dall'ottimo fatturato ottenuto nel commercio al dettaglio, nelle macellerie e nei ristoranti della regione, in Germania e in tutto il mondo.

Si stima che nella zona geografica di Düsseldorf vengano prodotte 65 tonnellate di «Düsseldorfer Mostert» l'anno. La mole di vendite annue dimostra quanto la «Düsseldorfer Mostert» sia apprezzata dai consumatori come specialità tipica della regione a causa della sua origine regionale e delle connesse caratteristiche organolettiche.

Legame con la produzione/Qualità organolettica: Da quasi 300 anni i produttori regionali producono la «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» a Düsseldorf secondo il procedimento di produzione inventato a Düsseldorf. Le capacità, le conoscenze e l'esperienza sono state tramandate di generazione in generazione e sono la garanzia delle proprietà organolettiche riconducibili alla regione della «Düsseldorfer Mostert».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Markenblatt Vol. 07 del 19 febbraio 2010, parte 7c, pag. 2509

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