

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2011/C 321/15)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

**„DÜSSELDORFER MOSTERT“/„DÜSSELDORFER SENF MOSTERT“/„DÜSSELDORFER URTYP MOSTERT“/„AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT“**

EB Nr.: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

SGN ( X ) SKVN ( )

1. **Pavadinimas:**

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Vokietija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**3.1. *Produkto rūšis:*

2.6 klasė. Garstyčių tyrė

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:*

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ (toliau taip pat trumpai vadinama „Düsseldorfer Mostert“) yra paruošta vartoti tyrė valgiams gardinti. „Düsseldorfer Mostert“ gaminama tik iš maltų rudų ir geltonų garstyčių sėklų, Diuseldorfe pagaminto nefiltruoto spirito acto, ypač kalkingo ir gausaus mineralų Diuseldorfo vandens, druskos, cukraus ir prieskonių. Ji yra blizgios kreminės konsistencijos, rusvos salyklo spalvos, su labai smulkiais garstyčių sėklų lukštų dalelėmis. Ypatingas „Düsseldorfer Mostert“ požymis – aštrus, pikantiškas salyklo skonis, kurį suteikia tris kartus malti garstyčių sėklų lukštai. Būdingą aštrų, pikantišką salyklo kvapą produktas įgauna dėl istorinio tradicinio ir tik geografinėje vietovėje taikomo amatininkiško gamybos būdo – naudojamos rudos ir geltonos garstyčių sėklos, jos mirkomos, malamos tris kartus, paskutinį kartą – amatininkiškomis granitinėmis girnomis, naudojami Diuseldorfe pagamintas nefiltruotas Diuseldorfo spirito actas ir ypač kalkingas ir gausus mineralų Diuseldorfo vanduo. Visos „Düsseldorfer Mostert“ sudedamosios dalys natūralios. Konservantų, kvapiųjų medžiagų ir tirštiklių į „Düsseldorfer Mostert“ nededama.

(1) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Gatavo produkto – garstyčių tyrės „Düsseldorfer Mostert“ – analizės vertės turi būti tokios:

- sausiosios medžiagos ne mažiau kaip 25 proc.,
- pH: < 4,1,
- bendrasis rūgštingumas (apskaičiuojamas kaip acto rūgštis): > 2,3 proc.,
- valgomoji druska (apskaičiuojama kaip NaCl): > 3,5 proc.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams):*

„Düsseldorfer Mostert“ žaliavos – rudos ir geltonos garstyčių sėklos, Diuseldorfe pagamintas nefiltruotas spirito actas, ypač kalkingas ir gausus mineralų Diuseldorfo vanduo, druska, cukrus ir prieskoniai.

Konservantų, kvapiųjų medžiagų ir tirštiklių į „Düsseldorfer Mostert“ dėti negalima.

Siekiant išlaikyti pastovią, tradiciškai aukštą „Düsseldorfer Mostert“ kokybę ir šviežumą, ryšį su regionu, o kartu juslines savybes ir gerą vardą, produkto gamybai turi būti naudojamas tik Diuseldorfo vanduo ir su Diuseldorfo vandeniu Diuseldorfe pagamintas nefiltruotas Diuseldorfo spirito actas iš nustatytos geografinės vietovės.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

„Düsseldorfer Mostert“ žaliavos – rudos ir geltonos garstyčių sėklos, Diuseldorfe pagamintas nefiltruotas spirito actas, ypač kalkingas ir gausus mineralų Diuseldorfo vanduo, druska, cukrus ir prieskoniai.

Konservantų, kvapiųjų medžiagų ir tirštiklių į „Düsseldorfer Mostert“ dėti negalima.

Pirmiausia atskirai sumalamos išvalytos ir persijotos rudos ir geltonos garstyčių sėklos. Pirmą kartą sumaltos rudos ir geltonos garstyčių sėklos, druska, cukrus ir prieskoniai sumaišomi su ypač kalkingu ir gausiu mineralų Diuseldorfo vandeniu ir Diuseldorfe pagamintu nefiltruotu spirito actu. Gauta ruda garstyčių masė paliekama pastovėti, kad sėklos pamirktų.

Pastovėjusi garstyčių masė malama dar du kartus, paskutinį kartą granitinėmis girnomis – taip rankiniu būdu suvienodinama „Düsseldorfer Mostert“ struktūra ir amatininkišku būdu iš tyrės pašalinamas likęs oras. Labai smulkios lukštų dalelės lieka matomos. Kurį laiką, kol įgauna būdingą aštrų, pikantišką salyklo kvapą, „Düsseldorfer Mostert“ brandinama, tada fasuojama į įvairius indus.

Garstyčių „Düsseldorfer Mostert“ trumpiausias tinkamumo vartoti terminas – tik 10 mėnesių, nes norima, kad išliktų jų geriausios juslinės savybės.

Visi „Düsseldorfer Mostert“ gamybos etapai – valymas, sijojimas, pirminis malimas, sudedamųjų dalių sumaišymas ir mirkymas, antras malimas, trečias malimas granitinėmis girnomis, brandinimas – turi vykti geografinėje vietovėje. Taip užtikrinamas „Düsseldorfer Mostert“ būdingas aštrus, pikantiškas salyklo skonis, o kartu juslinės savybės, kokybė, regioninė kilmė, atsekamumas ir viso gamybos proceso kontrolė.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kitos taisyklės:*

Produkto pateikimo etapai – fasavimas, pakavimas ir talpyklų ženklavimas – turi vykti geografinėje vietovėje.

Tai būtina, nes garstyčių aštrumą ir skonį lengva sugadinti, todėl brandinimo metu reikia labai tiksliai reguliuoti temperatūrą. Laikymo temperatūros reguliavimas ir laikymo trukmė turi lemiamą įtaką galutinio produkto jutiminei kokybei. Tik kvalifikuotas gamintojų personalas (vietoje dirbantys garstyčių gamybos meistrai) turi reikiamą patirtį nustatyti tinkamiausią fasavimo momentą, siekiant išlaikyti pastovią produkto kokybę. Todėl šis esminis ir kokybei svarbus gamybos etapas turi vykti geografinėje vietovėje kontroliuojant gamintojams.

Taip užtikrinamas „Düsseldorfer Mostert“ būdingas aštrus, pikantiškas salyklo skonis, o kartu juslinės savybės, kokybė, regioninė kilmė, atsekamumas ir viso gamybos proceso kontrolė.

### 3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

„Düsseldorfer Mostert“ kilmė ir tikrumas vartotojams ir gamintojų bei apsaugos nuo piktnaudžiavimo kontrolieriams užtikrinami toliau nurodytomis ženklinimo etiketėmis ar žymėjimo taisyklėmis, siekiant, kad produktas būtų ženklinamas vienodai ir būtų galima užtikrinti jo kilmę ir atsekamumą.

„Düsseldorfer Mostert“ visose pardavimo vietose turi būti ženklinama etiketėmis ar žymima taip:

„Düsseldorfer Mostert“,

„Düsseldorfer Senf Mostert“,

„Düsseldorfer Urtyp Mostert“ ir (arba)

„Aechter Düsseldorfer Mostert“.

Prie šio ženklinimo etiketėmis ar žymėjimo galima pridėti nuorodą SGN ir (arba) nuorodą „saugoma geografinė nuoroda“.

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ turi būti ženklinama atitinkamu spalvotu arba juodai baltu Bendrijos ženklu pagal Reglamentą (EB) Nr. 510/2006.

*Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf* (Düsseldorf garstyčių apsaugos bendrija) turi „Düsseldorfer Mostert“ gaminančių įmonių sąrašą, kurį nuolat atnaujinama. Ši apsaugos bendrija visoms įmonėms, pranešusioms, kad gamina „Düsseldorfer Mostert“, ir savo nariams specifikacijas atitinkančius produktus leidžia ženklininti toliau pateiktu *Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf* žodiniu/vaizdiniu ženklu. Jame žodžiai „Senfspezialität aus Düsseldorf“ užrašyti *Arial/Regular* šriftu, galimi variantai:

inkaras, liūto kontūrai ir logotipo apvadai spalvoti: CMYK atspalvis 12C 27M 56Y 0K (aukso spalva), speciali aukso spalva ir (ar) aukso spalvos karštos folijos išspaudas ir (ar) inkaras, liūtas ir logotipo apvadai spalvoti: CMYK atspalvis 12C 27M 56Y 0K (aukso spalva), speciali aukso spalva ir (ar) aukso spalvos karštos folijos išspaudas, ir (ar) inkaras, liūto kontūrai ir logotipo apvadai juodai balti: CMYK atspalvis 0C 0M 0Y 100K (juoda), ir (ar) inkaras, liūtas ir logotipo apvadai juodai balti: CMYK atspalvis 0C 0M 0Y 100K (juoda).

Logotipo fono spalva ir dydis, atsižvelgiant į naudojimo tikslą, gali būti skirtingi.

Šios ženklinimo etiketėmis taisyklės taikomos ir tiems produktams, kuriuose „Düsseldorfer Mostert“ naudojama su kitais gaminiais ir maisto produktais kaip vienintelė atitinkamos kategorijos produktų sudedamoji dalis.



#### 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Geografinė vietovė apima žemės sostinę Diuseldorfą; jos pavadinimas „Düsseldorf“.

#### 5. Ryšys su geografine vietove:

##### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Geografinė vietovė apima žemės sostinę Diuseldorfą; jos pavadinimas „Düsseldorf“. Geografinėje vietovėje „Düsseldorfer Mostert“ pradėta gaminti. Geografinė vietovė garsi senomis Diuseldorfo garstyčių gamybos tradicijomis. Geografinė vietovė aiškiai skiriasi nuo gretimų vietovių produkto pavadinimu, atsiradimo kilme, senomis gamybos tradicijomis, geografinėje vietovėje sukurta ir taikoma specialia vandens gavybos technologija, skonį lemiančiomis sudedamosiomis dalimis, ypač kalkingame Diuseldorfo vandenyje esančiais mineralais ir Diuseldorfo spirito actui gaminti naudojama bakterijų kultūra, išgauta iš artimoje garstyčių gamyklų aplinkoje esančių acto bakterijų ir naudojama nuo 1969 m.

##### 5.2. Produkto ypatumai:

„Düsseldorfer Mostert“ gaminama tik iš maltų rudų ir geltonų garstyčių sėklų, Diuseldorfe pagaminto nefiltruoto spirito acto, ypač kalkingo ir gausaus mineralų Diuseldorfo vandens, druskos, cukraus ir prieskonių. Ji yra blizgios kreminės konsistencijos, rusvos salyklo spalvos, su labai smulkiomis garstyčių sėklų lukštų dalelėmis.

Ypatingas „Düsseldorfer Mostert“ požymis – aštrus, pikantiškas salyklo skonis, kurį suteikia tris kartus malti garstyčių sėklų lukštai. Būdingą aštrų, pikantišką salyklo kvapą produktas įgauna dėl istorinio tradicinio ir tik geografinėje vietovėje taikomo amatininkiško gamybos būdo – naudojamos rudos ir geltonos garstyčių sėklos, jos mirkomos, malamos tris kartus, paskutinį kartą – amatininkiškomis granitinėmis girnomis, naudojami Diuseldorfe pagamintas nefiltruotas Diuseldorfo spirito actas ir

ypač kalkingas ir gausus mineralų Diuseldorfo vanduo. Visos „Düsseldorfer Mostert“ sudedamosios dalys natūralios. Konservantų, kvapiųjų medžiagų ir tirštiklių į „Düsseldorfer Mostert“ nededama.

Dėl šių juslinių savybių „Düsseldorfer Mostert“, kaip tradicinis regiono gaminys, turi gerą vardą, o geras vardas vėlgi yra lyg dar viena dėl skonio, kokybės ir savitumo įgyta „Düsseldorfer Mostert“ savybė.

- 5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:*

#### Istorinis ryšys / istorija

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ ir „Düsseldorfer Tafelsenf“ yra Diuseldorfe atsiradę tradiciniai šio krašto maisto produktai su labai senomis istorinėmis regioninėmis tradicijomis.

Tai įrodo garstyčių gamybos Diuseldorfe istorija. 1726 m. Diuseldorfe atidaryta pirmoji Vokietijos garstyčių gamykla, gaminusi aštrias, pikantiško salyklo skonio, blizgios kremo konsistencijos, rusvos salyklo spalvos garstyčias – „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“. „Düsseldorfer Mostert“ greitai išgarsėjo už Vokietijos ribų ir įtvirtino Diuseldorfo, kaip „garstyčių metropolio“, šlovę.

Jau 1800 m. garstyčios „Aechte Düsseldorfer Mostert“, gerai parduodamos šalyje ir užsienyje, pagarsėjo tarp vartotojų. 1884 m. „Düsseldorfer Mostert“ įėjo į meno istoriją su Vincento van Gogo „Stilleven met flessen en aardewerk“ („Natiurmortas su buteliais ir keramika“).

1896 m. Diuseldorfe veikė aštuonios garstyčių gamyklos. Jau 1826 m. pranešimuose apie prekybą, kelionių literatūroje ir miesto aprašymuose buvo kalbama apie garstyčių gamybą Diuseldorfe.

1920 m. Diuseldorfe prasidėjo nauja garstyčių era. Iš Lotaringijos kilęs verslininkas Otto Frenzel 1920 m. pabaigoje Diuseldorfe įsteigė savo garstyčių manufaktūrą, kurioje gamino labai aštrias ir pirmąsyk šviesias garstyčias, pavadinęs jas „Löwensenf“ („liūto garstyčios“) ir, sekdamas Diuseldorfo miesto herbu, logotipe pavaizdavęs liūto galvą. Tokių šviesių garstyčių Vokietijoje iki tol nežinota. Pirkejai į šią naujovę iš pradžių reagavo santūriai, netgi priešiška. Tačiau dėl stipraus aštrumo ir ypatingo pikantiškumo „Düsseldorfer Mostert“ ir „Düsseldorfer Senf“ greitai išpopuliarėjo. Neilgai trukus Otto Frenzel su savo naujoviškais garstyčiomis „Löwensenf“ tarp vartotojų įgijo gerą vardą ir prasidėjo jo garstyčių gamyklos *Neue Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel* sėkmės istorija. Otto Frenzel sėkmės receptas buvo vadinamasis grynumo principas – tik geriausios kokybės sudedamosios dalys, pedantiškai tikslus ir meistriškas gaminimas ir jokių priedų.

Nuo 1930 m. Diuseldorfo garstyčių gamyklose pradėta gaminti vidutinio aštrumo „Düsseldorfer Tafelsenf“. Netrukus šalies ir užsienio vartotojai įvertino ir pamėgo ir šias ne tokias aštrias, vidutiniškai pikantiškas, gelsvai žalsvas, subtiliai blizgias tradicines Diuseldorfo garstyčias. Jau 1938 m. Diuseldorfo garstyčių gamyklos „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ ir „Düsseldorfer Tafelsenf“ pradėjo eksportuoti į kitas Europos šalis, JAV, Kanadą, Pietų Ameriką, Afriką, Japoniją ir Australiją.

Be garsių Diuseldorfo garstyčių gamyklų *Senffabrik Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe* ir *Otto Frenzel Senfindustrie*, mieste būta ir regioninių, taip pat nacionaliniu ir tarptautiniu lygmenimis veikusių garstyčių gamyklų: *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* ir *Senffabrik Johann Waldorf*. Daugelis jų Diuseldorfe

pagamintoms garstyčioms „Düsseldorfer Mosterts“/„Düsseldorfer Senf Mosterts“/„Düsseldorfer Urtyp Mosterts“/„Aechten Düsseldorfer Mosterts“, „Düsseldorfer Senf“ ir „Düsseldorfer Tafelsenf“ ženklinti naudojo Diuseldorfo simbolius – Diuseldorfo inkarą ir (arba) Diuseldorfo liūtą.

#### Gamtinis ryšys/aplinkos sąlyga

Tarp „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ geografinės vietovės ir juslinių savybių yra gamtinis ryšys.

Diuseldorfo vanduo, didžiausia „Düsseldorfer Mostert“ sudedamoji dalis, yra infiltruotas Reino vanduo, prisunkęs per iki 30 metrų storio smėlio ir žvirgždo sluoksnius, todėl ypač kalkingas ir gausus mineralų. Diuseldorfo vanduo ruošiamas pagal specialią Diuseldorfe sukurtą ir taikomą technologiją. Jo didelis kalkingumas ir kartu mineralų gausa „Düsseldorfer Mostert“ skonį daro ypatingą.

Diuseldorfe pagamintas nefiltruotas spirito actas taip pat lemia „Düsseldorfer Mostert“ skonį, nes ir jam gaminti naudojamas ypač kalkingas ir gausus mineralų Diuseldorfo vanduo ir regione randamų bakterijų kultūra – tam tikras, nuo 1969 m. Diuseldorfe spiritui gaminti naudojamas acto bakterijų kamienas, išgautas iš artimoje garstyčių gamyklų aplinkoje esančių acto bakterijų.

#### Dabartinis ryšys/geras vardas

Iki šių dienų garstyčių tyrė „Düsseldorfer Mostert“ regione ir už regiono ribų tarp vartotojų turi gerą vardą ir yra gerai žinoma.

Kad „Düsseldorfer Mostert“ populiaru, rodo vartotojų elgsena – produktas rinkoje užėmęs tvirtą vietą.

Kaip jau matyti iš pavadinimo „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, Diuseldorfas yra istorinė geografinė „Düsseldorfer Mostert“ atsiradimo vieta. Jau vien dėl atsiradimo vietos – Diuseldorfo – tradicinės Diuseldorfo garstyčios turi gerą vardą.

Geras vardas taip pat ypač grindžiamas ilga „Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ ir „Düsseldorfer Tafelsenf“ gamybos Diuseldorfe istorija ir juslinėmis savybėmis. Prisimindami ilgą ir garsią garstyčių gamybos Diuseldorfe istoriją daugelis Diuseldorfą vadina *Senfstadt* ar *Mostertstadt* („garstyčių miestu“).

Tradicinių Diuseldorfo garstyčių vardas yra toks geras, kad joms mieste skirtas net muziejus. Ilgos tradicinių Diuseldorfo garstyčių gamybos tradicijos užfiksuotos daugybėje nuotraukų iš Diuseldorfo garstyčių gamyklų. „Düsseldorfer Mostert“, kaip regioninio tradicinio Diuseldorfo produkto, geras vardas paliudytas įvairiuose istoriniuose ir šiuolaikiniuose leidiniuose apie tradicines Diuseldorfo garstyčias.

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ ir „Düsseldorfer Tafelsenf“ yra Diuseldorfo istorijos ir Diuseldorfo maisto kultūros dalis. Pavyzdžiui, Diuseldorfo senamiesčio alaus daryklose siūlomas nuo seno mėgstamas *Düsseldorfer Senfrostbraten* – Diuseldorfo garstyčiomis apteptas ir apteptas antrektas. Diuseldorfo maisto kultūrai priklauso ir Reino regiono sumuštinis *Röggelchen* su griežinėliu sūrio ir Diuseldorfo garstyčiomis.

Kad Diuseldorfas yra ypatingas „garstyčių miestas“ ir kad „Düsseldorfer Mostert“, kaip ir alus „Düsseldorfer Alt“, ir šiuo dienų dėl savo geografinės kilmės ir su tuo susijusių juslinių savybių, o kartu skonio turi gerą vardą tarp vartotojų, įrodo dvi senos tradicijos:

Iki šių dienų Diuseldorfo tradicinės gastronomijos įmonės, miesto centre tebeveikiančios alaus „Düsseldorfer Alt“ daryklos ir regioniniai vartotojų ūkiai laikosi tradicijos Diuseldorfo garstyčias patiekti specialiai joms skirtuose keraminiuose puodeliuose. Daugybė alaus „Düsseldorfer Alt“ daryklų lankytojų ir Diuseldorfo tradicinės gastronomijos įmonės dešimtmečiais „Düsseldorfer Mostert“, kaip regioninio tradicinio produkto, skonį suvokia ir vertina ir tiesiogiai, ir optiškai iš plastiškų šioms garstyčioms skirtų keraminių puodelių.

Diuseldorfe veikia dvi neįprastos parduotuvės, kuriose garstyčių „Düsseldorfer Mostert“ galima įsigyti nesufasuotų. Kasdien daugybė regiono vartotojų jų prisileidžia į atsineštą indelį, daugiausia keraminių puodelių su tradiciniu užrašu.

Iki šių dienų „Düsseldorfer Mostert“ žinoma už Vokietijos ribų kaip regioninis tradicinis produktas. Jau nuo 1938 m. garstyčios „Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ ir „Düsseldorfer Tafelsenf“ eksportuojamos į kitas Europos ir pasaulio šalis, ypač į JAV kaip „Genuine Dusseldorf Prepared Mustard“. Šią istoriją iliustruoja į JAV eksportuojamų produktų asortimentas. Diuseldorfas yra vienas iš nedaugelio pasaulio miestų, turintis senas ir tvarias garstyčių gamybos tradicijas. Savo, kaip „garstyčių metropolio“, šlovę jis įtvirtino ir už regiono ribų. Didelį tradicinių Diuseldorfo garstyčių žinomumą užsienyje rodo ir šiandien didelis vartotojų iš viso pasaulio domėjimasis.

Svarbi priežastis, dėl kurios „Düsseldorfer Mostert“ tarp vartotojų turi gerą vardą, yra ta, kad į tradicines Diuseldorfo garstyčias, skirtingai negu į kitas, ne geografinėje vietovėje gaminamas garstyčių tyres, nededama konservantų.

#### Ekonominis ryšys/reikšmė

Ekonominė „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ reikšmė Diuseldorfui tebėra labai didelė. Kad garstyčios „Düsseldorfer Mostert“ labai populiarios, liudija labai geri jų pardavimo rodikliai mažmeninės prekybos parduotuvėse, mėsinėse ir maitinimo įstaigose geografiniame regione, Vokietijoje ir pasaulyje.

Skaičiuojama, kad geografinėje vietovėje – Diuseldorfe – per metus pagaminama apie 65 tonos „Düsseldorfer Mostert“. Šie metiniai pardavimo duomenys rodo, kad „Düsseldorfer Mostert“ dėl savo regioninės kilmės ir su tuo susijusių juslinių savybių tarp vartotojų turi gerą vardą kaip šiam regionui būdingas tradicinis produktas.

Gamybos nulemtas ryšys/juslinė kokybė: Beveik 300 metų regiono gamintojai „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ gamina Diuseldorfe pagal Diuseldorfe sukurtą gamybos technologiją. Jų praktinė patirtis, žinios ir patyrimas, perduodami iš kartos į kartą, lemia geografiškai nulemtas juslines „Düsseldorfer Mostert“ savybes.

#### Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

2010 m. vasario 19 d. *Markenblatt* Nr. 7, 7c dalis, p. 2509

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