

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2011/C 321/15)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“DÜSSELDORFER MOSTERT”/“DÜSSELDORFER SENF MOSTERT”/“DÜSSELDORFER URTP MOSTERT”/“AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT”**

**EK Nr.: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010**

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Nosaukums:**

“Düsseldorfer Mostert”/“Düsseldorfer Senf Mostert”/“Düsseldorfer Urtyp Mostert”/“Aechter Düsseldorfer Mostert”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Vācija

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**

**3.1. Produkta veids:**

2.6. grupa. Galda sinepes

**3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):**

Produkts “Düsseldorfer Mostert”/“Düsseldorfer Senf Mostert”/“Düsseldorfer Urtyp Mostert”/“Aechter Düsseldorfer Mostert” (turpmāk saīsināti “Düsseldorfer Mostert”) ir patērēšanai gatava pastveida sinepju masa, kas lietojama ar ēdieniem kā garšviela. “Düsseldorfer Mostert” sinepju sastāvā ir vienīgi maltas brūno un dzelteno sinepju sēklas Diseldorfā ražotā nefiltrētā spirta etiķī, ar kalciju un minerālvielām bagāts Diseldorfas ūdens, sāls, cukurs un garšvielas. Pēc konsistences sinepes ir krēmveida, pēc izskata zaigojošas un brūnganā, iesalam līdzīgā krāsā. “Düsseldorfer Mostert” satur sīkas sēklapvalku daļiņas (Stippen). “Düsseldorfer Mostert” raksturīga īpašība ir to sīvā, vircotā, iesalam līdzīgā garša, kas izveidojusies sinepju sēklu trīskāršās malšanas dēļ. Tipisko aso, vircoto iesala aromātu sinepēm piešķir vēsturiskais un mājamatnieciski tradicionālais gatavošanas paņēmiens, ko lieto vienīgi noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, izmantojot brūnās un dzeltenās sinepes, aukstais malšanas paņēmiens, trīskāršā malšana, pēdējo malšanas reizi veicot ar granīta dzirnakmeni, Diseldorfā ražotais nefiltrētais spirta etiķis, kā arī ar kalciju un minerālvielām bagātais Diseldorfas ūdens. “Düsseldorfer Mostert” gatavo vienīgi no dabīgām izejvielām. Sinepēm nepievieno ne konservantus, ne aromātvielas, ne arī biezinātājus.

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Galvenajam "Düsseldorfer Mostert" produktam jāatbilst šādām fizikāli ķīmiskajām īpašībām:

- sausnas saturs vismaz 25 %,
- pH < 4,1,
- kopējais skābums (izteikts etiķskābē) > 2,3 %,
- vārāmais sāls (NaCl) > 3,5 %.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

"Düsseldorfer Mostert" sinepju izejvielas ir brūnās un dzeltenās sinepes Diseldorfā ražotā nefiltrētā spirta etiķī, ar kalciju un minerālvielām bagāts Diseldorfas ūdens, sāls, cukurs un garšvielas.

Sinepēm nav pievienoti ne konservanti, ne aromātvielas, ne arī biezinātāji.

Lai saglabātu "Düsseldorfer Mostert" sinepju tradicionāli augsto kvalitāti un svaigumu, garantētu to saikni ar reģionu un līdz ar to organoleptiskās īpašības un reputāciju, to izgatavošanā izmanto vienīgi Diseldorfas ūdeni un Diseldorfas ūdenī atšķaidītu Diseldorfā iegūtu nefiltrētu spirta etiķi no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

"Düsseldorfer Mostert" sinepju izejvielas ir brūnās un dzeltenās sinepes Diseldorfā ražotā nefiltrētā spirta etiķī, ar kalciju un minerālvielām bagāts Diseldorfas ūdens, sāls, cukurs un garšvielas.

Sinepēm nav pievienoti ne konservanti, ne aromātvielas, ne arī biezinātāji.

Brūnās un dzeltenās sinepju sēklas vispirms izsijā caur sietu un attīra, un maļ atsevišķi vienas no otrām. Šāda pirmā maluma brūnajām un dzeltenajām sinepju sēklām pievieno sāli, cukuru un garšvielas un ievieto mērcēšanai pēc aukstā paņēmiena kalķainā un minerālvielām bagātā Diseldorfas ūdenī, kas sajaukts ar Diseldorfā ražotu nefiltrētu spirta etiķi, līdz iegūst brūnu sinepju masu.

Turpmākajā gaitā ar auksto paņēmieni iegūto sinepju masu maļ vēl divas reizes. Pēdējo malšanas reizi veic ar granīta dzirnakmeni, tā lai ar roku darbu atgaisotu "Düsseldorfer Mostert" sinepju masu un izlīdzinātu tās struktūru. Sīkas sēklapvalku daļiņas saglabājas redzamas. Pēc kāda laika nogatavinātas "Düsseldorfer Mostert" sinepes iegūst tām raksturīgo sīvo un iesalam līdzīgo, vircoto aromātu. Tad tās iepilda dažāda lieluma tarā.

Lai "Düsseldorfer Mostert" sinepes nezaudētu savas organoleptiskās īpašības, jāievēro, ka noteiktais šo sinepju derīguma termiņš ir tikai desmit mēneši.

Visi "Düsseldorfer Mostert" sinepju gatavošanas posmi – attīrīšana, izsijāšana, pirmā malšana, mērcēšana pēc aukstā paņēmiena ar piejauktajām sastāvdaļām, otrā malšana, trešā malšana ar granīta dzirnakmeni un nogatavināšana – norisinās ģeogrāfiskajā apgabalā. Tādējādi tiek nodrošināta "Düsseldorfer Mostert" sinepju tipiski sīva un iesalam līdzīgā, vircotā garša un līdz ar to – organoleptiskās īpašības un kvalitāte, izcelsme attiecīgajā reģionā, izsekojamība, kā arī kontrole visā ražošanas procesa laikā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

Iepakojšanas posmi, proti, iepildīšana tarā, iesaiņošana, kā arī taras marķēšana, notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tas ir nepieciešams, jo sinepes var viegli zaudēt sīvumu un garšu; tāpēc nogatavināšanas process atkarīgs no pareizas temperatūras uzturēšanas. Glabāšanas temperatūras un ilguma regulēšana izšķiroši ietekmē gatavā produkta ar maņu orgāniem nosakāmās kvalitātes īpašības. Tikai specializētam sinepju ražotņu personālam (vietējiem sinepju meistariem) ir vajadzīgā pieredze, lai produkta vienmērīgas kvalitātes nodrošināšanai noteiktu piemērotāko brīdi iepildīšanai tarā. Tāpēc šis būtiskais ražošanas posms, no kā atkarīga produkta kvalitāte, jāveic ražotāja kontrolē un ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tādējādi tiek nodrošināta "Düsseldorfer Mostert" sinepju tipiski sīvā un iesalam līdzīgā, vircotā garša un līdz ar to – organoleptiskās īpašības un kvalitāte, izcelsme attiecīgajā reģionā, izsekojamība, kā arī kontrole visā ražošanas procesa laikā.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Turpmāk izklāstītie marķēšanas un identifikācijas noteikumi patērētājiem un kontrolieriem ļauj konstatēt viltojumus un garantē "Düsseldorfer Mostert" sinepju izcelsmi un autentiskumu. Tie kalpo vienotai identificēšanai un līdz ar to garantē "Düsseldorfer Mostert" izcelsmi un izsekojamību.

Visos tirdzniecības punktos "Düsseldorfer Mostert" marķē resp. apzīmē

kā "Düsseldorfer Mostert",

kā "Düsseldorfer Senf Mostert",

kā "Düsseldorfer Urtyp Mostert" un/vai

kā "Aechter Düsseldorfer Mostert".

Šajā marķējumā resp. apzīmējumā var ietilpt norāde "g.g.A." ("AÇIN") un/vai "geschützte geographische Angabe" ("aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde").

Produkts "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert" jāapzīmē ar ES logotipu (krāsu vai melnbaltā salikumā), kura paraugs sniegts Regulā (EK) Nr. 510/2006.

Produkta aizsardzības organizācija kārtro reģistru, pastāvīgi atjauninot tajā "Düsseldorfer Mostert" ražotāju uzņēmumu sarakstu. Visiem uzņēmumiem, kas deklarējuši organizācijai, ka ražo "Düsseldorfer Mostert" sinepes, un to locekļiem produkta aizsardzības organizācija specifiskajai atbilstīgiem produktiem ir atļāvusi izmantot Diseldorfas sinepju aizsardzības organizācijas logotipu "Senfspezialität aus Düsseldorf" ("Diseldorfas sinepes") *Arial/Regular* burtu garnitūrā šādos variantos:

CMYK krāsu salikumā 12C 27M 56Y 0K krāsu tonī (zeltains), speciālā zeltainā krāsā un/vai karstspieduma tehnikas zeltainajā krāsā – enkuram, lauvu aprisēm un logotipa ietvaram un/vai CMYK krāsu salikumā 12C 27M 56Y 0K krāsu tonī (zeltains), speciālā zeltainā krāsā un/vai karstspieduma tehnikas zeltainajā krāsā – enkuram, lauvu aprisēm un logotipa ietvaram, un/vai melnbaltā CMYK krāsu salikumā 0C 0M 0Y 100K krāsu tonī (melns) – enkuram, lauvu aprisēm un logotipa ietvaram, un/vai melnbaltā CMYK krāsu salikumā 0C 0M 0Y 100K krāsu tonī (melns) – enkuram, lauvu aprisēm un logotipa ietvaram.

Logotipa fona krāsa var būt dažāda. Logotipa lielums var būt dažāds atkarībā no produkcijas izmantošanas veida.

Šie marķēšanas noteikumi attiecas arī uz produktiem – pārtikas produktiem vai citiem –, kuros "Düsseldorfer Mostert" ir vienīgā izmantotā šīs produktu kategorijas sastāvdaļa.



#### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ģeogrāfiskais apgabals aptver federālās zemes galvaspilsētu Diseldorfu; to apzīmē ar nosaukumu "Düsseldorf" ("Diseldorfa").

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

##### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Ģeogrāfiskais apgabals aptver federālās zemes galvaspilsētu Diseldorfu; apgabalu apzīmē ar nosaukumu "Düsseldorf" ("Diseldorfa"). "Düsseldorfer Mostert" sinepju izcelsme ir šajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Šo apgabalu ir ietekmējusi ilga sinepju gatavošanas tradīcija, kas izveidojās par Diseldorfas sinepju rūpniecību. Ģeogrāfiskais apgabals no kaimiņu apgabaliem stipri atšķiras ar nosaukumu, sinepju gatavošanas aizsākumu, senu gatavošanas tradīciju, apgabalā izkoptu un lietotu īpašu ūdens ņemšanas paņēmieni, produkta sastāvu, kurš nosaka tā raksturīgo garšu un kurā ietilpst jo īpaši minerālvielas saturošais Diseldorfas ūdens, kas izceļas ar augstu kalcija saturu, kā arī ar Diseldorfas spirta etiķa ierauga kultūrām, ko bez izmaiņām izmanto jau kopš 1969. gada un ko veido etiķskābes baktērijas, kas sastopamas sinepju fabrikas tiešā tuvumā.

##### 5.2. Produkta specifika:

"Düsseldorfer Mostert" sinepju sastāvā ir vienīgi maltas brūnas un dzeltenas sinepju sēklas Diseldorfā ražotā nefiltrētā spirta etiķī, ar kalciju un minerālvielām bagāts Diseldorfas ūdens, sāls, cukurs un garšvielas. Pēc konsistences sinepes ir krēmveida, pēc izskata zaigojošas un brūnganā, iesalam līdzīgā krāsā. "Düsseldorfer Mostert" satur sīkas sēklapvalku daļiņas (*Stippen*).

"Düsseldorfer Mostert" raksturīga īpašība ir to sīvā, vircotā, iesalam līdzīgā garša, kas izveidojusies sinepju sēklu trīskāršās malšanas dēļ. Tipiski sīvo, vircoto iesala aromātu sinepēm piešķir vēsturiskais un mājamatnieciski tradicionālais gatavošanas paņēmiens, ko lieto vienīgi noteiktajā ģeogrāfiskajā

apgabalā, izmantojot brūnās un dzeltenās sinepes, aukstais malšanas paņēmiens, trīskāršā malšana, pēdējo malšanas reizi veicot ar granīta dzirnakmeni, Diseldorfā ražotais nefiltrētais spirta etiķis un jo īpaši ar kalciju un minerālvielām bagātais Diseldorfas ūdens. "Düsseldorfer Mostert" gatavo vienīgi no dabīgām izejvielām. Sinepēm nepievieno ne konservantus, ne aromātvielas, ne arī biezinātājus.

Šīs organoleptiskās īpašības ir "Düsseldorfer Mostert" sinepju kā reģionāla produkta reputācijas pamatā. Labā reputācija savukārt ir kļuvusi par vēl vienu "Düsseldorfer Mostert" sinepju īpašību, ko tās iemantojušas ar savu garšu, kvalitāti un specifiku.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju un citām īpašībām (AGIN):

Vēsturiskais konteksts/produkta vēsture

"Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert" – Diseldorfas sinepes un Diseldorfas galda sinepes – ir Diseldorfā radīts pārtikas produkts ar ļoti senu vēsturiski reģionālu tradīciju.

Par to liecina Diseldorfas sinepju rūpniecības vēsture. Pirmā vācu sinepju fabrika ir dibināta 1726. gadā Diseldorfā. Fabrikā ražoja sīvas, vircotam iesalam līdzīgas, krēmīgi zaigojošas, iesalbrūnas sinepes ar nosaukumu "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert". "Düsseldorfer Mostert" vārds drīz vien kļuva pazīstams aiz Vācijas robežām, un Diseldorfā kļuva slavēta kā "sinepju galvaspilsēta".

Jau 1800. gadā "Aechte Düsseldorfer Mostert" sinepju labais noiets veicina to reputāciju patērētāju vidū. 1884. gadā "Düsseldorfer Mostert" sinepes iekļūst mākslas vēsturē ar Vincenta van Goga gleznu "Stilleben mit Steingut, Flaschen und Schachtel" ("Klusā daba ar keramiku, pudelēm un kārbām").

1896. gadā Diseldorfā bija 8 sinepju fabrikas. Kopš 1826. gada Diseldorfas sinepju rūpniecība minēta tirgus vēstīs, tūrisma literatūrā un pilsētas aprakstos.

1920. gadā Diseldorfas sinepju ražošanā iestājas jauns laikmets. Lotringas uzņēmējs Oto Frencls (*Otto Frenzel*) 1920. gadā nodibina Diseldorfā savu sinepju fabriku. Tajā viņš ražo ļoti sīvas un vienreizēji gaišas sinepes, ko viņš nosauc par "lauvas sinepēm" ("Löwensenf") un apzīmogo ar lauvas galvas atveidu, kas aizgūts no Diseldorfas pilsētas ģerboņa. Tik gaišas sinepes līdz tam Vācijā nebija pazīstamas. Pircēji šo jaunizstrādājumu iesākumā uzņēma atturīgi vai pat noraidīši. Taču drīz vien produkta stiprais sīvums un neatkārtojamā garša padarīja "Düsseldorfer Mostert" un "Düsseldorfer Senf" par izslavētām sinepēm. Īsā laikā Oto Frencls ar savām jaunizveidotajām "lauvas sinepēm" iemantoja lielu slavu patērētāju vidū. Tā aizsākās "Oto Frencela Diseldorfas jaunās sinepju ražotnes" ("Neuen Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel") veiksmes vēsture. Frencela veiksmes atslēga bija prasības attiecībā pret tīrību, ko viņš izvirzīja paša ražotajām Diseldorfas sinepēm: izmantojamas tikai izcilas kvalitātes izejvielas, stingri ievērojami sinepju meistarū noteiktie ražošanas posmi un atmetamas izejvielas, kas nav vietējas izcelsmes.

No 1930. gada Diseldorfas sinepju ražotāji sāk pagatavot Diseldorfas galda sinepes ("Düsseldorfer Tafelsenf") – vidēji sīvas "Düsseldorfer Tafelsenf". Arī šīs mazāk sīvas, vidēji vircotās, dzeltenzaļās, smalkzaigojošās Diseldorfas sinepes īsā laikā iecienīja un sāka pieprasīt gan pašmāju, gan aizrobežu patērētāji. Kopš 1938. gada Diseldorfas sinepju rūpniecības produktu "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert" – Diseldorfas sinepes un Diseldorfas galda sinepes – eksportē uz Eiropas valstīm, ASV, Kanādu, Dienvidameriku, Āfriku, Japānu un Austrāliju.

Diseldorfas vēsturē līdztekus pazīstamajām Diseldorfas sinepju fabrikām *Adam Bernhard Bergrath sel.* *Wwe* un *Otto Frenzel Senfindustrie* ir arī tādi gan vietējā, gan valsts un starptautiskā mērogā pazīstami sinepju ražošanas uzņēmumi kā *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* un *Senffabrik Johann Waldorf*. Daudz šo

sinepju ražotāju aizguva no Diseldorfas ģerboņa tajā atveidoto enkuru vai Diseldorfas lauvu, lai apzīmētu savas Diseldorfā pagatavotās “Düsseldorfer Mosterts”/“Düsseldorfer Senf Mosterts”/“Düsseldorfer Urtyp Mosterts”/“Aechten Düsseldorfer Mosterts” – Diseldorfas sinepes un Diseldorfas galda sinepes.

#### Dabas faktori/vides apstākļi

Starp produkta “Düsseldorfer Mostert”/“Düsseldorfer Senf Mostert”/“Düsseldorfer Urtyp Mostert”/“Aechter Düsseldorfer Mostert” organoleptiskajām īpašībām un tā ražošanas ģeogrāfisko apgabalu pastāv dabiska saikne.

Izmantotais Diseldorfas ūdens, kas ir “Düsseldorfer Mostert” lielākā sastāvdaļa, ir Reinas infiltrācijas ūdens, kas, Reinas piekrastes zonā izsūkdamiem caur vietumis līdz pat 30 metru biežam smilts un oļu slānim, ir sevišķi bagātināts ar kalciju un līdz ar to tajā ir augsts minerālvielu saturs. Diseldorfas ūdens apstrāde tiek veikta ar īpašu, Diseldorfā izveidotu un lietotu paņēmieni. Diseldorfas ūdens augstais kalcija saturs un līdz ar to augstais minerālvielu saturs savukārt piešķir “Düsseldorfer Mostert” sinepēm neatkārtojamo garšu.

Turklāt “Düsseldorfer Mostert” sinepju garšu ietekmē arī Diseldorfā iegūtais nefiltrētais spirta etiķis. Jo arī gatavojot Diseldorfas spirta etiķi, izmanto ar kalciju un minerālvielām bagātu Diseldorfas ūdeni, kā arī ļoti īpašu, Diseldorfas spirta etiķa ražošanā kopš 1969. gada izmantotu etiķskābes baktēriju celmu, ko audzē kultūrā vietējos mājamatnieciskos apstākļos un kas sastopams sinepju fabriku tiešā tuvumā.

#### Pašreizējais konteksts/reputācija

Arī šodien “Düsseldorfer Mostert” sinepēm ir laba reputācija, un tās kā reģionāls pārtikas produkts plaši pazīstamas patērētājiem gan vietējā reģionā, gan aiz tā robežām.

Patērētāju aptaujas liecina, ka produktam ir laba reputācija. Patērētāji atzīst, ka “Düsseldorfer Mostert” sinepēm ir ievērojama vieta tirgū.

Kā norāda “Düsseldorfer Mostert”/“Düsseldorfer Senf Mostert”/“Düsseldorfer Urtyp Mostert”/“Aechter Düsseldorfer Mostert” nosaukums, Diseldorfa ir “Düsseldorfer Mostert” sinepju vēsturiskā un ģeogrāfiskā izcelsmes vieta. Diseldorfa kā produkta radīšanas vieta pati par sevi vien nosaka šo sinepju labo reputāciju.

Tās pamatā jo īpaši ir arī “Düsseldorfer Mostert” – Diseldorfas sinepju un Diseldorfas galda sinepju – ilgā ražošanas vēsture Diseldorfā un to organoleptiskās īpašības. Ievērojot Diseldorfas sinepju rūpniecības ilgo un plaši pazīstamo vēsturi, Diseldorfu bieži vien sauc arī par “sinepju pilsētu” (“Senfstadt” jeb “Mostertstadt”).

Šo Diseldorfas sinepju reputācija ir tik liela, ka pilsētā tām velīts muzejs. Ilgā sinepju ražošanas tradīcija Diseldorfā iemūžināta daudzos fotouzņēmumos, kuros atspoguļota Diseldorfas sinepju rūpnieciskā ražošana. Par “Düsseldorfer Mostert” sinepju kā Diseldorfas vietējā produkta reputāciju reģionā un aiz tā robežām stāsta dažādas publikācijas, kas tai veltītas gan citkārt, gan tagad.

“Düsseldorfer Mostert”/“Düsseldorfer Senf Mostert”/“Düsseldorfer Urtyp Mostert”/“Aechter Düsseldorfer Mostert” – Diseldorfas sinepes un Diseldorfas galda sinepes – ir Diseldorfas vēstures un ēšanas kultūras daļa. Diseldorfas vecpilsētas alus darītavu ēdienu kartes piedāvā, piemēram, Diseldorfas sinepju rostbifu, ar Diseldorfas sinepēm apziestu un tad cepeškrāsnī apceptu antrekotu. Arī Reinas sendvičs, “Röggelchen” (Ķelnes kviešu-rudzu maizīte) ar apaļu siera šķēlīti un Diseldorfas sinepēm pieder pie Diseldorfas ēšanas kultūras.

To, ka Diseldorfa ir īpaša veida sinepju pilsēta un ka patērētāji “Düsseldorfer Mostert” sinepes tāpat kā *Düsseldorfer Alt* alu arī tagad tur lielā cieņā ģeogrāfiskās izcelsmes un ar to saistīto organoleptisko īpašību un tātad arī garšas dēļ, pierāda divas senas tradīcijas.

Līdz mūsu dienām Diseldorfas tradicionālie restorāni, alus darītavas, kas vēl šodien pilsētas centrā brūvē *Düsseldorfer Alt* alu, kā arī patērētāji savās māsaimniecībās ievēro tradīciju Diseldorfas sinepes pasniegt īpašos Diseldorfas māla sinepju podiņos. Daudzi *Düsseldorfer Alt* alus darītavu un Diseldorfas tradicionālo restorānu apmeklētāji jau kopš vairākiem desmitiem gadu iemācījušies atpazīt un novērtēt "Düsseldorfer Mostert" kā reģionālu produktu gan pēc garšas, gan arī pēc māla sinepju podiņiem, kādos to pasniedz.

Diseldorfā ir divi neparasti veikali, kuros "Düsseldorfer Mostert" var iegādāties vairumtirdzniecībā. Katru dienu tur ierodas daudz vietējo patērētāju, lai piepildītu ar "Düsseldorfer Mostert" sinepēm savus līdzatnestos traukus, kas lielākoties ir tradicionāli izrakstīti māla podiņi.

Šodien "Düsseldorfer Mostert" sinepes kā reģionāls produkts pazīstams arī aiz Vācijas robežām. Kopš 1938. gada Diseldorfas sinepes kā "Düsseldorfer Mostert", "Düsseldorfer Senf" un "Düsseldorfer Senf" eksportē uz ārvalstīm Eiropā un citur pasaulē, jo īpaši uz ASV, kur tās pārdod ar nosaukumu "Genuine Dusseldorf Prepared Mustard". Šo vēsturi labi ilustrē fotogrāfija ar produktu klāstu eksportam uz ASV. Diseldorfā ir viena no nedaudzām pasaules pilsētām, kas var lepoties ar ilgu un bagātu sinepju ražošanas tradīciju. Tā Diseldorfas kā sinepju galvaspilsētas slava nostiprinās arī ārpus reģiona. Diseldorfas sinepju produktu labā reputācija aiz valsts robežām liecina, ka patērētāji no visas pasaules tos pieprasa vēl šodien.

Jāuzsver, ka īpašs pamats "Düsseldorf Mostert" labajai reputācijai patērētāju vidū ir tas, ka Diseldorfas sinepes nesatur nekādus konservantus salīdzinājumā ar citām sinepēm ārpus ģeogrāfiskā apgabala.

#### Ekonomiskā saikne/produkta nozīme

"Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert" saimnieciskā nozīme Diseldorfai šodien joprojām ir ļoti liela. "Düsseldorfer Mostert" lielā popularitāte skaidri atspoguļojas labos produkcijas noieta rādītājos pārtikas mazumtirdzniecībā, un par šo popularitāti liecina tas, ka sinepes plaši iepērk gaļas tirgotāji un viesnīcnieki gan ģeogrāfiskajā apgabalā, gan Vācijā, gan arī pasaules mērogā.

Saskaņā ar aplēsēm Diseldorfas ģeogrāfiskajā apgabalā katru gadu tiek saražots aptuveni 65 tonnas "Düsseldorfer Mostert" sinepju. Šie ikgadējie pārdošanas rādītāji liecina, ka patērētāju vidū "Düsseldorfer Mostert" sinepēm to vietējās izcelsmes un ar to saistīto organoleptisko īpašību dēļ ir laba reputācija kā tipiskam reģiona produktam.

Saikne starp pagatavošanas veidu un organoleptiskajām kvalitātes īpašībām pastāv jau 300 gadu – reģiona vietējais produkts "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert" Diseldorfā tiek gatavots pēc Diseldorfā iedibinātas ražošanas metodes. Sinepju meistari ar savu prasmi, zinātību un pieredzi, kas pārmantota no paaudzes paaudzē, rūpējas par "Düsseldorfer Mostert" sinepju ģeogrāfiski nosacīto organoleptisko īpašību saglabāšanu.

#### Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

Markenblatt, 07. sēj., 2010. gada 19. februāris, 7.c daļa, 2509. lpp.

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