

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2011/C 321/15)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„DÜSSELDORFER MOSTERT”/„DÜSSELDORFER SENF MOSTERT”/„DÜSSELDORFER URTYP MOSTERT”/„AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT”****EG-nummer: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”

2. Lidstaat of derde land:

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 2.6: Mosterdpasta

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

„Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” (hierna afgekort tot „Düsseldorfer Mostert”) is een gebruiksklare pasta om gerechten te kruiden. De Düsseldorfer Mostert bestaat uitsluitend uit gemalen bruine en gele mosterdzaden, in Düsseldorf geproduceerde, ongefiltreerde brandewijnazijn, het sterk kalk- en mineraalhoudende Düsseldorfse water, zout, suiker en kruiden. De consistentie is crèmeachtig-glanzend en de kleur moutbruin. De Düsseldorfer Mostert bevat zeer kleine deeltjes van de schil van het mosterdzaad (stippen). Een bijzonder kenmerk van de Düsseldorfer Mostert is zijn scherpe, moutig-kruidige smaak die hij dankt aan het feit dat de mosterdzaadschil driemaal wordt fijngemalen. Het typische, scherpe, moutig-kruidige aroma dankt de mosterd aan de historisch-traditionele, uitsluitend in het geografische gebied toegepaste, manuele productiemethode. Hierbij wordt gebruik gemaakt van bruine en gele mosterdzaden, wordt de bereiding op speciale wijze, namelijk met koud water, gestart en ondergaan de mosterdzaden drie maalbeurten — bij de laatste maalbeurt wordt handmatig tewerk gegaan en worden granietstenen gebruikt. Voorts wordt gebruik gemaakt van de in Düsseldorf geproduceerde, ongefiltreerde brandewijnazijn en van het sterk kalk- en mineraalhoudende Düsseldorfse water. De Düsseldorfer Mostert bestaat uitsluitend uit natuurlijke ingrediënten, onserveringsmiddelen, aroma's en verdikkingsmiddelen worden niet aan de Düsseldorfer Mostert toegevoegd.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De kant-en-klare Düsseldorfse Mostert moet bij analyse de volgende waarden te zien geven:

- droge stof: ten minste 25 %;
- pH-waarde < 4,1;
- zuurgehalte (uitgedrukt in azijnzuur) > 2,3 %;
- keukenzout (uitgedrukt in NaCl) > 3,5 %.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

De grondstoffen voor de Düsseldorfse Mostert zijn bruine en gele mosterdzaden, in Düsseldorf geproduceerde, ongefilterde brandewijnazijn, het sterk kalk- en mineraalhoudende Düsseldorfse water, zout, suiker en kruiden.

Conserveringsmiddelen, aroma's en verdikkingsmiddelen mogen niet aan de Düsseldorfse Mostert worden toegevoegd.

Met het oog op de constante, van oudsher uitstekende kwaliteit en versheid, het verband met het productiegebied en dus ook de organoleptische kenmerken en het uiterlijk aspect van de Düsseldorfse Mostert, mag bij de vervaardiging van dit product uitsluitend van Düsseldorfse water en van de met Düsseldorfse water in Düsseldorf vervaardigde, ongefilterde brandewijnazijn uit het afgebakende geografische productiegebied gebruik worden gemaakt.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De grondstoffen voor de Düsseldorfse Mostert zijn bruine en gele mosterdzaden, in Düsseldorf geproduceerde, ongefilterde brandewijnazijn, het sterk kalk- en mineraalhoudende Düsseldorfse water, zout, suiker en kruiden.

Conserveringsmiddelen, aroma's en verdikkingsmiddelen mogen niet aan de Düsseldorfse Mostert worden toegevoegd.

Eerst moeten de gereinigde en gezeefde, bruine en gele mosterdzaden apart worden fijngemalen. De vooraf fijngemalen bruine en gele mosterdzaden, het zout, de suiker en de kruiden moeten vervolgens met het koude, sterk kalk- en mineraalhoudende Düsseldorfse water en met de koude, in Düsseldorf vervaardigde, ongefilterde brandewijnazijn tot een bruin mosterdbeslag worden gemengd.

Vervolgens moet het koude mosterdbeslag nog tweemaal worden fijngemalen. Bij de laatste maalbeurt wordt van granietstenen gebruik gemaakt om de structuur van de Düsseldorfse Mostert op manuele wijze gladder te maken en het product op ambachtelijke wijze te ontlichten. Zeer kleine deeltjes van de mosterdzaadschil blijven zichtbaar. Na een rijpingstijd komt in de Düsseldorfse Mostert het karakteristieke, scherpe, moutig-kruidige aroma tot ontwikkeling. Vervolgens wordt het product in verschillende recipiënten gevuld.

Voor de Düsseldorfse Mostert moet een datum van minimale houdbaarheid worden aangehouden die slechts 10 maanden mag bedragen zodat de organoleptische kenmerken van het product kunnen worden gehandhaafd.

Alle stadia van de productie van de Düsseldorfse Mostert, dus het reinigen, het zeven, het malen voordat de ingrediënten worden gemengd, het mengen ervan met koud water, de tweede maalbeurt, de derde maalbeurt waarbij van granietstenen gebruik wordt gemaakt, en het rijpen van het product, moeten in het geografische gebied plaatsvinden. Op deze wijze zijn de typische, scherpe, moutig-kruidige smaak en dus de organoleptische kenmerken en de kwaliteit van de Düsseldorfse Mostert, de oorsprong van het product uit het productiegebied en de traceerbaarheid evenals de controle gedurende het gehele productieproces gegarandeerd.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

De stadia die met het klaarmaken van het product voor de verkoop verband houden, namelijk het vullen, het verpakken en het merken van de recipiënten moeten in het geografische gebied plaatsvinden.

Dat is noodzakelijk omdat mosterd gemakkelijk aan scherpte en smaak kan inboeten en de temperatuur tijdens het rijpingsproces derhalve nauwlettend in het oog moet worden gehouden. De temperatuur en de duur van de opslag zijn van doorslaggevend belang voor de sensorische kwaliteit van het eindproduct. Slechts het vakkundige personeel (de plaatselijke mosterdmeester) van de bedrijven die het product vervaardigen, heeft de nodige ervaring om, met het oog op de handhaving van een constante productkwaliteit, het ideale tijdstip waarop de potten, moeten worden gevuld, vast te stellen. Deze wezenlijke en voor de kwaliteit van het product relevante fase van de productie moet derhalve onder controle van de producent in het geografische gebied plaatsvinden.

Op deze wijze zijn de typische, scherpe, moutig-kruidige smaak en dus de organoleptische kenmerken en de kwaliteit van de mosterd, de oorsprong van het product uit het productiegebied en de traceerbaarheid alsook de controle van de Düsseldorfer Mostert gedurende het gehele productieproces gegarandeerd.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:

De volgende voorschriften voor het etiketteren en merken van de mosterd bieden zowel de consumenten als de voor de controle van de producenten en het opsporen van misbruiken bevoegde ambtenaren garanties omtrent de oorsprong en de echtheid van de Düsseldorfer Mostert. De voorschriften zorgen voor een uniform merken van het product en garanderen op deze wijze de oorsprong en de traceerbaarheid van de Düsseldorfer Mostert.

De Düsseldorfer Mostert moet in alle handelsstadia

als „Düsseldorfer Mostert”,

als „Düsseldorfer Senf Mostert”,

als „Düsseldorfer Urtyp Mostert” en/of

als „Aechter Düsseldorfer Mostert”

worden geëtiketteerd of van deze benaming(en) zijn voorzien. Daarnaast mag de vermelding „g.g.A.” en/of „geschützte geographische Angabe” (BGA — beschermde geografische aanduiding) worden toegevoegd.

De „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” moet voorzien zijn van de desbetreffende communautaire symbolen in zwart-wit, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 510/2006.

De Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf (belangenvereniging) houdt een lijst bij van de ondernemingen die de Düsseldorfer Mostert produceren, welke voortdurend up-to-date wordt gehouden. De belangenvereniging staat aan alle ondernemingen die haar meedelen dat ze Düsseldorfer Mostert produceren, en haar leden, bij producten die conform het productdossier zijn vervaardigd, het gebruik van de hiernavolgende woord-/beeldtekens van de Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf — waarbij voor de woorden „Senfspezialität aus Düsselldorf” het lettertype Arial/Regular wordt gebruikt — en van de hiernavolgende varianten toe:

in kleur, CMYK-kleurnuance 12C 27M 56Y 0K (goud), in de speciale kleur goud en/of in warmfoliedruk goud voor het anker, de omtrekken van de leeuw en de omranding van het logo en/of in kleur, CMYK-kleurnuance 12C 27M 56Y 0K (goud), in de speciale kleur goud en/of in warmfoliedruk goud voor het anker, de leeuw en de omranding van het logo en/of in zwart-wit, CMYK-kleurnuance 0C 0M 0Y 100K (zwart) voor het anker, de omtrekken van de leeuw en de omranding van het logo en/of in zwart-wit, CMYK-kleurnuance 0C 0M 0Y 100K (zwart) voor het anker, de leeuw en de omranding van het logo.

Voor de achtergrondkleur binnen het logo zijn variaties toegestaan. De grootte van het logo kan naargelang het gebruiksdoeleinde variëren.

De etiketteringsvoorschriften gelden ook voor producten waarin de Düsseldorfer Mostert als enige bestanddeel uit die productcategorie, naast andere producten en levensmiddelen wordt gebruikt.



4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:

Het geografische gebied beslaat de deelstaathoofdstad Düsseldorf; het wordt met „Düsseldorf” aangeduid.

5. Verband:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het geografische gebied beslaat de deelstaathoofdstad Düsseldorf; het wordt met „Düsseldorf” aangeduid. De Düsseldorfse Mostert werd in het geografische gebied uitgevonden. De langdurige productietraditie van de Düsseldorfse mosterdingerie heeft haar stempel gedrukt op het geografische gebied. De benaming van de mosterd en het feit dat de uitvinding hier haar oorsprong vond, de lange productietraditie, het in het geografische gebied ontwikkelde en toegepaste speciale waterwinningsprocedé, de smaakbepalende ingrediënten, met name de mineralen die in het Düsseldorfse water met zijn hoge kalkgehalte aanwezig zijn, en de van azijnbacteriën uit de onmiddellijke omgeving van de mosterdfabriek afkomstige en sedert 1969 in ongewijzigde vorm toegepaste azijnmoer van brandewijn, hebben voor een duidelijk onderscheid tussen het geografische gebied en naburige gebieden gezorgd.

5.2. Specificiteit van het product:

De Düsseldorfse Mostert bestaat uitsluitend uit gemalen bruine en gele mosterdzaden, in Düsseldorf geproduceerde, ongefilterde brandewijnazijn, het sterk kalk- en mineraalhoudende Düsseldorfse water, zout, suiker en kruiden. De consistentie is crèmeachtig-glanzend en de kleur moutbruin. De Düsseldorfse Mostert bevat zeer kleine deeltjes van de mosterdzaadschil (stippen).

Een bijzonder kenmerk van de Düsseldorfse Mostert is zijn scherpe, moutig-kruidige smaak die het gevolg is van het feit dat de schil van het mosterdzaad driemaal wordt fijn gemalen. Het typische, scherpe, moutig-kruidige aroma dankt de mosterd aan de historisch-traditionele, uitsluitend in het geografische gebied toegepaste, manuele productiemethode waarbij gebruik wordt gemaakt van bruine en gele mosterdzaden, de bereiding op speciale wijze, namelijk met koud water, wordt

gestart, de mosterdzaden drie maal beurten ondergaan — bij de laatste maalbeurt wordt handmatig tewerk gegaan en worden granietstenen gebruikt — en gebruik wordt gemaakt van de in Düsseldorf geproduceerde, ongefilterde brandewijnazijn en van het sterk kalk- en mineraalhoudende Düsseldorfse water. De Düsseldorfse Mostert bestaat uitsluitend uit natuurlijke ingrediënten. Conserveringsmiddelen, aroma's en verdikkingsmiddelen worden niet aan de Düsseldorfse Mostert toegevoegd.

Deze organoleptische eigenschappen bezorgen de Düsseldorfse Mostert dan weer zijn hoge aanzien als regionale specialiteit. Dat hoge aanzien is anderzijds als het ware een andere eigenschap van de Düsseldorfse Mostert, die hij dankzij zijn smaak, kwaliteit en bijzondere karakter heeft verworven.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

Historische verband/geschiedenis

„Düsseldorfse Mostert”/„Düsseldorfse Senf Mostert”/„Düsseldorfse Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfse Mostert”, Düsseldorfse Senf en Düsseldorfse Tafelsenf zijn in Düsseldorf ontwikkelde levensmiddelen-specialiteiten die op een zeer lange, historisch-regionale traditie kunnen bogen.

Dat blijkt uit de geschiedenis van de Düsseldorfse mosterdindustrie. In 1726 zag de eerste mosterdfabriek in Düsseldorf het licht. De specialiteit van dat bedrijf was een scherpe, moutig-kruidige, crème-achtig-glanzende, moutbruine mosterd, de „Düsseldorfse Mostert”/„Düsseldorfse Senf Mostert”/„Düsseldorfse Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfse Mostert”. De bekendheid van de Düsseldorfse Mostert reikte al snel verder dan de grenzen van Duitsland en legde de basis voor de faam van Düsseldorf als mosterdmetroopol.

Reeds in 1800 was de „Aechte Düsseldorfse Mostert” door de goede afzet in binnen- en buitenland bij de consumenten een begrip. In 1884 bemachtigde de Düsseldorfse Mostert, dankzij een schilderij van Vincent van Gogh — een stilleven met aardewerk, flessen en een doos — een plaatsje in de kunstgeschiedenis.

In 1896 waren er in Düsseldorf 8 mosterdfabrieken. Reeds in 1826 werd in commerciële berichten, reisliteratuur en stadsbeschrijvingen gewag gemaakt van de Düsseldorfse mosterdindustrie.

In 1920 brak voor Düsseldorf een nieuw mosterdtijdperk aan. Eind 1920 zag in Düsseldorf de mosterdfabriek van de uit Lotharingen afkomstige ondernemer Otto Frenzel het licht. Deze ondernemer produceerde in zijn fabriek een zeer scherpe, en voor het eerst ook bleke, mosterd die hij „Löwensenf” (leeuwenmosterd) noemde en waarop hij, in navolging van de afbeelding in het stads-wapen, een beeld van een leeuwenkop aanbracht. Zo een bleke mosterd was tot dusverre in Duitsland onbekend. De consumenten reageerden aanvankelijk terughoudend tot afwijzend op deze nieuwe ontwikkeling. De pittige scherpte en de karakteristieke smaak zorgden er evenwel voor dat de Düsseldorfse Mostert en de Düsseldorfse Senf snel befaamd werden. Binnen de kortste keren genoot Otto Frenzel met zijn nieuwe mosterdcreatie „Löwensenf” hoog aanzien bij de consumenten. Het succesverhaal van de „Neue Düsseldorfse Senfindustrie Otto Frenzel” kon beginnen. De succesformule van Frenzel bestond hierin dat op de Düsseldorfse Mostert en Düsseldorfse Senf het „Reinheitsgebot” (reinheidsvoorschrift) werd toegepast: er mochten slechts ingrediënten van de zuiverste kwaliteit worden gebruikt; er moest nauwkeurig worden toegezien op de vakkundige bereiding; alle kunstmatige ingrediënten werden geweerd.

Vanaf 1930 produceerden de Düsseldorfse mosterdfabrieken de minder scherpe Düsseldorfse Tafelsenf. Ook deze minder pikante, matig scherpe en kruidige, geelbruine, zachtglanzende Düsseldorfse mosterd-specialiteit werd binnen de kortste keren door de consumenten in binnen- en buitenland gewaardeerd en gegeerd. Reeds in 1938 kon de Düsseldorfse mosterdindustrie „Düsseldorfse Mostert”/„Düsseldorfse Senf Mostert”/„Düsseldorfse Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfse Mostert”, Düsseldorfse Senf en Düsseldorfse Tafelsenf naar de VS, Canada, Zuid-Amerika, Afrika, Japan en Australië exporteren.

De geschiedenis van Düsseldorf vermeldt behalve de bekende Düsseldorfse mosterdfabrieken Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe en Otto Frenzel Senfindustrie, de volgende, eveneens op nationaal en internationaal vlak actieve, regionale mosterdfabrieken: Düsseldorfse 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 en Senffabrik Johann Waldorf. Vele van deze mosterdfabrikanten maakten gebruik van het Dusseldorfer anker en/of de Dusseldorfer leeuw om hun in Dusseldorf vervaardigde „Dusseldorfer Mostert”/„Dusseldorfer Senf Mostert”/„Dusseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechten Dusseldorfer Mostert”, Dusseldorfer Senf en Dusseldorfer Tafelsenf te merken.

Natuurlijk verband/milieuomstandigheden

Er bestaat een natuurlijk verband tussen de organoleptische kenmerken van de „Dusseldorfer Mostert”/„Dusseldorfer Senf Mostert”/„Dusseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Dusseldorfer Mostert” en het geografische gebied.

Het gebruikte Dusseldorfer water, het grootste bestanddeel van Dusseldorfer Mostert, is water dat uit de Rijn is weggesijpeld en dat dankzij de oevers waarlangs de stroom vloeit — die gekenmerkt worden door zand- en grindlagen die tot 30 meter dik kunnen zijn — zeer kalkhoudend en bijgevolg ook zeer mineraalhoudend is. De zuivering van het Dusseldorfer water vindt plaats volgens een speciaal, in Dusseldorf ontwikkeld en toegepast procédé. Het hoge kalkgehalte, en dus het hoge gehalte aan mineralen, van het Dusseldorfer water zijn weerom medebepalend voor de bijzondere smaak van de Dusseldorfer Mostert.

Bovendien oefent de in Dusseldorf geproduceerde, ongefilterde brandewijnazijn invloed uit op de smaak van de Dusseldorfer Mostert. Want ook voor de productie van de Dusseldorfer brandewijnazijn wordt gebruik gemaakt van het sterk kalk- en mineraalhoudende Dusseldorfer water en van een welbepaalde, sedert 1969 in het kader van de Dusseldorfer brandewijnazijnproductie als regionale eigen kweek ingezette bacterienstam die afkomstig is van azijnbacteriën uit de onmiddellijke omgeving van de mosterdfabrieken.

Huidig verband/aanzien

Tot op heden staat de Dusseldorfer Mostert als regionale specialiteit bij de regionale en landelijke consumenten in hoog aanzien en geniet hij grote bekendheid.

De reacties van consumenten leveren het bewijs van dit hoge aanzien. Dusseldorfer Mostert heeft volgens de consumenten een terechte plaats op de markt veroverd.

Zoals de benaming het woordelijk weergeeft, is Dusseldorf de historische, geografische geboorteplek van „Dusseldorfer Mostert”/„Dusseldorfer Senf Mostert”/„Dusseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Dusseldorfer Mostert”. Alleen al de plaats waar deze mosterd werd uitgevonden — Dusseldorf — zorgt voor het hoge aanzien dat de mosterdspecialiteit uit Dusseldorf geniet.

Vooraf ook de lange productiegiedenis van Dusseldorfer Mostert, Dusseldorfer Senf en Dusseldorfer Tafelsenf waarop Dusseldorf prat kan gaan en de organoleptische kenmerken van de producten staan in voor dat aanzien. Gezien de lange, beroemde geschiedenis van de Dusseldorfer mosterdindustrie wordt Dusseldorf door velen als de „Senfstadt” of „Mostertstadt” (mosterdstad) gezien.

Het aanzien van de mosterdspecialiteiten uit Dusseldorf is zo groot dat er in Dusseldorf een museum aan deze specialiteiten is gewijd. De lange productietraditie van mosterdspecialiteiten in Dusseldorf wordt er gestaafd met talrijke foto's van de mosterdproductie door de Dusseldorfer mosterdindustrie. Het regionale en landelijke aanzien van Dusseldorfer Mostert als regionale specialiteit uit Dusseldorf blijkt duidelijk uit de diverse publicaties over de Dusseldorfer mosterdspecialiteit die in het verleden het licht hebben gezien en ook nu nog verschijnen.

„Dusseldorfer Mostert”/„Dusseldorfer Senf Mostert”/„Dusseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Dusseldorfer Mostert”, Dusseldorfer Senf und Dusseldorfer Tafelsenf zijn niet meer weg te denken uit de Dusseldorfer geschiedenis en culinaire cultuur. In de brouwerijen van de Dusseldorfer Altstadt prijkt bijvoorbeeld de traditionele Dusseldorfer Senfrostbraten op de spijskaart, een met mosterd ingewreven en vervolgens overbakken entrecote. Ook het Rijnlandse broodje, het „Röggelchen” met een plak kaas en mosterd uit Dusseldorf, maakt deel uit van de Dusseldorfer eetcultuur.

Dat Dusseldorf een bijzondere mosterdstad is en dat Dusseldorfer Mostert ook nu nog, net zoals het bier Dusseldorfer Alt, wegens zijn geografische oorsprong en de daarmee verbonden organoleptische kenmerken — lees: smaak — bij de consumenten hoog in aanzien staan, blijkt uit twee oude tradities.

Tot op de dag van vandaag is het gebruikelijk dat de etablissementen die traditionele gastronomische gerechten serveren en de Alt-brouwerijen die tot op heden in het stadscentrum van Düsseldorf produceren, alsook de gezinnen/consumenten in de regio, de mosterd uit Düsseldorf op tafel brengen in speciale aardewerken mosterdpotten. De talrijke klanten van de Düsseldorfse Alt-brouwerijen en van de restaurants die traditionele gastronomische gerechten serveren, maken al decennialang rechtstreeks kennis met de smaak van de Düsseldorfse Mostert als regionale specialiteit en hebben deze smaak leren waarderen; het aardewerken mosterdpotje heeft dan weer gezorgd voor een plastisch-optische kennismaking en appreciatie.

Er zijn in Düsseldorf twee authentieke winkels waar de Düsseldorfse Mostert los te koop wordt aangeboden. Dagelijks laten talrijke regionale consumenten Düsseldorfse Mostert overtapen in een meegebrachte pot, meestal een aardewerken pot met het traditionele opschrift.

Tot op heden is Düsseldorfse Mostert als regionale specialiteit ook buiten de grenzen van Duitsland bekend. Reeds vanaf 1938 wordt Düsseldorfse Mostert, Düsseldorfse Senf en Düsseldorfse Tafelsenf naar plekken binnen en buiten Europa — en vooral naar de VS als „Genuine Dusseldorf Prepared Mustard” — uitgevoerd. Dat mag blijken uit een voorstelling van het productengamma dat voor uitvoer naar de VS is bestemd. Als een van de weinige steden ter wereld kan Düsseldorf terugblikken op een lange en rijke mosterdtraditie. Zo werd de roem van Düsseldorf als mostermetropool ook buiten de regio versterkt. De grote faam die de mosterdspecialiteiten uit Düsseldorf in het buitenland genieten, blijkt uit de huidige wereldwijde bestellingen van consumenten.

Een goede verklaring voor het hoge aanzien dat de Düsseldorfse Mostert bij de consumenten geniet, is dat de mosterdspecialiteit uit Düsseldorf, in tegenstelling tot andere mosterdpasta's die buiten het geografische gebied worden geproduceerd, geen conserveringsmiddelen bevat.

Economisch verband/Belang

Het economisch belang van „Düsseldorfse Mostert”/„Düsseldorfse Senf Mostert”/„Düsseldorfse Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfse Mostert” voor Düsseldorf is ook nu nog zeer groot. Hoe gegeerd de Düsseldorfse Mostert is, blijkt duidelijk uit de zeer goede verkoopcijfers van de levensmiddelenbedrijven (detailhandel), de slagerijen en de eethuizen in het geografische gebied, in de rest van Duitsland en elders ter wereld.

Volgens de ramingen wordt in het geografische gebied Düsseldorf jaarlijks zowat 65 ton Düsseldorfse Mostert geproduceerd. Deze jaaromzet bewijst dat Düsseldorfse Mostert bij de consumenten wegens zijn oorsprong uit het productiegebied en de daarmee verbonden kenmerken als regionale specialiteit hoog in aanzien staat.

Verband met de productie/organoleptische kwaliteit: Sedert haast 300 jaar produceren regionale producenten „Düsseldorfse Mostert”/„Düsseldorfse Senf Mostert”/„Düsseldorfse Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfse Mostert” in Düsseldorf en volgens in Düsseldorf bedachte productieprocedé's. Hun know-how, kennis en ervaring, die zij van generatie op generatie hebben overgeleverd, zorgen voor de met het geografische gebied verbonden organoleptische kenmerken van de Düsseldorfse Mostert.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

Markenblatt Heft 07 van 19 februari 2010, deel 7c, blz. 2509

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