

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2011/C 321/15)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de registo nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«DÜSSELDORFER MOSTERT»/«DÜSSELDORFER SENF MOSTERT»/«DÜSSELDORFER URTYP MOSTERT»/«AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT»

N.º CE: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Alemanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 2.6 Pasta de mostarda

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

«Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» (seguidamente abreviado para «Düsseldorfer Mostert») designa pasta para condimentar alimentos, pronta a utilizar. A «Düsseldorfer Mostert» é composta exclusivamente por sementes de mostarda amarelas e castanhas, vinagre de vinho, não filtrado, fabricado em Dusseldorf, água especial de Dusseldorf, rica em cálcio e outros minerais, sal, açúcar e especiarias. Possui consistência cremosa brilhante e cor maltada escura. A «Düsseldorfer Mostert» contém partículas de casca (*specks*). São características da «Düsseldorfer Mostert» o sabor picante, maltado e condimentado, decorrente da tripla moagem da casca da semente. O sabor típico picante, maltado e condimentado decorre do processo tradicional local de fabrico, único na área geográfica: as sementes castanhas e amarelas são moídas três vezes, submetidas a um processo especial de maceração, novamente moídas em mós de granito e adicionadas de vinagre de vinho, não filtrado, designado pelo topónimo do seu local de fabrico, Dusseldorf, e da água especial de Dusseldorf, rica em cálcio e outros minerais. A «Düsseldorfer Mostert» é fabricada com ingredientes exclusivamente naturais, sem conservantes, aromatizantes ou espessantes.

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

O produto acabado apresenta os seguintes valores:

- Extracto seco: 25 %, no mínimo
- pH: < 4,1
- Acidez total (medida em ácido acético): > 2,3 %
- Sal de mesa (medido como NaCl): > 3,5 %

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

Matérias-primas utilizadas no fabrico da «Düsseldorfer Mostert»: sementes de mostarda amarelas e castanhas, vinagre de vinho, não filtrado, fabricado em Dusseldorf, água de Dusseldorf, característica por ser rica em cálcio e outros minerais, sal, açúcar e especiarias.

A «Düsseldorfer Mostert» não pode conter conservantes, aromatizantes nem espessantes.

A elevada qualidade e frescura da «Düsseldorfer Mostert», a relação com a área geográfica, as propriedades organolépticas e a reputação são preservadas pela utilização exclusiva de água de Dusseldorf, vinagre de vinho, não filtrado, de Dusseldorf (também ele fabricado com água de Dusseldorf, em plena área geográfica identificada).

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

Matérias-primas utilizadas no fabrico da «Düsseldorfer Mostert»: sementes de mostarda amarelas e castanhas, vinagre de vinho, não filtrado, fabricado em Dusseldorf, água de Dusseldorf, característica por ser rica em cálcio e outros minerais, sal, açúcar e especiarias.

A «Düsseldorfer Mostert» não pode conter conservantes, aromatizantes nem espessantes.

Em primeiro lugar, as sementes de mostarda castanhas e amarelas, depois de lavadas e peneiradas, são separadas para moagem. As sementes pré-moídas, a que se adicionou sal, açúcar e especiarias, são misturadas com a água de Dusseldorf, naturalmente rica em cálcio e outros minerais, com vinagre de vinho, não filtrado, de Dusseldorf, e seguidamente maceradas, para obtenção de um puré castanho de mostarda.

Este puré é depois moído duas vezes. As mós de granito utilizadas na moagem manual final destinam-se a amaciar a estrutura da «Düsseldorfer Mostert» e a expulsar o ar, mantendo-se visíveis partículas de casca. Decorrida a fase de maturação, a «Düsseldorfer Mostert» desenvolve o sabor característico picante, maltado e condimentado. Por último, é envasada em diversos tipos de recipientes.

A «Düsseldorfer Mostert» possui apenas dez meses de validade. Preservam-se assim as suas propriedades organolépticas.

Todas as fases de produção da «Düsseldorfer Mostert», ou seja, lavagem, peneiração, pré-moagem, mistura dos ingredientes no processo de maceração, segunda moagem, terceira moagem com mós de granito e maturação, têm de ocorrer na área geográfica identificada. Garante-se assim o sabor tipicamente picante, maltado e condimentado, e bem assim as propriedades organolépticas, qualidade, origem regional, rastreabilidade e controlo ao longo de todo o processo de produção.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

Todo o processo de embalagem, incluindo envasamento, acondicionamento e rotulagem, têm de ocorrer na área geográfica identificada.

Este procedimento é necessário, pois o sabor forte da mostarda pode facilmente alterar-se. Por este motivo, durante a maturação a temperatura é cuidadosamente controlada. Este controlo rigoroso, aliado ao período de armazenagem, influencia decisivamente as qualidades organolépticas do produto final. Sem a experiência do pessoal interno especializado (especialistas em mostarda) não seria possível determinar qual o melhor momento para envasar o produto, para que a qualidade seja sempre consistentemente elevada. É por este motivo que esta fase do processo de produção, essencial para a qualidade do produto, tem de ocorrer na área geográfica sob a supervisão dos fabricantes.

Garante-se assim o sabor tipicamente picante, maltado e condimentado da mostarda, resultante das suas propriedades organolépticas, qualidade, origens regionais, rastreabilidade e controlo ao longo de todo o processo de fabrico.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Enunciam-se seguidamente as normas de rotulagem que garantem a origem e autenticidade da «Düsseldorfer Mostert», quer para o consumidor quer para os inspectores que controlam o processo de fabrico e precavêem contra irregularidades. São eles que asseguram a uniformidade da rotulagem, garantindo assim a origem e rastreabilidade da «Düsseldorfer Mostert».

Inscrição obrigatória no rótulo da «Düsseldorfer Mostert»:

«Düsseldorfer Mostert»,

«Düsseldorfer Senf Mostert»,

«Düsseldorfer Urtyp Mostert» e/ou

«Aechter Düsseldorfer Mostert»

em todos os pontos de venda. O rótulo pode igualmente incluir a referência «IGP» e/ou «Indicação Geográfica Protegida».

A inscrição «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» tem de constar juntamente com o símbolo pertinente da UE, previsto no Regulamento (CE) n.º 510/2006, a cores ou a preto-e-branco.

A estrutura de controlo mantém uma lista actualizada das empresas fabricantes de «Düsseldorfer Mostert». Os membros do *Schutzgemeinschaft für spezifikationskonforme Produkte* (Agrupamento de defesa de produtos regulados por cadernos de especificações) e as empresas fabricantes de «Düsseldorfer Mostert» são autorizados a utilizar a inscrição «Senfspezialität aus Düsseldorf», do *Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf* (Agrupamento de defesa da mostarda de Düsseldorf), em caracteres *Arial Regular*, nas variações seguintes:

a cores: cor CMYK 12C 27M 56Y 0K (dourado), impressão e/ou estampagem a quente da âncora, do contorno do leão e da bordura do logótipo e/ou cor CMYK 12C 27M 56Y 0K (dourado), impressão e/ou estampagem da âncora, do leão e da bordura do logótipo e/ou a preto-e-branco, cor CMYK 0C 0M 0Y 100K (preto) para a âncora, o contorno do leão e a bordura do logótipo e/ou a preto-e-branco, cor CMYK 0C 0M 0Y 100K (preto) para a âncora, o leão e a bordura do logótipo.

A cor de fundo dentro do logótipo é variável. O tamanho do logótipo pode variar consoante a utilização.

Estas normas de rotulagem aplicam-se igualmente aos produtos e géneros alimentícios que utilizem a «Düsseldorfer Mostert» como único ingrediente desta categoria de produtos.



4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica abrange a *Landeshauptstadt Düsseldorf*, designada por «Düsseldorf».

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A área geográfica abrange a *Landeshauptstadt Düsseldorf*, designada por «Düsseldorf». A «Düsseldorfer Mostert» foi inventada na área geográfica, a qual se destaca pela longa tradição de fabrico de mostarda de Düsseldorf. A área geográfica distingue-se das zonas limítrofes devido à designação, à origem da invenção, à longa tradição de fabrico, ao processo especial de extracção de água, desenvolvido e praticado na área geográfica, aos ingredientes que caracterizam o sabor e, em especial, aos minerais encontrados e ao elevado teor de cálcio da água de Düsseldorf e ao vinagre de vinho do mesmo nome, obtido a partir de bactérias de ácido acético na proximidade imediata da fábrica de mostarda e utilizada sem alterações desde 1969.

5.2. Especificidade do produto:

A «Düsseldorfer Mostert» é constituída exclusivamente por sementes de mostarda castanhas e amarelas, vinagre de vinho, não filtrado, fabricado em Düsseldorf, água especial de Düsseldorf, rica em cálcio e outros minerais, sal, açúcar e especiarias. Apresenta consistência cremosa e brilhante e cor castanha maltada. A «Düsseldorfer Mostert» contém partículas de casca (*specks*).

Uma das características especiais da «Düsseldorfer Mostert» é o seu sabor picante, maltado e condimentado, derivado da tripla moagem da casca de mostarda. O sabor típico picante, maltado e condimentado, deve-se ao processo tradicional de fabrico local, exclusivo da área geográfica, com recurso a sementes de mostarda castanhas e amarelas, moídas três vezes, ao processo especial de maceração, à

moagem final com mós de granito e à utilização de vinagre de vinho, não filtrado, de Dusseldorf, bem como à água especial de Dusseldorf, rica em cálcio e outros minerais. A «Düsseldorfer Mostert» é fabricada exclusivamente com ingredientes naturais. Não contém conservantes, aromatizantes nem espessantes.

Estas propriedades organolépticas fazem o renome da «Düsseldorfer Mostert» enquanto especialidade regional. Pode dizer-se que a reputação de que usufrui foi absorvida pela «Düsseldorfer Mostert», decorrente do seu sabor, qualidade e características especiais.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

História/Contexto histórico

«Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» e «Düsseldorfer Tafelsenf» designa especialidades alimentares de longa tradição histórica e regional desenvolvidas em Dusseldorf.

A história da indústria da mostarda em Dusseldorf testemunha este facto. A primeira fábrica alemã de mostarda foi fundada em Dusseldorf em 1726. A sua especialidade era a mostarda picante, maltada, condimentada, cremosa, brilhante, de um castanho maltado, designada por «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert». A «Düsseldorfer Mostert» rapidamente se tornou conhecida igualmente fora da Alemanha, consolidando a reputação da cidade enquanto metrópole da mostarda.

Já antes de 1800 o número de vendas de «Aechter Düsseldorfer Mostert» tinha sensibilizado grandemente o consumidor para o produto, quer a nível nacional quer no estrangeiro. Em 1884, o quadro de Vincent van Gogh, «Natureza morta com loiça, garrafas e caixa» fez entrar a «Düsseldorfer Mostert» na história da arte.

Em 1896 havia oito fábricas de mostarda em Dusseldorf. A partir de 1826 a indústria da mostarda de Dusseldorf está documentada em notícias comerciais, na literatura de viagens e em descrições da cidade.

Em 1920 iniciou-se uma nova era da mostarda em Dusseldorf. O industrial Otto Frenzel, da Lorena, instalou em finais desse ano uma fábrica de mostarda em Dusseldorf. Aí fabricava uma mostarda muito forte, a primeira de cor clara, a que chamou «Löwensenf», comercializando-a com um logótipo que representava a cabeça de um leão, em homenagem ao emblema da cidade. Este tipo claro de mostarda não tinha precedentes na Alemanha. As reacções iniciais dos consumidores à inovação variaram entre o cepticismo e o desinteresse. Todavia, não tardou que esta mostarda forte, com especiarias que a singularizavam, fizesse a fama da «Düsseldorfer Mostert» e da «Düsseldorfer Senf». A inovação introduzida pela «Löwensenf» rapidamente lhe granjeou o reconhecimento do consumidor. Começou assim a história de sucesso de Otto Frenzel e da nova indústria de mostarda de Dusseldorf. O êxito de Frenzel deveu-se à exigência de genuinidade da «Düsseldorfer Mostert» e da «Düsseldorfer Senf», que determinava a utilização exclusiva dos melhores ingredientes e a preparação meticulosa de todos os produtos, isenta de aditivos estranhos.

Em 1930 as fábricas de mostarda de Dusseldorf começaram a produzir a «Düsseldorfer Tafelsenf» meio-forte. Os consumidores alemães e estrangeiros rapidamente souberam apreciar esta especialidade de mostarda esverdeada de Dusseldorf, mais suave e mais moderadamente condimentada, atraentemente brilhante. Em 1938 a indústria de mostarda de Dusseldorf começou a exportar «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» e «Düsseldorfer Tafelsenf» para a Europa, os EUA, o Canadá, a América do Sul, a África, o Japão e a Austrália.

As famosas fábricas de mostarda de Dusseldorf, como a *Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe*, a *Otto Frenzel Senfindustrie* e as *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*, que entretanto se expandiram para além dos limites locais a outras partes da Alemanha e do estrangeiro, tornaram-se parte da

história da cidade. Muitos destes fabricantes de mostarda utilizavam a âncora de Dusseldorf e/ou o leão de Dusseldorf no rótulo da «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» e «Düsseldorfer Tafelsenf» que fabricavam na cidade.

Relação natural/Condições ambientais

Entre a «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», a área geográfica de que provém e as propriedades organolépticas que evidencia existe uma relação natural.

A água de Dusseldorf, utilizada como ingrediente principal da «Düsseldorfer Mostert», provém do Reno. O seu percurso passa pelas margens do rio, que possui diversas camadas de areia e seixos, nalguns pontos com uma espessura de 30 m, o que lhe confere um carácter particularmente limoso e, por conseguinte, rico em minerais. A água de Dusseldorf é tratada por um processo especial desenvolvido e praticado na cidade. Por sua vez, o elevado teor limoso e consequente teor elevado em minerais da água de Dusseldorf imprimem à «Düsseldorfer Mostert» o seu sabor peculiar.

O vinagre de vinho, não filtrado, fabricado em Dusseldorf afecta igualmente o sabor da «Düsseldorfer Mostert». A água de Dusseldorf, particularmente limosa e rica em minerais, é igualmente utilizada no fabrico do vinagre de vinho de Dusseldorf, tal como o é a cultura regional de uma estirpe específica de bactérias de ácido acético da área circundante da fábrica de mostarda, utilizada no fabrico do vinagre de vinho de Dusseldorf desde 1969.

Relação actual/Reputação

A «Düsseldorfer Mostert» continua a usufruir hoje de boa reputação enquanto especialidade regional bem conhecida dos consumidores na região e fora dela.

As reacções dos consumidores atestam a sua reputação. Para aqueles, a «Düsseldorfer Mostert» possui uma posição estabilizada no mercado.

Tal como os próprios nomes deixam transparecer («Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert»), Dusseldorf é o local histórico e geográfico de naturalidade da «Düsseldorfer Mostert». Sem Dusseldorf (local onde foi inventada) as especialidades de mostarda da cidade não seriam tão prezadas.

A sua reputação assenta especialmente na longa história de produção da «Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» e «Düsseldorfer Tafelsenf» em Dusseldorf e nas suas propriedades organolépticas. Dusseldorf é muitas vezes descrita como a cidade da mostarda, ou «Mostertstadt», devido à longa e ilustre história da sua indústria da mostarda.

As especialidade de mostarda de Dusseldorf são de tal modo prezadas que lhe foi dedicado um dos museus da cidade. A longa tradição de fabrico de especialidades de mostarda de Dusseldorf encontra-se atestada por muitas fotografias de mostarda fabricada pela indústria da cidade. A reputação passada e presente da «Düsseldorfer Mostert» enquanto especialidade regional de Dusseldorf na região e além dela encontra-se bem documentada em muitas publicações sobre as especialidades de mostarda de Dusseldorf.

A «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» e «Düsseldorfer Tafelsenf» fazem parte da história e da tradição culinária de Dusseldorf. O «Düsseldorfer Senfrostbraten» clássico, um pedaço de lombo barrado com mostarda de Dusseldorf e seguidamente colocado na grelha, pode encontrar-se, por exemplo, nas ementas das cervejarias da cidade velha, «Düsseldorfer Altstadt». A sanduíche do Reno, constituída por um pequeno pão de cacete («Röggelchen») com uma fatia de queijo e mostarda de Dusseldorf, faz igualmente parte da culinária de Dusseldorf.

Estas duas tradições antigas demonstram como Dusseldorf é uma cidade com um tipo especial de mostarda e que a «Düsseldorfer Mostert», tal como a cerveja «Düsseldorfer Alt», continua a usufruir de boa reputação junto do consumidor, devido à sua origem geográfica e às propriedades organolépticas a ela associadas, de que resulta o seu sabor peculiar.

Nos nossos dias, a mostarda de Dusseldorf continua a ser servida à boa maneira tradicional, em mostardeiras de louça especiais de Dusseldorf, nos restaurantes tradicionais e nas cervejarias do centro da cidade que continuam a servir «Düsseldorfer Alt», bem como em casa dos consumidores da região. As multidões que visitam as cervejarias de «Düsseldorfer Alt» e experimentam a culinária tradicional da cidade, há décadas que apreciam a «Düsseldorfer Mostert», especialidade regional imediatamente identificável quer pelo sabor quer pelo recipiente de louça em que é servida.

Há duas lojas antigas em Dusseldorf que ainda vendem avulso «Düsseldorfer Mostert». Muitos são os consumidores regionais que diariamente continuam a frequentá-las para encher de «Düsseldorfer Mostert» os seus recipientes de rótulo tradicional, normalmente de louça.

A «Düsseldorfer Mostert» continua também a ser reconhecida fora da Alemanha como uma especialidade regional. A «Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» e «Düsseldorfer Tafelsenf» são exportadas para países europeus e extra-europeus, nomeadamente os EUA, na qualidade de «Mostarda genuína fabricada em Dusseldorf», desde 1938. Esta história reflecte-se na gama de produtos exportados para os EUA. Dusseldorf é uma das poucas cidades do mundo que pode contemplar um longo e grande percurso de tradição mostardeira. Assim se espalhou a fama de Dusseldorf como metrópole da mostarda para fora da região. A quantidade de pedidos de informações enviados por consumidores de todo o mundo atesta que a nomeada das especialidades de mostarda de Dusseldorf não está confinada à Alemanha.

Uma das razões que faz a boa reputação da «Düsseldorfer Mostert» junto do consumidor decorre do facto de, contrariamente ao que ocorre com outras pastas de mostarda de fora da área geográfica, a mostarda de Dusseldorf não conter conservantes.

Relação económica/Importância

A «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» continua a ser muito importante para a economia de Dusseldorf. A grande popularidade da «Düsseldorfer Mostert» reflecte-se inequivocamente no seu excelente volume de escoamento nas lojas de venda a retalho, nos talhos e nos restaurantes da área geográfica, na Alemanha e no resto do mundo.

A produção anual de «Düsseldorfer Mostert» na área geográfica está estimada em cerca de 65 toneladas. Estes valores de vendas anuais confirmam que a «Düsseldorfer Mostert» possui boa reputação junto do consumidor enquanto especialidade regional típica, não só por ser original da região, como pelas suas propriedades organolépticas.

Relação fabrico/qualidade organoléptica: Há quase trezentos anos que a «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» é produzida localmente segundo processos de fabrico inventados na cidade. É graças ao saber, especialização e experiência transmitido de geração em geração pelos fabricantes que a «Düsseldorfer Mostert» evidencia as suas propriedades organolépticas, determinadas geograficamente.

Referência à publicação do caderno de especificações:

Markenblatt Vol. 07 de 19 de Fevereiro de 2010, Parte 7c, p. 2509

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