

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2011/C 321/15)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„DÜSSELDORFER MOSTERT”/„DÜSSELDORFER SENF MOSTERT”/„DÜSSELDORFER URTP MOSTERT”/„AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT”

NR. CE: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

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

2. Statul membru sau țara terță:

Germania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. Tip de produs:**

Clasa 2.6. Pastă de muștar

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:

„Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” (denumit în continuare pe scurt „Düsseldorfer Mostert”) este o pastă gata de consum destinată condimentării mâncărilor. „Düsseldorfer Mostert” constă exclusiv din semințe de muștar, maro și galbene, măcinate, oțet din alcool de Düsseldorf nefiltrat, apă de Düsseldorf cu un conținut special de calcar și minerale, sare, zahăr și condimente. Consistența sa este cremoasă și textura este lucioasă, iar culoarea maro amintește de cea a malțului. „Düsseldorfer Mostert” conține bucăți mici de tegumente (*Stippen*). Caracteristica specială a produsului „Düsseldorfer Mostert” este gustul picant, cu aromă de malț, provenită din cojile de muștar triplu măcinate. Aromă tipică de malț, picantă și condimentată, se datorează unui proces tradițional de fabricare artizanală, cu o îndelungată istorie, desfășurat exclusiv în această arie geografică pe bază de semințe de muștar de culoare maro și galbenă, procesului special de macerare la rece, procesului de triplă măcinare a semințelor, procesului de măcinare finală manuală, cu pietre de granit, oțetului din alcool de Düsseldorf nefiltrat și apei de Düsseldorf, cu un conținut special de calcar și minerale. „Düsseldorfer Mostert” constă exclusiv din ingrediente naturale. „Düsseldorfer Mostert” nu conține conservanți, arome și agenți de îngroșare.

(¹) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Produsul finit „Düsseldorfer Mostert” trebuie să prezinte următoarele valori analitice:

- masă uscată: minimum 25 %;
- valoare PH < 4,1;
- aciditate totală (calculată sub formă de acid acetic) > 2,3 %;
- sare alimentară (calculată sub formă de NaCl) > 3,5 %.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

Materiile prime pentru „Düsseldorfer Mostert” sunt: semințe de muștar de culoare maro și galbenă, oțet din alcool de Düsseldorf nefiltrat, apă de Düsseldorf, cu un conținut special de calcar și minerale, sare, zahăr și condimente.

„Düsseldorfer Mostert” nu conține conservanți, arome sau agenți de îngroșare.

Pentru a menține deosebita calitate tradițională și prospețimea produsului, legătura cu regiunea, proprietățile organoleptice și reputația acestuia, „Düsseldorfer Mostert” este produs utilizându-se exclusiv apă de Düsseldorf și oțet din alcool de Düsseldorf nefiltrat, fabricat el însuși cu apă de Düsseldorf, ambele provenind din aria geografică delimitată.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produse de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Materiile prime pentru „Düsseldorfer Mostert” sunt: semințe de muștar maro și galbene, oțet din alcool de Düsseldorf, nefiltrat, apă de Düsseldorf, cu un conținut special de calcar și minerale, sare, zahăr și condimente.

„Düsseldorfer Mostert” nu conține conservanți, arome sau agenți de îngroșare.

Într-o primă etapă, se separă semințele de muștar de culoare maro și galbenă, care au fost în prealabil curățate și date prin sită, spre a fi măcinate. Semințele de muștar de culoare maro și galbenă, măcinate în prealabil, sarea, zahărul și condimentele se amestecă ulterior cu apa de Düsseldorf cu un conținut special de calcar și minerale și cu oțetul din alcool de Düsseldorf nefiltrat, până se obține, prin macerare la rece, o pastă de muștar de culoare maro.

În final, pasta de muștar macerat este măcinată de două ori. La ultima măcinare, se folosesc pietre de granit pentru a netezi structura muștarului „Düsseldorfer Mostert” și pentru a-l aera pe cale manuală. Minuscule resturi de tegument rămân vizibile. După o perioadă de maturare, „Düsseldorfer Mostert” își dezvoltă aroma sa caracteristică de malț, picantă și condimentată. Apoi este umplut în diverse recipiente.

„Düsseldorfer Mostert” are un termen de valabilitate de doar 10 luni, pentru ca acesta să își păstreze proprietățile organoleptice.

Toate etapele de fabricare ale produsului „Düsseldorfer Mostert”, și anume curățarea, trecerea prin sită, măcinarea prealabilă, amestecarea ingredientelor macerate la rece, a doua măcinare, a treia măcinare cu pietre de granit și maturarea, sunt efectuate în aria geografică. Astfel se obține gustul tipic de malț, picant și condimentat și, datorită acestuia, sunt garantate proprietățile organoleptice și calitatea, originea regională, trasabilitatea, precum și controlul produsului „Düsseldorfer Mostert” de-a lungul întregului proces de producție.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Etapele de condiționare, și anume umplerea, ambalarea, precum și inscripționarea recipientelor se efectuează în aria geografică.

Acest lucru este obligatoriu, deoarece produsul își poate pierde ușor din aroma picantă și gustul de muștar, iar procesul de maturare este sensibil la variațiile de temperatură. Controlul temperaturii și al perioadei de depozitare joacă un rol decisiv în ceea ce privește calitatea senzorială a produsului finit. Doar personalul de specialitate al fabricii (producătorii de muștar locali) dispun de experiența necesară pentru a stabili momentul ideal al umplerii, necesar pentru păstrarea calității produsului. Din acest motiv, este necesar ca această etapă importantă de fabricare, de care depinde calitatea produsului, să fie efectuată în aria geografică și să fie supusă controlului de către producător.

Astfel sunt garantate gustul tipic de malț, picant și condimentat, proprietățile organoleptice și calitatea, originea regională, trasabilitatea, precum și controlul produsului „Düsseldorfer Mostert” de-a lungul întregului proces de producție.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Următoarele reguli de etichetare, respectiv de identificare, garantează originea și autenticitatea produsului „Düsseldorfer Mostert” atât pentru consumatori, cât și pentru inspectorii care monitorizează procesul de producție și care asigură protecția împotriva utilizării abuzive. Ele servesc identificării uniforme și, prin aceasta, contribuie la garantarea originii și trasabilității produsului „Düsseldorfer Mostert”.

Indiferent de punctele de comercializare, „Düsseldorfer Mostert” trebuie etichetat sau identificat astfel:

„Düsseldorfer Mostert”,

„Düsseldorfer Senf Mostert”,

„Düsseldorfer Urtyp Mostert” și/sau

„Aechter Düsseldorfer Mostert”.

Această etichetare, respectiv identificare, poate conține acronimul „g.g.A” (IGP) și/sau mențiunea „geschützte geographische Angabe” (indicație geografică protejată).

Eticheta produsului „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” trebuie să conțină logo-ul comunitar relevant prezentat în Regulamentul (CE) nr. 510/2006, color sau alb-negru.

Asociația pentru protecția produselor (*Schutzgemeinschaft*) deține o listă actualizată în mod constant a întreprinderilor care produc „Düsseldorfer Mostert”. Această asociație pentru protecția produselor care respectă specificațiile (*Schutzgemeinschaft für spezifikationskonforme Produkte*) permite tuturor întreprinderilor care i-au comunicat acestei asociații ca sunt producătoare de „Düsseldorfer Mostert”, precum și membrilor acestora, utilizarea următoarelor însemne verbale sau figurative ale Asociației pentru protecția muștarului de Düsseldorf (*Schutzgemeinschaft Düsseldorf Senf*), cu font Arial/Regular, pentru cuvintele „Senfspezialität aus Düsseldorf” (Specialitate de muștar din Düsseldorf), în următoarele variante:

color, în nuanța CMYK, culoare 12C 27M 56Y 0K (auriu), în culoare specială aurie și/sau cu imprimare pe folie la cald, aurii pentru ancoră, conturul leului și cadrul logo-ului și/sau color, în nuanța CMYK, culoare 12C 27M 56Y 0K (auriu), în culoare specială aurie și/sau cu imprimare pe folie la cald, aurii pentru ancoră, leu și cadrul logo-ului și/sau alb-negru, în nuanța CMYK, culoare 0C 0M 0Y 100K (negru) pentru ancoră, conturul leului și cadrul logo-ului și/sau alb-negru, în nuanța CMYK, culoare 0C 0M 0Y 100K (negru) pentru ancoră, leu și cadrul logo-ului.

Culoarea de fundal în interiorul logo-ului este variabilă. Dimensiunea logo-ului poate să varieze în funcție de scopul utilizării.

Aceste norme de etichetare sunt valabile și pentru produsele – produse alimentare sau altele – la fabricarea cărora muștarul „Düsseldorfer Mostert” este folosit drept componentă unică a acestei categorii de produse.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică cuprinde capitala landului, Düsseldorf; acesteia îi este asociată denumirea „Düsseldorf”.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria geografică cuprinde capitala landului, Düsseldorf; acesteia îi este asociată denumirea „Düsseldorf”. În această arie geografică a fost inventat produsul „Düsseldorfer Mostert”. Aria geografică este cunoscută pentru tradiția îndelungată a fabricării muștarului de Düsseldorf, devenită o adevărată industrie. Aria geografică se deosebește în mod clar de arile învecinate prin denumire, originea invenției, lungă tradiție de fabricare, procesul special de extracție a apei, dezvoltat și practicat în aria geografică, ingredientele produsului, care îi conferă gustul caracteristic, în special conținutul ridicat de calcar și minerale din apa de Düsseldorf și cultura de oțet din alcool de Düsseldorf, obținut din bacterii acetice aflate în imediata vecinătate a fabricii de muștar, și utilizată în același mod încă din 1969.

5.2. Specificitatea produsului:

Produsul „Düsseldorfer Mostert” constă exclusiv din semințe de muștar, maro și galbene, măcinate, oțet din alcool de Düsseldorf, apă de Düsseldorf cu un conținut special de calcar și minerale, sare, zahăr și condimente. Consistența sa este cremoasă și textura lucioasă, iar culoarea sa maro amintește de cea a malțului. „Düsseldorfer Mostert” conține bucăți mici de tegument (*Stippen*).

Produsul „Düsseldorfer Mostert” se caracterizează prin gustul picant, cu aromă de malț, obținut din cojile de muștar triplu măcinate. Aroma tipică de malț, picantă și condimentată, se datorează unui proces tradițional de fabricare artizanală, cu o îndelungată istorie, practicat exclusiv în această zonă geografică, pe bază de semințe de muștar de culoare maro și galbenă, procesului special de macerare la

rece, procesului de triplă măcinare a semințelor, procesului de măcinare finală, manuală, cu pietre de granit, oțetului din alcool Düsseldorf nefiltrat și apei de Düsseldorf, cu un conținut special de calcar și de minerale. „Düsseldorfer Mostert” constă exclusiv din ingrediente naturale. „Düsseldorfer Mostert” nu conține conservanți, arome și agenți de îngroșare.

Aceste proprietăți organoleptice sunt încă un motiv pentru recunoașterea produsului „Düsseldorfer Mostert” ca specialitate regională. Se poate spune că buna sa reputație a devenit o caracteristică a produsului „Düsseldorfer Mostert”, ca urmare a gustului, calității și caracteristicilor sale deosebite.

5.3. *Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Legătura istorică/istorie

„Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”, muștarul de Düsseldorf (*Düsseldorfer Senf*) și muștarul de masă de Düsseldorf (*Düsseldorfer Tafelsenf*) sunt specialități alimentare elaborate în Düsseldorf și care se bucură de o tradiție îndelungată, ancorată în istoria regiunii.

Istoria industriei muștarului din Düsseldorf demonstrează acest lucru. În anul 1726, a fost înființată prima fabrică germană de muștar. Aceasta era specializată în fabricarea unui muștar picant și condimentat, cu aromă de maș, cu o consistență cremoasă și o textură lucioasă, de culoarea mașului (maro), și anume „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”. Produsul „Düsseldorfer Mostert” s-a bucurat rapid de recunoaștere și peste granițele Germaniei, contribuind la renumele orașului Düsseldorf ca metropolă a muștarului.

Încă din 1800, „Aechter Düsseldorfer Mostert” este celebru printre consumatori, fapt demonstrat de nivelul ridicat de vânzări în țară și în străinătate. În 1884, „Düsseldorfer Mostert” a intrat în istoria artei prin natura statică a lui Vincent van Gogh, „Natură statică cu pietre, sticle și cutii”.

În 1896, existau deja 8 fabrici de muștar în Düsseldorf. Încă din 1826, industria muștarului din Düsseldorf a fost menționată în almanahuri comerciale, în literatura de călătorie și în descrieri ale orașului.

Anul 1920 a marcat pentru orașul Düsseldorf începutul unei noi ere a muștarului. Antreprenorul Otto Frenzel din Lothringen a înființat o fabrică de muștar la sfârșitul anului 1920, în Düsseldorf. Aici a produs un muștar foarte picant și, pentru prima dată, deschis la culoare, pe care îl denumise *Löwensenf* (muștarul leului) și pe care îl ștampilase cu un cap de leu, provenit de pe blazonul orașului. Un muștar atât de deschis la culoare nu fusese fabricat până atunci în Germania. Inițial, cumpărătorii au reacționat la această noutate destul de rezervat, unii refuzând chiar să îl cumpere. Cu toate acestea, gustul foarte picant și aromele inconfundabile au făcut celebru produsul „Düsseldorfer Mostert” și muștarul de Düsseldorf. La scurt timp, Otto Frenzel și-a creat o bună reputație printre clienții săi datorită noului său tip de muștar, *Löwensenf*. Astfel a început povestea de succes a noii industrii a muștarului de Düsseldorf promovată de Otto Frenzel. Succesul lui Frenzel s-a datorat cerințelor de puritate pentru „Düsseldorfer Mostert” și pentru muștarul de Düsseldorf, conform cărora trebuie alese doar ingrediente de cea mai nobilă calitate, trebuie să se procedeze cu deosebită grijă la prepararea produsului și să se renunțe la toate ingredientele nelocale.

Începând cu 1930, fabricile de muștar de Düsseldorf produceau muștarul de masă de Düsseldorf (*Düsseldorfer Senf*), un muștar de masă semipicant. Și această specialitate de muștar de Düsseldorf, mai puțin picantă, semicondimentat, de culoare galben-verzuie, cu o textură fină și lucioasă a fost apreciată și îndrăgită la scurt timp de către consumatorii din țară și străinătate. Încă din 1938, industria muștarului de Düsseldorf exporta „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”, muștar de Düsseldorf și muștar de masă de Düsseldorf în țările europene, în SUA, în Canada, în America de Sud, Africa, Japonia și Australia.

În istoria orașului Düsseldorf au existat, pe lângă fabricile cunoscute de muștar de Düsseldorf, Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe și Otto Frenzel, și următoarele fabrici regionale, naționale și internaționale de muștar de Düsseldorf: 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 und Senffabrik Johann

Waldorf. Mulți dintre acești producători au utilizat ancora sau leul de pe blazonul orașului Düsseldorf pentru identificarea muștarului pe care îl produceau sub denumirile de „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”, *Düsseldorfer Senf* și *Düsseldorfer Tafelsenf*.

Legătura naturală/condiții de mediu

Produsul cunoscut ca „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” demonstrează o legătură naturală între aria sa geografică și proprietățile sale organoleptice.

Apa de Düsseldorf utilizată, cea mai importantă componentă a produsului „Düsseldorfer Mostert”, este o apă de infiltrație din Rin. Trecerea sa, la nivelul malurilor râului, prin straturi de nisip și pietriș de până la 30 de metri grosime, îi conferă un conținut puternic de calcar, apa fiind astfel foarte bogată în minerale. Tratarea apei de Düsseldorf are loc conform unui proces special, dezvoltat și practicat în Düsseldorf. Conținutul ridicat de calcar și conținutul bogat de minerale al apei de Düsseldorf îi conferă produsului „Düsseldorfer Mostert” gustul deosebit.

În plus, și oțetul din alcool de Düsseldorf nefiltrat influențează gustul produsului „Düsseldorfer Mostert”. Fabricarea oțetului din alcool de Düsseldorf are și ea la bază utilizarea apei de Düsseldorf, deosebit de calcaroasă și de bogată în minerale. Încă din 1969, acest oțet din alcool de Düsseldorf este fabricat cu ajutorul unei tulpini de bacterii acetice, cultivate la fața locului în mod artizanal și care provine din bacterii acetice prezente în imediata apropiere a fabricii de muștar.

Legătura actuală/Reputație

„Düsseldorfer Mostert” se bucură și astăzi de o bună reputație și de un mare renume ca specialitate regională, atât printre consumatorii regionali, cât și printre consumatorii din afara regiunii.

Renumele produsului este dovedit de reacțiile consumatorilor. „Düsseldorfer Mostert” se bucură de un loc renumit pe piață și în rândul consumatorilor.

După cum se observă din înseși denumirile produsului – „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” – orașul Düsseldorf este leagănul istoric și geografic al produsului „Düsseldorfer Mostert”. Ca loc de proveniență a acestei specialități de muștar, orașul Düsseldorf îi conferă acestea o reputație solidă.

Reputația acestui produs se bazează în special pe îndelungata istorie a fabricării, la Düsseldorf, a acestui muștar, sub toate denumirile sale: „Düsseldorfer Mostert”, *Düsseldorfer Senf* și *Düsseldorfer Tafelsenf*, precum și pe proprietățile sale organoleptice. Datorită istoriei îndelungate și renumite a industriei muștarului de Düsseldorf, orașul Düsseldorf mai este denumit și „Mostertstadt” – orașul muștarului.

Reputația specialităților de muștar din Düsseldorf este atât de mare, încât le este dedicat un muzeu. Lunga tradiție de fabricare a specialităților de muștar în Düsseldorf este dovedită de numeroase fotografii reprezentând fabricarea muștarului în orașul Düsseldorf. Reputația regională și supraregională a produsului „Düsseldorfer Mostert”, ca specialitate regională din Düsseldorf, reiese din articolele scrise în diverse publicații cu privire la istoria și la percepția actuală a acestei specialități din Düsseldorf.

„Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert”, *Düsseldorfer Senf* și *Düsseldorfer Tafelsenf* fac parte din istoria și tradiția culinară din Düsseldorf. *Düsseldorfer Senfrostbraten*, un antricot uns cu muștar de Düsseldorf și apoi copt la grătar, poate fi un exemplu de fel de mâncare care se regăsește pe meniurile berărilor din *Düsseldorfer Altstadt* (orașul vechi Düsseldorf). Nu trebuie omis nici sendvișul renan, o chiflă (*Röggelchen*) cu o felie de brânză și muștar de Düsseldorf, care aparține și el tradiției culinare din Düsseldorf.

Faptul că Düsseldorf este un oraș al muștarului deosebit și că produsul „Düsseldorfer Mostert” se bucură și astăzi, ca și berea *Düsseldorfer Alt*, de un mare renume printre consumatori datorită originii geografice, proprietăților organoleptice asociate și gustului aferent, este demonstrat de două vechi tradiții.

În restaurantele tradiționale, vechile braserii care servesc și astăzi bere din centrul orașului, precum și în gospodăriile din regiune, muștarul de Düsseldorf este servit într-un mod tradițional, respectiv în recipiente din ceramică speciale pentru muștar. Numeroșii oaspeți ai berărilor „Düsseldorfer Alt” și care gustă din mâncărurile tradiționale din Düsseldorf au învățat timp de decenii să aprecieze „Düsseldorfer Mostert”, o specialitate regională ușor de recunoscut atât prin gustul său, cât și prin recipientul ceramic în care este servit.

În Düsseldorf, există două magazine de modă veche de unde se poate achiziționa „Düsseldorfer Mostert” vărsat. Zilnic, numeroși consumatori din regiune merg să își umple cu „Düsseldorfer Mostert” recipientele tradiționale, care sunt cel mai adesea din ceramică și care poartă o inscripție tradițională.

Și astăzi, produsul „Düsseldorfer Mostert” este cunoscut în afara granițelor Germaniei ca o specialitate regională. Încă de la 1938, produsele „Düsseldorfer Mostert”, *Düsseldorfer Senf* și *Düsseldorfer Tafelsenf* sunt exportate în țări europene și non-europene, mai ales în SUA, drept *Genuine Dusseldorf Prepared Mustard*. Această istorie este demonstrată de gama de produse exportate în SUA. Düsseldorf se numără printre puținele orașe din lume care se bucură de o bogată și îndelungată tradiție de fabricare a muștarului. Astfel, faima orașului Düsseldorf ca metropolă a muștarului s-a extins dincolo de limitele regionale. Importantul renume de care se bucură specialitățile de muștar din Düsseldorf este dovedit de nivelul ridicat al solicitărilor referitoare la acest produs primite și astăzi din partea unor consumatori din toată lumea.

Buna reputație a produsului „Düsseldorfer Mostert” în rândul consumatorilor se datorează faptului că această specialitate de muștar nu conține conservanți, spre deosebire de alte paste de muștar din afara ariei geografice.

Legătura economică / Semnificație

Semnificația economică a produsului „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” pentru orașul Düsseldorf rămâne una foarte mare. Popularitatea sporită a produsului „Düsseldorfer Mostert” se oglindește în excelențele cifre privind vânzările la nivelul comerțului detaliist, al carmangeriilor și al restaurantelor din regiunea geografică, din Germania și din restul lumii.

Conform estimărilor, în zona Düsseldorf sunt produse anual în jur de 65 de tone de „Düsseldorfer Mostert”. Aceste cifre de vânzări anuale demonstrează că produsul „Düsseldorfer Mostert” se bucură de o bună reputație printre consumatori ca specialitate tipică regională, datorită originii sale regionale și proprietățile organoleptice aferente.

Legătura referitoare la procesul de fabricare/calitate organoleptică: De aproape 300 de ani, producătorii regionali de muștar produc „Düsseldorfer Mostert”/„Düsseldorfer Senf Mostert”/„Düsseldorfer Urtyp Mostert”/„Aechter Düsseldorfer Mostert” în Düsseldorf, conform procesului de fabricare inventat în Düsseldorf. Pricererea, cunoștințele și experiența lor, transmise din generație în generație, garantează proprietățile organoleptice ale produsului „Düsseldorfer Mostert”, strâns legate de contextul geografic.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

Markenblatt, caiet 07 din 19 februarie 2010, secțiunea 7c, S. 2509

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