

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2011/C 321/15)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

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

ES št.: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

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

2. Država članica ali tretja država:

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 2.6 Gorčična pasta

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

Proizvod „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ (v nadaljnjem besedilu: „Düsseldorfer Mostert“) je gotova pasta za začinjanje hrane. Gorčica „Düsseldorfer Mostert“ je proizvedena izključno iz zmletih rjavih in rumenih gorčičnih semen, nefiltriranega alkoholnega kisa, proizvedenega v Düsseldorfu, posebne, z apnencem in minerali bogate düseldorfske vode, soli, sladkorja in začimb. Je lesketajoča, kremasta in barve rjavega slada. Gorčica „Düsseldorfer Mostert“ vsebuje delce lupin (zrnca). Zanj je zelo značilen pekoč in pikanten okus po sladu zaradi trikratnega mletja lupin gorčičnih semen. Ta značilen pekoč in pikanten okus po sladu se zagotavlja s tradicionalnim lokalnim proizvodnim postopkom, ki se izvaja samo na tem geografskem območju ter pri katerem se uporabljajo rjava in rumena gorčična semena, ki se trikrat meljejo, posebnim postopkom maceracije, zadnjim mletjem, ki se izvaja z granitnimi kamni, uporabo nefiltriranega alkoholnega kisa, proizvedenega v Düsseldorfu, ter z apnencem in minerali bogato düseldorfsko vodo. Pri proizvodnji gorčice „Düsseldorfer Mostert“ se uporabljajo le naravne sestavine. Gorčici „Düsseldorfer Mostert“ niso dodani konzervansi, sredstva za aromatiziranje ali sredstva za zgoščevanje.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Končni proizvod „Düsseldorfer Mostert“ mora imeti naslednje vrednosti:

- vsebnost suhe snovi: vsaj 25 %,
- vrednost pH < 4,1,
- skupna kislost (izmerjena kot očetna kislina) > 2,3 %,
- namizna sol (izmerjena kot NaCl) > 3,5 %.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Gorčica „Düsseldorfer Mostert“ se proizvaja iz rjavih in rumenih gorčičnih semen, nefiltriranega alkoholnega kisa, proizvedenega v Düsseldorfu, posebne, z apnencem in minerali bogate düsseldorfske vode, soli, sladkorja in začimb.

Ne sme vsebovati konzervansov, sredstev za aromatiziranje ali sredstev za zgoščevanje.

Da se zagotovijo visoka kakovost in svežina proizvoda „Düsseldorfer Mostert“, njegova povezanost z regijo, organoleptične značilnosti in sloves, se pri njegovi proizvodnji uporabljata le voda iz Düsseldorfa in nefiltriran düsseldorfski alkoholni kis, ki se prav tako proizvaja iz vode iz Düsseldorfa ter izhaja z opredeljenega geografskega območja.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Gorčica „Düsseldorfer Mostert“ se proizvaja iz rjavih in rumenih gorčičnih semen, nefiltriranega alkoholnega kisa, proizvedenega v Düsseldorfu, posebne, z apnencem in minerali bogate düsseldorfske vode, soli, sladkorja in začimb.

Ne sme vsebovati konzervansov, sredstev za aromatiziranje ali sredstev za zgoščevanje.

Najprej se oprana ter presejana rjava in rumena gorčična semena ločijo za mletje. Po predhodnem mletju se rjava in rumena gorčična semena ter sol, sladkor in začimbe zmešajo s posebno, z apnencem in minerali bogato düsseldorfsko vodo in nefiltriranim düsseldorfskim alkoholnim kisom, nato pa se macerirajo, da nastane rjava gorčična kaša.

Nato se ta gorčična kaša dvakrat zmelje. Za zadnje mletje se uporabijo granitni kamni, da se ročno zgladi tekstura proizvoda „Düsseldorfer Mostert“ in odstrani morebiten zrak. Delci lupin ostanejo vidni. Po določenem času zorenja proizvod „Düsseldorfer Mostert“ razvije svoj značilen pekoč in pikanten okus po sladu. Nato se polni v različne posode.

Rok trajanja proizvoda „Düsseldorfer Mostert“ je le deset mesecev. Rok trajanja je kratek zato, da se ohranijo organoleptične značilnosti proizvoda.

Vse postopke proizvodnje gorčice „Düsseldorfer Mostert“, tj. pranje, presejanje, predhodno mletje, mešanje sestavin v postopku maceracije, drugo mletje, tretje mletje z uporabo granitnih kamnov in zorenje, je treba izvajati na geografskem območju. Tako se zagotovijo značilen pekoč in pikanten okus proizvoda po sladu ter s tem njegove organoleptične značilnosti, kakovost, regionalno poreklo, sledljivost in nadzor med celotnim proizvodnim postopkom.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

Postopek pakiranja proizvoda, vključno s polnjenjem, pakiranjem in označevanjem, je treba izvajati na geografskem območju.

To je nujno, saj bi se v nasprotnem primeru intenzivnost okusa gorčice hitro zmanjšala. Zato se med zorenjem pozorno spremlja temperatura. Način uravnavanja temperature in obdobje skladiščenja bistveno vplivata na organoleptične značilnosti končnega proizvoda. Izkušnje, ki so potrebne za določitev najbolj primerne časa za polnjenje proizvoda, da se zagotovi enako visoka kakovost vseh proizvodov, ima le specializirano osebje v proizvodnji (notranji strokovnjaki za gorčico). Zato je treba ta del proizvodnega postopka, ki je ključen za kakovost proizvoda, izvajati na geografskem območju pod nadzorom proizvajalcev.

Tako se zagotovijo značilen pekoč in pikanten okus proizvoda po sladu ter s tem njegove organoleptične značilnosti, kakovost, regionalno poreklo, sledljivost in nadzor med celotnim proizvodnim postopkom.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Naslednja pravila za označevanje potrošnikom in inšpektorjem, ki spremljajo proizvodni postopek in preprečujejo zlorabe, jamčijo poreklo in pristnost proizvoda „Düsseldorfer Mostert“. Z njimi se zagotavlja enotno označevanje ter s tem jamčita poreklo in sledljivost proizvoda „Düsseldorfer Mostert“.

Proizvod „Düsseldorfer Mostert“ mora biti na vseh prodajnih mestih označen kot:

„Düsseldorfer Mostert“,

„Düsseldorfer Senf Mostert“,

„Düsseldorfer Urtyp Mostert“ in/ali

„Aechter Düsseldorfer Mostert“.

Ta oznaka lahko vsebuje tudi navedbo „ZGO“ in/ali „Zaščitena geografska označba“.

Na proizvodu „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ mora biti ustrezen barven ali črno-bel znak Skupnosti iz Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006.

Združenje za varstvo redno posodablja seznam družb, ki proizvajajo gorčico „Düsseldorfer Mostert“. Schutzgemeinschaft für spezifikationskonforme Produkte (Združenje za varstvo proizvodov, ki so skladni s specifikacijo) svojim članom in družbam, ki prijavijo proizvodnjo gorčice „Düsseldorfer Mostert“, dovoli uporabo besedne/slikovne oznake združenja Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf (Združenje za varstvo düsseldorfske gorčice), ki je izpisana v navadnem slogu pisave Arial in vključuje besedno zvezo „Senfspezialität aus Düsseldorf“, v naslednjih različicah:

v barvni različici so sidro, obroba leva in obroba logotipa v barvi CMYK 12C 27M 56Y 0K (zlata), v posebni zlati barvi in/ali zlati barvi, nanoseni z vročim tiskom s folijo, in/ali sidro, lev in obroba logotipa v barvi CMYK 12C 27M 56Y 0K (zlata), v posebni zlati barvi in/ali zlati barvi, nanoseni z vročim tiskom s folijo, in/ali v črno-beli različici so sidro, obroba leva in obroba logotipa v barvi CMYK 0C 0M 0Y 100K (črna) in/ali sidro, lev in obroba logotipa v barvi CMYK 0C 0M 0Y 100K (črna).

Barva ozadja znotraj logotipa je lahko različna. Velikost logotipa je odvisna od uporabe.

Ta pravila za označevanje veljajo tudi za proizvode, pri katerih je gorčica „Düsseldorfer Mostert“ edina sestavina iz zadevne kategorije proizvodov, ki se uporabljajo z drugimi živili in proizvodi.



4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje zajema Landeshauptstadt Düsseldorf. Imenuje se „Düsseldorf“.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Geografsko območje zajema Landeshauptstadt Düsseldorf. Imenuje se „Düsseldorf“. Proizvod „Düsseldorfer Mostert“ izhaja s tega geografskega območja. Za geografsko območje je značilna dolga tradicija proizvodnje düsseldorfske gorčice. Geografsko območje se zelo razlikuje od sosednjih območij zaradi označbe, izvora proizvoda, dolge tradicije proizvodnje, posebnega postopka črpanja vode, ki je bil razvit in se uporablja na geografskem območju, sestavin, ki dajejo proizvodu poseben okus, ter zlasti mineralov v düsseldorfski vodi z visoko vsebnostjo apnenca in düsseldorfskega alkoholnega kisa, ki se pridobiva iz očetnokislinskih bakterij iz neposredne bližine obrata za proizvodnjo gorčice in se nespremenjen uporablja od leta 1969.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Gorčica „Düsseldorfer Mostert“ je proizvedena izključno iz zmletih rjavih in rumenih gorčičnih semen, nefiltriranega alkoholnega kisa, proizvedenega v Düsseldorfu, posebne, z apnencem in minerali bogate düsseldorfske vode, soli, sladkorja in začimb. Je lesketajoča, kremasta in barve rjavega slada. Gorčica „Düsseldorfer Mostert“ vsebuje delce lupin (zrnca).

Zanjo je zelo značilen pekoč in pikanten okus po sladu zaradi trikratnega mletja lupin gorčičnih semen. Ta značilen pekoč in pikanten okus po sladu se zagotavlja s tradicionalnim lokalnim proizvodnim postopkom, ki se izvaja samo na tem geografskem območju ter pri katerem se uporabljajo rjava in rumena gorčična semena, ki se trikrat meljejo, posebnim postopkom maceracije, zadnjim

mletjem, ki se izvaja z granitnimi kamni, uporabo nefiltriranega alkoholnega kisa, proizvedenega v Düsseldorfu, ter z apnencem in minerali bogato düsseldorfsko vodo. Pri proizvodnji gorčice „Düsseldorfer Mostert“ se uporabljajo le naravne sestavine. Gorčici „Düsseldorfer Mostert“ niso dodani konzervansi, sredstva za aromatiziranje ali sredstva za zgoščevanje.

Proizvod „Düsseldorfer Mostert“ velja za regionalno specialiteto prav zaradi teh organoleptičnih značilnosti. Značilnost proizvoda „Düsseldorfer Mostert“ je postal tudi njegov velik sloves, ki ga je pridobil zaradi svojega okusa, kakovosti in posebnih značilnosti.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):

Zgodovinsko ozadje/zgodovina

Proizvodi „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ in „Düsseldorfer Tafelsenf“ so specialitete z zelo dolgo zgodovinsko in regionalno tradicijo, ki izvirajo iz Düsseldorfa.

To potrjuje tudi zgodovina proizvodnje gorčice v Düsseldorfu. Prvi nemški obrat za proizvodnjo gorčice je bil ustanovljen v Düsseldorfu leta 1726. V njem so proizvajali posebno pekočo in pikantno gorčico z okusom po sladu, ki je bila kremasta, lesketajoča in barve rjavega sladu ter se je imenovala „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“. Gorčica „Düsseldorfer Mostert“ je kmalu postala znana tudi zunaj Nemčije, mesto pa je postalo znano kot metropola gorčice.

Do leta 1800 so potrošniki v tujini in v Nemčiji proizvod „Aechter Düsseldorfer Mostert“ že dobro poznali, saj se je dobro prodajal. Leta 1884 je s sliko Vincenta van Gogha z naslovom „Tihožitje z lončeno posodo, steklenico in škatlo“ gorčica „Düsseldorfer Mostert“ postala del zgodovine.

Leta 1896 je bilo v Düsseldorfu osem obratov za proizvodnjo gorčice. O proizvodnji gorčice v Düsseldorfu se je v trgovinskih poročilih, popotniški literaturi in člankih o mestu pisalo že leta 1826.

Nato se je leta 1920 v Düsseldorfu začelo novo obdobje proizvodnje gorčice. Poslovnež Otto Frenzel iz regije Lorraine je konec leta 1920 ustanovil obrat za proizvodnjo gorčice v Düsseldorfu. V tem obratu je proizvajal zelo pekočo gorčico, ki je bila prva gorčica svetle barve, poimenoval jo je „Löwensenf“ in jo tržil z logotipom levove glave, ki je tudi na mestnem grbu. Takšne svetle gorčice v Nemčiji prej niso poznali. Kupci so bili na začetku do novega proizvoda zadržani in so ga celo odklanjali. Vendar sta proizvoda „Düsseldorfer Mostert“ in „Düsseldorfer Senf“ zaradi svojega intenzivnega in značilnega okusa kmalu postala znana. Sloves Otta Frenzla se je zaradi njegove nove gorčice „Löwensenf“ med potrošniki kmalu povečal. Tako se je začela zgodba o uspehu proizvodnje nove düsseldorfske gorčice Otta Frenzla. Frenzlov uspeh je temeljil na zahtevah glede čistosti proizvodov „Düsseldorfer Mostert“ in „Düsseldorfer Senf“, na podlagi katerih so se lahko uporabljale le najboljše sestavine, vsak proizvod je moral biti natančno pripravljen, pri čemer se niso smeli uporabljati nobeni tuji aditivi.

Obrati za proizvodnjo düsseldorfske gorčice so leta 1930 začeli proizvajati srednje pekočo gorčico „Düsseldorfer Tafelsenf“. Potrošnikom v Nemčiji in tujini je ta blažja, srednje pikantna düsseldorfska gorčica, ki je bila rahlo lesketajoča, zelo hitro postala všeč. Leta 1938 je proizvodni sektor düsseldorfske gorčice začel proizvode „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ in „Düsseldorfer Tafelsenf“ izvažati v druge evropske države, ZDA, Kanado, Južno Ameriko, Afriko, na Japonsko in v Avstralijo.

Znani obrati za proizvodnjo düsseldorfske gorčice, tj. Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe in Otto Frenzel Senfindustrie in 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 ter Senffabrik Johann Waldorf, ki niso delovali samo na lokalni ravni, ampak tudi v drugih delih Nemčije in v tujini, so postali del

zgodovine mesta. Veliko teh proizvajalcev gorčice je na oznaki proizvodov „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ in „Düsseldorfer Tafelsenf“, ki so jih proizvajali v mestu, uporabljalo düsseldorfsko sidro in/ali düsseldorfskega leva.

Naravna povezava/okoljski pogoji

Za proizvod „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ je značilna naravna povezava med geografskim območjem in njegovimi organoleptičnimi značilnostmi.

Düsseldorfska voda, ki se uporablja kot glavna sestavina proizvoda „Düsseldorfer Mostert“, se črpa iz Rena. Voda teče med bregovi s plastmi peska in gramoza, katerih globina ponekod dosega tudi 30 m, zato vsebuje veliko apnenca in zato tudi mineralov. Düsseldorfska voda se obdela po posebnem postopku, ki je bil razvit in se uporablja v Düsseldorfu. Tudi visoka vsebnost apnenca in zato tudi mineralov v düsseldorfski vodi prispeva k značilnemu okusu proizvoda „Düsseldorfer Mostert“.

Na okus proizvoda „Düsseldorfer Mostert“ vpliva tudi nefiltriran alkoholni kis, ki se proizvaja v Düsseldorfu. Pri proizvodnji düsseldorfskega alkoholnega kisa se uporablja z apnencem in minerali zelo bogata düsseldorfska voda, že od leta 1969 pa se uporablja tudi za regijo značilen sev oacetnoki-slinskih bakterij z območja v neposredni bližini obrata za proizvodnjo gorčice.

Sedanja povezava/sloves

Proizvod „Düsseldorfer Mostert“ ima še danes sloves regionalne specialitete, ki jo potrošniki iz lokalne regije in od drugod dobro poznajo.

Odzivi potrošnikov potrjujejo sloves proizvoda. Med potrošniki ima proizvod „Düsseldorfer Mostert“ zdaj utrjen tržni položaj.

Kot je razvidno iz imen „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, proizvod „Düsseldorfer Mostert“ zgodovinsko in geografsko izvira iz mesta Düsseldorf. Že zaradi mesta Düsseldorf, iz katerega proizvod izhaja, so te gorčice tako cenjene.

Njihov sloves temelji zlasti na dolgi zgodovini proizvodnje gorčic „Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ in „Düsseldorfer Tafelsenf“ v Düsseldorfu ter njihovih organoleptičnih značilnostih. Düsseldorf se zaradi dolge in dobro znane zgodovine proizvodnje gorčice pogosto opisuje kot mesto gorčice ali „Mostertstadt“.

Düsseldorfske gorčice so tako cenjene, da jim je posvečen eden od muzejev v mestu. Dolga tradicija proizvodnje gorčice v Düsseldorfu je dokumentirana s številnimi fotografijami gorčice, ki se proizvaja v mestu. Sloves proizvoda „Düsseldorfer Mostert“ kot düsseldorfske regionalne specialitete v lokalni regiji in drugje je dokumentiran v številnih preteklih in sedanjih publikacijah o düsseldorfskih gorčicah.

Proizvodi „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ in „Düsseldorfer Tafelsenf“ so del düsseldorfske zgodovine in tradicionalne kuhinje. Tradicionalno jed „Düsseldorfer Senfrostbraten“, tj. bržolo, premazano z düsseldorfsko gorčico in popečeno na žaru, ponujajo na jedilniku na primer pivnice v starem delu mesta, ki se imenuje Düsseldorf Altstadt. Del düsseldorfske kuhinje je tudi porenjski sendvič, tj. žemljica „Röggelchen“ z rezino sira in düsseldorfsko gorčico.

Dejstvo, da je Düsseldorf posebno mesto gorčice in da ima proizvod „Düsseldorfer Mostert“, tako kot pivo „Düsseldorfer Alt“, zaradi svojega geografskega porekla ter s tem povezanih organoleptičnih značilnosti in okusa še vedno velik sloves med potrošniki, dokazujeta dve stari tradiciji.

V tradicionalnih mestnih restavracijah, pivnicah v mestnem središču, ki še vedno proizvajajo pivo „Düsseldorfer Alt“, in v domovih regionalnih potrošnikov se düsseldorfska gorčica še danes streže na tradicionalen način, tj. v düsseldorfskih lončenih posodah za gorčico. Množice ljudi, ki obiskujejo pivnice „Düsseldorfer Alt“ in poskušajo tradicionalno kuhinjo mesta, že desetletja uživajo v regionalni specialiteti „Düsseldorfer Mostert“, ki jo je mogoče takoj prepoznati po okusu in lončeni posodi, v kateri je postrežena.

V Düsseldorfu dve tradicionalni trgovini prodajata nepakiran proizvod „Düsseldorfer Mostert“. Vsak dan ju obiše veliko regionalnih potrošnikov, da jim tradicionalno označene posode, ki so običajno lončene, napolnijo s proizvodom „Düsseldorfer Mostert“.

Še danes je proizvod „Düsseldorfer Mostert“ kot regionalna specialiteta znan tudi zunaj Nemčije. Proizvodi „Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ in „Düsseldorfer Tafelsen“ se že od leta 1938 pod imenom „Genuine Dusseldorf Prepared Mustard“ izvažajo v druge evropske in neevropske države, predvsem ZDA. Ta zgodovina izvoza se kaže v tem, da se v ZDA izvažajo veliko proizvodov. Düsseldorf je eno od redkih mest na svetu z dolgo in uspešno tradicijo proizvodnje gorčice. Zato se je njegov sloves kot metropole gorčice razširil preko meja lokalne regije. Glede na zanimanje potrošnikov, ki še vedno prihaja s celega sveta, je jasno, da sloves düsseldorfske gorčice ni omejen na Nemčijo.

Poseben razlog za velik sloves proizvoda „Düsseldorfer Mostert“ med potrošniki je tudi dejstvo, da düsseldorfska gorčica v nasprotju z drugimi gorčičnimi pastami zunaj geografskega območja ne vsebuje konzervansov.

Gospodarska povezava/pomen

Proizvod „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ je za gospodarstvo Düsseldorfa še vedno zelo pomemben. Velika priljubljenost proizvoda „Düsseldorfer Mostert“ se jasno kaže v odličnih podatkih o prodaji v maloprodajnih trgovinah s hrano, mesnicah in restavracijah na zadevnem geografskem območju, v Nemčiji in drugje po svetu.

Ocenjuje se, da se na geografskem območju Düsseldorfa vsako leto proizvede približno 65 ton proizvoda „Düsseldorfer Mostert“. Ti letni podatki o prodaji potrjujejo, da ima proizvod „Düsseldorfer Mostert“ zaradi svojega regionalnega porekla in z njim povezanih organoleptičnih značilnosti med potrošniki velik sloves kot značilna regionalna specialiteta.

Povezava s proizvodnjo/organoleptična kakovost: Regionalni proizvajalci v Düsseldorfu že skoraj 300 let proizvajajo gorčico „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ po proizvodnem postopku, ki so ga iznašli v tem mestu. Geografsko pogojene organoleptične značilnosti proizvoda „Düsseldorfer Mostert“ se zagotavljajo s strokovnim znanjem in izkušnjami, ki jih proizvajalci prenašajo iz generacije v generacijo.

Sklic na objavo specifikacije:

Markenblatt, 7. zvezek, z dne 19. februarja 2010, del 7c, str. 2509

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