

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 72/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”MOUTARDE DE BOURGOGNE”

EG-nr: FR-PGI-005-0503-25.10.2005

SUB () SGB (X)

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.)

Adress: 51, rue d'Anjou
75 008 Paris
FRANCE

Tfn +33 153898000

Fax +33 142255797

E-post: info@inao.gouv.fr

2. Grupp:

Namn: Association Moutarde de Bourgogne (AMB)

Adress: AMB ARIA Bourgogne
4, Bd du Docteur Jean Veillet
21 000 Dijon
FRANCE

Tfn +33 380288140

Fax +33 380288169

E-post: laure.ohleyer@cote-dor.chambagri.fr

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan (X)

3. Produkttyp:

Klass 2.6 – Senapspasta

4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

4.1 Beteckning:

"Moutarde de Bourgogne"

4.2 Beskrivning:

"Moutarde de Bourgogne" är en stark eller mycket stark vitvins senap. Den är klargul till färgen och dess konsistens är tjock, homogen och krämig. Den har stark doft och smak med tydliga inslag av vitt bourgognevin.

4.2.1 Tillåtna ingredienser och tillsatser:

- senapskorn som producerats och lagrats i Bourgogne,
- lösning: en lösning av vatten och vitt vin med skyddad ursprungsbeteckning som har framställts i vinområdet Bourgogne. Andelen vin ska uppgå till 25 % vid framställningen av senapen. Vinet ska vara torrt vitt vin som framställts med de traditionella druvsorterna från Bourgogne, dvs. Aligoté och Chardonnay. Sådana viner kännetecknas av att de är mycket aromatiska och har en lång eftersmak,
- salt, socker, kryddor, tillsatssämnen (i enlighet med EU-direktivet från 1995, med undantag av artificiella färgämnen, mjöl av spannmål eller andra stabiliserings- eller förtjockningsmedel, naturlig eller artificiell senapsextrakt eller essentiell senapsolja).

4.2.2 Fysiska och kemiska egenskaper hos "Moutarde de Bourgogne":

- torrextrakt från senapskornen: > eller = 24 viktprocent av den färdiga produkten,
- fett från senapskornen: > eller = 9 viktprocent av den färdiga produkten,
- rester av fröskal: mindre än 2 % av den totala vikten.

4.3 Geografiskt område:

Produktion och lagring av senapskorn samt produktion (bearbetning) av senapspastan måste äga rum i det avgränsade produktionsområdet. Produktionsområdet utgörs av departementen i regionen Bourgogne, dvs. Côte d'Or, Nièvre, Saône et Loire och Yonne.

Det geografiska området motsvarar det område där man traditionellt har producerat senapskorn och bourgognevin och har de nödvändiga kunskaperna för att bearbeta dessa till en senap med typiska egenskaper (se punkt 4.6).

De senapskorn som produceras i Bourgogne har särskilda egenskaper som har varit kända i hundratals år. Charles Estienne, som var livläkare åt kung Frans I, ansåg att den senap som framställdes i Bourgogne var av en högre kvalitet på grund av att den framställdes av frön från åkersenapsplantan. Ända fram till andra världskriget odlade man åkersenap i skogarna och i närheten av kolmilor. Efter det att man hade framställt kol i milorna var marken rik på kaliumkarbonat och därför lämplig för senapsodling. Kolarna sådde senapen i mars och skördade i augusti. Dessutom lämpar sig klimatet i Bourgogne, som är ett ganska homogent inlandsklimat, för senapsodling. Senapsodlingen kräver inga stora vattenmängder, och senapen klarar både torra och höga temperaturer. Den mår däremot inte bra om slutet av våren är alltför fuktigt. Efter en nedgång under flera decennier har senapsodlingen i Bourgogne nu nylanserats på initiativ av senapsindustrin. Syftet är att få kontroll över produktionskvaliteten och att förbättra kvaliteten på den färdiga produkten. Nylanseringen har gjorts i samarbete med flera forskningsinstitut, Chambre d'Agriculture de Côte d'Or, regionala lagringsorgan, jordbrukare och bearbetningsföretag. Man har valt ut sorter med specifika egenskaper, dels med hänsyn till klimat och jordmån i Bourgogne och till bearbetningsföretagens kvalitetskrav.

Inom området har man avgränsat ett område där det är lämpligt att odla senap. Området har avgränsats utifrån vilka klimat- och jordmånsförhållanden som särskilt lämpar sig för senapsodling, dvs. andra jordar än brunjordar med hög syrahalt och podsoljordar på hög höjd. Försöksodling har visat att dessa jordar endast har begränsad lämplighet då senapskornen inte får tillräcklig kärna och otillräckliga halter av isotiocyanat, vilket i sin tur gör att det inte är möjligt att framställa senap med de typiska egenskaperna.

4.4 Ursprungsbevis:

Spårbarheten säkras under hela produktionsprocessen, från odlingslotten till den förpackade senapen. För detta används särskilda formulär. Senapen skördas endast på registrerade odlingslotter i det avgränsade produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen. Odlingslotterna ska uppfylla de kriterier som anges i produktionsplanen. Odlarna levererar sin produktion till lagringsföretag i Bourgogne. Alla aktörer som är verksamma inom produktionen av senapskorn, lagring och bearbetning ska fylla i de särskilda formulären. Under produktionens gång görs analyser av senapskornens och senapspastans kvalitet.

4.5 Framställningsmetod:

Endast följande sorter, vilka valts ut av Association "Moutarde de Bourgogne" (nedan kallad AMB), får användas; *Brassica juncea* (bruna och gula senapskorn) och *Brassica nigra* (svarta senapskorn). Man har utarbetat en produktionsplan i vilken det anges vilka områden som används för odlingen, vilka odlingslotter som har valts ut och var dessa är belägna inom produktionsområdet. Efter skörden levereras senapskornen till ett lagringsföretag i Bourgogne. Lagringsföretaget ansvarar för att säkra spårbarheten och rengör och lagrar senapskornen.

I denna etapp i produktionen ska senapskornen kontrolleras och godkännas/underkännas utifrån följande kriterier:

- de ska komma från det avgränsade produktionsområdet i Bourgogne och vara av de sorter som valts ut av AMB,
- andelen gröna eller omogna frön får högst vara på 1,5 % (kvalitet I och II),
- andelen främmande frön får högst vara 0,3 % i kvalitet I och 0,5 % i kvalitet II,
- senapskornen får inte vara angripna av insekter eller mögel och de får inte visa tecken på att ha blivit brända av solen,
- frönas storlek: vikt för 1000 frön = > 2,35 g. Vid exceptionella väderförhållandet får vikten för 1 000 frön ligga på > 2 g,
- vatten och flyktiga ämnen: 4,2–9 % av substansen,
- fetthalt: 28–42 % i torrsubstansen,
- halt av flyktigt isotiocyanat: 0,7–0,94 % i torrsubstansen,
- proteinhalt: 24,2–30,8 % i torrsubstansen.

När senapskornen har godkänts förbereds och levereras de till produktionsföretag inom det geografiska området. Kornen krossas och blandas med en lösning av vatten och vin. Det vin som används ska vara ett vitt AOC-vin från Bourgogne. Genom denna bearbetning frigörs senapskornets kärna och man får fram den första senapspastan. Pastan passeras därefter för att avlägsna fröskalerna. Detta ger en ljusgul pasta som är tjock, homogen och krämig till konsistensen. Avslutningsvis avlägsnas eventuella luftbubblor. Senapen får därefter vila, vilket gör att den starka smaken utvecklas. Därefter lagras och förpackas senapen.

4.6 Samband med det geografiska området:

Sambandet med det geografiska området utgörs av den regionala yrkesskickligheten som funnits i generationer, den traditionella odlingen av senap i Bourgogne, det starka bandet mellan senapsodlingen och vinproduktionen i Bourgogne och dessas goda renommé genom seklerna.

4.6.1 En särskilt god kvalitet:

Senap av typen "Moutarde de Bourgogne" kännetecknas av sin starka och intensiva smak och framställs av senapsfrön som producerats och lagrats i Bourgogne och av att den blandats med en lösning bestående av vatten, salt, socker, kryddor och minst 25 % torrt vitt vin från druvsorter som traditionellt odlas i Bourgogne. Dessa vita viner är aromatiska med lång eftersmak och ger senapen dess starka och typiska doft och dess tydliga smak av vitt bourgognevin, vilket särskiljer den från andra senapsorter. Torrsubstansen från kornen ska ligga på minst 24 % och andelen fett från kornen ska ligga på minst 9 %.

4.6.2 Senapens renommé:

Senapen hör ihop med regionen Bourgogne. Det berättas att man vid en fest 1336, som organiserades i Rouvres av hertigen Eudes IV av Bourgogne till Filip VI:s ära, förtärde så mycket som 206,75 liter senap. Från och med 1500-talet skapades särskilda stadgor för senapstillverkarnas skrän (i Dijon 1634 och i Beaune 1647). Ända fram till 1800-talet tillverkades senap hantverksmässigt. I och med den industriella revolutionen blev tillverkningen industriell. Tillverkarna i Bourgogne tävlade i uppfinningsrikedom. Bland annat lät en tillverkare i Dijon, en herr Grey, år 1850 hos Académie des Arts, Sciences et Belles Lettres, registrera en maskin som ökade produktionen avsevärt. Mellan 1750 och 1984 förekom 263 olika senapstillverkare. En sådan koncentration av tillverkare finns inte i någon annan region i Frankrike.

Det finns också historiska skäl till varför man odlar senap i Bourgogne, eftersom Frans I:s livläkare, Charles Estienne, ansåg att den senap som producerades i Bourgogne var av allra högsta kvalitet, vilket han ansåg berodde på att åkersenapen här växte bättre än någon annanstans.

Det finns ett nära band mellan senapen och vinet. År 1911 hävdade senapstillverkaren A. Berthiot att den goda kvaliteten på den senap han tillverkade berodde på att han använde de bästa senapskornen som vid malningen blandades med en bourgognelösning innehållande bland annat *verjus*, ett vin tillverkat på omogna druvor. Den aktuella druvsorten drabbades av vinlus och tillverkarna började istället använda syrliga vita viner. Dessa ersattes i ett senare skede med kvalitetsvin. Det faktum att man i stället för vinäger använder vin i senapen ger den dess särskilda organoleptiska egenskaper.

Senapstillverkarna började tidigt använda beteckningen "Moutarde de Bourgogne". Det finns bland annat en registrering från 1891 av märket "Moutarde de Bourgogne, extra-blanche supérieure" som gjorts vid domstolen i Sens och från 1903 en registrering vid handelskammaren i Dijon av en etikett med texten *Moutarde Jacquemart au pur verjus de Bourgogne*. Det faktum att man i varumärkenas namn väljer att hänvisa till Bourgogne och dess historia visar på senapens ryktbarhet. Bland de olika varumärkena kan nämnas *Jean-sans-Peur*, *Téméraire*, *Moutarde à la cuillère de la Belle Bourguignonne* och *La Bourguignonne*.

4.6.3 Den mänskliga faktorn – ett särskilt yrkeskunnande:

Ända fram till andra världskriget var senapsodlingen omfattande i Bourgogne. Efter 1945 försökte senapsindustrin bevara odlingen i regionen och senapstillverkarnas samarbetsorgan gav också ut en broschyr om senapstillverkningen för detta ändamål. Initiativet lyckades inte på grund av världsmarknaden och konkurrensen från andra oljeväxter.

Inte förrän i början av 1990-talet började man återigen odla senap i större skala. Detta berodde bland annat på att de olika aktörerna i produktionskedjan samtidigt hade olika skäl att göra gemensam sak:

- industrin sökte en möjlighet att diversifiera sina leveranskällor och önskade få kontroll över råvarornas kvalitet. De ville därför kunna påverka själva odlingen av senapskornen för att få en bättre slutprodukt,
- jordbrukarna önskade diversifiera sin produktion och ville också kunna avsätta produktionen i regionen.

Man tillsatte en kommitté som skulle styra nylanseringen. Där fanns företrädare för följande organ:

- Etablissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon och Institut national de recherche agronomique pour la recherche génétique. Dessa ansvarade för förbättringar av produktiviteten och såg till att senapskornens kvalitet motsvarade de kriterier som faststälts av AMB,
- Chambre d'agriculture de Côte d'Or ansvarade för tillämpad forskning och försöksverksamhet,
- regionala lagringsföretag ansvarade för logistik i samband med skörd och förpackning,
- jordbrukarna ansvarade för att omsätta forskningsresultaten i praktiken och för att få fram tillräckliga mängder senapskorn för tillverkarnas provtillverkning,
- *Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes* och senapstillverkarna genomförde ett antal prov och försök både i mindre skala och i industriell skala.

Tack vare samarbetet kunde man ta fram två sorter som man önskar skydda med en skyddad geografisk beteckning.

Parallellt med denna utveckling har produktionen ökat från cirka 350 hektar 1993 till 1 230 hektar 2003.

4.7 *Kontrollorgan:*

Beteckning: CERTIPAQ

Adress: 44, rue La Quintinie
75015 Paris
FRANCE

Tfn +33 145309292

Fax +33 145309300

E-post: certipaq@certipaq.com

4.8 *Märkning:*

I märkningen ska följande uppgifter ingå:

- handelsnamnet "Moutarde de Bourgogne",
 - logotyp för den skyddade geografiska beteckningen.
-