

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av 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**

(2011/C 321/15)

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

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

**"DÜSSELDORFER MOSTERT"/"DÜSSELDORFER SENF MOSTERT"/"DÜSSELDORFER URTPY MOSTERT"/"AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT"**

EG-nr: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

SGB ( X ) SUB ( )

**1. Beteckning:**

"Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert"

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Tyskland

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1 Produkttyp:**

Klass 2.6: Senapspasta

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**

"Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert" (nedan kallad "Düsseldorfer Mostert", som är den korta beteckningen) är en konsumtionsfärdig pasta som används för smaksättning av maträtter. Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" består uteslutande av malda gula och bruna senapsfrön, ofiltrerad ättika framställd i Düsseldorf, vatten från Düsseldorf, som är särskilt kalk- och mineralrikt, salt, socker och kryddor. Konsistensen är krämig och texturen glänsande, och färgen går mot kastanjebrunt med inslag av bärnsten, påminnande hos den om malt. Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" innehåller mycket små fröämnesrester (så kallade "Stippen"). Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" kännetecknas av den starka, maltliknande och kryddiga smaken, som erhålls genom att fröna mals tre gånger. Senapen får sin typiska arom tack vare den traditionella, hantverksmässiga framställningen, som sedan länge förekommer endast i det geografiska området. Fröna kommer från vitsenap och sareptasenap. De macereras enligt en särskilt metod, mals tre gånger, varav den sista på hantverksmässigt sätt i granitkvarn. Aromen kommer sig också av att man använder ofiltrerad ättika från Düsseldorf och lokalt vatten, som är särskilt mineral- och kalkrikt. Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" framställs uteslutande av naturliga ingredienser. Varken konserveringsmedel, aromämnen eller förtjockningsmedel tillsätts.

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Den färdiga produkten har följande fysikalisk-kemiska egenskaper:

- torrsubstans: minst 25 %
- pH: < 4,1
- surhetsgrad (uttryckt som ättiksyra): > 2,3 %
- koksalt (NaCl): > 3,5 %

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Råvarorna i senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" är gula och bruna senapsfrön, ofiltrerad ättika, vatten från Düsseldorf som är särskilt kalk- och mineralrikt, salt, socker och kryddor.

Det är förbjudet att tillsätta konserveringsmedel, aromämnen och förtjockningsmedel.

För att "Düsseldorfer Mostert" ska behålla sin friskhet och traditionellt höga kvalitet, och för att garantera den regionala förankringen och därmed produktens organoleptiska egenskaper och anseende, sker tillverkningen endast med vatten från Düsseldorf och ofiltrerad ättika från Düsseldorf, som också framställs med detta vatten som bas. Både vattnet och ättikan kommer från det avgränsade geografiska området.

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Följande råvaror ingår i senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert": gula och bruna senapsfrön, ofiltrerad ättika framställd i Düsseldorf, vatten från Düsseldorf som är särskilt kalk- och mineralrikt, salt, socker och kryddor.

Det är förbjudet att tillsätta konserveringsmedel, aromämnen och förtjockningsmedel.

Under det tillverkningssteget mals de gula och bruna senapsfröna var för sig, efter att först ha siktats och befriats från orenheter. Efter denna första grovmalning tillsätts de gula och bruna senapsfröna salt, socker och kryddor och blötläggs därefter i vatten från Düsseldorf, som är särskilt mineral- och kalkrikt, blandat med ofiltrerad ättika från Düsseldorf, tills man genom maceration får en brun senapsvört.

När macerationen avslutats mals senapsvörten ytterligare två gånger. Den sista malningen görs i en granitkvarn, där "Düsseldorfer Mostert" jämnas ut för hand till önskad textur och luftas på hantverksmässigt sätt. Mycket små främnesrester är fortfarande synliga. Efter en tids mognad utvecklar "Düsseldorfer Mostert" sin karakteristiska starka arom med inslag av kryddor och malt. Senapen fylls sedan i behållare av olika storlekar.

Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" ska konsumeras inom tio månader efter framställningen. Därefter förlorar produkten sina organoleptiska egenskaper.

Alla steg i tillverkningen, dvs. rensningen, siktningen och malningen av fröna, blötlagningen under vilken ingredienserna macereras, den andra malningen, den tredje malningen i granitkvarn och mogningen, äger rum i det geografiska området. På så sätt garanteras den typiska maltliknande och kryddiga, mycket starka smaken, liksom produktens organoleptiska egenskaper och dess kvalitet, det regionala ursprunget, spårbarheten och kontrollen av produkten genom hela framställningsprocessen.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

De olika förpackningsstegen, dvs. fyllning, förpackning och märkning av behållarna, äger rum i det geografiska området.

Det är nödvändigt eftersom senapen lätt kan förlora i smak och smakstyrka. Mognadsprocessen är alltså i hög grad beroende av temperaturen, som måste kunna kontrolleras. Temperaturkontrollen och lagringstiden har avgörande betydelse för den färdiga produktens sensoriska egenskaper. Endast specialiserad personal i senapsfabrikerna (senapsmästare på plats i fabrikerna) har det kunnande som krävs för att avgöra när senapen bör fyllas på behållare för att en hållbar kvalitetsprodukt ska erhållas. Detta viktiga framställningssteg, som avgör produktens kvalitet, måste därför ske under tillverkarens tillsyn, i det geografiska området.

På så sätt säkras den typiska maltliknande och kryddiga, mycket starka smaken, liksom produktens därmed sammanhängande organoleptiska egenskaper och dess kvalitet, det regionala ursprunget, spårbarheten och kontrollen av produkten genom hela framställningsprocessen.

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Genom nedanstående kriterier för märkning och identifiering får konsumenterna och de kontrollanter som ansvarar för bedrägeri- och tillverkningskontroller garantier för ursprunget och äktheten hos "Düsseldorfer Mostert". Kriterierna möjliggör en enhetlig identifiering och garanterar produktens ursprung och spårbarhet.

Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" ska genom alla steg i försäljningskedjan och märkningen vara försedd med någon av följande angivelser:

"Düsseldorfer Mostert"

"Düsseldorfer Senf Mostert"

"Düsseldorfer Urtyp Mostert"

"Aechter Düsseldorfer Mostert"

Den sistnämnda angivelsen kan kombineras med de övriga. Denna märkning får innehålla den kompletterande angivelsen "skyddad geografisk beteckning", utskriven och/eller förkortad (på tyska "g.g.A." och/eller "geschützte geographische Angabe").

En produkt med någon av beteckningarna "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert" ska märkas med den EU-logotyp som återges i förordning (EG) nr 510/2006, i färg eller svartvitt.

Skyddsgemenskapen ("Schutzgemeinschaft") för ett register, som uppdateras kontinuerligt, över de företag som framställer senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert". Alla företag som för skyddsgemenskapen uppger sig framställa denna produkt, liksom dess medlemmar, har tillstånd att för produkter som uppfyller produktspecifikationerna använda skyddsgemenskapens logotyp för senap med beteckningen "Düsseldorfer Senf" i en av följande varianter, tillsammans med angivelsen "Senfspezialität aus Düsseldorf" ("senapsspecialitet från Düsseldorf") med typsnittet Arial/Regular:

i fyrfärgstryck (CMYK) 12C 27M 56Y 0K (guld), i dekorfärg guld och/eller med guldfolietryck för ankaret, lejonets silhuett och logotypens ram och/eller i fyrfärgstryck (CMYK) 12C 27M 56Y 0K (guld), i dekorfärg guld och/eller med guldfolietryck för ankaret, lejonet och logotypens ram och/eller i svartvitt i fyrfärgstryck 0C 0M 0Y 100K (svart) för ankaret, lejonets silhuett och logotypens ram och/eller i svartvitt i fyrfärgstryck 0C 0M 0Y 100K (svart) för ankaret, lejonet och logotypens ram.

Tillverkaren får själv bestämma färg på logotypens bakgrund. Logotypens storlek får variera beroende på ändamål.

Dessa märkningsregler gäller även produkter – livsmedel eller annat – vid vars framställning "Düsseldorfer Mostert" ingår som enda beståndsdel i denna produktkategori.



#### 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området omfattar delstatshuvudstaden Düsseldorf och går under beteckningen "Düsseldorf".

#### 5. Samband med det geografiska området:

##### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Det geografiska området omfattar delstatshuvudstaden Düsseldorf och går under beteckningen "Düsseldorf". Det var i detta geografiska område som senapen med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" uppfanns. Området kännetecknas av en lång tradition av senapsframställning, som nu sker i industriell skala. Det geografiska området i fråga skiljer sig tydligt från grannregionerna genom beteckningen, ursprungsprägel, den långa tillverkningstraditionen, den särskilda metod för vattenutvinning som utvecklats där och fortfarande tillämpas, produktens sammansättning som ger den karakteristiska smaken, framför allt den höga kalk- och mineralhalten i det lokala vattnet, samt vinägermodern från Düsseldorf som använts på samma sätt sedan 1969 och bildas av ättiksyrebakterier som finns i luften i senapsfabrikernas omedelbara närhet.

##### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" består uteslutande av malda gula och bruna senapsfrön, ofiltrerad ättika framställd i Düsseldorf, vatten från Düsseldorf, som är särskilt kalk- och mineralrikt, salt, socker och kryddor. Konsistensen är krämig och texturen glänsande, och färgen går mot kastanjebrunt med inslag av bärnsten, påminnande hos den om malt. Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" innehåller mycket små fröämnesrester (så kallade "Stippen").

Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" kännetecknas av den starka, maltliknande och kryddiga smaken, som erhålls genom att fröna mals tre gånger. Senapen får sin typiska arom tack vare den traditionella, hantverksmässiga framställningen, som sedan länge förekommer endast i det geografiska området. Fröna kommer från vitsenap och sareptasenap. De macereras enligt en särskild metod, mals

tre gånger, varav den sista på hantverksmässigt sätt i granitkvarn. Aromen kommer sig också av att man använder ofiltrerad ättika från Düsseldorf och lokalt vatten, som är särskilt mineral- och kalkrikt. Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" framställs uteslutande av naturliga ingredienser. Varken konserveringsmedel, aromämnen eller förtjockningsmedel tillsätts.

Dessa organoleptiska egenskaper har gett "Düsseldorfer Mostert" dess anseende som regional specialitet. Detta anseende, som har sin grund i produktens smak, kvalitet och originalitet, är också en av egenskaperna hos "Düsseldorfer Mostert".

- 5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

#### Historiskt samband/produktens historia

De produkter som saluförs med beteckningarna "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert", Düsseldorfsenap och bordssenap från Düsseldorf är livsmedelsspecialiteter framställda i Düsseldorf, med en mycket lång tradition som är förankrad i regionens historia.

Historien för senapsindustrin i Düsseldorf vittnar om detta. Den första tyska senapsfabriken grundades i Düsseldorf 1726. Fabrikens specialitet var en stark, krämig och glänsande senap med maltliknande, kryddig smak, brunaktig till färgen och med bärnstensfärgade skiftningar som hos malt – den senap som går under beteckningen "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert". Produkten blev snabbt känd utanför Tysklands gränser, och Düsseldorf byggde på så sätt upp sitt rykte som senapens huvudstad.

Redan 1800 bidrog den stora försäljningen i Tyskland och till utlandet till anseendet för "Aechter Düsseldorfer Mostert" hos konsumenterna. "Düsseldorfer Mostert" förevigades 1884 på ett stilleben av Vincent van Gogh.

År 1896 fanns det åtta senapsfabriker i Düsseldorf. Redan 1826 omnämndes den lokala senapsindustrin i handelskalendrar, reselitteratur och beskrivningar av staden.

År 1920 markerar en vändpunkt för Düsseldorf i och med att en ny era i senapsframställningen inleddes. Entreprenören Otto Frenzel från Lorraine grundade i slutet av 1920 sin senapsfabrik i staden. Han framställde där en mycket stark och ljus senap av helt ny typ som han gav namnet *Löwensenf* (lejonsenap) och märkte med ett lejonhuvud, med inspiration från stadsvapnet. Det var första gången en så ljus senap salufördes i Tyskland. Konsumenterna var till en början tveksamt eller rentav motvilligt inställda till denna nya produkt. Smakstyrkan och den karakteristiska kryddiga smaken skulle dock snabbt ge Düsseldorfsenapen dess anseende. Otto Frenzel blev snabbt en favorit hos konsumenterna tack vare sin nyskapande *Löwensenf*. Företaget "Neue Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel" blev oerhört framgångsrikt. Framgångsreceptet kan sammanfattas i det renhetskrav som Frenzel ställde på sin produkt. Endast ingredienser av allra högsta kvalitet användes, de tillverkningssteg som fastställts av senapsmästarna följdes samvetsgrant och endast lokala ingredienser användes.

Från 1930 började senapsfabrikerna i Düsseldorf att tillverka "Düsseldorfer Tafelsenf", en medelstark bordssenap. Denna lokala senapsspecialitet, med mindre stark smak och medelstor kryddighet, gulgrön färg och finkornig och fin, glänsande textur, blev snabbt omtyckt av konsumenterna både i Tyskland och utomlands. Från 1938 började senapsindustrin i Düsseldorf att exportera sina produkter – "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert", Düsseldorfsenap och bordssenap från Düsseldorf – till andra europeiska länder, Förenta staterna, Kanada, Sydamerika, Afrika, Japan och Australien.

Vid sidan av de stora senapsfabrikanterna, Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe och Otto Frenzel Senfindustrie, har det genom Düsseldorfs historia funnits senapsfabrikanter som varit verksamma på regional men även nationell och internationell nivå, t.ex. 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 och Senffabrik Johann Waldorf. Många av dessa fabrikanter har använt ankaret eller lejonet från stadsvapnet för att identifiera senap som framställs på orten, som de gett beteckningen "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert", och andra sorters senap eller bordssenap från Düsseldorf.

#### Naturligt sammanhang/miljöförhållanden

De organoleptiska egenskaperna hos den produkt som saluförs med beteckningen "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert" har en naturlig koppling till det geografiska området.

Det vatten som används kommer från Düsseldorf och är den främsta beståndsdelen i Düsseldorfsenap. Det rör sig om infiltrationsvattnet från Rhen. Flodvattnet passerar genom sand- och gruslager som kan vara upp till 30 m tjocka, vilket ger ett synnerligen kalk- och mineralrikt vatten. Vattnet bereds för konsumtion enligt en särskild metod som utvecklats och tillämpas i Düsseldorf. Den höga kalkhalten och den höga halten mineralsalter i vatten från Düsseldorf ger "Düsseldorfer Mostert" dess särpräglade smak.

Smaken får också sin prägel av den lokalt framställda ofiltrerade ättikan. Det kalk- och mineralrika vattnet från Düsseldorf används också vid framställningen av den ättika som tillverkas där. Sedan 1969 används i detta sammanhang en bestämd ättiksyrebakteriekultur, som odlas lokalt på hantverksmässigt sätt och härrör från ättiksyrebakterier som finns i senapsfabrikernas omedelbara närhet.

#### Aktuellt sammanhang/anseende

Senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" har ett oförändrat högt anseende. Det är en regional specialitet som konsumenterna i regionen och på andra håll är väl förtroga med.

Konsumenternas reaktioner när de tillfrågas om saken vittnar om detta. Produkten har en erkänd plats på marknaden.

Produkten har, i likhet med beteckningen "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert", sitt historiska och geografiska ursprung i staden Düsseldorf. Ursprunget i sig ger denna lokala senapsspecialitet ett stabilt anseende.

Grunden för detta är framför allt den långa historien av framställning av Düsseldorfsenap med benämningarna "Mostert", "Senf" och "Tafelsen", liksom produktens organoleptiska egenskaper. Tack vare den långa traditionen för den högt ansedda lokala senapsindustrin betecknas Düsseldorf som senapens huvudstad.

Anseendet för dessa senapsspecialiteter är så högt att de ägnats ett särskilt museum. En mängd fotografier vittnar om att framställning av senapsspecialiteter är en lång tradition i Düsseldorf. I olika publikationer om historien och nutiden för denna specialitet beskrivs produktens anseende som regional specialitet, i regionen och på andra håll.

Den senap som saluförs med beteckningarna "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert", Düsseldorfsenap och bordssenap från Düsseldorf är en del av regionens historia och den lokala gastronomin. På restaurangmenyerna i den gamla stadsdelen finns t.ex. senapsbiff på traditionellt Düsseldorfvis, en senapsanerad entrecote. Ett annat ofrånkomligt inslag i den lokala gastronomin är rhensmörgåsen, en giffel med en ostskiva och Düsseldorfsenap.

Det finns två gamla traditioner som visar i hur hög grad Düsseldorf som senapsstad skiljer sig från andra och vilket anseende Düsseldorfsenap, på samma sätt som det öl som säljs med beteckningen *Düsseldorfer Alt*, än i dag har hos konsumenterna på grund av sitt geografiska ursprung och sina därmed sammanhängande organoleptiska egenskaper, dvs. sin smak.

De traditionella restaurangerna, de gamla brasserierna som än i dag brygger sitt eget öl mitt i staden och de regionala restaurangerna serverar av tradition sina gäster Düsseldorfsenap i typiska små stengodskrus. Genom årtiondena har många besökare på dessa brasserier och många amatörkockar lärt sig att uppskatta "Düsseldorfer Mostert" som en regional specialitet som känns igen på smaken men också på det lilla stengodskrus den serveras i.

I Düsseldorf finns två genuina butiker där man kan köpa "Düsseldorfer Mostert" i lös vikt. Dit kommer dagligen en mängd kunder från regionen för att fylla sina medhavda behållare med senap. Oftast rör det sig om små stengodskrus prydda med traditionella inskriptioner.

"Düsseldorfer Mostert" har alltid varit känd som en regional specialitet även utanför Tysklands gränser. Produkten började exporteras 1938 med beteckningen "Mostert", "Senf" och "Tafelsenf", till Europa och andra länder, bl.a. Förenta staterna, där den såldes med beteckningen "Genuine Dusseldorf Prepared Mustard". En bild av den produktpalet som reserverades för export till Förenta staterna illustrerar detta väl. Düsseldorf är en av de få städer i världen som kan skryta med en så lång och betydelsefull senapstradition. Det är inte bara regionens invånare som ser staden som senapens huvudstad. Produkten efterfrågas fortfarande i hela världen, vilket visar att anseendet för senapsspecialiteterna från Düsseldorf har spridit sig utanför Tysklands gränser.

Konsumenterna uppskattar särskilt att produkten är fri från konserveringsmedel, i motsats till annan senap som tillverkas utanför det geografiska området.

#### Ekonomiskt sammanhang/produktens betydelse

"Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert" spelar än i dag en viktig ekonomisk roll för Düsseldorf. De höga försäljningssiffrorna för detaljhandel, charkuterier och restauranger i det geografiska området och i Tyskland och hela världen speglar väl hur omtyckt "Düsseldorfer Mostert" är bland konsumenterna.

Uppskattningsvis 65 ton senap med beteckningen "Düsseldorfer Mostert" framställs varje år i det geografiska området. De årliga försäljningssiffrorna visar att produkten har högt anseende som regional specialitet hos konsumenterna, som köper den för dess regionala ursprung och dess därmed sammanhängande organoleptiska egenskaper.

Tillverkningsrelaterat sammanhang/organoleptiska egenskaper: Senapsfabrikanterna i regionen framställer sedan nästan 300 år tillbaka senap som saluförs med beteckningen "Düsseldorfer Mostert"/"Düsseldorfer Senf Mostert"/"Düsseldorfer Urtyp Mostert"/"Aechter Düsseldorfer Mostert" enligt den framställningsmetod som uppfanns i Düsseldorf. Deras yrkeskunnande, kunskaper i ämnet och erfarenhet, som gått i arv från generation till generation, garanterar de organoleptiska egenskaperna hos "Düsseldorfer Mostert", som hänger nära samman med de geografiska förhållandena.

#### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

Markenblatt, häfte nr 7 av den 19 februari 2010, del 7c, s. 2509.

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

---