

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 72/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

MOUTARDE DE BOURGOGNE

Nr WE: FR-PGI-005-0503-25.10.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

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

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

Telefon: +33 153898000

Faks: +33 142255797

e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Association Moutarde de Bourgogne (AMB)

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

Telefon: +33 380288140

Faks: +33 380288169

e-mail: laure.ohleyer@cote-dor.chambagri.fr

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni (X)

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.6: Musztarda

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4.1. Nazwa:

„Moutarde de Bourgogne”

4.2. Opis produktu:

„Moutarde de Bourgogne” to musztarda ostra lub bardzo ostra na białym winie, o jasnożółtej barwie oraz gęstej, jednorodnej i aksamitnej konsystencji. Charakteryzuje się zdecydowanym zapachem, typowym dla białego wina burgundzkiego oraz intensywnie pikantnym i wybijającym się smakiem białego wina burgundzkiego.

4.2.1 Składniki i dozwolone dodatki:

- nasiona gorczycy uzyskane i przechowywane w Burgundii,
- roztwór rozcieńczony, na który składają się: woda i białe wino ze znakiem CHNP wyprodukowane w regionie uprawy winorośli Burgundii w minimalnej proporcji 25 % przy dodawaniu składników. Chodzi tu o wytrawne białe wina produkowane z tradycyjnych w Burgundii odmian winorośli Aligoté i Chardonnay. Charakteryzują się one mocnym aromatem i smakiem długo utrzymującym się w ustach,
- sól, cukier, przyprawy, dodatki (dopuszczone na mocy dyrektywy europejskiej dotyczącej dodatków z 1995 r., z wyjątkiem sztucznych barwników, mąki zbożowej i wszelkich innych środków utrwalających lub zagęszczających, naturalnych lub sztucznych esencji z gorczycy, wyciągów lub olejków eterycznych z gorczycy).

4.2.2 Charakterystyka fizykochemiczna „Moutarde de Bourgogne”:

- suchy wyciąg z nasion > lub = 24 % masy produktu gotowego,
- tłuszcze z nasion gorczycy > lub = 9 % masy produktu gotowego,
- zawartość integumentu reszkowego w musztardzie poniżej 2 % masy całkowitej.

4.3. Obszar geograficzny:

Produkcja i przechowywanie nasion oraz produkcja (przetwarzanie) musztardy muszą bezwzględnie odbywać się na obszarze produkcji. Na obszar ten składają się departamenty regionu Burgundii, czyli Côte d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire i Yonne.

Obszar geograficzny ustalono na podstawie szczególnego, lokalnego *know-how* w produkcji nasion musztardy i win wytwarzanych w Burgundii, przetwarzanych następnie na musztardę, przez co powstaje produkt o oryginalnych właściwościach (zob. pkt 4.6).

Nasiona gorczycy produkowane w Burgundii mają szczególne właściwości. Znalazły one uznanie na przestrzeni stuleci. Lekarz Franciszka I, Charles Estienne, uważał, że musztarda produkowana w Burgundii jest lepszej jakości dzięki specjalnej gorczycy. Aż do drugiej wojny światowej gorczycę uprawiano w lasach, na polanach „powęglowych”. Gleby polan, na których suszono węgiel drzewny, obfitowały w potas i sprzyjały uprawie gorczycy (i sprawiały, że jej nasiona były bogate w olejki eteryczne), którą węglarze wysiewali w marcu i zbierali w sierpniu. Również dość jednorodny, półkontynentalny klimat Burgundii dobrze służy uprawie gorczycy. Uprawa gorczycy nie wymaga bowiem dużych ilości wody. Dobrze znosi braki wody oraz wysokie i niskie temperatury. Bardzo źle znosi natomiast zbyt wilgotne, końcowe okresy wiosny. Po kilku dziesięcioleciach mniejszego zainteresowania, w celu poprawy jakości produkcji surowców i jakości produktu gotowego, uprawę gorczycy wznowiono w Burgundii z inicjatywy przemysłowych producentów musztardy. Program wznowienia zrzesza instytucje badawcze, Izbę Rolniczą departamentu Côte d'Or, regionalne jednostki przechowalnicze, rolników i przetwórców. Wyselekcjonowano odmiany o szczególnych właściwościach, by sprostać zarazem specyficznym warunkom glebowo-klimatycznym Burgundii i wymaganiom jakościowym przetwórców.

W ramach obszaru geograficznego wyznaczono strefę, w której uprawa gorczycy na nasiona jest możliwa. Obszar ten określono w oparciu o kryteria geologiczne i glebowe w celu wyznaczenia najkorzystniejszego środowiska do uprawy gorczycy, czyli wykluczono kwaśne gleby brunatne i gleby bielcowe górskie. Próby uprawy gorczycy na tych glebach wykazały niewielkie możliwości wynikające ze złego wypełnienia nasion i niewystarczającej zawartości lotnych izotiocyanianów, co nie pozwala wyprodukować charakterystycznej musztardy.

4.4. Dowód pochodzenia:

Identyfikowalność produktu jest zapewniona w trakcie całego procesu produkcyjnego „Moutarde de Bourgogne”, począwszy od działek, a skończywszy na zapakowanej musztardzie, z uwzględnieniem standardowych dokumentów. Nasiona gorczycy należy zbierać jedynie na działkach zarejestrowanych w strefie uprawy określonej dla CHOG. Działki te muszą spełniać kryteria wyboru określone podczas opracowywania planu produkcji. Rolnicy dostarczają produkty jednostkom przechowalniczym znajdującym się w Burgundii. Wszystkie podmioty uczestniczące w produkcji nasion gorczycy, ich przechowywaniu lub przetwarzaniu mają obowiązek posiadania odpowiednich standardowych dokumentów. W odniesieniu do nasion gorczycy i zapakowanej musztardy w trakcie procesu produkcyjnego przeprowadza się badania analityczne.

4.5. Metoda produkcji:

Do uprawy gorczycy na nasiona dopuszcza się tylko odmiany nasion wybrane przez Association Moutarde de Bourgogne (AMB) i należące do gatunku *Brassica juncea* o „brązowych integumentach”, *Brassica juncea* o „jasnych integumentach” oraz *Brassica nigra*. Sporządza się plan produkcji określający uprawiane powierzchnie, wybór działek i ich położenie w strefie CHOG. Zebrane nasiona dostarczane są jednostkom przechowalniczym znajdującym się w Burgundii i zapewniającym identyfikowalność, oczyszczanie i przechowywanie nasion.

Na tym etapie partie nasion podlegają dopuszczeniu, które pozwala na sprawdzenie przestrzegania następujących kryteriów:

- burgundzkie pochodzenie nasion i odmian wybranych przez AMB,
- obecność zielonych lub niedojrzałych nasion ograniczona do najwyżej 1,5 % (stopień I i II),
- obecność obcych ziaren: najwyżej 0,3 % w przypadku stopnia I, 0,5 % w przypadku stopnia II,
- brak owadów, pleśni i przegrzania,
- grubość nasion: masa jednego tysiąca nasion > 2,35 g (> 2 g w wyjątkowych warunkach klimatycznych),
- woda i składniki lotne: 4,2–9 % masy,
- tłuszcze: 28–42 % masy w przeliczeniu na masę suchą,
- lotne izotiocyjanty: 0,7–0,94 % masy w przeliczeniu na masę suchą,
- białka: 24,2–30,8 % masy w przeliczeniu na masę suchą.

Po dopuszczeniu nasiona są przygotowywane i dostarczane jednostkom przechowalniczym znajdującym się na danym obszarze geograficznym. Nasiona są rozdrabniane i łączone z rozcieńczonym roztworem (woda+wino). Do produkcji używa się wina białego o chronionej nazwie pochodzenia wyprodukowanego w regionie uprawy winorośli w Burgundii. Ten etap pozwala uzyskać pestki nasion i pierwszą musztardę. Musztardę tę następnie przesiewa się w celu wyeliminowania integumentów nasion. Uzyskuje się wówczas musztardę o jasnożółtej barwie oraz gęstej, jednorodnej i aksamitnej konsystencji, która jest „odpowietrzona”. Etap ten, wraz z późniejszym leżakowaniem, pozwala wydobyc pikantny smak musztardy. Następnie musztarda jest przechowywana i pakowana.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Związek z obszarem geograficznym wyznacza starodawne, regionalne know-how, historyczna uprawa w Burgundii gorczycy na nasiona, silne, historyczne powiązanie musztardy z winnicami burgundzкими oraz dawno zdobyta renoma.

4.6.1 Określona jakość:

„Moutarde de Bourgogne”, charakteryzującą się intensywnie ostrym smakiem, otrzymuje się poprzez zmieszanie nasion gorczycy uzyskanych i przechowywanych w Burgundii z rozcieńczonym roztworem składającym się z wody, soli, cukru, przypraw i przynajmniej 25 % wytrawnych białych win pochodzących z tradycyjnych w Burgundii odmian winorośli. Cechą charakterystyczną win jest mocny aromat i smak długo utrzymujący się w ustach; nadają one musztardzie intensywny i specyficzny zapach, jak również wybijający się smak białego wina z Burgundii, wyróżniając ją spośród innych musztard. Suchy ekstrakt i tłuszcze pochodzące z nasion muszą przekraczać wartość odpowiednio 24 % i 9 %.

4.6.2 Renoma:

Musztardę i Burgundię łączą silne więzi historyczne. Mówi się, że w 1336 r. podczas święta zorganizowanego w Rouvres przez księcia Burgundii, Odon IV, na cześć Filipa VI zjedzono beczułkę (206,75 l) musztardy. Od XVI w. statuty miejskie (miasta Dijon od 1634 r., a miasta Beaune od 1647 r.) zawierają definicję cechów producentów musztardy. Do XIX w. produkcją zajmowały się małe zakłady. Rewolucja przemysłowa nie ominęła jednak produkcji musztardy. Producenci burgundzcy prześcigali się w wynalazkach; można np. wspomnieć M. Greya, producenta z Dijon, który w 1850 r. zyskał uznanie Académie des Arts, Sciences et Belles Lettres z Dijon dzięki maszynie pozwalającej znacząco zwiększyć wydajność produkcji. Szacuje się, że w latach 1750–1984 istniało 263 producentów musztardy. Żaden inny region francuski nie charakteryzował aż takim zagęszczeniem.

Uprawa gorczycy na nasiona w Burgundii wpisała się w historię również dlatego, że lekarz Franciszka I, Charles Estienne, uważał, że musztarda produkowana w Burgundii jest doskonałej jakości dzięki najlepszej gorczycy, „która nie ma sobie równych w innych regionach”.

Wino i musztarda są ze sobą ściśle powiązane. W 1911 r. A. Berthiot stwierdził, że musztarda z Burgundii zawdzięcza swą renomę jakości produkcji, na którą składają się, jak mówił Berthiot, rozdrabnianie nasion najwyższej jakości oraz ich łączenie z charakterystyczną dla Burgundii cieczą: *verjus*, czyli rodzajem bardzo zielonego wina, otrzymywanego w wyniku wyciskania nie w pełni dojrzałych, białych winogron. W następstwie zniszczenia winorośli dającej te winogrona przez filokserę, producenci zainteresowali się kwaśnymi nieznanymi winami białymi, które jednak zniknęły i zostały zastąpione przez wszczepione szlachetne odmiany winorośli. Zastosowanie białego wina zamiast octu winnego pozwala nadać musztardzie typowe cechy organoleptyczne.

Producenci musztardy bardzo wcześnie zaczęli używać oznaczenia „Moutarde de Bourgogne”. W 1891 r. przed sądem w Sens (departament nr 89) zarejestrowano markę musztardy ekstra na wysokiej jakości białym winie („Moutarde de Bourgogne, extra-blanche supérieure”), a w 1903 r., przed sądem handlowym w Dijon, etykietę musztardy na czystym winie zielonym („Moutarde Jacquemart au pur verjus de Bourgogne”). Poza nazwą, zadawanie sobie trudu odwoływania się do Burgundii i jej historii przy wyborze marki świadczy o tym, że musztarda z Burgundii jest wciąż powszechnie znana. Można wymienić takie marki musztardy jak „Jean-sans-Peur”, „Téméraire”, „Moutarde à la cuillère de la Belle Bourguignonne” lub „La Bourguignonne”.

4.6.3 Czynniki ludzki, szczególnie *know-how*:

Do czasu drugiej wojny światowej uprawa gorczycy na nasiona utrzymywała w Burgundii duże znaczenie. Po 1945 r. przemysłowcy usiłowali utrzymać tę produkcję w regionie. Z tego tytułu związek zawodowy producentów musztardy wydał broszurę o uprawie gorczycy. Inicjatywy te nie poradziły sobie jednak z konkurencją ze strony innych roślin oleistych i globalnym rynkiem.

Trzeba było czekać początku lat 90. na znaczące wznowienie uprawy gorczycy na nasiona. Obecnie problemy są wspólne dla całej branży:

- przemysł szuka dywersyfikacji źródeł zaopatrzenia oraz opanowania jakości produkcji surowców; W tym celu stara się nadać ukierunkować ewolucję nasion, aby uzyskać poprawę jakości produktu gotowego,
- rolnikom z kolei zależy na możliwościach dywersyfikacji produkcji oraz uzyskaniu nadwyżki wartości na poziomie regionalnym.

W związku z tym w celu wznowienia uprawy z powodzeniem stworzono komitet sterujący:

- Krajowa wyższa szkoła rolnicza w Dijon (Etablissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon) i Krajowy instytut badań agronomicznych (Institut national de recherche agronomique) odpowiadają za badania genetyczne: poprawa wydajności, szczególnie jakość nasion spełniająca kryteria określone przez AMB,
- Izba Rolnicza departamentu Côte d'Or odpowiada za badania stosowane i działalność doświadczalną,
- regionalne jednostki przechowalnicze odpowiadają za logistykę zbiorów i pakowanie nasion,
- rolnicy testują w warunkach eksploatacji dane źródłowe wypracowane na platformach doświadczalnych i uprawiają wystarczającą ilość nasion, by pozwolić przemysłowi na przeprowadzenie badań produkcyjnych,
- francuska federacja producentów wędlin, garmażerii i przetwórców mięsa oraz przemysłem realizują różne badania produkcyjne; testy pilotażowe na skalę półprzemysłową i przemysłową.

Współpraca ta pozwoliła na wskazanie dwóch odmian do wniosku o CHOG.

Równolegle do badań nastąpił rozwój produkcji, która w 1993 r. zajmowała 350 ha, a w 2003 r. już 1 230 ha.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: CERTIPAQ

Adres: 44, rue La Quintinie
75015 Paris
FRANCE

Telefon: +33 145309292

Faks: +33 145309300

e-mail: certipaq@certipaq.com

4.8. *Etykietowanie:*

Etykieta zawiera następujące informacje:

— Nazwa handlowa: „Moutarde de Bourgogne”

— Logo CHOG
