

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 72/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MOUTARDE DE BOURGOGNE”

EK-szám: FR-PGI-005-0503-25.10.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

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

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

Tel.: +33 153898000

Fax: +33 142255797

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Csoportosulás:

Név: Association Moutarde de Bourgogne (AMB)

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

Tel.: +33 380288140

Fax: +33 380288169

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

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (X)

3. A termék típusa:

2.6. osztály – „Mustárpép”

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4.1. *Elnevezés:*

„Moutard de Bourgogne”

4.2. *Leírás:*

A Burgundiai mustár („Moutard de Bourgogne”) fehérborral készült, világossárga színű, sűrű, egynemű és krémes állományú, erős vagy nagyon erős mustár. A burgundiai fehérbor erőteljes és jellegzetes illata, az intenzív csípősség és a burgundiai fehérbor markáns íze jellemzi.

4.2.1. Nyersanyagok és engedélyezett adalékok:

- Burgundiában termelt és tárolt mustármag,
- hígításra szolgáló folyadék: víz és a burgundiai borvidéken termelt, bejegyzett eredetmegjelöléssel ellátott fehérbor elegye, amelyen belül a bor aránya a felhasználáskor legalább 25 %. Burgundia hagyományos szőlőfajtaiból, az Aligoté és a Chardonnay fajtákból készült száraz fehérborokról van szó. E borokat az erőteljes aroma és a szájban hosszantartóan érezhető íz jellemzi,
- só, cukrok, fűszerek, adalékok (az adalékokról szóló 1995. évi európai uniós irányelvben elfogadottak, kivéve a mesterséges színezékeket, a gabonafélékből készült liszteket, illetve minden egyéb stabilizáló szert vagy állományjavítót, a természetes vagy mesterséges mustáresszenciákat, mustár-kivonatot vagy -illóolajat).

4.2.2. A Burgundiai mustár fizikai-kémiai jellemzői:

- a magokból származó szárazanyag ≥ 24 % a késztermék súlyában,
- a mustármag lipidtartalma ≥ 9 % a késztermék súlyában,
- a pépben visszamaradó maghéj a teljes súly 2 %-ánál kisebb mennyiségű.

4.3. *Földrajzi terület:*

A mustármag termesztése és tárolása, valamint a mustárpép termelése (feldolgozása) kötelezően a termelés körzetében valósítandó meg. A termelés körzete a Burgundia régiót alkotó megyékből áll, amelyek a következők: Côte d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire és Yonne megye.

A földrajzi terület a mustármagtermesztés és a Burgundiában termelt fehérborok mustárpéppé való feldolgozása útján keletkező, eredeti jellemzőkkel bíró termék (lásd a 4.6. bekezdést) előállításának speciális helyi know-how-ja alapján került meghatározásra.

A Burgundiában termesztett mustármag speciális tulajdonságokkal rendelkezik. E kvalitásokat évszázadok során elismerték. I. Ferenc orvosa, Charles Estienne megítélése szerint a Burgundiában előállított mustár magasabb rendű minősége a fekete mustárnak (a mustármagot adó növény közös nevezetű neve) tulajdonítható. A második világháború idejéig a fekete mustárt erdőekben, faszénégető tisztásokon termesztették. A faszénégetés eredményeként e tisztások talaja káliumban gazdaggá és mustártermesztésre alkalmassá vált (és a mustármagot illóolajokban is gazdaggá tette); a szénégetők márciusban vetettek és augusztusban már be is takarították a termést. Burgundia meglehetősen egyenletes, fél-kontinentális éghajlata is kedvez a mustártermesztésnek. A mustár termesztéséhez valójában nincs szükség nagy vízmennyiségre. A növény nagyon jól alkalmazkodik a vízhiányhoz és a hőséghez. Nagyon rosszul viseli a túl csapadékos tavasz végi időszakot. Több évtizeden át tartó hanyatlást követően a mustárpép ipari előállításának kezdeményezésére újraélesztették Burgundiában a mustár termesztését azzal a céllal, hogy biztosítsák a megfelelő minőségű alapanyag termesztését, és javítsák a késztermék minőségét. Ez a fellendítési program egybefogta a kutatási szervezeteket, Côte d'Or megye Agrárkamaráját, a regionális tároló szervezeteket, a gazdákat és a feldolgozókat. A burgundiai talaj és éghajlat sajátosságainak és a feldolgozók minőségi követelményeinek egyaránt megfelelő speciális jellemzőkkel bíró fajták nemesítésére került sor.

Azonban e területen belül is kiválasztásra került egy, a mustármag termesztésére alkalmas körzet. Ezt a területet a mustármagtermesztés szempontjából kedvező körülmények kiválasztását célzó geológiai és talajtani szempontok alapján határozták meg, azaz kizárták a savas barna erdőtalajú és a magaslati, kilúgozott talajú területeket. Az e talajokon végzett termesztési kísérletek korlátozott lehetőségeket mutattak ki, mivel a magvak hiányos töltöttsége és az elégtelen allil-izotiocianát tartalom nem teszi lehetővé a jellegzetes mustárpép előállítását.

4.4. A származás igazolása:

A nyomon követhetőség kódolt dokumentumok útján a termőterületől a kiszерelt mustárpépig a Burgundiai mustár teljes termelési folyamata során biztosítva van. A mustármagot kizárólag az OFJ keretében kiválasztott termesztési körzetekben levő táblákról takarítják be. E tábláknak meg kell felelniük a termelési terv kapcsán meghatározott kiválasztási szempontoknak. A gazdák terményüket a Burgundiában működő regionális tároló szervezetnek szállítják. Minden, a mustármag termesztésében, tárolásában vagy feldolgozásában közreműködő gazdasági szereplőnek kötelessége a kódolt dokumentumok vezetése. A mustármag és a kiszерelt mustárpép analitikai vizsgálatára is sor kerül a gyártás során.

4.5. Az előállítás módja:

Csak az Association Moutarde de Bourgogne (Burgundiai Mustár Szövetség, AMB) által kiválasztott és a (barna, illetve fehér maghéjú) *Brassica juncea*, illetve a *Brassica nigra* fajokból származó fajták engedélyezettek mustármag termesztésére. Termelési terv készül, amely feltünteti a termesztésbe vont területeket, a kiválasztott táblákat és azok elhelyezkedését az OFJ hatálya alá tartozó körzetben. A betakarítás során a mustármagot egy Burgundiában működő tároló szervezetnek szállítják, amely gondoskodik a nyomon követhetőségről, a magok tisztításáról és tárolásáról.

E fázisban a mustármagtételekre igazolást adnak ki, amely a következő feltételek teljesülésének ellenőrzésére ad lehetőséget:

- a mustármag burgundiai eredete és az AMB által kiválasztott fajták,
- a zöld vagy éretlen magvak maximum 1,5 %-ra korlátozott jelenléte (I. és II. besorolás),
- idegen magvak jelenléte: legfeljebb 0,3 % az I. besorolás, legfeljebb 0,5 % a II. besorolás esetén,
- rovar- és penészmentesség, belső erjedéstől való mentesség,
- a magvak nagysága: ezermagsúly (EMS) > 2,35 g (EMS > 2 g rendkívüli időjárási feltételek esetén),
- víz és illóanyagok: 4,2–9 tömegszázalék,
- zsír: 28–42 tömegszázalék a szárazanyagra vonatkoztatva,
- allil-izotiocianát: 0,7–0,94 tömegszázalék a szárazanyagra vonatkoztatva,
- fehérje: 24,2–30,8 tömegszázalék a szárazanyagra vonatkoztatva.

Ezen igazolási eljárást követően a mustármagot előkészítik és a földrajzi területen működő ipari vállalkozóknak szállítják. A magvakat darálják és belekeverik a hígításra szolgáló folyadékba (víz + bor). A felhasznált bor a burgundiai borvidéken termelt, bejegyzett eredetmegjelöléssel ellátott fehérbor. E lépés során a magbél kivonására és a mustárpép-alap előállítására kerül sor. Ezt az alapot a későbbiek során rostán átszűrjük, így eltávolítjuk a maghéjat. Így keletkezik a világos sárga színű, sűrű állományú, egynemű, krémes és „levegőmentesített” pép. E gyártási lépés pihentetést követően eredményezi a mustár csípős ízét. A mustárpépet ezt követően tárolják és kiszerelelik.

4.6. Kapcsolat:

A földrajzi eredettel való kapcsolat egy ősi, helyi know-how-n, a burgundiai mustármag történelmi kultúráján, a burgundiai mustár és borvidék erőteljes történelmi kapcsolatán és az ősi hírnéven alapul.

4.6.1. Meghatározott minőség:

Az intenzív csípősséggel jellemzett „Moutarde de Bourgogne” Burgundiában termesztett és tárolt mustármagból, valamint egy víz, só, cukor, fűszerek, valamint – legalább 25 %-ban – Burgundia hagyományos szőlőfajtáiból készített fehérbor felhasználásával előállított elegeből készül. E fehérborokat erőteljes aroma és a szájban hosszan megmaradó íz jellemzi, és megadják a Burgundiai mustárnak azt az erőteljes és jellegzetes illatot, valamint a burgundiai fehérbor markáns ízét, amely más mustároktól megkülönbözteti azt. A mustármagból származó szárazanyag-, illetve lipidtartalomnak 24 %-nál, illetve 9 %-nál nagyobbak kell lennie.

4.6.2. A hírnév:

Szoros történelmi kötelékek vannak Burgundia és a mustár között. Feljegyezték például, hogy a IV. Eudes, Burgundia hercege által VI. Fülöp tiszteletére 1336-ban Rouvres-ban rendezett ünnepség során egy hordó (206,75 l) mustár fogyott el. A XVI. századtól kezdve már alapító okiratok határozzák meg a mustárkészítő céhek működésének kereteit (Dijon város mustárkészítőinek céhalapító okirata 1634-ben, míg Beaun város hasonló okirata 1647-ben kelt). A XIX. századig a gyártás kis műhelyek tevékenységi köre maradt. Ám az ipari forradalom a mustáripárt is megérintette. A burgundiai gyártók versenyeztek egymással az újító leleményesség terén, így megemlíthetjük a dijoni mustárkészítő Grey urat, aki 1850-ben a termelékenységet jelentősen megnövelő gépével kivívta a Művészeti, Tudományos és Szépirodalmi Akadémia elismerését. 1750 és 1984 között 263 mustárgyártó működött. Ekkora koncentrációt egyetlen más francia régióban sem találni.

A mustármag kultúrája Burgundiában erőteljes történelmi gyökerekkel is bír, hiszen I. Ferenc orvosa, Charles Estienne megítélése szerint a Burgundiában termelt mustár magasabb rendű minőségű a fekete mustármag miatt, „amelyet bármely más vidékről származónál jobbnak tart”.

A bor és a mustár szorosan kötődik egymáshoz. 1911-ben A. Berthiot a mustár hírnevét a gyártási eljárás minőségének tulajdonítja, amely elmondása szerint a legjobb minőségű mustármag őrléséből és speciális, burgundiai folyadékkal történő elegyítéséből áll. Ez a folyadék a zsendülő szőlőbor, azaz nem teljesen érett fehér borszőlő préselésével nyert, erőteljesen zöld színű borféleség. Míután az e szőlőt adó tőkétet a filoxéra kipusztította, a gyártók előbb gyengébb savas fehérborokat kezdtek használni, majd ezek is eltűntek, és nemes, oltványon termesztett fajtákból származó borok vették át a szerepüket. Az ecet helyett használt fehérbor érzékszervileg markánsabbá teszi a mustárt.

A mustárkészítők igencsak hamar használni kezdték a „Moutarde de Bourgogne” elnevezést. Például a Sens (89) megyei bíróságon megtalálhatjuk a „Moutarde de Bourgogne, extra-blanche supérieure” (Különlegesen fehér minőségi burgundiai mustár) 1891-es bejegyzésének nyomát, illetve a dijoni cégbíróságon 1903-ban bejegyezték a „Moutarde Jacquemart au pur verjus de Bourgogne” (Burgundiai zsendülő szőlőboros Jacquemart Mustár) márkát. Az elnevezésen kívül a márkák kiválasztásában a Burgundiára és a történelmére való hivatkozás is a burgundiai mustár ismertségét tanúsítja. Idézhetjük a „Jean-sans-Peur”, (Félelemnélküli János), „Téméraire” (Vakmerő), „Moutarde à la cuillère de la Belle Bourguignonne”, (Szép burgundiai lány kanalas mustára), „La Bourguignonne” (Burgundiai) márkákat.

4.6.3. Emberi tényezők, különleges know-how:

A második világháborúig fontos marad a mustármag termesztése Burgundiában. 1945 után az ipari vállalkozók igyekeznek fenntartani e termelést a térségben. A mustárgyártók szakmai szövetsége ennek érdekében kiad egy ismertetőt a mustár természetéről. E kezdeményezések háttérben az egyéb olajos magvú növények és a világiac konkurenciája állt.

A mustármagtermesztés jelentős újbóli fellendülésére a 90-es évek elejéig kellett várni. Ekkor találtak a tevékenységi ágazat különböző képviselőinek az érdekei:

- az ipari vállalkozók anyagellátásuk diverzifikálására és a megfelelő minőségű alapanyagok termelésének biztosítására törekedtek. Emiatt irányítani akarták a mustármagtermesztés alakulását a késztermék minőségének javítása érdekében,
- a gazdák lehetőséget kerestek termelésük diverzifikálására és termékeik regionális szintű értékesítésére.

A termesztés újbóli fellendítésének megfelelő alakítására ily módon megalakult egy irányító bizottság a következő résztvevőkkel:

- a Dijoni Országos Felsőfokú Agrártanintézet és az országos agrár-kutatóintézet a genetikai kutatások terén: a termelékenység fokozása, az AMB által meghatározott feltételeknek megfelelő speciális minőség,
- a Côte d'Or megyei agrárkamara az alkalmazott kutatás és a kísérletek terén,
- a regionális tároló szervezetek a betakarítási logisztika és a mustármag kiszerezése terén,
- a gazdák, akik a kísérleti platformokon kifejlesztett fajtajelölteket üzemi méretekben tesztelik és az ipari feldolgozók számára gyártási kísérletek végzésére is alkalmas mennyiségben tesztelik a mustármagot,
- a francia felvágottgyártó, húsfeldolgozó és hidegkonyhai ételgyártó ipari vállalatok szövetsége és a gyártási kísérleteket kísérleti, fél-üzemi és nagyüzemi méretekben kivitelező ipari vállalkozók.

Ez az együttműködés lehetőséget adott az OFJ eljárás keretében két fajta belistázására.

E kutatással párhuzamosan a termelés is fejlődött, és az 1993. évi kb. 350 ha termesztési terület 2003-ra már 1230 hektárra nőtt.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: CERTIPAQ

Cím: 44, rue La Quintinie
75015 Paris
FRANCE

Tel.: +33 145309292

Fax: +33 145309300

E-mail: certipaq@certipaq.com

4.8. *Címkézés:*

A címkén a következő jelölések vannak:

- kereskedelmi elnevezés: „Moutarde de Bourgogne”,
 - OFJ logo.
-