

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 55/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Moutarde de Bourgogne”

Nr UE: PGI-FR-0503-AM01 – 24.9.2021 r.

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

ASSOCIATION MOUTARDE DE BOURGOGNE
Maison de l'Agriculture
1 rue des Coulots
21 121 Breteniere
France

Tel. +33 0380686677

E-mail: amb.moutarde@gmail.com

W skład stowarzyszenia Association Moutarde de Bourgogne wchodzi wszyscy producenci nasion gorczycy w Burgundii, jednostki przechowalnicze nasion i przemysłowi producenci burgundzkiej pasty musztardowej. W związku z tym ma ono uzasadniony interes w proponowaniu zmiany specyfikacji ChOG „Moutarde de Bourgogne”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego, grupy składającej wniosek, organów kontrolnych.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

5. Zmiany

5.1. Zmiany mające wpływ na istotne elementy

— Opis produktu

Punkt „Cechy charakterystyczne Moutarde de Bourgogne” przeredagowano w celu dopuszczenia do produkcji, obok pierwotnej postaci przesiewanej, musztardy w postaci nieprzesiewanej, nazywanej „moutarde à l'ancienne” (musztardą tradycyjną), wraz z rozróżnieniem elementów opisu dotyczących obu tych postaci. Charakterystyczne cechy organoleptyczne, które są najważniejsze dla tego produktu pozostają wspólne dla obu postaci i zostały wyraźnie określone.

- Fragment zdania „musztarda ostra lub bardzo ostra na białym winie” skreślono, ponieważ nie opisuje on dokładnie cech organoleptycznych produktu a wyrażenie „na białym winie” stanowi powtórzenie metody produkcji.
- Określenie „jasna” odnoszące się do żółtej barwy skreślono, ponieważ nie odpowiada ono rzeczywistemu wyglądowi burgundzkiej pasty musztardowej.
- Słowo „Bourgogne” usunięto z opisu zapachów i aromatów win ponieważ tego pochodzenia nie można zagwarantować w badaniu organoleptycznym.
- Opis intensywnie pikantnego smaku doprecyzowano wprowadzając wyrażenie „mniej więcej”, ponieważ może się on zmieniać zależnie od pasty musztardowej.

W punkcie „Charakterystyka fizykochemiczna Moutarde de Bourgogne”, dodano charakterystykę fizykochemiczną produktu uzyskiwanego bez przesiewania, zgodnie z wnioskiem o zmianę.

Stężenie suchego wyciągu z nasion i stężenie tłuszczu są niższe w produkcie uzyskiwanym bez przesiewania ze względu na obecność ziaren, które nie są rozgniecione lub są rozgniecione w niewielkim stopniu.

Te części opisu produktu uwzględniono w jednolitym dokumencie w pkt. 3.2.

5.2. Zmiany niemające wpływu na istotne elementy

— Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Aby umożliwić przeprowadzanie kontroli przez różne podmioty sektora dodano następujący akapit wprowadzający: „Każdy podmiot zamierzający prowadzić działania w odniesieniu do całości lub części specyfikacji produktu ma obowiązek identyfikacji przed grupą w celu uzyskania uprawnień, zanim rozpocznie jakąkolwiek produkcję.”

Obowiązek członkostwa niektórych podmiotów w stowarzyszeniu prawa powszechnego innym niż grupa składająca wniosek.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

— Punkt „Opis metody produkcji”

Akapit, w którym mowa o planie produkcji zarządzanym przez APGMB – Association des Producteurs de Graines de Moutarde de Bourgogne – Stowarzyszenie producentów nasion gorczycy z Burgundii skreślono, aby umożliwić produkcję nasion gorczycy przez podmioty, które nie należałyby do tego stowarzyszenia prawa powszechnego innego niż grupa składająca wniosek.

Z wykazu dozwolonych gatunków nasion gorczycy wykreślono gatunek *Brassica juncea* o „jasnych integumentach”. Zachowano wyłącznie gatunki *Brassica nigra* i *Brassica juncea* o „brązowych integumentach”. Gatunek *Brassica juncea* o „jasnych integumentach” w niewielkim stopniu występuje na obszarze produkcji. Nie uznaje się go za dostatecznie charakterystyczny, by można było z niego produkować nasiona umożliwiające wytwarzanie „Moutarde de Bourgogne”.

Usunięto opis charakterystycznych cech botanicznych odmian (barwa, wielkość, kształt, powierzchnia) ponieważ nie jest ona związana z treścią specyfikacji produktu.

Usunięto opis win objętych nazwą pochodzenia, w szczególności wykaz odmian winorośli, z których są produkowane oraz ich charakterystykę organoleptyczną ponieważ fragment ten uznano za niepotrzebny, zwłaszcza, że umieszczono go w odnośnych specyfikacjach różnych burgundzkich win białych objętych ChNP. Wykorzystanie wina białego objętego nazwą pochodzenia i produkowanego w winiarskim regionie Burgundii stanowi charakterystyczny składnik metody produkcji „Moutarde de Bourgogne”.

Do składników dozwolonych dodano ocet. Jego dodanie w niewielkiej ilości pozwala zrównoważyć spadek kwasowości win białych, obserwowany w związku ze zmianą klimatu. Na przestrzeni wieków ocet zawsze wykorzystywano w celu lepszego przechowywania pasty musztardowej.

W wykazie składników uściślono, że jedynym dozwolonym cukrem jest sacharoza.

Punkt występujący w opisie produktu i opisujący dopuszczone odmiany w wykazie ustalonym przez grupę składającą wniosek skreślono i zastąpiono w pkt. 5.2.1. *Produkcja nasion gorczycy* zdaniem: „Rolnicy wykorzystują wyłącznie odmiany wpisane do francuskiego katalogu odmian.” Ograniczenie niektórych odmian wyłącznie ze względu na wolę wyrażaną przez grupę nie było ani odpowiednie ani uzasadnione prawnie.

W celu ustalenia ram przechowywania nasion, do specyfikacji produktu dodano następujący akapit: „Jednostka przechowalnicza zbiera w swoich magazynach przechowalniczych produkcję pochodzącą od różnych producentów wpisanych do planu produkcji. Wszystkie nasiona są oczyszczane, aby spełniały kryteria zgodności z cechami charakterystycznymi nasion. Zabrania się stosowania środków owadobójczych przy przechowywaniu.”

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

W pkt. 5.2.3. *Charakterystyka nasion gorczycy przed dostawą do producentów przemysłowych*:

- skreślono odniesienie do masy tysiąca nasion. Określono ją w aktualnej specyfikacji produktu na minimum 2,35 grama. Masa tysiąca nasion zależy od warunków klimatycznych w danym roku, których producenci nie kontrolują. Aby obniżyć ten próg, w dodatkowym punkcie przewidziano procedurę odstępstwa „Jeżeli warunki klimatyczne zagrażają zbiorom”. Ta procedura odstępstwa jest zbyt nieprecyzyjna, by można było ją zachować. Masa tysiąca nasion może ułatwiać przetwarzanie pasty musztardowej i określa wydajność technologiczną takiego przetwarzania, ale nie ma wpływu na właściwości smakowe pasty musztardowej;
- wartość odniesienia dla stężenia lotnych izotiocyjanów zastąpiono równoważnym stężeniem występującym w ich prekursorze, sinigrynie. Lotne izotiocyjany, którym musztarda zawdzięcza pikantny smak, nie występują w nasionach, a jedynie w gorczycy po jej rozdrobnieniu i po wystąpieniu reakcji enzymatycznej wywoływanej przez sinigrinę;

- maksymalną zawartość wody i składników lotnych wykreślono, ponieważ już sam nadmiar wody w nasionach może mieć negatywny wpływ na jakość;
- wykreślono zawartość białek. To kryterium tradycyjnie wykorzystywane przy dobieraniu odmian nasion nie ma wpływu na jakość produktu końcowego.

Zmiany te wprowadzono również w pkt. 3.3. jednolitego dokumentu.

W pkt. „5.2.4. Wytwarzanie pasty musztardowej”:

- w składzie rozcieńczonego roztworu wprowadzono rozróżnienie na składniki obowiązkowe, tj. wino białe i wodę oraz, z drugiej strony, ocet, który jest z kolei nieobowiązkowy. Możliwość wprowadzenia octu jest opcjonalna;
- proporcja wina białego wynosząca 25 % rozcieńczonego roztworu została utrzymana wyłącznie dla musztard przesiewanych. Dodano, że w przypadku musztardy tradycyjnej proporcja ta wynosi 15 %;
- ilość octu jest ograniczona stężeniem obecnego w nim kwasu octowego i może sięgać maksymalnie 4 % rozcieńczonego roztworu. W przypadku zastosowania octu, ograniczenie to umożliwia utrzymanie charakterystycznych cech organoleptycznych „Moutarde de Bourgogne”, a w szczególności aromatów białego wina. Degustacje porównawcze pokazały, że w tej dawce ocet nie zmieniał głównych charakterystycznych cech produktu.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

- Punkt „Związek z obszarem geograficznym”

Punkt „Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym” zmieniono, aby dostosować go do części opisowej produktu i do wprowadzenia postaci nieprzesiewanej. Związek z pochodzeniem dotyczy obu postaci, przesiewanej i nieprzesiewanej. Związek z pochodzeniem zawarty w specyfikacji dla musztardy przesiewanej ma również zastosowanie do musztardy nieprzesiewanej, która, nawiasem mówiąc, była historycznie wytwarzana jako pierwsza. Obie postaci wyróżniają się jedynie kolorem i konsystencją.

Rozdział 5 jednolitego dokumentu został opracowany z tym samym założeniem.

- Określone elementy etykietowania

Aby umożliwić konsumentowi dostęp do odpowiedniej informacji, jeżeli musztarda nie jest przesiewana, uściślono, że „ma pojawiać się wzmianka prawna »Moutarde à l'ancienne« (musztarda tradycyjna), której rozmiar nie może przekraczać rozmiaru zarejestrowanego określenia »Moutarde de Bourgogne«.”

Zmiany te zostały również wprowadzone w pkt. 3.6. jednolitego dokumentu.

1.1. MODYFIKACJE REDAKCYJNE

Ogólną formę specyfikacji produktu przekształcono, aby zachować zgodność z wymaganym formatem.

- streszczenie usunięto;
- wprowadzono punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego”;
- Punkt „Grupa składająca wniosek”: zaktualizowano adres, streszczono skład, wykreślono informacje szczegółowe dotyczące jej składu i historii, przy czym sam skład grupy nie uległ zmianie;
- Punkt „Opis produktu”

Charakterystykę składników przeniesiono z pkt. „Opis środka spożywczego” do pkt. „5. Opis metody produkcji, 5.1 Charakterystyka składników”.

W charakterystyce fizykochemicznej uściślono, że elementy, które były już zawarte w poprzedniej specyfikacji produktu mają zastosowanie wyłącznie do musztardy przesiewanej, gdyż normy dla musztardy nieprzesiewanej są odmienne i określone (zob. pkt 5.1 niniejszego dokumentu). W przypadku musztardy przesiewanej, w części dotyczącej suchego wyciągu i tłuszczu słowo „zawartość” zastąpiono określeniem „stężenie”, które uznano za bardziej adekwatne. W odniesieniu do ilości integumentu resztkowego w musztardzie przesiewanej, uściślono, że jest ona określana po przesiewaniu i rozdrabnianiu.

Zmiany te wprowadzono również w pkt. 3.3. jednolitego dokumentu.

— Punkt „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego”

Wykreślono odniesienie do regionu Burgundii ponieważ nazwy francuskich regionów administracyjnych uległy zmianie.

Wykaz gmin zdolnych do produkcji nasion gorczycy zaktualizowano, ponieważ liczne gminy zostały połączone i/lub zmieniły swoją nazwę.

Opis czynników naturalnych wykreślono z tego punktu i streszczono go w dalszej części, w punkcie „Związek z obszarem geograficznym”, aby uwzględnić nowy układ specyfikacji produktu.

W specyfikacji produktu dodano, że: „Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).”

Mapy wykreślono.

Zmiany te nie mają wpływu na zasięg obszaru geograficznego.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

— Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Elementy dotyczące identyfikowalności produktów zaktualizowano, aby uwzględnić zmiany w metodzie produkcji i w praktykach podmiotów. Zmiany te nie pociągają za sobą żadnego dodatkowego ograniczenia dotyczącego wprowadzania produktu do obrotu lub jego surowców.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

— Punkt „Opis metody produkcji”

Zmieniono układ rozdziału, aby:

- uwzględnić w nim elementy charakterystyki składników, które wcześniej znajdowały się w opisie produktu,
- przystąpić do aktualizacji numeracji i tytułów rozdziałów i podrozdziałów,
- opisać metodę produkcji w sposób linearny,
- wykreślić informacje powtarzające się w innych punktach specyfikacji produktu,
- wykreślić elementy objęte kontrolą organizmu certyfikującego.

Z tekstu początkowego, który zawierał informacje ogólne o metodzie produkcji i omawiał schematyczne etapy wytwarzania wykreślono informacje niepotrzebne lub te, które przeniesiono i streszczono w odpowiednich podrozdziałach.

Wśród składników dozwolonych odniesienie do „dyrektywy europejskiej w sprawie dodatków z 1995 r.” zastąpiono odniesieniem „do przepisów ogólnych”, co umożliwia jego aktualizację. Zdanie: „z wyjątkiem [...] – naturalnych lub sztucznych esencji z gorczycy, wyciągów lub olejków eterycznych z gorczycy.”, uznane za zbyt niejasne i trudne do wykorzystania podczas kontroli zastąpiono zdaniem: „Musztarda może zawierać preparaty aromatyczne, naturalne substancje aromatyczne, za wyjątkiem aromatów przywołujących gorczycę, w szczególności izotiocyjanian allilu.”, w brzmieniu podobnym do francuskich przepisów dotyczących musztard.

W tym rozdziale „5.2.3. Charakterystyka nasion gorczycy przed dostawą do producentów przemysłowych”:

- wykreślono informacje powtarzające się w innych punktach specyfikacji produktu;
- uproszczono punkt dotyczący zawartości nasion niedojrzałych oraz zanieczyszczeń i ciał obcych, aby umożliwić bardziej efektywną kontrolę bez zmiany wartości odniesienia;
- w tabeli dotyczącej kryteriów fizykochemicznych, specyfikacje takie jak średni poziom oraz granice dolna i górna usunięto, ponieważ odsyłają one do wskaźników, a nie do wymogów jako takich.

Redakcja jednolitego dokumentu została dostosowana do tych zmian.

— Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym

Rozdział ten został całkowicie przeredagowany, aby można go było wpisać do jednolitego dokumentu z zachowaniem maksymalnej łącznej liczby 2 500 słów, wymaganej rozporządzeniem (UE) nr 668/2014.

Nowa redakcja nie ma więc wpływu na wykazanie związku z obszarem geograficznym, który opiera się na ustalonej jakości „Moutarde de Bourgogne”.

Nasiona gorczycy produkuje się w Burgundii od czasów starożytnych. Jej gleby i klimat zawsze umożliwiały produkcję wysokiej jakości nasion gorczycy, a w szczególności wykształcenie się pikantnego smaku, pięknej barwy i dobrej konsystencji.

Drugim atutem Burgundii jest posiadanie renomowanych winnic. Połączenie z nasionami gorczycy białego wina burgundzkiego, objętego nazwą pochodzenia, stanowi nietypowy przepis i nadaje właściwą temu produktowi jakość smakową.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

— Dane dotyczące organu kontroli

Redakcję zaktualizowano

— Określone elementy etykietowania

Redakcję zmieniono na bardziej czytelną

— Wymogi krajowe

Do wymogów krajowych dodano główne punkty podlegające kontroli, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

— Pozostałe elementy

Usunięto streszczenie, bibliografię i załączniki.

Jednolity dokument: streszczenie specyfikacji, opublikowane w 2009 r. przekształcono w jednolity dokument, przeredagowując, zgodnie z nowym układem redakcyjnym.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Moutarde de Bourgogne”

Nr UE: PGI-FR-0503-AM01 – 24.9.2021 r

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Moutarde de Bourgogne”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.8 Pasta musztardowa

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt. 1*

„Moutarde de Bourgogne” która jest przesiewana, ma żółtą barwę oraz gęstą, jednolitą i jedwabistą konsystencję. Jeżeli nie jest przesiewana, jest opatrywana uzupełniającym określeniem prawnym „moutarde à l’ancienne” (musztarda tradycyjna): Odróżnia się żółtobrazową barwą i gęstą konsystencją oraz obecnością mniej lub bardziej zmiażdżonych nasion.

Bez względu na to czy musztarda jest przesiewana czy nie, charakteryzuje się mocnym, typowym dla białego wina zapachem i mniej lub bardziej intensywnie pikantnym oraz wybijającym się smakiem białego wina.

„Moutarde de Bourgogne” posiada następującą charakterystykę fizykochemiczną:

Jeżeli „Moutarde de Bourgogne” jest przesiewana:

- stężenie suchego wyciągu pochodzącego z nasion musi wynosić co najmniej 24 % masy produktu końcowego;
- stężenie tłuszczu pochodzących z nasion musi wynosić co najmniej 9 % masy produktu końcowego;
- Po przesiewaniu i rozdrabnianiu, ilość integumentu resztkowego w musztardzie nie przekracza 2 % masy całkowitej.

Jeżeli „Moutarde de Bourgogne” nie przechodzi przez etap przesiewania, może być opatrywana uzupełniającym określeniem prawnym „moutarde à l'ancienne” (musztarda tradycyjna), z zachowaniem następujących kryteriów:

- stężenie suchego wyciągu pochodzącego z nasion musi wynosić co najmniej 20 % masy produktu końcowego;
- stężenie tłuszczu pochodzących z nasion musi wynosić co najmniej 5 % masy produktu końcowego.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Charakterystyka surowców:

Nasiona gorczycy

- Wybrano następujące gatunki: *Brassica juncea* (wyłącznie „o brązowych integumentach”) i *Brassica nigra*.
- Odmiany wpisane do francuskiego katalogu odmian.
- Cechy charakterystyczne w %:
 - Nasiona niedojrzałe: maksymalnie 1,5 % nasion musztardy
 - Zanieczyszczenia, ciała obce i inne produkty roślinne: maksymalnie 0,7 % masy całkowitej nasion gorczycy.
 - Nasiona nie mogą podlegać przegrzaniu.
- Zapach i smak
 - Wilgotny proszek z nasion gorczycy powinien tworzyć w ustach odczucie świeżości i pikanterii. Nie powinien posiadać obcych smaków i zapachów, w szczególności zjełczenia lub spleśnienia.
- Brak widocznej obecności pleśni i owadów.
- Kryteria fizykochemiczne.

Analizy/ jednostki	
— Zawartość wody i składników lotnych: % masy	Maksymalnie 9 %
— Zawartość tłuszczu: % masy w przeliczeniu na suchą masę	> = 28 %
— Stężenie synigryny (prekursora lotnych izotiocyjanów)	>= 84 µmol / g w przeliczeniu na masę suchą

Wino białe

„Moutarde de Bourgogne” jest wytwarzana z wykorzystaniem białego wina objętego nazwą pochodzenia, produkowanego w regionie winiarskim Burgundii.

Inne dozwolone składniki i dodatki

Pozostałe dozwolone składniki i dodatki to:

- w rozcieńczonym roztworze: woda. Można stosować ocet spirytusowy.
- sól
- cukier (sacharoza)
- przyprawy i zioła aromatyczne
- dodatki: dodatki dopuszczone przepisami ogólnymi z wyjątkiem:
 - sztucznych barwników
 - jakiegokolwiek stabilizatorów lub zagęszczaczy.

Musztarda może zawierać preparaty aromatyczne, naturalne substancje aromatyczne, z wyjątkiem aromatów przywołujących gorczycę, w szczególności izotiocyjanian allilu.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja nasion i pasty musztardowej ma odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Brak

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić w tym samym polu widzenia następujące elementy:

- zarejestrowane określenie „Moutarde de Bourgogne” oraz, w przypadku produktów nie objętych etapem przesiewania, nazwę prawną „Moutarde à l'ancienne” (musztarda tradycyjna), której rozmiar nie może być większy od rozmiaru zarejestrowanego określenia „Moutarde de Bourgogne”

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji pasty musztardowej „Moutarde de Bourgogne” obejmuje wszystkie gminy departamentów Côte-d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire i Yonne.

Wewnątrz tego obszaru wybrano miejsce, w którym możliwe jest prowadzenie uprawy nasion gorczycy. Obszar ten określono z uwzględnieniem kryteriów geologicznych i glebowych, mających na celu wybranie miejsc sprzyjających uprawie gorczycy, tzn. wyłącznie kwaśnych gleb brunatnych i gleb bielcowych położonych na większych wysokościach. Próbné uprawy wykazały ograniczony potencjał tych gleb, związany ze złym wypełnianiem nasion oraz z niewystarczającą zawartością synigriny (prekursora lotnych izotiocyjanów), która nie daje możliwości uzyskania charakterystycznej pasty musztardowej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z pochodzeniem „Moutarde de Bourgogne” przesiewanej lub nieprzesiewanej opiera się na jej ugruntowanej jakości.

Półkontynentalny klimat Burgundii i występujące tam gleby, głównie gliniasto-wapienne, umożliwiają produkcję wysokiej jakości nasion gorczycy, a w szczególności wykształcenie się pikantnego smaku, pięknej barwy i dobrej konsystencji. Te czynniki naturalne dopełnia wypracowywana od starożytności, specjalistyczna wiedza producentów z regionu, którzy korzystają z renomowanych winnic. Połączenie białego, objętego nazwą pochodzenia, wina burgundzkiego z nasionami gorczycy stanowi nietypowy przepis i nadaje właściwą takiemu produktowi jakość smaczkową.

Burgundia to region o dość jednorodnym klimacie półkontynentalnym, z bardziej oceanicznymi wpływami w Nivernais i większym zróżnicowaniem na wschodzie. Zimą średnie temperatury wynoszą 1,4 °C w Dijon i 2,8 °C w Nevers. Latem 19,5 °C w Dijon i 18,4 °C w Nevers. Średni poziom opadów wynosi od 650 do 900 milimetrów na rok. Nasłonecznienie wynosi około 1 830 godzin rocznie. Klimat Burgundii sprzyja uprawie gorczycy.

Uprawa gorczycy nie wymaga dużej ilości wody, jest to bowiem roślina bardzo odporna na suszę. Służy jej natomiast pora deszczowa, występująca w okresie wypełniania się nasion, pod koniec maja.

Próbne uprawy były przeprowadzane na różnych rodzajach gleb od 1994 r. do końca 2000 r. przez Izbę Rolniczą Côte-d'Or. Wykazały one, że niektóre gleby nie dają możliwości produkcji nasion gorczycy zgodnych z wymaganiami, w szczególności dotyczącymi minimalnej grubości nasion i minimalnej zawartości synigriny, prekursora lotnych izotiocyjanów.

Do produkcji nasion gorczycy nie można wykorzystywać kwaśnych gleb brunatnych występujących na całym krystalicznym grzbiecie Morvan i Haut-Charolais w Burgundii, na krystalicznym podłożu, łupkach i warstwach triasowych piaskowców, jak również gleb biellicowych występujących na dużej wysokości, na krystalicznym podłożu Haut-Morvan.

Określono obszar, na którym można planować uprawę gorczycy i ustalono wykaz odnośnych gmin.

Burgundia rozwinęła branżę produkcji musztardy głównie z powodów geograficznych.

W epoce galo-rzymskiej, Dijon było przystankiem na szlaku przypraw korzennych, a Burgundzcy nabrali zwyczaju ich spożywania. Kiedy ze względu na najazdy barbarzyńców szlak przypraw korzennych zmienił swój przebieg, Burgundowie, którzy wtopili się w ludność lokalną, wykorzystali gorczycę jako ich zamiennik. Ponieważ gorczyca w postaci dzikiej rosła w tym regionie w sposób naturalny, miejscowi zaczęli mieszać jej wysuszone i grubo pokruszone nasiona z kwaśnym rozcieńczalnikiem, tworząc pastę musztardową, którą obecnie nazywa się „à l'ancienne” (musztarda tradycyjna).

Musztardę i Burgundię łączą silne więzi historyczne. Jedną z hipotez przypisuje etymologię słowa „musztarda” dewizie Książąt Burgundii „Moult me tarde” (Wiele przede mną), które producenci musztardy umieszczali na słoiczku, w dowód hołdu składanego seniorowi.

Wino i musztarda są ze sobą ściśle powiązane.

W opracowaniu „La vie privée des français” (Prywatne życie Francuzów) (1792 r.), Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy pisał „było rzeczą naturalną, że prowincja, która dostarcza znaczną część najlepszych win Królestwa, dzięki tym winom będzie wytwarzała najlepszą musztardę”.

Producenci musztardy stosują kwaśne białe burgundzkie o niskiej zawartości alkoholu i mocy aromatycznej, która pozwala nadać musztardzie typowe cechy organoleptyczne. Pierwotną kwasowość, którą zapewniały wina nieznane, można zachować dzięki dodaniu octu dla celów przechowywania i poprawy właściwości organoleptycznych.

Producenci musztardy bardzo wcześnie zaczęli używać oznaczenia „Moutarde de Bourgogne”. Odnajdywane są dawne rejestry z tym określeniem lub wspominające Burgundię. Na przykład:

Dnia 7 lipca 1891 r. Panowie Méras (Léon i Ernest), wytwórcy w Sens, złożyli do kancelarii sądu gospodarczego w Sens wniosek o rejestrację marki musztardy ekstra na wysokiej jakości białym winie („Moutarde de Bourgogne, extra-blanche supérieure”).

Przesiewana „Moutarde de Bourgogne” ma żółty kolor oraz gęstą, jednolitą i jedwabistą konsystencję. Jeżeli produkt nie jest przesiewany, określenie „Moutarde de Bourgogne” uzupełnia się dodatkową nazwą prawną „moutarde à l'ancienne” (musztarda tradycyjna). Ma żółto-brązową barwę, gęstą konsystencję i charakteryzuje się obecnością mniej lub bardziej zmiażdżonych nasion.

„Moutarde de Bourgogne”, zarówno przesiewana jak i nieprzesiewana, cechuje się mocnym zapachem typowym dla białego wina, wyrazistym smakiem białego wina, o mniej lub bardziej intensywnej pikantności. Roztwór rozcieńczony zawiera obowiązkowo znaczną proporcję wina białego z Burgundii objętego nazwą pochodzenia, co zapewnia szczególną jakość „Moutarde de Bourgogne”. Białe wino musi stanowić co najmniej 15 % roztworu rozcieńczonego w przypadku musztardy nieprzesiewanej i co najmniej 25 % w przypadku musztardy przesiewanej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MoutardeDeBourgognev-propre.pdf>