Teil 7c) Fassung der Spezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht:

Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: **g.g.A.**
Aktenzeichen: **31 2008 000 003.0**

Düsseldorfer Mostert

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:
20.10.2009; Heft 47 vom 20.11.2009, Teil 7b, S. 21051

Entscheidung des BPatG:
—

Spezifikation:
(alle Angaben gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

a) Name:
Düsseldorfer Mostert

b) Beschreibung:
Düsseldorfer Mostert ist eine verzehrfertige Paste zum Würzen von Speisen.
Der Düsseldorfer Mostert besteht ausschließlich aus gemahlenen braunen und gelben Senfsaaten, in Düsseldorf erzeugtem, unfiltriertem Branntweinessig, dem besonders kalk- und mineralhaltigen Düsseldorfer Wasser, Salz, Zucker und Gewürzen. Seine Konsistenz ist cremig-glänzend und seine Farbe malzig-bräunlich. Der Düsseldorfer Mostert enthält kleinste Schalenteile (Stippen).
Besonderes Merkmal des Düsseldorfer Mostert ist sein scharfer, malzig-würziger Geschmack durch die dreifach vermahlenen Senfschalen. Das typisch scharfe, malzig-würzige Aroma verdankt er dem historisch-traditionellen und ausschließlich im geografischen Gebiet praktizierten handwerklichen Herstellungsverfahren mit brauner und gelber Senfsaat, dem speziellen Kaltansatz, dem dreifachen Vermahlen der Senfsaaten, der handwerklichen Abschlussvermahlung mit Granitsteinen, dem in Düsseldorf erzeugten, unfiltrierten Düsseldorfer Branntweinessig und dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser. Der Düsseldorfer Mostert besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten, Konservierungsstoffe, Aromen und Verdickungsmittel sind dem Düsseldorfer Mostert nicht zugesetzt.
Das Fertigprodukt Düsseldorfer Mostert muss folgende Analysewerte aufweisen:
- Trockenmasse: mindestens 25 %
- PH-Wert < 4,1
- Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) > 2,3 %
- Speisesalz (berechnet als NaCl) > 3,5 %

c) Geografisches Gebiet:
Das geografische Gebiet umfasst die Landeshauptstadt Düsseldorf; es trägt die Bezeichnung "Düsseldorf". Im geografischen Gebiet wurde der Düsseldorfer Mostert erfunden. Das geografische Gebiet ist geprägt von der langen Herstellungstradition der Düsseldorfer Senfindustrie. Durch die Bezeichnung, den Erfindungsursprung, die lange Herstellungstradition, das im geografischen Gebiet entwickelte und praktizierte, spezielle Verfahren zur Wassergewinnung, die geschmacksprägenden Inhaltsstoffe, insbesondere die im hohen Kalkgehalt enthaltenen Mineralien des Düsseldorfer Wassers und die aus Essigbakterien der unmittelbaren Umgebung der Senfmanufaktur stammende und seit 1969 unverändert verwendete Düsseldorfer Branntweinessigkultur unterscheidet sich das geografische Gebiet deutlich von benachbarten Gebieten.

d) Ursprungsnachweis:
Die Qualität und Frische der Rohstoffe aus dem regionalen Gebiet, das traditionelle, im geografischen Gebiet erfundene handwerkliche Herstellungsverfahren mit dem speziellen Kaltansatz, dem dreifachen Vermahlen der Senfsaaten, der handwerklichen Abschlussvermahlung mit Granitsteinen, der Verwendung des in Düsseldorf hergestellten, unfiltrierten Branntweinessigs und des besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wassers sind entscheidend für die organoleptischen Eigenschaften des Düsseldorfer Mostert.
Zur Sicherstellung der traditionellen, regionalen Qualität, des regionalen Zusammenhangs und damit der organoleptischen Merkmale des Düsseldorfer Mostert und dessen Ansehen besteht eine in der Spezifikation unter dem Abschnitt Herstellungsverfahren in Art und Umfang beschriebene und festgelegte, regionale Rohstoffbindung für den Düsseldorfer Mostert. Aus dem gleichen Grund müssen alle Herstellungsschritte des Düsseldorfer Mosterts im geografischen Gebiet stattfinden.
Zum Nachweis der tatsächlichen Herkunft muss der Düsseldorfer Mostert mit dem Gemeinschaftszeichen der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 gekennzeichnet sein. Diese Kennzeichnung gewährleistet, dass der so etikettierte Düsseldorfer Mostert nach der Spezifikation des Düsseldorfer Mostert und im geografischen Gebiet hergestellt ist.
Um für den Verbraucher eine einheitliche Kennzeichnung des Düsseldorfer Mostert, die Kontrollen und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, führt die Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf eine Registerdatenbank, in der alle herstellenden Betriebe und Betriebsstätten aufgelistet sind. Diese Datenbank ist die Grundlage für die von der Kontrolleinrichtung durchzuführenden Herstellerkontrollen. Nichtmitglieder der Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf müssen ebenfalls in dieser Datenbank geführt werden, falls sie die Herkunftsbezeichnung Düsseldorfer Mostert nutzen wollen.

e) Herstellungsverfahren:
Rohstoffe für den Düsseldorfer Mostert sind braune und gelbe Senfsaaten, in Düsseldorf erzeugter, unfiltrierter Branntweinessig, das besonders kalk- und mineralienhaltige Düsseldorfer Wasser, Salz, Zucker und Gewürze.
Konservierungsstoffe, Aromen und Verdickungsmittel dürfen dem Düsseldorfer Mostert nicht zugesetzt werden.
Zunächst sind die gereinigten und gesiebten braunen und gelben Senfsaaten getrennt voneinander zu vermahlen. Die vorgemahlenen braunen und gelben Senfsaaten, Salz, Zucker und Gewürze sind sodann mit dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser und mit dem in Düsseldorf hergestellten, unfiltrierten Branntweinessig im Kaltansatz zu einer braunen Senfmaische zu vermengen. Anschließend ist die kalt angesetzte Senfmaische zweifach zu vermahlen. Für das letzte Vermahlen sind Granitsteine zu verwenden,

um die Struktur des Düsseldorfer Mostert manuell zu glätten und diesen handwerklich zu entlüften. Kleinste Schalenteile bleiben sichtbar. Nach einer Zeit des Reifens entwickelt der Düsseldorfer Mostert sein charakteristisches, scharfes, malzig-würziges Aroma. Danach ist er in verschiedene Gebinde abzufüllen.
Für den Düsseldorfer Mostert ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum von nur zehn Monaten einzuhalten, damit der Düsseldorfer Mostert seine organoleptischen Eigenschaften bewahrt.
Alle Herstellungsschritte des Düsseldorfer Mostert, also Reinigen, Sieben, Vorvermahlen, Vermengen der Zutaten im kalten Ansatz, zweites Vermahlen, drittes Vermahlen mit Granitsteinen, Reifen sowie die Aufmachungsschritte, nämlich Abfüllen, Verpacken sowie Auszeichnen von Tuben und Steingut-Töpfchen sind im geografischen Gebiet durchzuführen. So werden der typisch scharfe, malzig-würzige Geschmack und damit die organoleptischen Eigenschaften und die Qualität, die regionale Herkunft, die Rückverfolgbarkeit sowie die Kontrolle des Düsseldorfer Mostert während des gesamten Produktionsprozesses gewährleistet.
Um die gleichbleibend traditionell hohe Qualität und Frische, den regionalen Zusammenhang und damit die organoleptischen Merkmale des Düsseldorfer Mostert und dessen Ansehen zu erhalten, sind bei dessen Herstellung ausschließlich Düsseldorfer Wasser und der mit Düsseldorfer Wasser in Düsseldorf hergestellte, unfiltrierte Düsseldorfer Branntweinessig aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet zu verwenden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:
Das geografische Gebiet umfasst die Landeshauptstadt Düsseldorf; es trägt die Bezeichnung "Düsseldorf". Im geografischen Gebiet wurde der Düsseldorfer Mostert erfunden. Das geografische Gebiet ist geprägt von der langen Herstellungstradition der Düsseldorfer Senfindustrie. Durch die Bezeichnung, den Erfindungsursprung, die lange Herstellungstradition, das im geografischen Gebiet entwickelte und praktizierte, spezielle Verfahren zur Wassergewinnung, die geschmacksprägenden Inhaltsstoffe, insbesondere die im hohen Kalkgehalt enthaltenen Mineralien des Düsseldorfer Wassers und die aus Essigbakterien der unmittelbaren Umgebung der Senfmanufaktur stammende und seit 1969 unverändert verwendete Düsseldorfer Branntweinessigkultur unterscheidet sich das geografische Gebiet deutlich von benachbarten Gebieten.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:
Der Düsseldorfer Mostert besteht ausschließlich aus gemahlenen braunen und gelben Senfsaaten, in Düsseldorf erzeugtem, unfiltriertem Branntweinessig, dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser, Salz, Zucker und Gewürzen. Seine Konsistenz ist cremig-glänzend und seine Farbe malzig-bräunlich. Der Düsseldorfer Mostert enthält kleinste Schalenteile (Stippen).
Besonderes Merkmal des Düsseldorfer Mostert ist sein scharfer, malzig-würziger Geschmack durch die dreifach vermahlenen Senfschalen. Das typisch scharfe, malzig-würzige Aroma verdankt er dem historisch traditionellen und ausschließlich im geografischen Gebiet praktizierten handwerklichen Herstellungsverfahren mit brauner und gelber Senfsaat, dem speziellen Kaltansatz, dem dreifachen Vermahlen der Senfsaaten, der handwerklichen Abschlussvermahlung mit Granitsteinen, dem in Düsseldorf erzeugten, unfiltrierten Düsseldorfer Branntweinessig und dem besonders kalk- und mineraienlhaltigen Düsseldorfer Wasser. Der Düsseldorfer Mostert besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten, Konservierungsstoffe, Aromen und Verdickungsmittel sind dem Düsseldorfer Mostert nicht zugesetzt.
Diese organoleptischen Eigenschaften sind wiederum der Grund für das Ansehen des Düsseldorfer Mostert als regionale Spezialität. Das hohe Ansehen wiederum ist gleichsam eine weitere, durch Geschmack, Qualität und Besonderheit erworbene Eigenschaft des Düsseldorfer Mostert.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Historischer Zusammenhang / Geschichte

Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senf und Düsseldorfer Tafelsenf sind in Düsseldorf entwickelte Lebensmittelspezialitäten mit sehr langer, historisch-regionaler Tradition. Die Geschichte der Düsseldorfer Senfindustrie belegt dies.
1726 wurde in Düsseldorf die erste deutsche Senffabrik gegründet. Ihre Spezialität war ein scharfer, malzig-würziger, cremig-glänzender, malzig-bräunlicher Senf, der Düsseldorfer Mostert. Der Düsseldorfer Mostert wurde schnell über Deutschlands Grenzen hinaus bekannt und begründete Düsseldorfs Ruhm als Senfmetropole. Bereits 1800 ist der "Aechte Düsseldorfer Mostert" durch seinen guten Absatz im In- und Ausland bei den Verbrauchern berühmt. 1884 ging der Düsseldorfer Mostert mit Vincent van Goghs "Stillleben mit Steingut, Flaschen und Schachtel" in die Kunstgeschichte ein. 1896 existierten 8 Senffabriken in Düsseldorf.
Bereits 1826 berichten Handelsnachrichten, Reiseliteratur und Stadtbeschreibungen von der Düsseldorfer Senfindustrie.
1920 begann für Düsseldorf eine neue Senfära. Der aus Lothringen stammende Unternehmer Otto Frenzel gründete 1920 in Düsseldorf seine Senfmanufaktur. In dieser stellte er einen sehr scharfen und erstmals hellen Senf her, den er als Löwensenf bezeichnete und in Anlehnung an das Düsseldorfer Stadtwappen mit dem Kopf eines Löwen versah. Ein solch heller Senf war bisher in Deutschland unbekannt. Die Käufer reagierten zunächst zurückhaltend bis ablehnend auf diese Neuentwicklung. Die starke Schärfe und die unverwechselbare Würze machten den Düsseldorfer Senf jedoch schnell berühmt. In kurzer Zeit gewann Otto Frenzel mit seiner neuartigen Senfkreation Löwensenf ein hohes Ansehen bei den Verbrauchern. Die Erfolgsgeschichte der "Neuen Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel" begann. Das Erfolgsrezept von Frenzel war das Reinheitsgebot für den Düsseldorfer Senf: Man nehme nur Zutaten der edelsten Qualität, achte peinlich genau auf meisterliche Zubereitung und verzichte auf alle fremden Zusätze.
Ab 1930 stellten die Düsseldorfer Senffabriken den Düsseldorfer Tafelsenf, den mittelscharfen Düsseldorfer Tafelsenf her. Auch diese weniger scharfe, mittelscharf-würzige, gelb-grüne, fein-glänzende Düsseldorfer Senfspezialität wurde in kurzer Zeit bei den Verbrauchern im In- und Ausland geschätzt und beliebt.
Bereits 1938 konnte die Düsseldorfer Senfindustrie Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senf und Düsseldorfer Tafelsenf in das europäische Ausland, in die USA, nach Kanada, Südamerika, Afrika, Japan und Australien exportieren.
In der Historie Düsseldorfs gab es neben den bekannten Düsseldorfer Senffabriken Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe und Otto Frenzel Senfindustrie noch die regionalen, aber auch national und international tätigen Düsseldorfer Senffabriken 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 und Senffabrik Johann Waldorf. Viele dieser Senfhersteller verwandten den Düsseldorfer Anker und bzw. oder den Düsseldorfer Löwen zur Kennzeichnung des von ihnen in Düsseldorf hergestellten Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senfs und Düsseldorfer Tafelsenfs.

Natürlicher Zusammenhang / Umweltbedingung

Düsseldorfer Mostert weist einen natürlichen Zusammenhang zwischen seinem geografischen Gebiet und seinen organoleptischen Eigenschaften auf.
Das verwendete Düsseldorfer Wasser, der größte Bestandteil von Düsseldorfer Mostert, stammt als versickertes Rheinwasser aus dem Rhein und ist wegen dessen Uferpassage mit bis zu 30 Meter dicken Sand- und Kiesschichten besonders kalkhaltig und damit besonders mineralienhaltig. Die Aufbereitung des Düsseldorfer Wassers findet nach einem speziellen, in Düsseldorf entwickelten und praktizierten Verfahren statt. Der hohe Kalkgehalt und damit hohe Mineraliengehalt des Düsseldorfer Wassers prägt wiederum den besonderen Geschmack von Düsseldorfer Mostert mit.
Zudem wirkt sich der in Düsseldorf erzeugte, unfiltrierte Branntweinessig auf den Geschmack von Düsseldorfer Mostert aus. Denn auch für die Herstellung des Düsseldorfer Branntweinessigs nimmt man das besonders kalk- und mineralienhaltige Düsseldorfer Wasser und einen ganz bestimmten, seit 1969 in der Düsseldorfer Branntweinherstellung verwendeten Essigbakterienstamm als regionale Hauskultur, der aus Essigbakterien der unmittelbaren Umgebung der Senfmanufaktur stammt.

Gegenwärtiger Zusammenhang / Ansehen

Bis heute genießt Düsseldorfer Mostert großes Ansehen und hohe Bekanntheit als regionale Spezialität bei den regionalen und überregionalen Verbrauchern. Verbraucherreaktionen belegen das große Renomée. Düsseldorfer Mostert hat bei den Verbrauchern einen anerkannten Platz auf dem Markt gefunden.
Wie dem Wortlaut der Bezeichnung Düsseldorfer Mostert zu entnehmen ist, ist Düsseldorf der historische, geografische Geburtsort von Düsseldorfer Mostert. Allein der Erfindungsort Düsseldorf verleiht der Senfspezialität aus Düsseldorf großes Ansehen.
Das Ansehen beruht insbesondere auch auf der langen Geschichte der Herstellung von Düsseldorfer Mostert in Düsseldorf und dessen organoleptischen Eigenschaften. Angesichts der langen und berühmten Geschichte der Düsseldorfer Senfindustrie bezeichnen viele Düsseldorf auch als die Senfstadt bzw. Mostertstadt.
Das Ansehen der Senfspezialitäten aus Düsseldorf ist so groß, dass ihnen in Düsseldorf ein Museum gewidmet ist. Die lange Tradition der Herstellung von Senfspezialitäten in Düsseldorf belegen zahlreiche Fotoaufnahmen von der Senfherstellung der Düsseldorfer Senfindustrie. Das regionale und überregionale Ansehen von Düsseldorfer Mostert als regionale Spezialität aus Düsseldorf verdeutlichen verschiedene Publikationen zu der Düsseldorfer Senfspezialität in Vergangenheit und Gegenwart.
Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senf und Düsseldorfer Tafelsenf sind Bestandteil der Düsseldorfer Geschichte und der Düsseldorfer Esskultur. In den Brauhäusern der Düsseldorfer Altstadt steht beispielsweise der altbewährte Düsseldorfer Senfrostbraten auf der Speisekarte, ein mit Senf aus Düsseldorf bestrichenes und dann überbackenes Entrecôte. Auch das rheinische Sandwich, ein "Röggelchen" mit einer Scheibe Käse und Senf aus Düsseldorf, gehört zur Düsseldorfer Esskultur.
Dass Düsseldorf eine Senfstadt besonderer Art ist und dass Düsseldorfer Mostert auch gegenwärtig, wie das Bier Düsseldorfer Alt, wegen seiner geografischen Herkunft und der damit verbundenen organoleptischen Eigenschaften und somit des Geschmacks ein hohes Ansehen bei den Verbrauchern genießt, belegen zwei alte Traditionen:
• Bis in die Gegenwart pflegen die Düsseldorfer Traditionsgastronomie, die bis heute im Stadtzentrum produzierenden Düsseldorfer Alt-Brauhäuser sowie die regionalen Verbraucherhaushalte die Tradition, Senf aus Düsseldorf in speziellen Düsseldorfer Senf-Steingut-Töpfchen darzureichen. Die zahlreichen Besucher der Düsseldorfer Alt-Brauereien und der Düsseldorfer Traditionsgastronomie haben seit Jahrzehnten den Geschmack von Düsseldorfer Mostert unmittelbar und durch das Senf-Steingut-Töpfchen auch plastisch-optisch als regionale Spezialität kennen- und schätzen gelernt.
• In Düsseldorf existieren zwei urige Läden, in denen man den Düsseldorfer Mostert lose erwerben kann. Tagtäglich lassen sich zahlreiche regionale Verbraucher Düsseldorfer Mostert in das mitgebrachte Gefäß, meist ein Steingut-Töpfchen mit traditioneller Aufschrift abzapfen.
Bis heute besitzt Düsseldorfer Mostert auch eine Bekanntheit als regionale Spezialität über Deutschlands Grenzen hinaus. Bereits ab 1938 wird Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senf und Düsseldorfer Tafelsenf in das europäische und außereuropäische Ausland sowie insbesondere in die USA als "Genuine Dusseldorf Prepared Mustard" exportiert. Ein Bild von der Produktpalette für den Export in die USA veranschaulicht diese Historie. Als eine der wenigen Städte der Welt kann Düsseldorf auf eine lange und große Senftradition zurückblicken. So befestigte sich Düsseldorfs Ruhm als Senfmetropole auch außerhalb der Region. Das große Renomée der Senfspezialitäten aus Düsseldorf im Ausland zeigen die bis heute gegenwärtigen Verbraucheranfragen aus aller Welt.
Als ein besonderer Grund für das große Ansehen von Düsseldorfer Mostert bei den Verbrauchern ist hervorzuheben, dass die Senfspezialität aus Düsseldorf im Gegensatz zu anderen Senfpasten außerhalb des geografischen Gebiets keine Konservierungsstoffe enthält.

Wirtschaftlicher Zusammenhang / Bedeutung

Die wirtschaftliche Bedeutung von Düsseldorfer Mostert für Düsseldorf ist heute weiterhin sehr groß. Die große Beliebtheit von Düsseldorfer Mostert spiegelt sich deutlich in den sehr guten Verkaufszahlen im Lebensmitteleinzelhandel, bei Metzgereien und Gastwirtschaften der geografischen Region, in Deutschland und in der Welt wider. Nach Schätzungen werden im geografischen Gebiet Düsseldorf etwa 65 Tonnen Düsseldorfer Mostert im Jahr hergestellt. Diese jährlichen Verkaufszahlen belegen, dass Düsseldorfer Mostert bei den Verbrauchern aufgrund seiner regionalen Herkunft und seiner damit verbundenen organoleptischen Eigenschaften ein hohes Ansehen als regionaltypische Spezialität besitzt.

Herstellungsbedingter Zusammenhang / Organoleptische Qualität

Seit fast 300 Jahren produzieren regionale Hersteller Düsseldorfer Mostert in Düsseldorf nach dem in Düssel-

dorf erfundenen Herstellungsverfahren. Ihr Know-how, ihr Wissen und ihre Erfahrung, die sie von Generation zu Generation weitergegeben haben, sorgen für die geografisch bedingten, organoleptischen Eigenschaften von Düsseldorfer Mostert.

g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen
Anschrift: Leibnitzstraße 10 45659 Recklinghausen Deutschland/Germany
Telefon: (49-2361) 305-0
Telefax: (49-2361) 305-3215
E-Mail: poststelle@lanuv.nrw.de

h) Etikettierung:
Die folgenden Etikettierungs- bzw. Kennzeichnungsregelungen gewährleisten Verbrauchern sowie Hersteller- und Missbrauchskontrolleuren Ursprung und Echtheit des Düsseldorfer Mostert und damit die Einhaltung der Anforderungen der Spezifikation Düsseldorfer Mostert. Sie dienen der einheitlichen Kennzeichnung und damit der Herkunftssicherung und der Rückverfolgbarkeit des Düsseldorfer Mostert.
Der Düsseldorfer Mostert ist in allen Stationen des Verkaufs
• als "Düsseldorfer Mostert",
• als "Düsseldorfer Senf Mostert",
• als "Düsseldorfer Urtyp Mostert" und/oder
• als "Aechter Düsseldorfer Mostert"
zu etikettieren bzw. zu kennzeichnen. Diese Etikettierung bzw. Kennzeichnung kann den Zusatz "g.g.A." und/oder den Zusatz "geschützte geografische Angabe" enthalten.
Unzulässig sind insbesondere folgende Etikettierungen:
• "Düssldorfer Mostert",
• "Düssldorfer Senf Mostert",
• "Düsseldorfer Mosterd",
• "Düsseldorfer Senf Mosterd",
• "Düsseldorfer Mosterd",
• "Düssldorfer Senf Mosterd",
• "Düssldorfer Urtyp Mostert",
• "Düsseldorfer Urtyp Mosterd"
• "Aechter Düssldorfer Mostert",
• "Aechter Düsseldorfer Mosterd" und/oder
• die Zusätze "Alt…", "Ur…" und "…Art".
Der Düsseldorfer Mostert ist mit dem entsprechenden Gemeinschaftszeichen der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 in Farbe oder in Schwarz-Weiß zu kennzeichnen. Die Mitglieder der Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf können das folgende Wort-/Bildzeichen der Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf mit der Schriftart Arial/Regular für die Worte "Senfspezialität aus Düsseldorf" in den folgenden Varianten nutzen:
• in Farbe im CMYK-Farbton 12C 27M 56Y 0K (gold), in Sonderfarbe Gold und/oder in Heißfolienprägung Gold für den Anker, die Umrisse des Löwen und die Umrandung des Logos und/oder
• in Farbe im CMYK-Farbton 12C 27M 56Y 0K (gold), in Sonderfarbe Gold und/oder in Heißfolienprägung Gold für den Anker, den Löwen und die Umrandung des Logos und/oder
• in Schwarz-Weiß im CMYK-Farbton 0C 0M 0Y 100K (schwarz) für den Anker, die Umrisse des Löwen und die Umrandung des Logos und/oder
• in Schwarz-Weiß im CMYK-Farbton 0C 0M 0Y 100K (Schwarz) für den Anker, den Löwen und die Umrandung des Logos.
Die Hintergrundfarbe innerhalb des Logos ist variabel. Die Größe der Logos kann je nach Verwendungszweck unterschiedlich sein.

Diese Etikettierungsregelungen gelten auch für Produkte, in denen der Düsseldorfer Mostert als einzige Komponente in der entsprechenden Produktkategorie zu anderen Erzeugnissen sowie Lebensmitteln verwendet wird.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
–