

# DOCUMENT UNIQUE

« Moutarde de Bourgogne »

N° UE : [réservé UE]

**AOP ( )**

**IGP ( X )**

## 1. DENOMINATION

« Moutarde de Bourgogne »

## 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

### 3.1. Type de produit

Classe 2.6: « Pâte de moutarde »

### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Lorsqu'elle est tamisée, la « Moutarde de Bourgogne » est de couleur jaune avec une texture épaisse, homogène et onctueuse. Lorsqu'elle n'est pas tamisée, elle porte la dénomination légale complémentaire « moutarde à l'ancienne ». Elle se différencie par sa couleur jaune-brune et sa texture épaisse, avec présence de grains plus ou moins écrasés.

Qu'elle soit tamisée ou non, elle est caractérisée par une odeur forte et typée de vin blanc, un piquant plus ou moins intense et un goût prononcé de vin blanc.

Les caractéristiques physico-chimiques de la « Moutarde de Bourgogne » sont les suivantes :

Si la « Moutarde de Bourgogne » est tamisée :

- la teneur en extrait sec provenant des graines doit s'élever à 24% au moins en poids du produit fini ;
- la teneur en lipides provenant de la graine de moutarde doit être au minimum de 9 % en poids du produit fini ;
- après tamisage et broyage, la quantité de tégument résiduel dans la pâte est inférieure à 2 % du poids total.

Si la « Moutarde de Bourgogne » ne subit pas d'étape de tamisage, elle peut alors porter la dénomination légale complémentaire « moutarde à l'ancienne », en respectant les critères suivants :

- la teneur en extrait sec provenant des graines doit s'élever à 20% au moins en poids du produit fini ;
- la teneur en lipides provenant de la graine de moutarde doit être au minimum de 5 % en poids du produit fini.

### 3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Caractérisation des matières premières :

#### ➤ Graines de moutarde

- Les espèces retenues sont les suivantes : *Brassica juncea* (uniquement à « tégument brun ») et *Brassica nigra*.
- Variétés inscrites au catalogue français des variétés.
- Caractéristiques en % :

Graines immatures : présence de 1,5 % maximum du nombre de graines de moutarde  
Impuretés, matières étrangères et autres produits végétaux : 0,7 % maximum du poids total de la graine de moutarde.

- Les graines ne doivent avoir subi aucun échauffement.
- Odeur et saveur

La poudre humidifiée de graines de moutarde doit produire dans la bouche une sensation de fraîcheur et de piquant. Elle ne doit pas avoir de saveurs et d'odeurs étrangères, notamment de rance ou de moisi.

- Absence visuelle de moisissures et d'insectes.
- Critères physico-chimiques

Analyses/unités	
- Teneur en eau et matières volatiles :% masse	max 9 %
- Teneur en Matières grasses :% masse sur sec	> = 28 %
- Teneur en sinigrine (précurseur de l'isothiocyanate volatil)	>= 84 µmol / g de MS

#### ➤ Vin blanc

La moutarde de Bourgogne est produite avec un vin blanc d'appellation d'origine produit en Bourgogne viticole.

#### ➤ Autres ingrédients et additifs autorisés

Les autres ingrédients et additifs autorisés sont :

- dans le liquide de dilution : eau. Du vinaigre d'alcool peut être utilisé.
- sel
- sucre (saccharose)
- épices et plantes aromatiques
- additifs : ceux admis par la réglementation générale à l'exception :
  - des colorants artificiels
  - de tout stabilisant ou épaississant.

La moutarde peut contenir des préparations aromatisantes, des substances aromatisantes naturelles, à l'exception des arômes à flaveur moutarde, en particulier de l'allyl isothiocyanate.

### 3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production des graines et de la pâte de moutarde doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

**3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Néant

**3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

L'étiquetage comprend obligatoirement dans le même champ visuel les éléments suivants :

- la dénomination enregistrée « Moutarde de Bourgogne » - et, pour les produits ne subissant pas l'étape de tamisage, la dénomination légale « Moutarde à l'ancienne » qui ne peut pas être de taille supérieure à la dénomination enregistrée "Moutarde de Bourgogne".

**4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de production de la pâte de moutarde « Moutarde de Bourgogne » est constituée de l'ensemble des communes des départements de Côte-d'Or, de la Nièvre, de Saône-et-Loire et de l'Yonne.

A l'intérieur de cette aire, il a été retenu une zone où la culture de la graine de moutarde est réalisable. Cette aire est définie au regard des critères géologiques et pédologiques visant à retenir les milieux favorables à la culture de la moutarde, c'est à dire excluant les sols bruns acides et les sols podzolisés d'altitude. Des essais de culture ont montré un potentiel limité sur ces sols, lié à un mauvais remplissage du grain, et une teneur en sinigrine (précurseur de l'isothiocyanate volatil) insuffisante qui ne permettent pas l'obtention d'une pâte de moutarde caractéristique.

**5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

Le lien à l'origine de la « Moutarde de Bourgogne » tamisée ou non-tamisée repose sur sa qualité déterminée.

Le climat semi-continentale de la Bourgogne, ainsi que ses sols à dominante argilo-calcaire permettent de produire des graines de moutarde de qualité et notamment de développer du piquant, une belle couleur et bonne texture de la pâte. A ces facteurs naturels s'ajoute le savoir-faire des producteurs de la région, développé depuis l'antiquité, qui bénéficient d'un vignoble réputé. Le vin blanc d'appellation d'origine de Bourgogne, associé aux graines de moutarde, en font une recette atypique, avec une qualité gustative qui lui est propre.

La Bourgogne est une région à climat semi-continentale assez homogène, présentant une tendance plus océanique sur le Nivernais et plus contrastée dans l'est. L'hiver, les températures moyennes sont de 1.4°C à Dijon et 2.8 °C à Nevers ; en été de 19.5°C à Dijon et de 18.4°C à Nevers. La pluviométrie moyenne est de 650 à 900 mm par an. L'ensoleillement est d'environ 1 830 heures par an. Le climat bourguignon convient à la culture de la moutarde.

La culture de la moutarde ne nécessite pas une quantité importante d'eau : c'est en effet une plante très résistante à la sécheresse. Une période pluvieuse lors du remplissage du grain à la fin du mois de mai lui est cependant favorable.

Des essais de culture ont été réalisés sur différents types de sol de 1994 à fin 2000 par la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or. Ils ont montré que certains sols ne permettent

pas la production de graines de moutarde conformes, notamment au niveau de la grosseur minimale des graines et de leur teneur minimale en sinigrine, précurseur de l'isothiocyanate volatil.

Ne peuvent être retenus pour la production de graines de moutarde les sols bruns acides de la totalité de l'échine cristalline de la Bourgogne morvandelle et haut-charolaise sur socle cristallin, schistes et placages de grès du Trias, ainsi que les sols podzolisés d'altitude sur socle cristallin du Haut-Morvan.

Une zone où la culture de la moutarde peut être envisagée a été délimitée et une liste des communes concernées établie.

C'est essentiellement pour des raisons géographiques que la Bourgogne a développé l'industrie de la moutarde.

A l'époque gallo-romaine, Dijon était une étape de la route des épices et les Bourguignons prirent l'habitude d'en consommer. Lorsque la route des épices fut détournée par les invasions barbares, les Burgondes, en se fondant au peuple local, utilisèrent la moutarde en remplacement. La moutarde, sous sa forme sauvage, poussant de manière naturelle dans la région, les gens du cru commencèrent à mélanger des graines de moutarde séchées et grossièrement concassées avec un diluant acide, réalisant ainsi une pâte de moutarde que l'on appelle aujourd'hui "à l'ancienne".

Les liens historiques sont étroits entre la Bourgogne et la moutarde. Une hypothèse attribue l'origine du mot moutarde à la devise des Ducs de Bourgogne "Moult me tarde" que les moutardiers mettaient sur le pot en hommage seigneurial.

Le vin et la moutarde sont intimement liés.

Dans la vie privée des français (1792), Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy écrit "il était naturel au reste que la province qui fournit en grande partie les meilleurs vins du Royaume fit avec ses vins la meilleure moutarde."

Les fabricants de moutarde utilisent des vins blancs de Bourgogne acides, de faible degré alcoolique et avec une puissance aromatique qui permet de typer la moutarde sur le plan organoleptique. L'acidité d'origine qui était apportée par les petits vins peut être maintenue par un ajout de vinaigre à des fins de conservation et d'amélioration organoleptique.

Les moutardiers ont très tôt utilisé la dénomination « Moutarde de Bourgogne » pour vendre leurs produits. On retrouve en effet des enregistrements anciens de cette dénomination ou mentionnant la Bourgogne. Par exemple :

Le 7 juillet 1891, les Sieurs Méras (Léon et Ernest), fabricants à Sens, ont déposé auprès du greffe du tribunal de commerce de Sens la marque « Moutarde de Bourgogne, extra-blanche supérieure ».

Lorsqu'elle est tamisée, la « Moutarde de Bourgogne » est de couleur jaune avec une texture épaisse, homogène et onctueuse. Lorsque le produit n'est pas tamisé la dénomination « Moutarde de Bourgogne » est complétée par la dénomination légale complémentaire « moutarde à l'ancienne ». Elle a une couleur jaune-brune, une texture épaisse, avec présence de grains plus ou moins écrasés.

Qu'elle soit tamisée ou non, la « Moutarde de Bourgogne » est caractérisée par une odeur forte et typée de vin blanc, un goût prononcé de vin blanc et un piquant plus ou moins intense. Le liquide de dilution contient obligatoirement une proportion importante de vin blanc d'appellation d'origine de Bourgogne, ce qui assure la qualité particulière de la « Moutarde de Bourgogne ». Le vin blanc doit constituer au moins

15 % du liquide de dilution dans le cas de la moutarde non tamisée et au moins 25 % pour la moutarde tamisée.

**Référence à la publication du cahier des charges :**