

# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture  
et de la souveraineté alimentaire

## **Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Moutarde de Bourgogne »**

Le présent avis porte à la connaissance du public la publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 9 juin 2023, du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/1130 de la Commission du 2 juin 2023](#) approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [«Moutarde de Bourgogne» (IGP)].

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

**Cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée**

**« Moutarde de Bourgogne »**

associé à l'avis publié au *Bulletin officiel* du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation  
n° 2023-26

Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Moutarde de Bourgogne » publié au  
*Bulletin officiel* du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation n° 2021-36

**SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE**

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

**GROUPEMENT DEMANDEUR**

ASSOCIATION MOUTARDE DE BOURGOGNE

Adresse

Maison de l'Agriculture

1, rue des Coulots

21 110 Breteniere

Téléphone : 03 80 68 66 77

Courriel : [amb.moutarde@gmail.com](mailto:amb.moutarde@gmail.com)

Composition : producteurs de graines de moutarde, organismes stockeurs et industriels-fabricants de  
pâte de moutarde

**Type de produit**

Classe 2.6 : Pâte de Moutarde

**1. Nom du produit**

« Moutarde de Bourgogne »

**2. Description du produit**

Caractéristiques de la Moutarde de Bourgogne

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 la 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.

Caractéristiques physico-chimiques de la « Moutarde de Bourgogne »

- 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. Délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de la pâte de moutarde « Moutarde de Bourgogne » est composée des communes des départements de la Côte d'Or (21), de la Nièvre (58), de la Saône et Loire (71) et de l'Yonne (89).

L'ensemble des opérations (Production de graines, stockage des graines, transformation) sont réalisées dans cette aire géographique.

Pour la production des graines de moutarde deux zones ont été définies au regard des critères géologiques et pédologiques :

- une zone où la culture de la moutarde est totalement exclue : elle correspond aux sols bruns acides de l'échine cristalline de la Bourgogne Morvandelle et Haut Charolaise et aux sols podzolisés d'altitude (socle cristallin du Haut Morvan)
- une zone où la culture de la moutarde peut être envisagée.

Liste des communes retenues pour la production de graines de moutarde (liste conforme au code officiel géographique de l'année 2019) :

Communes de Côte d'Or :

Agencourt, Agey, Ahuy, Aignay-le-Duc, Aiserey, Aisey-sur-Seine, Alise-Sainte-Reine, Allerey, Aloxe-Corton, Ampilly-le-Sec, Ampilly-les-Bordes, Ancey, Antheuil, Antigny-la-Ville, Arc-sur-Tille, Arceau, Arcenant, Arcey, Arconcey, Argilly, Arnay-le-Duc, Arnay-sous-Vitteaux, Arrans, Asnières-en-Montagne, Asnières-lès-Dijon, Athée, Athie, Aubaine, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-la-Ronce, Aubigny-lès-Sombernon, Autricourt, Auvillers-sur-Saône, Auxant, Auxey-Duresses, Auxonne, Avelanges, Avosnes, Avot, Bagnot, Baigneux-les-Juifs, Balot, Barbirey-sur-Ouche, Bard-lès-Époisses, Barges, Barjon, Baubigny, Baulme-la-Roche, Beaulieu, Beaumont-sur-Vingeanne, Beaune, Beaunotte, Beire-le-Châtel, Beire-le-Fort, Belan-sur-Ource, Bellefond, Belleneuve, Bellenod-sur-Seine, Bellenot-sous-Pouilly, Beneuvre, Benoisey, Bessey-en-Chaume, Bessey-la-Cour, Bessey-lès-Cîteaux, Beurey-Bauguay, Beurizot, Bévy, Bèze, Bézouotte, Billey, Billy-lès-Chanceaux, Binges, Bissey-la-Côte, Bissey-la-Pierre, Blagny-sur-Vingeanne, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Blancey, Bligny-le-Sec, Bligny-lès-Beaune, Bligny-sur-Ouche, Boncourt-le-Bois, Bonnencontre, Boudreville, Bouhey, Bouilland, Bouix, Bourberain, Bousselage, Boussenois, Boussey, Boux-sous-Salmaise, Bouze-lès-Beaune, Brain, Braux, Brazey-en-Plaine, Brémur-et-Vaurois, Bresse-sur-Tille, Bretenière, Bretigny, Brianny, Brion-sur-Ource, Brochon,

Brognon, Broin, Broindon, Buffon, Buncey, Bure-les-Templiers, Busseaut, Busserotte-et-Montenaille, La Bussière-sur-Ouche, Bussières, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Buxerolles, Censerey, Cérilly, Cessey-sur-Tille, Chaignay, Chailly-sur-Armançon, Chambain, Chambeire, Chamblanc, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Chamesson, Champ-d'Oiseau, Champagne-sur-Vingeanne, Champagny, Champdôtre, Champrenault, Chanceaux, Channay, Charencey, Charigny, Charmes, Charny, Charrey-sur-Saône, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chassey, Châteauneuf, Châtellenot, Châtillon-sur-Seine, Chaudenay-la-Ville, Chaudenay-le-Château, Chaugey, La Chaume, Chaume-et-Courchamp, Chaume-lès-Baigneux, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chazeuil, Chazilly, Chemin-d'Aisey, Chenôve, Cheuge, Chevannay, Chevannes, Chevigny-en-Valière, Chevigny-Saint-Sauveur, Chivres, Chorey-les-Beaune, Cirey-lès-Pontailier, Civry-en-Montagne, Clamerey, Clénay, Cléry, Clomot, Collonges-lès-Bévy, Collonges-lès-Premières, Colombier, Combertault, Comblanchien, Commarin, Corberon, Corcelles-les-Arts, Corcelles-lès-Cîteaux, Corcelles-les-Monts, Corgengoux, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Corpoyer-la-Chapelle, Corrombles, Corsaint, Couchey, Coulmier-le-Sec, Courban, Courcelles-lès-Montbard, Courcelles-lès-Semur, Courlon, Courtivron, Couternon, Créancey, Crécey-sur-Tille, Crépand, Crimolois, Crugey, Cuiserey, Culètre, Curley, Curtil-Saint-Seine, Curtil-Vergy, Cussey-les-Forges, Cussy-la-Colonne, Cussy-le-Châtel, Daix, Dampierre-en-Montagne, Dampierre-et-Flée, Darcey, Darois, Détain-et-Bruant, Diénay, Dijon, Drambon, Drée, Duesme, Ébaty, Échalot, Échannay, Échenon, Échevannes, Échevonne, Échigey, Écutigny, Éguilly, Épagny, Épernay-sous-Gevrey, Époisses, Éringes, Esbarres, Essarois, Essey, Étais, Étalante, L'Étang-Vergy, Étaules, Étevaux, Étormay, Étrochey, Fain-lès-Montbard, Fain-lès-Moutiers, Fauverney, Faverolles-lès-Lucey, Féney, Le Fête, Fixin, Flacey, Flagey-Echézeaux, Flagey-lès-Auxonne, Flammerans, Flavignerot, Flavigny-sur-Ozerain, Fleurey-sur-Ouche, Foissy, Foncegrive, Fontaine-Française, Fontaine-lès-Dijon, Fontaines-en-Duesmois, Fontaines-les-Sèches, Fontangy, Fontenelle, Forléans, Fraignot-et-Vesvrotte, Francheville, Franxault, Frénois, Fresnes, Frôlois, Fussey, Gemeaux, Genay, Genlis, Gergueil, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gevrolles, Gilly-lès-Cîteaux, Gisse-le-Vieil, Gissey-sous-Flavigny, Gissey-sur-Ouche, Glanon, Gomméville, Les Gouilles, Grancey-le-Château-Neuveville, Grancey-sur-Ource, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Griselles, Grosbois-en-Montagne, Grosbois-lès-Tichey, Gurgy-la-Ville, Gurgy-le-Château, Hauteroche, Hauteville-lès-Dijon, Heuilley-sur-Saône, Is-sur-Tille, Izeure, Izier, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jancigny, Jeux-lès-Bard, Jouey, Jours-lès-Baigneux, Juilly, Labergement-Foigney, Labergement-lès-Auxonne, Labergement-lès-Seurre, Labruyère, Ladoix-Serrigny, Laignes, Lamarche-sur-Saône, Lamargelle, Lantenay, Lantès, Lantilly, Laperrière-sur-Saône, Larrey, Lechâtelet, Léry, Leuglay, Levernois, Lacey-sur-Vingeanne, Lignerolles, Longchamp, Longeault-Pluvault, Longecourt-en-Plaine, Longvic, Losne, Louesme, Lucenay-le-Duc, Lucey, Lusigny-sur-Ouche, Lux, Maconge, Magnien, Magny-la-Ville, Magny-Lambert, Magny-lès-Aubigny, Magny-lès-Villers, Magny-Montarlot, Magny-Saint-Médard, Magny-sur-Tille, Les Maillys, Maisey-le-Duc, Mâlain, Maligny, Marandeuil, Marcellois, Marcenay, Marcigny-sous-Thil, Marcilly-et-Dracy, Marcilly-Ogny, Marcilly-sur-Tille, Marey-lès-Fussey, Marey-sur-Tille, Marigny-le-Cahouët, Marigny-lès-Reullée, Marliens, Marmagne, Marsannay-la-Côte, Marsannay-le-Bois, Martrois, Massingy, Massingy-lès-Semur, Massingy-lès-Vitteaux, Mauvilly, Mavilly-Mandelot, Maxilly-sur-Saône, Meilly-sur-Rouvres, Le Meix, Meloisey, Menesble, Ménétreux-le-Pitois, Merceuil, Mesmont, Messanges, Messigny-et-Vantoux, Meuilley, Meulson, Meursanges, Meursault, Minot, Mirebeau-sur-Bèze, Missery, Moitron, Molesme, Moloy, Mont-Saint-Jean, Montagny-lès-Beaune, Montagny-lès-Seurre, Montbard, Montceau-et-Écharnant, Monthelie, Montigny-Montfort, Montigny-Mornay-Villeneuve-sur-Vingeanne, Montigny-sur-Armançon, Montigny-sur-Aube, Montliot-et-Courcelles, Montmain, Montmançon, Montmoyen, Montoillot, Montot, Morey-Saint-Denis, Mosson, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nan-sous-Thil, Nantoux, Nesle-et-Massoult, Neuilly-lès-Dijon, Nicey, Nod-sur-Seine, Nogent-lès-Montbard, Noidan, Noiron-sous-Gevrey, Noiron-sur-Bèze, Noiron-sur-Seine, Nolay, Norges-la-Ville, Normier, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Oigny, Oisilly, Orain, Orgeux, Origny, Orret, Orville, Ouges, Pagny-la-Ville, Pagny-le-Château, Painblanc, Panges, Pasques, Pellerey, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Perrigny-sur-l'Ognon, Pichanges, Planay, Plombières-lès-Dijon, Pluvet, Poinçon-lès-Larrey, Poiseul-la-Grange, Poiseul-la-Ville-et-Laperrière, Poiseul-lès-Saulx, Pommard, Poncey-lès-Athée, Poncey-sur-l'IGNON, Pont, Pont-et-Massène, Pontailier-sur-Saône, Posanges, Pothières, Pouillenay, Pouilly-en-Auxois, Pouilly-sur-Saône, Pouilly-sur-Vingeanne, Prâlon, Précyc-sous-Thil, Premeaux-Prissey, Premières, Prenoie, Prusly-sur-Ource, Puits, Puligny-Montrachet, Quemigny-sur-Seine, Quetigny, Quincerot, Quincey, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, Remilly-sur-Tille, Renève, Reulle-Vergy, Riel-les-Eaux, La Roche-Vanneau, Rochefort-sur-Brévon, La Rochepot, Roilly, Rougemont, Rouvres-en-Plaine, Rouvres-sous-Meilly, Ruffey-lès-Beaune, Ruffey-lès-

Echirey, Sacquenay, Saffres, Saint-Anthot, Saint-Apollinaire, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Broings-les-Moines, Saint-Euphrône, Saint-Germain-le-Rocheux, Saint-Germain-lès-Senailly, Saint-Héliier, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Jean-de-Losne, Saint-Julien, Saint-Léger-Triey, Saint-Marc-sur-Seine, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Maurice-sur-Vingeanne, Saint-Mesmin, Saint-Nicolas-lès-Cîteaux, Saint-Philibert, Saint-Prix-lès-Arnay, Saint-Rémy, Saint-Romain, Saint-Sauveur, Saint-Seine-en-Bâche, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Seine-sur-Vingeanne, Saint-Symphorien-sur-Saône, Saint-Thibault, Saint-Usage, Saint-Victor-sur-Ouche, Sainte-Colombe-en-Auxois, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Sainte-Marie-sur-Ouche, Sainte-Sabine, Salives, Salmaise, Samerey, Santenay, Santosse, Saulon-la-Chapelle, Saulon-la-Rue, Saulx-le-Duc, Saussey, Saussy, Savigny-le-Sec, Savigny-lès-Beaune, Savigny-sous-Mâlain, Savoisy, Savolles, Savouges, Segrois, Seigny, Selongey, Semarey, Semezanges, Semond, Semur-en-Auxois, Senailly, Sennecey-lès-Dijon, Seurre, Soirans, Soissons-sur-Nacey, Somberton, Souhey, Source-Seine, Sousse-sur-Brionne, Spoy, Sussey, Tailly, Talant, Talmay, Tanay, Tarsul, Tart, Tart-le-Bas, Tellecey, Ternant, Terrefondrée, Thenissey, Thoires, Thoisy-le-Désert, Thomirey, Thorey-en-Plaine, Thorey-sous-Charny, Thorey-sur-Ouche, Tichey, Til-Châtel, Tillenay, Torcy-et-Poulligny, Touillon, Toutry, Tréclun, Trochères, Trouhans, Trouhaut, Trugny, Turcey, Uncey-le-Franc, Urcy, Val Larrey pour la partie correspondant uniquement à l'ancien territoire de la commune de Bierre-lès-Semur, Val Mont pour la partie correspondant uniquement à l'ancien territoire de la commune d'Ivry-en-Montagne, Val-Suzon, Valforêt, Vandenesse-en-Auxois, Vannaire, Vanvey, Varanges, Varois-et-Chaignot, Vaux-Saules, Veilly, Velars-sur-Ouche, Velogny, Venarey-les-Laumes, Verdonnet, Vernois-lès-Vesvres, Vernot, Véronnes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vertault, Vesvres, Veuve-sur-Ouche, Veuxhailles-sur-Aube, Vic-de-Chassenay, Vic-des-Prés, Vieilmoulin, Vielverge, Viéville, Vignoles, Villaines-en-Duesmois, Villaines-les-Prévôtes, Villars-et-Villenotte, Villars-Fontaine, Villeberny, Villebichot, Villecomte, Villedieu, Villeferry, La Villeneuve-les-Converts, Villeneuve-sous-Charigny, Villers-la-Faye, Villers-les-Pots, Villers-Patras, Villers-Rotin, Villey-sur-Tille, Villiers-le-Duc, Villotte-Saint-Seine, Villotte-sur-Ource, Villy-en-Auxois, Villy-le-Moutier, Viserny, Vitteaux, Vix, Volnay, Vonges, Vosne-Romanée, Vougeot, Voulaines-les-Templiers.

#### Communes de la Nièvre:

Achun, Alligny-Cosne, Alluy, Amazy, Anlezy, Annay, Anthien, Arbourse, Armes, Arquian, Arthel, Arzembouy, Asnan, Asnois, Aunay-en-Bazois, Authiou, Avril-sur-Loire, Azy-le-Vif, Bazolles, Béard, Beaulieu, Beaumont-la-Ferrière, Beaumont-Sardolles, Beuvron, Biches, Billy-Chevannes, Billy-sur-Oisy, Bitry, Bona, Bouhy, Breugnon, Brèves, Brinay, Brinon-sur-Beuvron, Bulcy, Bussy-la-Pesle, La Celle-sur-Loire, La Celle-sur-Nièvre, Cercy-la-Tour, Cervon, Cessy-les-Bois, Challement, Challuy, Champallement, Champlemy, Champlin, Champvert, Champvoux, Chantenay-Saint-Imbert, La Chapelle-Saint-André, La Charité-sur-Loire, Charrin, Chasnay, Châteauneuf-Val-de-Bargis, Châtillon-en-Bazois, Chaulgnes, Chaumot, Chazeuil, Chevannes-Changy, Chevenon, Chevroches, Chitry-les-Mines, Chouigny, Ciez, Cizely, Clamecy, La Collancelle, Colméry, Corbigny, Corvol-d'Embernard, Corvol-l'Orgueilleux, Cosne-Cours-sur-Loire, Cossaye, Coulanges-lès-Nevers, Couloutre, Courcelles, Crux-la-Ville, Cuncy-lès-Varzy, Dampierre-sous-Bouhy, Decize, Devay, Diennes-Aubigny, Dirol, Dompierre-sur-Nièvre, Donzy, Dornecy, Dornes, Druy-Parigny, Entrains-sur-Nohain, Epiry, La Fermeté, Fertrève, Fleury-sur-Loire, Flez-Cuzy, Fourchambault, Fours, Frasnay-Reugny, Garchizy, Garchy, Germenay, Germigny-sur-Loire, Gimouille, Giry, Grenois, Guérigny, Guipy, Héry, Imphy, Isenay, Jailly, Laménay-sur-Loire, Langeron, Lanty, Limanton, Limon, Livry, Lucenay-lès-Aix, Lurcy-le-Bourg, Luthenay-Uxeloup, Lys, Magny-Cours, Magny-Lormes, La Maison-Dieu, La Marche, Marcy, Marigny-sur-Yonne, Mars-sur-Allier, Marzy, Maux, Menestreau, Menou, Mesves-sur-Loire, Metz-le-Comte, Moissy-Moulinot, Monceaux-le-Comte, Mont-et-Marré, Montambert, Montapas, Montaron, Montenoison, Montigny-aux-Amognes, Montigny-sur-Canne, Moraches, Moulins-Engilbert, Mouron-sur-Yonne, Moussy, Murlin, Myennes, Nannay, Narcy, Neuffontaines, Neuilly, Neuville-lès-Decize, Neuvy-sur-Loire, Nevers, La Nocle-Maulaix, Nolay, Nuars, Oisy, Ouagne, Oudan, Ougny, Oulon, Parigny-la-Rose, Parigny-les-Vaux, Pazy, Perroy, Poiseux, Pougny, Pougues-les-Eaux, Pouilly-sur-Loire, Pouques-Lormes, Pousseaux, Prémery, Raveau, Rémilly, Rix, Rouy, Ruages, Saincaize-Meauce, Saint-Amand-en-Puisaye, Saint-Andelain, Saint-Aubin-des-Chaumes, Saint-Aubin-les-Forges, Saint-Benin-d'Azy, Saint-Benin-des-Bois, Saint-Bonnot, Saint-Didier, Saint-Éloi, Saint-Firmin, Saint-Franchy, Saint-Germain-Chassenay, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Gratien-Savigny, Saint-Hilaire-Fontaine, Saint-Jean-aux-Amognes, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Loup, Saint-Malo-en-Donzinois, Saint-Martin-d'Heuille, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Maurice, Saint-Ouen-sur-Loire, Saint-Parize-en-Viry, Saint-Parize-le-Châtel, Saint-Père, Saint-Pierre-du-Mont, Saint-Pierre-le-Moûtier, Saint-

Quentin-sur-Nohain, Saint-Révérien, Saint-Saulge, Saint-Seine, Saint-Sulpice, Saint-Vérain, Sainte-Colombe-des-Bois, Sainte-Marie, Saizy, Sardy-lès-Épiry, Sauvigny-les-Bois, Saxi-Bourdon, Sermoise-sur-Loire, Sichamps, Sougy-sur-Loire, Suilly-la-Tour, Surgy, Taconnay, Talon, Tamnay-en-Bazois, Tannay, Teigny, Thaix, Thianges, Tintury, Toury-Lurcy, Toury-sur-Jour, Tracy-sur-Loire, Tresnay, Trois-Vèvres, Tronsanges, Trucy-l'Orgueilleux, Urzy, Vandenesse, Varennes-lès-Narcy, Varennes-Vauzelles, Varzy, Vaux d'Amognes, Verneuil, Vielmanay, Vignol, Ville-Langy, Villiers-le-Sec, Villiers-sur-Yonne, Vitry-Laché.

Communes de la Saône-et-Loire:

L'Abergement-de-Cuisery, L'Abergement-Sainte-Colombe, Allerey-sur-Saône, Allériot, Aluze, Amanzé, Ameugny, Anzy-le-Duc, Artaix, Authumes, Autun, Azé, Ballore, Bantanges, Barizey, Baron, Baudemont, Baudrières, Baugy, Beaumont-sur-Grosne, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellesvivre, Bergesserin, Berzé-le-Châtel, Berzé-la-Ville, Bey, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Les Bordes, Bosjean, Bouhans, La Boulaye, Bourbon-Lancy, Bourg-le-Comte, Bouzeron, Boyer, Bragny-sur-Saône, Branges, Bray, Bresse-sur-Grosne, Briant, Brienne, Brion, Bruailles, Burgy, Burnand, Burzy, Bussièrès, Buxy, Céron, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chambilly, Chamilly, Champagnat, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Champlecqy, Chânes, Change, Changy, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-Naude, La Chapelle-Saint-Sauveur, La Chapelle-sous-Brancion, La Chapelle-Thècle, Charbonnat, Charbonnières, Chardonnay, Charette-Varennes, La Charmée, Charnay-lès-Chalon, Charnay-lès-Mâcon, Charolles, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Chassy, Château, Châtenoy-en-Bresse, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, La Chaux, Chenay-le-Châtel, Chenôves, Chérizet, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Ciel, Ciry-le-Noble, Clessé, Cluny, Condal, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Crissey, Cronat, Cruzille, Cuiseaux, Cuisery, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Damerey, Dampierre-en-Bresse, Davayé, Demigny, Dennevy, Devrouze, Dezize-lès-Maranges, Diconne, Digoïn, Dommartin-lès-Cuiseaux, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Dracy-Saint-Loup, Écuellen, Épertully, Épervans, Étang-sur-Arroux, Étrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Le Fay, Flacey-en-Bresse, Flagy, Fleury-la-Montagne, Fleurville, Fley, Fontaines, Fontenay, Fagnès-La Loyère, Frangy-en-Bresse, La Frette, Fretterans, Frontenard, Frontenard, Fuissé, Gênelard, La Gênete, Genouilly, Gergy, Germagny, Gigny-sur-Saône, Givry, Granges, Grevilly, Guerfand, Gueugnon, L'Hôpital-le-Mercier, Huilly-sur-Seille, Hurigny, Igornay, Iguerande, Jalogny, Jambles, Joncy, Joudes, Jouvencôn, Jugy, Juif, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Laizy, Lalheue, Lans, Lays-sur-le-Doubs, Lesme, Lessard-en-Bresse, Lessard-le-National, Leynes, Ligny-en-Brionnais, Loisy, Longepierre, Louhans, Lournand, Lugny, Lugny-lès-Charolles, Lux, Mâcon, Mailly, Malay, Maltat, Mancey, Marcigny, Marciilly-la-Gueurce, Marly-sur-Arroux, Marnay, Martailly-lès-Brancion, Martigny-le-Comte, Massilly, Mazille, Melay, Mellecey, Ménetreuil, Mercurey, Mervans, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Le Miroir, Montagny-lès-Buxy, Montagny-près-Louhans, Montbellet, Montceaux-l'Étoile, Montceaux-Ragny, Montcony, Montcoy, Monthelon, Montjay, Mont-lès-Seurre, Montpont-en-Bresse, Montret, Moroges, La Motte-Saint-Jean, Mouthier-en-Bresse, Nanton, Navilly, Navour-sur-Grosne pour la partie correspondant uniquement à l'ancien territoire de la commune de Clermain, Nochize, Ormes, Oslon, Oudry, Ouroux-sous-le-Bois-Sainte-Marie, Ouroux-sur-Saône, Oyé, Ozenay, Palinges, Palleau, Paray-le-Monial, Paris-l'Hôpital, Passy, Péronne, Perrecy-les-Forges, Pierreclos, Pierre-de-Bresse, Le Planois, Plottes, Poisson, Pontoux, Purlans, Préty, Prissé, Prizy, Pruzilly, Le Puley, La Racineuse, Rancy, Ratenelle, Ratte, Remigny, Rigny-sur-Arroux, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Romenay, Rosey, Royer, Rully, Sagy, Saillenard, Saily, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-André-en-Bresse, Saint-André-le-Désert, Saint-Aubin-en-Charollais, Saint-Boil, Saint-Bonnet-de-Cray, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Brionnais, Saint-Clément-sur-Guye, Sainte-Croix, Saint-Cyr, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Didier-en-Brionnais, Saint-Edmond, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Forgeot, Sainte-Foy, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Gilles, Sainte-Hélène, Saint-Huruge, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Julien-de-Civry, Saint-Julien-de-Jonzy, Saint-Laurent-en-Brionnais, Saint-Léger-lès-Paray, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Loup-Géanges, Saint-Loup-de-Varennes, Saint-Marcel, Saint-Marcelin-de-Cray, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Lac, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-en-Bresse, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Martin-la-Patrouille, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-en-Rivière, Saint-

Nizier-sur-Arroux, Saint-Privé, Saint-Rémy, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Symphorien-des-Bois, Saint-Usuge, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Vincent-en-Bresse, Saint-Vincent-Bragny, Saint-Yan, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sancé, Santilly, Sarry, Sassangy, Sassenay, Saules, Saunières, Savianges, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Grosne, Savigny-sur-Seille, Semur-en-Brionnais, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sens-sur-Seille, Sercy, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Sevrey, Sigy-le-Châtel, Simandre, Simard, Sologny, Solutré-Pouilly, Sornay, Taizé, Le Tartre, Thil-sur-Arroux, Thurey, Torpes, Toulon-sur-Arroux, Tournus, Toutenant, Tronchy, La Truchère, Uchizy, Vareilles, Varenne-l'Arconce, Varennes-le-Grand, Varennes-lès-Mâcon, Varenne-Saint-Germain, Varennes-Saint-Sauveur, Vauban, Vaudebarrier, Vaux-en-Pré, Vendennes-lès-Charolles, Vendennes-sur-Arroux, Verdun-sur-le-Doubs, Vergisson, Vérissey, Verjux, Vers, Versaugues, Verzé, Le Villars, Villegaudin, Clux-Villeneuve, Vincelles, Vindecy, La Vineuse sur Frégande pour la partie correspondant uniquement à l'ancien territoire des communes de Massy, La Vineuse et Vitry-lès-Cluny, Vinzelles, Viré, Virey-le-Grand, Viry, Vitry-en-Charollais, Vitry-sur-Loire, Volesvres.

#### Communes de l'Yonne:

Aigremont, Aisy-sur-Armançon, Ancy-le-Franc, Ancy-le-Libre, Andryes, Angely, Annay-la-Côte, Annay-sur-Serein, Annéot, Annoux, Appoigny, Arces-Dilo, Arcy-sur-Cure, Argenteay, Argenteuil-sur-Armançon, Armeau, Arthonnay, Asnières-sous-Bois, Asquins, Athie, Augy, Auxerre, Bagneaux, Baon, Bassou, Bazarnes, Beaumont, Beauvoir, Beine, Bellechaume, La Belliole, Béon, Bernouil, Béro, Bessy-sur-Cure, Beugnon, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Blannay, Bleigny-le-Carreau, Bléneau, Bœurs-en-Othe, Bois-d'Arcy, Bonnard, Les Bordes, Branches, Brannay, Briennon-sur-Armançon, Brion, Broses, Bussy-en-Othe, Bussy-le-Repos, Butteaux, Carisey, La Celle-Saint-Cyr, Censy, Cérilly, Cerisiers, Cêzy, Chablis, Chailley, Chamoux, Champcevrains, Champignelles, Champigny, Champlay, Champlost, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-sur-Oreuse, La Chapelle-Vaupelteigne, Charbuy, Charentenay, Charmoy, Charny Orée de Puisaye, Chassignelles, Chassy, Châtel-Censoir, Châtel-Gérard, Chaumont, Chaumot, Chemilly-sur-Serein, Chemilly-sur-Yonne, Cheney, Cheny, Chéroy, Chéu, Chevannes, Chichée, Chichery, Chitry, Les Clérimois, Collan, Collemiers, Compigny, Cornant, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Coulanges-sur-Yonne, Coulours, Courgenay, Courgis, Courlon-sur-Yonne, Courson-les-Carières, Courtoin, Courtois-sur-Yonne, Coutarnoux, Crain, Cruzy-le-Châtel, Cry, Cudot, Cuy, Dannemoine, Deux Rivières, Diges, Dissangis, Dixmont, Dollot, Domats, Domecy-sur-le-Vault, Dracy, Druyes-les-Belles-Fontaines, Dyé, Égleny, Égriselles-le-Bocage, Épineau-les-Voves, Épineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Eson, Étais-la-Sauvin, Étaule, Étigny, Étivey, Évry, La Ferté-Loupière, Festigny, Flacy, Fleury-la-Vallée, Fleys, Flogny-la-Chapelle, Foissy-lès-Vézelay, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fontaines, Fontenay-près-Chablis, Fontenay-près-Vézelay, Fontenay-sous-Fouronnes, Fontenoy, Fouchères, Fournaudin, Fouronnes, Fresnes, Fulvy, Germigny, Gigny, Girolles, Gisy-les-Nobles, Givry, Gland, Grimault, Gron, Guillon-Terre-Plaine, Gurgy, Gy-l'Évêque, Hauterive, Les Hauts de Forterre, Héry, Irancy, L'Isle-sur-Serein, Jaulges, Joigny, Jouancy, Joux-la-Ville, Jouy, Jully, Junay, Jussy, Lailly, Lain, Lainsecq, Lalande, Laroche-Saint-Cydroine, Lasson, Lavau, Leugny, Levis, Lézennes, Lichères-près-Aigremont, Lichères-sur-Yonne, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lindry, Lixy, Looze, Lucy-le-Bois, Lucy-sur-Cure, Lucy-sur-Yonne, Maillot, Mailly-la-Ville, Mailly-le-Château, Malay-le-Grand, Malay-le-Petit, Maligny, Marmeaux, Marsangy, Massangis, Mélisey, Mercy, Méré, Merry-la-Vallée, Merry-Sec, Merry-sur-Yonne, Mézilles, Michery, Migé, Migennes, Môlay, Molinons, Molosmes, Monéteau, Mont-Saint-Sulpice, Montacher-Villegardin, Montholon, Montigny-la-Resle, Montillot, Montréal, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Moulins-sur-Ouanne, Moutiers-en-Puisaye, Nailly, Neuvy-Sautour, Nitry, Noé, Noyers, Nuits, Les Ormes, Ormoy, Ouanne, Pacy-sur-Armançon, Pailly, Parly, Paron, Paroy-en-Othe, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Passy, Perceneige, Percey, Perrigny, Perrigny-sur-Armançon, Pierre-Perthuis, Piffonds, Pimelles, Pisy, Plessis-Saint-Jean, Poilly-sur-Serein, Poilly-sur-Tholon, Pont-sur-Vanne, Pont-sur-Yonne, Pontigny, La Postolle, Pourrain, Précycy-le-Sec, Précycy-sur-Vrin, Prégilbert, Préhy, Provency, Quenne, Quincerot, Ravières, Roffey, Rogny-les-Sept-Écluses, Ronchères, Rosoy, Rousson, Rouvray, Rugny, Sainpuits, Saint-Agnan, Saint-André-en-Terre-Plaine, Saint-Aubin-sur-Yonne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Clément, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Denis-lès-Sens, Saint-Fargeau, Saint-Florentin, Saint-Georges-sur-Baulche, Saint-Julien-du-Sault, Saint-Loup-d'Ordon, Saint-Martin-d'Ordon, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-du-Tertre, Saint-Martin-sur-Armançon, Saint-Maurice-aux-Riches-Hommes, Saint-Maurice-le-Vieil, Saint-Maurice-Thizouaille, Saint-Moré, Saint-Père, Saint-Privé, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Saint-Sérotin, Saint-Valérien, Sainte-Colombe, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Saints-en-Puisaye, Saligny, Sambourg, Santigny, Sarry, Sauvigny-le-Bois, Savigny-en-Terre-

Plaine, Savigny-sur-Clairis, Seignelay, Sementron, Senan, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Sens, Sépeaux-Saint Romain, Serbonnes, Sergines, Sermizelles, Serrigny, Sery, Les Sièges, Sommecaise, Sormery, Soucy, Sougères-en-Puisaye, Soumaintrain, Stigny, Subligny, Talcy, Tanlay, Tannerre-en-Puisaye, Tharoiseau, Tharot, Thizy, Thorey, Thorigny-sur-Oreuse, Thory, Thury, Tissey, Tonnerre, Toucy, Treigny-Perreuse-Sainte-Colombe, Trichey, Tronchoy, Trucy-sur-Yonne, Turny, Le Val d'Ocre, Val-de-Mercy, Vallan, Les Vallées de la Vanne, Vallery, Valravillon, Varennes, Vassy-sous-Pisy, Vaudeurs, Vault-de-Lugny, Vaumort, Venizy, Venouse, Venoy, Vergigny, Verlin, Vermenton, Vernoy, Véron, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeblevin, Villebougis, Villechétive, Villecien, Villefargeau, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-l'Archevêque, Villeneuve-la-Dondagre, Villeneuve-la-Guyard, Villeneuve-les-Genêts, Villeneuve-Saint-Salves, Villeneuve-sur-Yonne, Villeperrot, Villeroy, Villethierry, Villevallier, Villiers-les-Hauts, Villiers-Louis, Villiers-Saint-Benoît, Villiers-Vineux, Villon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Vinneuf, Vireaux, Viviers, Voisines, Voutenay-sur-Cure, Yrouerre.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#### **4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique**

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans le cahier des charges de « Moutarde Bourgogne » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant toute production.

##### **4.1. Traçabilité des graines de la récolte au silo de stockage**

Le producteur de graines de moutarde déclare au groupement chaque année les parcelles mises en culture (commune, surface, numéro d'îlot).

L'enregistrement des pratiques culturales est obligatoire.

Les agriculteurs font réaliser un test d'humidité et de maturité permettant le déclenchement de la récolte.

La livraison des graines de moutarde à l'organisme stockeur s'accompagne d'une fiche d'identification qui précise le nom de l'agriculteur ou de l'exploitation, la variété et les références des parcelles (commune, surface, numéro d'îlot). L'organisme stockeur ne réceptionne pas en qualité de graine de moutarde de Bourgogne les bennes qui ne sont pas accompagnées de cette fiche.

##### **4.2. Traçabilité des graines dans les silos de stockage**

A la réception d'une benne de graines de moutarde de Bourgogne, le personnel du silo établit un bon de réception pour chaque livraison. Sur ce bon, il est indiqué le nom de l'agriculteur, la variété, le taux d'humidité, et la masse de graines. La fiche d'identification est jointe au bon de réception.

L'organisme stockeur regroupe ensuite dans ses cellules de stockage la production des différents apporteurs inscrits au plan de production.

A l'issue du nettoyage des graines un échantillon représentatif est prélevé. Il servira à l'agrégage des graines.

L'Organisme Stockeur assure grâce à des procédures internes et des enregistrements associés le maintien de la traçabilité.

##### **4.3. Traçabilité du vin et des graines de moutarde chez les industriels**

Les industriels disposent de procédures internes qui permettent d'assurer la traçabilité du vin et des graines tout au long de leur utilisation.

Le stockage est réalisé dans des unités de stockage identifiées.

Des enregistrements internes, les bons de livraison et les factures permettent de contrôler la traçabilité et les flux de matière.

##### **4.4. Traçabilité de la pâte de moutarde**

Après fabrication et avant conditionnement, la pâte de moutarde est stockée dans des unités de stockage identifiées. Ce stockage est réalisé dans des unités préalablement vidées de tout autre produit et nettoyées. Des procédures et des enregistrements permettent d'assurer la traçabilité et l'intégrité de la pâte de moutarde (enregistrements des données de fabrication : matières premières, volume, heures de fabrication...).

#### 4.5. Traçabilité au moment du conditionnement

Les enregistrements des quantités et des numéros de lots doivent être consignés.

#### 4.6. Tableau récapitulatif de la traçabilité

Etapes	Documents	Informations fournies
Implantation des parcelles	Document d'identification de l'opérateur Déclaration de l'Agriculteur Enregistrement des pratiques culturales Fiche d'identification	Surface, numéro d'îlot Nom de la commune N° Siret
Variétés utilisées inscrites au catalogue officiel français des espèces et variétés	Liste des variétés Bons de livraison et/ ou factures de semence	Nom des variétés utilisables Nom de la variété livrée Quantité de semences livrées
Livraison et réception des graines	Chaque benne est accompagnée d'une fiche d'identification  Bon de livraison joint à la fiche d'identification	Nom de l'agriculteur ou de l'exploitation Variété Taux d'humidité
Echantillonnage	Plan d'échantillonnage Etiquette d'identification de l'échantillon	
Stockage des graines	Fiche de suivi de lot	Variété Année de récolte Quantités et origines des graines Destination N° de cellule
Nettoyage des graines Echantillonnage de la cellule d'expédition Agréage	Suivi cellules Plan d'échantillonnage Etiquette d'identification de l'échantillon Fiche d'agréage	Date Variété et année de récolte Nom de l'OS N° de bon de livraison Humidité, impuretés, critères physico-chimiques Poids brut N° de cellule de stockage N° de lot
Livraison	Bons de livraison, factures	Dates de livraison Origine de la graine (organisme stockeur) Quantités livrées Année de récolte Variétés livrées Destinataire N° lot et n° de cellule

Etapes	Documents	Informations fournies
Réception des graines par les industriels	Bons de livraison, factures et bons de réception	Dates Origine de la graine (organisme stockeur) Variétés livrées Année de récolte Quantités livrées N° lot et n° de cellule Mention « Graine de Moutarde de Bourgogne »
Réception du vin	Bon de livraison, factures	Date de réception, origine
Fabrication de la pâte et conditionnement	Fiche de fabrication	Date de fabrication Variétés et quantités de graines de moutarde utilisées + année de récolte AO utilisée Identification des unités de stockage intermédiaire (contenant, nombre d'unités) N° lot
Stockage		Identification des unités de stockage intermédiaire et n° de lot Quantité stockée
Réception pour conditionneur non transformateur		Liste des opérateurs habilités Date de réception Numéro de lot de fabrication Nom du fournisseur Quantité Mention IGP
Stockage pour conditionneur non transformateur		Identification des unités de stockage intermédiaire et n° de lot Quantité stockée
Conditionnement		Date de conditionnement Quantités de moutarde conditionnées (contenant, nombre d'unités) Numéro de lot figurant sur le conditionnement
Expédition		Numéro du bon de livraison Mention IGP Date d'expédition Nom du client Quantité

## 5. Description de la méthode d'obtention du produit

### 5.1 Caractéristiques des ingrédients

#### 5.1.1. Graines de moutarde

Les espèces retenues sont les suivantes :

- Brassica juncea à « tégument brun »,
- Brassica nigra.

### 5.1.2. Vin blanc

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

### 5.1.3. 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'isothiocyanate d'allyle.

## 5.2 Méthode d'obtention

### 5.2.1. Production des graines de moutarde

Les agriculteurs utilisent uniquement des variétés inscrites au catalogue français des variétés.

### 5.2.2. Stockage des graines

L'organisme stockeur regroupe dans ses cellules de stockage la production des différents producteurs inscrits au plan de production. L'ensemble des graines est nettoyé pour répondre aux critères de conformité des caractéristiques des graines.

L'utilisation d'insecticide de stockage est interdite.

### 5.2.3. Caractéristiques des graines de moutarde avant livraison chez les industriels

Les caractéristiques des graines de moutarde pour la « Moutarde de Bourgogne » sont les suivantes :

- Maximum de graines immatures de 1,5 % du nombre de graines de moutarde.
- Maximum d'impuretés, matières étrangères et autres produits végétaux de 0,7 % du poids total des graines 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 sur MS

### 5.2.4. Elaboration de la pâte de moutarde

Les graines sont mises en contact avec un liquide de dilution et broyées. Cette étape permet d'extraire l'amande de la graine et de constituer une première pâte de moutarde.

Le liquide de dilution est composé de :

Ingrédients obligatoires :

- vin blanc, dans la proportion minimale de
  - 25 % à la mise en œuvre du liquide de dilution pour la « Moutarde de Bourgogne » tamisée
  - 15% à la mise en œuvre du liquide de dilution pour la « Moutarde de Bourgogne » avec la dénomination légale « moutarde à l'ancienne »
- Eau.

Ingrédient facultatif :

- Vinaigre d'alcool : Du vinaigre peut être utilisé ou non.  
La teneur en acide acétique apportée par le vinaigre doit être au maximum de 4% du liquide de dilution, selon la formule  $X*Y/Z = \% \text{ acide acétique apporté par le vinaigre (qui doit être } \leq 4)$ .  
X : quantité de vinaigre en litres  
Y : degré d'acide acétique du vinaigre  
Z : quantité de liquide de dilution en litres

Cette pâte est ensuite tamisée afin d'éliminer les téguments de la graine sauf pour la dénomination légale « moutarde à l'ancienne » qui n'est pas tamisée.

#### 5.2.5 Stockage de la pâte de moutarde

Après fabrication et avant conditionnement, la pâte de moutarde est stockée dans des unités de stockage identifiées. Ce stockage est réalisé dans des unités préalablement vidées de tout autre produit et nettoyées.

## 6 Eléments justifiant le lien avec l'origine géographique

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'ajoutent 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 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.

La moutarde était connue durant l'antiquité et en particulier par les romains.

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 inscrivaient sur le pot en hommage au seigneur.

De nombreux écrits témoignent de la culture de la moutarde en Bourgogne. Dès le XVII<sup>ème</sup> siècle, des statuts définissent la corporation de moutardier, nous pouvons citer ceux de la ville de Dijon en 1634 ou ceux de la ville de Beaune en 1647.

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, conformément aux dispositions prévues dans le présent cahier des charges, 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.

## **7. Références concernant la structure de contrôle**

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy  
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex  
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00  
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04  
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

### 8. Eléments spécifiques de l'étiquetage :

Les produits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Moutarde de Bourgogne » portent obligatoirement une étiquette conforme aux dispositions réglementaires en vigueur.

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

- la dénomination enregistrée « Moutarde de Bourgogne » et le symbole européen IGP
- et, pour les produits ne subissant pas l'étape de tamisage et respectant les dispositions prévues dans le présent cahier des charges, la dénomination légale « Moutarde à l'ancienne » qui ne peut pas être de taille supérieure à la dénomination enregistrée "Moutarde de Bourgogne".

### 9. Exigences nationales

#### Principaux points à contrôler

Étapes	Point à contrôler	Méthode d'évaluation
Production de graines de moutarde	Localisation de la production	Documentaire ou visuel
Stockage	Localisation des lieux de stockage	Documentaire ou visuel
Transformation de la pâte	Vin blanc d'Appellation d'Origine produit en Bourgogne viticole	Documentaire
	Localisation du site de transformation	Documentaire et visuel