

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 135/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„SALATE VON DER INSEL REICHENAU”****nr WE DE/PGI/005/0317/27.10.2003****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera najważniejsze elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Bundesministerium der Justiz
Adres: D-11015 Berlin
Telefon: (49-30) 20 25 70
Faks: (49-30) 20 25 95 25
E-mail: poststelle@bmj.bund.de

2. *Grupa:*

Nazwa: Reichenau-Gemüse eG
Adres: Marktstraße 1
D-78479 Insel Reichenau
Telefon: (49-7534) 920 00
Faks: (49-7534) 92 0020
E-mail: info@reichenaugemuese.de
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

4. *Specyfikacja:*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006

4.1 Nazwa: „Salate von der Insel Reichenau”

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.2 Opis: „Salate von der Insel Reichenau” (sałata z wyspy Reichenau) to sałata pochodząca z wyspy na Jeziorze Bodeńskim. Nazwą objęte są odmiany *Lactuca sativa* (L.) var. capitata (sałata głowiasta, bawaria, sałata lodowa, novita) oraz *Lactuca sativa* (L.) var. crispata (Lollo rosso, Lollo Bionda, sałata typu liść dębu). Sałatę uprawia się wyłącznie według metody upraw z Reichenau. Swoje właściwości zawdzięcza ona warunkom geograficznym, ale także działaniom człowieka.
- 4.3 Obszar geograficzny: Wyspa Reichenau na Jeziorze Bodeńskim, Niemcy.
- 4.4 Dowód pochodzenia: W ramach certyfikacji ISP dokonywanej dla Reichenau Gemüse e.G wszystkie opakowania są opatrzone numerami partii. Numer partii identyfikuje zakład produkcji. Wszystkie zakłady mają swoją siedzibę na wyspie Reichenau i uprawiają wyłącznie grunty położone na wyspie. Zagospodarowanie terenu jest udokumentowane na mapie hydrograficznej. System identyfikowalności stanowi wystarczający dowód na istnienie związku produktu z obszarem geograficznym.
- 4.5 Metoda produkcji: Sałata objęta nazwą „Salate von der Insel Reichenau” jest uprawiana zgodnie z wytycznymi dotyczącymi zintegrowanej i kontrolowanej uprawy warzyw w regionie Badenia-Wirtembergia w celu korzystania z oznakowania jakości i pochodzenia Badenii-Wirtembergii („Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe”). Oznacza to, że wykorzystanie nawozów i środków ochrony roślin ogranicza się do minimum. Gleba jest starannie uprawiana i utrzymywana w dobrym stanie. Chwasty są zwalczane poprzez okopywanie, parowanie i wypalanie, czyli w sposób mechaniczny. Gleba jest poddawana corocznej analizie w celu optymalizacji wykorzystania nawozu. Przeciwno szkodnikom stosuje się w szklarniach pożyteczne owady. Zgodnie z metodami uprawy na wyspie Reichenau sałata uprawiana w szklarniach lub tunelach foliowych jest zbierana od lutego do maja. Drugi okres zbioru sałaty szklarniowej trwa od października do grudnia. Pierwsza sałata uprawiana na wolnym powietrzu pod folią lub materiałem włóknistym zbierana jest w kwietniu/maju. Sezon kończy się w momencie wystąpienia pierwszych jesiennych przymrozków (wrzesień/październik). Sałatę zbiera się przeważnie we wczesnych godzinach porannych. Wszystkie działania związane ze zbieraniem sałaty, łącznie z ładowaniem na palety, dokonywane są ręcznie. Świeża sałata jest z reguły wprowadzana na rynek hurtowy luzem, pojedyncze główki są pakowane jedynie na specjalne życzenie klienta. Ten etap pracy jest również wykonywany ręcznie na polu. Przed wprowadzeniem na rynek hurtowy wszystkie główki sałaty są myte.
- 4.6 Związek:
- Związek naturalny: Wyspa Reichenau jest predysponowana do uprawy warzyw. Położenie na Jeziorze Bodeńskim oraz szczególne warunki geograficzne i klimatyczne (wilgotność, ciepło, oświetlenie) wyróżniają ją spośród innych regionów upraw, w związku z czym szczególnie dobrze spełnia naturalne warunki dla uprawy sałat liściastych, wymagających stosunkowo wysokich temperatur. Duża powierzchnia Jeziora Bodeńskiego gwarantuje wystarczającą wilgotność. Światło odbijające się od powierzchni wody zapewnia uprawom wysoką intensywność promieniowania świetlnego. Jezioro Bodeńskie może również magazynować ciepło. Wilgotność, ciepło i oświetlenie mają korzystny wpływ na klimat, sprzyjając wzrostowi upraw. Producenci czerpią korzyści z tych czynników klimatycznych, wykorzystując specjalistyczną wiedzę dotyczącą uprawy w szklarniach, tunelach foliowych lub na wolnym powietrzu pod przykryciem z folii. Uprawa odbywa się wyłącznie w specjalnej glebie poddawanej obróbce termicznej, bez wykorzystania środków chemicznych.
 - Renoma: Wyżej wymienione czynniki naturalne i ludzkie mają tak korzystny wpływ na wzrost, wczesny zbiór i naturalną jakość sałaty z wyspy Reichenau, że cieszy się ona uznaniem poza tym regionem. Przeprowadzone w 2000 r. badanie rynku i konsumentów wykazuje, że konsumenci kojarzą wyspę Reichenau głównie z uprawą warzyw (jest ona zwana „wyspą warzyw”) i wyrażają oni pozytywne opinie na temat świeżości, wyglądu i pochodzenia produktów. Sałata objęta nazwą „Salate von der Insel Reichenau” jest uprawiana w sposób tradycyjny, mający swoje korzenie w kulturze zakonnej wyspy Reichenau. Opisem swojego ogrodu „De cultura hortorum”, zwanym w skrócie „Hortulus” z 840 r. opat Walafrid Strabo zapoczątkował tradycję ogródków warzywnych na wyspie Reichenau. Uprawa sałaty na wyspie Reichenau została udokumentowana po raz pierwszy w roku 1895 (1 ha) (patrz H. Glöckler, „Vom Weinbau zum Gemüsebau”, 1991, str. 60), w 1932 r. zajmowała ona 20 ha (Glöckler, str. 70). Obecnie szklarniową sałatę liściastą uprawia się na około 30 ha, a na wolnym powietrzu na około 50 ha.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Regierungspräsidium Karlsruhe, Referat 34

Adres: D-76247 Karlsruhe

Telefon: (49-721) 926 37 06

Faks: (49-721) 37 05 46

E-mail: abteilung3@rpk.bwl.de

4.8 Etykietowanie: Salate von der Insel Reichenau g.g.A.
