

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 135/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„GURKEN VON DER INSEL REICHENAU”

EK-szám: DE/PGI/005/0320/27.10.2003

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Bundesministerium der Justiz

Cím: D-11015 Berlin

Tel.: (49-30) 20 25 70

Fax: (49-30) 20 25 95 25

E-mail: poststelle@bmj.bund.de

2. *Csoportosulás:*

Név: Reichenau-Gemüse eG

Cím: Marktstraße 1
D-78479 Insel Reichenau

Tel.: (49-7534) 920 00

Fax: (49-7534) 92 0020

E-mail: info@reichenaugemuese.de

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldség és gabona, feldolgozatlanul vagy feldolgozva

4. *Termékleírás*

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Gurken von der Insel Reichenau”

4.2. Leírás: Kígyóuborka (*cucumis sativus*); tömege 300–900 g; hosszú, egyenes formájú, sötétzöld színű uborka, szilárd állagú.

4.3. Földrajzi terület: A boden-tavi Reichenau-sziget, Németország

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.4. A származás igazolása: A Reichenau Gemüse e.G. IFS-minősítése keretében minden csomagolási egységet sorszámmal látnak el. A sorszámon keresztül azonosítható a termelőüzem. Mindegyik üzem telephelye a Reichenau-szigeten van, és az üzemek kizárólag a Reichenau-sziget területén gazdálkodnak. A területen folyó gazdálkodást a vízrajzi kartotékon dokumentálják. E nyomon követhetőségi rendszeren keresztül kifogástalanul lehet dokumentálni a termék és a földrajzi terület közötti kapcsolatot.
- 4.5. Az előállítás módja: A reichenau-szigeti uborkát a „Biztosított minőség eredetmegjelöléssel” baden-württembergi minőségjel használata céljából a baden-württembergi integrált és ellenőrzött zöldségtermesztési irányelvek szerint termesztik, mégpedig kizárólag szerves táptalajon. A gyomnövényeket kizárólag kapálással, forrázással vagy felégetéssel, tehát mechanikusan irtják. A talajt a trágyaszennyezés optimalizálása érdekében évente elemzik. A kártevők ellen az üvegházakban hasznos rovarokat vetnek be. A Reichenau-szigeten egész évben folyik az uborkabetakarítás. A betakarítás a kora reggeli órákban, kizárólag kézzel történik. Közvetlenül a betakarítás után az uborkát ládába rakják és a válogató berendezéshez szállítják, amely mindegyik termelőüzemben megtalálható. Ezen eljárás eredményeképpen az uborkák – a korai órákban történő betakarításnak és az árnyékos üzemhelyiségekben való válogatásnak köszönhetően – szinte egyáltalán nincsenek kitéve a nappali hőségnek, ami jelentős mértékben hozzájárul a termékek minőségéhez. A válogatás munkafolyamata előtt az uborkákat egyenként megmossák. Az uborkákat tömegük szerint válogatják: 300–400 g; 400–500 g; 500–600 g; 600–750 g; 750 g felett. Az e méretbeosztás szerint válogatott uborkák megfelelnek az 1. kereskedelmi osztály előírásainak. Azokat az uborkákat, amelyek a túl nagy görbületük miatt nem felelnek meg az 1. kereskedelmi osztálynak, elkülönítve, 2. kereskedelmi osztályúként csomagolják. A tömeg szerint szétválogatott uborkákat a termelőüzemben különböző színnel jelölt, gyakran kétrészes kartonokba csomagolják. Az uborkákat még nedves állapotban csomagolják a kartonokba, amelyeket rendszerint teljesen teljesen lezárnak. Ez az eljárás a sajátos hűtőhatásnak köszönhetően szintén javítja a minőséget.

4.6. Kapcsolat:

Természeti kapcsolat: A Reichenau-sziget eleve, alapvetően zöldségtermesztésre alkalmas. A Bodentavon elhelyezkedő sziget a különleges földrajzi és éghajlati feltételeknek köszönhetően (nedvességtartalom, meleg, fény) kiemelkedik a többi zöldségtermesztő régió közül. Az uborka növekedésének alapvető feltételei, azaz a magas hőmérséklet, a levegő magas páratartalma és a rendszeres vízellátás teljesülnek a reichenau-szigeti védett művelésben. A szigetet fény- és hőtárolóként körülvevő tó, az üvegházakban az ellenőrzött klímaszabályozáson keresztül szabályozható páratartalom, továbbá a 100 %-ban a növények szükségletei szerint szabályozható vízellátás optimális növekedési feltételeket biztosítanak. Ehhez hozzájárul még a termelők különleges szaktudása, amelyet az üvegházban/fóliasátorban történő növénytermesztés terén szereztek. Az uborkákat kizárólag szerves táptalajon termesztik.

Megítélés: Az említett természeti és emberi hatások olyan pozitívan hatnak az uborka minőségére, hogy az a régió határain túl is különleges hírnévre tett szert. Egy 2000-ben végzett kereskedelmi és fogyasztói felmérés arra mutatott rá, hogy a fogyasztók elsősorban a zöldségtermesztéssel kapcsolják össze a Reichenau-szigetet (a szigetet „zöldségszigetnek” is nevezik), és pozitívan ítélik meg elsősorban a termékek frissességét, hírnevét és eredetét. A reichenau-szigeti uborka a reichenau-szigeti kolostori földművelésig visszanyúló, tradicionális zöldségtermesztés terméke. Walahfried Strabo apát 840-ben „De cultura hortorum”, röviden „Hortulus” című művében írt kertjéről, és ezzel megalapította a Reichenau-sziget mint zöldségeskert tradícióját. A reichenau-szigeti uborkatermesztést először 1900-ban dokumentálták, amely 1932-ben már 300 árra terjedt ki (vö. H. Glöckler, „Vom Weinbau zum Gemüsebau” [A szőlőműveléstől a zöldségtermesztésig], 1991, 61. és 70. o.). Jelenleg ezen a területen védett művelésben kb. 32 ha területen termesztenek uborkát.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Regierungspräsidium Karlsruhe, Referat 34

Cím: D-76247 Karlsruhe

Tel.: (49-721) 926 37 06

Fax: (49-721) 37 05 46

E-mail: abteilung3@rp.karlsruhe.de

4.8. Címkézés: Gurken von der Insel Reichenau g.g.A. (Reichenau-szigeti uborka OF)