

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 135/11)

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

„FELDSALAT VON DER INSEL REICHENAU”

EK-szám: DE/PGI/005/0318/27.10.2003

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam illetékes szerve:*

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:* „Feldsalat von der Insel Reichenau”

4.2. *Leírás:* A reichenau-szigeti galambbegysaláta a Boden-tónál fekvő Reichenau-szigetről származó galambbegysaláta.

Kisleveles, összefüggő tövű galambbegysaláta gyökér és sárga sziklevel nélkül, mélyzöld színű, mogyróyszerű ízű, ropogós.

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 galambbegysalátát a „Biztosított minőség eredetmegjelöléssel” baden-württembergi minőségi jel használata céljából a baden-württembergi integrált és ellenőrzött zöldségtermesztési irányelvek szerint termesztik, mégpedig kizárólag szerves táptalajon. A talajt gondosan ápolják és egészséges állapotban tartják. 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-szigeti művelési mód szerint októbertől márciusig védett művelésben, október, valamint április–június hónapokban pedig szabadföldi művelésben takarítják be a galambbegysalátát. A galambbegysalátát vagy vetik, vagy pedig palántaként ültetik el. A Reichenau-szigeten kizárólag kézzel takarítják be a salátát. Ez alapvető különbség más nagy galambbegysaláta-termőterületekkel szemben, ahol a betakarítás géppel történik. Ezt követően a galambbegysalátát egyenként 1 kg-os kötegekbe kötik és megmossák. A forgalmazás is 1 kg-os kötegekben történik.
- 4.6. Kapcsolat:
- Természeti kapcsolat: A Reichenau-sziget eleve, alapvetően zöldségtermesztésre alkalmas. Az eredetileg vadon élő növényként előforduló galambbegysaláta jól tűri a fagyot, félárnyékban is megél, és a talaj, a tápanyag- és vízellátás szempontjából is igénytelen növény, így a Reichenau-szigeten nagyon jól termesztendő zöldség a fényszegény és hideg téli időszakban. Ezek a művelési követelmények az akár heteken át tartó ködös időszakokban is lehetővé teszik a galambbegysaláta-termesztést, amelyek télen gyakran előfordulhatnak a régióban.
 - Megítélés: Az éghajlati feltételek és a talaj adottságai mellett a termelők különleges szaktudása is elősegíti a galambbegysaláta minőségét, és ahhoz is hozzájárult, hogy a régió határain túl is elismerésre 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 galambbegysaláta 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 galambbegysaláta-termesztésről először 1901-ben készült dokumentált feljegyzés, 1938-ban pedig már a Reichenau-sziget legfontosabb zöldségfajtái közé tartozott (vö. H. Glöckler, „Vom Weinbau zum Gemüsebau” [*A szőlőműveléstől a zöldségtermesztésig*], 1991, 61. és 122. o.). Jelenleg mintegy 30 ha területen termesztenek galambbegysalátát, ennek nagy részét üvegházban.
- 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@rpk.bwl.de
- 4.8. Címkézés: Feldsalat von der Insel Reichenau g.g.A. (Reichenau-szigeti galambbegysaláta OF)
-