**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 135/11)

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**

**„FELDSALAT VON DER INSEL REICHENAU"**

**Nr WE DE/PGI/005/0318/27.10.2003**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

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

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

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: „Feldsalat von der Insel Reichenau"

4.2 Opis: „Feldsalat von der Insel Reichenau" (roszponka jadalna z wyspy Reichenau) to roszponka pochodząca z wyspy na Jeziorze Bodeńskim.

Roszponka o drobnych listkach, w pęczkach, bez korzeni i żółtych liścieni, odporna na mróz, koloru ciemnozielonego, o orzechowym smaku, chrupiąca.

4.3 Obszar geograficzny: Wyspa Reichenau na Jeziorze Bodeńskim, Niemcy.

([1]) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

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: Roszponka objęta nazwą „Feldsalat 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-Wirtenbergii („Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe"). 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. Przeciwko szkodnikom stosuje się w szklarniach pożyteczne owady. Zgodnie z metodą upraw na wyspie Reichenau roszponka szklarniowa jest zbierana od października do marca, a roszpunka uprawiana na wolnym powietrzu — w październiku oraz od kwietnia do czerwca. Roszponka jest wysiewana lub sadzona w postaci sadzonek. Roszponka z wyspy Reichenau jest zbierana wyłącznie ręcznie. Jest to zasadnicza różnica w odniesieniu do innych dużych regionów uprawy roszponki, gdzie jest ona zbierana mechanicznie. Roszponka jest następnie pakowana luźno w kilogramowe pęczki i myta. Sprzedawana jest również w luźnych kilogramowych pęczkach.

4.6 Związek:

— Związek naturalny: Wyspa Reichenau jest predysponowana do uprawy warzyw. Roszponka była pierwotnie rośliną dziką, jest ona odporna na działanie mrozu, może rosnąć w półcieniu i nie ma wysokich wymagań w odniesieniu do gleby, składników odżywczych i wody; dlatego jest ona wyjątkowo dobrze dostosowana do uprawy na wyspie Reichenau w okresie zimowym, gdy dni są ciemne i chłodne. Jej specyficzne wymagania dotyczące wzrostu umożliwiają uprawę również w typowych okresach mgły, która zimą utrzymuje się w tym regionie tygodniami.

— Renoma: Na jakość roszponki i jej uznanie poza regionem wpływ mają warunki klimatyczne i glebowe, a także specjalistyczna wiedza producentów. 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. Roszponka objęta nazwą „Feldsalat 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 Walahfried Strabo zapoczątkował tradycję ogródków warzywnych na wyspie Reichenau. Uprawa roszponki na wyspie Reichenau została udokumentowana po raz pierwszy w roku 1901; w 1938 r. roszponka należała do najważniejszych warzyw uprawianych na wyspie (patrz Glönkler, „Vom Weinbau zum Gemüsebau", 1991, str. 61 i 122). Obecnie roszponkę uprawia się na ok. 30 ha, w znacznej części w szklarniach.

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: Feldsalat von der Insel Reichenau g.g.A.