

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 135/11)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión Europea en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«FELDSALAT VON DER INSEL REICHENAU»

N° CE: DE/PGI/005/0318/27.10.2003

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Bundesministerium der Justiz
Dirección: D-11015 Berlin
Teléfono: (49-30) 20 25 70
Fax: (49-30) 20 25 95 25
Correo electrónico: poststelle@bmj.bund.de

2. *Agrupación:*

Nombre: Reichenau-Gemüse eG
Dirección: Marktstraße 1
D-78479 Insel Reichenau
Teléfono: (49-7534) 920 00
Fax: (49-7534) 92 0020
Correo electrónico: info@reichenaugemuese.de
Composición: Productores/trasformadores (X) Otros: ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

4. *Pliego de condiciones:*

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. *Denominación del producto:* «Feldsalat von der Insel Reichenau»

4.2. *Descripción:* Los canónigos de la isla de Reichenau son canónigos procedentes de la isla de Reichenau, situada en medio del lago de Constanza.

Se presentan en rosetas compactas, con hojas pequeñas, sin raíces ni cotiledones amarillos, resistentes a las heladas, de color verde profundo, sabor a avellana y de consistencia crujiente.

4.3. *Zona geográfica:* Isla de Reichenau en el lago de Constanza (Alemania).

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12

- 4.4. Prueba del origen: De conformidad con el sistema de certificación IFS para la *Reichenau Gemüse e. G.*, todos los bultos cuentan con un número de lote. Éste permite identificar la explotación en la que se han producido los canónigos. Todas las explotaciones tienen su sede en la isla de Reichenau y únicamente explotan parcelas en dicha isla. La explotación económica de las parcelas está documentada a través de la cartografía hidrográfica («*Wasserkartei*»). Mediante este sistema de trazabilidad se documenta de manera irrefutable la relación del producto con la zona geográfica.
- 4.5. Método de obtención: Los canónigos de la isla de Reichenau se producen de conformidad con las Directrices para la producción integrada y controlada de hortalizas en Baden-Wurtemberg con vistas a la utilización de la marca de calidad de este Estado Federado «*Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe*» (calidad garantizada con indicación de origen) y, en concreto, exclusivamente sobre sustrato orgánico. El suelo se cuida con mimo y se mantiene sano. Las malas hierbas se controlan principalmente mediante escarda, vapor o quema, es decir, de forma mecánica. El suelo se analiza anualmente para optimizar el uso de los abonos. En los invernaderos se utilizan insectos beneficiosos contra las plagas. Según el método de producción de la isla de Reichenau, de octubre a marzo se cosechan canónigos de los cultivos bajo protección y en los meses de octubre y de abril a junio, de los cultivos al aire libre. Los canónigos se siembran o bien se plantan como plántulas. En la isla de Reichenau los canónigos se cosechan única y exclusivamente a mano. Esto los diferencia claramente de otras grandes regiones de producción de canónigos en las que la cosecha se hace a máquina. A continuación, los canónigos se agrupan en manojos sin envasar de un kilogramo y se lavan. La comercialización se efectúa también sin envasar en manojos de un kilogramo.
- 4.6. Vínculo:
- Vínculo natural: La isla de Reichenau está en general predestinada al cultivo de hortalizas. Los canónigos, plantas originalmente silvestres, resistentes a las heladas, que pueden también criarse en penumbra y son muy poco exigentes en materia de suelo, nutrientes y agua, se adaptan muy bien al cultivo en la isla de Reichenau en la época del invierno, con poca luz y temperaturas bajas. Las necesidades específicas de esta hortaliza permiten su cultivo también en los periodos de niebla típicos que se suelen dar en la región en invierno y que, con frecuencia, duran semanas.
 - Reputación: Además de las condiciones climáticas y del suelo, los conocimientos técnicos específicos de los productores incrementan también la calidad de los canónigos y contribuyen a su reputación, que rebasa los límites de la región. Una encuesta llevada a cabo en el año 2000 sobre comercio y consumo pone de manifiesto que los consumidores relacionan principalmente la isla de Reichenau con la producción de hortalizas (a la isla también se la llama «la isla de las hortalizas» (*Gemüseinsel*) y consideran positivamente sobre todo la frescura, la apariencia y la procedencia de los productos. Los canónigos de la isla de Reichenau son productos de la horticultura tradicional cuyo cultivo se remonta a la cultura de los monasterios de la isla. Con la descripción de su huerto «*De cultura hortorum*» del año 840, denominada abreviadamente «*Hortulus*», el abad Walafrid Strabo inauguró la tradición de la isla de Reichenau como lugar para el cultivo de hortalizas. El cultivo de canónigos en la isla de Reichenau se documenta por primera vez en el año 1901; en 1938 ya se había convertido en una de las hortalizas más destacadas de la isla (véase H. Glönker, «*Vom Weinbau zum Gemüsebau*», 1991, pp. 61 y 122). Actualmente se cultivan unas 30 hectáreas de canónigos, de las cuales una gran parte se encuentra en invernaderos de cristal.
- 4.7. Estructura de control:
- Nombre: Regierungspräsidium Karlsruhe, Referat 34
Dirección: D-76247 Karlsruhe
Teléfono: (49-721) 926 37 06
Fax: (49-721) 37 05 46
Correo electrónico: abteilung3@rpk.bwl.de
- 4.8. Etiquetado: Feldsalat von der Insel Reichenau g.g.A. (Canónigos de la isla de Reichenau IGP).
-