

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2007/C 135/11)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„FELDSALAT VON DER INSEL REICHENAU“**

**ES št.: DE/PGI/005/0318/27.10.2003**

**ZOP ( ) ZGO ( X )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Bundesministerium der Justiz  
Naslov: D-11015 Berlin  
Telefon: (49-30) 20 25 70  
Telefaks: (49-30) 20 25 95 25  
E-naslov: poststelle@bmj.bund.de

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Reichenau-Gemüse eG  
Naslov: Marktstraße 1  
D-78479 Insel Reichenau  
Telefon: (49-7534) 920 00  
Telefaks: (49-7534) 92 0020  
E-naslov: info@reichenaugemuese.de  
Sestava: proizvajalci/predelovalci ( X ) drugi: ( )

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži in predelani

4. *Specifikacija:*

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Naziv: „Feldsalat von der Insel Reichenau“

4.2 Opis: „Feldsalat von der Insel Reichenau“ je motovilec, ki izvira z otoka Reichenau na Bodenskem jezeru.

Motovilec v ozkolistnih povezanih svežnjih, brez korenin in rumenih kličnih listov, odporen na zmrzal, temno zelen, z orehovim okusom, hrustljav.

4.3 Geografsko območje: Otok Reichenau na Bodenskem jezeru, Nemčija.

<sup>(1)</sup> ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

- 4.4 Dokazilo o poreklu: Pri certificiranju IFS za Reichenau Gemüse e.G. se vsi paketi označijo s številkami serije. Po številki serije se prepozna pridelovalno gospodarstvo. Vsa gospodarstva imajo sedež na otoku Reichenau in obdelujejo izključno površine na tem otoku. Obdelovanje površin je dokumentirano z uporabo hidrografske karte. S tem sistemom sledljivosti je jasno dokumentirana povezava proizvoda z geografskim območjem.
- 4.5 Metoda pridobivanja: „Feldsalat von der Insel Reichenau“ se prideluje v skladu s smernicami za celostno in nadzorovano pridelavo zelenjave v Baden-Württembergu za uporabo znaka kakovosti „Zagotovljena kakovost z navedbo porekla“ nemške zvezne dežele Baden-Württemberg (Richtlinien für den integrierten und kontrollierten Anbau von Gemüse in Baden-Württemberg zur Verwendung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“), in sicer izključno na organski osnovi. Prst se skrbno neguje in ohranja zdrava. Plevel se večinoma odstranjuje z okopavanjem, paro ali požiganjem, torej mehansko. Prst se letno analizira, da se doseže najboljša učinkovitost gnojenja. V rastlinjakih se proti škodljivcem uporabljajo koristni insekti. Po pridelovalni metodi otoka Reichenau se motovilec iz steklenjaka pobira od oktobra do marca, na prostem pa oktobra in od aprila do junija. Motovilec se seje ali pa se sadijo sadike. Na otoku Reichenau se motovilec pobira izključno ročno. To je jasna razlika od drugih velikih območij pridelovanja motovilca, kjer se pridelek pobere strojno. Nato se motovilec rahlo poveže v svežnje po 1 kg in se opere. Tudi trženje poteka v svežnjih po 1 kg.
- 4.6 Povezava:
- Naravna povezava: otok Reichenau je idealen za pridelavo zelenjave. Motovilec je na otoku Reichenau zelo primeren tudi v zimskem času, ko je manj svetlobe in toplote, saj je prvotno kot divja rastlina odporen proti slani in lahko uspeva tudi v polsenci ter je glede prsti in oskrbe s hranilnimi snovmi in vodo zelo nezahteven. Te posebne rastne zahteve omogočajo pridelovanje motovilca tudi v tipičnih megljenih obdobjih, ki lahko pozimi na tem območju pogosto trajajo tudi več tednov.
  - Ugled: poleg podnebnih pogojev in kakovostne prsti povečujejo kakovost motovilca tudi posebno znanje in izkušnje pridelovalcev, ki prispevajo k širjenju ugleda tudi izven območja. Anketa, ki je bila leta 2000 izvedena med trgovci in potrošniki, kaže, da potrošniki otok Reichenau povezujejo predvsem s pridelovanjem zelenjave (otok se imenuje tudi „Gemüseinsel“ – zelenjavni otok) in pozitivno ocenjujejo zlasti svežost, izgled in izvor pridelkov. „Feldsalat von der Insel Reichenau“ je pridelek iz tradicionalne pridelave zelenjave, ki izvira iz samostanskega življenja na otoku Reichenau. Opat Walahfried Strabo je leta 840 utemeljil tradicijo otoka Reichenau kot zelenjavni vrt z opisom svojega vrta „De cultura hortorum“, na kratko „Hortulus“. Pridelava motovilca na otoku Reichenau je bila prvič dokumentirana leta 1901, leta 1938 pa je bila že ena najpomembnejših vrst zelenjave na otoku Reichenau (glej H. Glöckler, „Vom Weinbau zum Gemüsebau“ („Od vinogradništva do zelenjadarstva“), 1991, str. 61 in 122). Danes se motovilec tu prideluje na približno 30 ha, večinoma v zastekljenih objektih.
- 4.7 Nadzorni organ:
- Naziv:     Regierungspräsidium Karlsruhe, Referat 34  
Naslov:    D-76247 Karlsruhe  
Telefon:   (49-721) 926 37 06  
Telefaks:   (49-721) 37 05 46  
E-naslov:  abteilung3@rpk.bwl.de
- 4.8 Označevanje: Feldsalat von der Insel Reichenau g.g.A.
-