

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 135/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningarna måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”FELDSALAT VON DER INSEL REICHENAU”

EG-nr DE/PGI/005/0318/27.10.2003

SUB () SGB (X)

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

Namn: Bundesministerium der Justiz
Adress: D-11015 Berlin
Tfn (49-30) 20 25 70
Fax (49-30) 20 25 95 25
E-post: poststelle@bmj.bund.de

2. *Grupp:*

Namn: Reichenau-Gemüse eG
Adress: Marktstraße 1
D-78479 Insel Reichenau
Tfn (49-7534) 920 00
Fax (49-7534) 92 0020
E-post: info@reichenaugemuese.de
Sammansättning: Tillverkare/förädlare (X) Annan: ()

3. *Produkttyp:*

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

2. *Specifikation*

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 *Beteckning:* ”Feldsalat von der Insel Reichenau”

4.2 *Beskrivning:* Feldsalat von der Insel Reichenau är vintersallat som härstammar från ön Reichenau i Bodensjön.

Vintersallat i småbladiga, sammanhängande stockar, utan rötter och gula groblad, frostbeständig, mörkgrön färg, nötaktig smak, fast i konsistensen.

4.3 *Geografiskt område:* Ön reichenau i Bodensjön, Tyskland

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4.4 Ursprungsbevis: I samband med IFS-certifieringen för Reichenau Gemüse e.G. får alla kollin ett eget nummer. Via det registreringsnumret kan producentföretaget identifieras. Alla företag är etablerade på Reichenau och odlar endast på arealer på ön. Odlingsarealerna dokumenteras på sjökort. Genom denna spårbarhet skapas en otvetydig dokumentation av produktens härkomst från det berörda geografiska området.
- 4.5 Framställningsmetod: Feldsalat von der Insel Reichenau odlas enligt riktlinjerna för integrerad och kontrollerad grönsaksodling i Baden-Württemberg och får bära Baden-Württembergs kvalitetsstämpel "Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe" (kvalitetsgaranti med uppgifter om ursprung). Marken sköts noggrant och hålls fruktbar. Ogräs avlägsnas i stor utsträckning genom hackning, ångning och fläming, dvs. på mekanisk väg. Marken analyseras varje år, så att gödseltillförseln kan optimeras. Skadedjur bekämpas i växthusen med nyttodjur. Enligt odlingsmetoden på ön Reichenau skördas vintersallat från oktober till mars i skyddad odling och under månaderna oktober och april-juni på friland. Vintersallat sås eller sätts som unglanta. På ön Reichenau skördas vintersallat uteslutande för hand. Därigenom skiljer sig ön från de andra stora vintersallatregionerna, där skörden sker maskinellt. Efter skörd sätts vintersallaten löst i knippen om 1 kg och tvättas. Den saluförs sedan också i lösa knippen om 1 kg.
- 4.6 Samband:
- Samband med området Ön Reichenau är som förutbestämd för grönsaksodling. Vintersallat är ursprungligen en vild växt som är frostbeständig, kan växa i halvskugga och är mycket anspråkslös när det gäller mark, näring och vatten. Därför är den mycket lämpad för odling som grönsak på ön Reichenau under den ljus- och värmefattigare vinterperioden. Tack vare vintersallatens anspråkslöshet är det också möjligt att odla den under de typiska dimperioder som under vintern ofta håller i sig i flera veckor.
 - Anseende: Utöver klimat och markförhållanden är även odlarnas särskilda kunskaper viktiga för vintersallatens kvalitet, och bidrar till dess goda rykte långt utöver regionens gränser. En enkät som genomfördes bland handlare och konsumenter år 2000 visar att konsumenterna huvudsakligen förknippar ön Reichenau med grönsaksodling (ön kallas också för "grönsaksön") och är särskilt positiva till produkternas färskhet, utseende och ursprung. Feldsalat von der Insel Reichenau är en traditionell grönsaksodlingsprodukt som har sina rötter i klosterlivet på ön. Abboten Walahfried Strabo gav år 840 upphov till öns roll som grönsaksträdgård med sin beskrivning av sin trädgård, De cultura hortorum eller Hortulus. Vintersallatodling dokumenteras för första gången år 1901 på ön. 1938 hörde vintersallaten redan till ön Reichenaus viktigaste grönsaker (se Glönkler, "Vom Weinbau zum Gemüsebau", 1991, s. 61 och s. 122). I dag odlas vintersallat på ca. 30 ha. En stor del av detta är under glas.
- 4.7 Kontrollorgan:
- Namn: Regierungspräsidium Karlsruhe, Referat 34
Adress: D-76247 Karlsruhe
Tfn (49-721) 926 37 06
Fax (49-721) 37 05 46
E-post: abteilung3@rpk.bwl.de
- 4.8 Märkning: Feldsalat von der Insel Reichenau g.g.A.
-