

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 135/10)

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

„GURKEN VON DER INSEL REICHENAU”

Nr WE DE/PGI/005/0320/27.10.2003

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: „Gurken von der Insel Reichenau”

4.2 Opis: Ogórek siewny — *cucumis sativus*; masa między 300 a 900 g; ogórki o podłużnym, prostym kształcie, koloru ciemnozielonego, o jędrnej konsystencji.

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: Ogórki objęte nazwą „Gurken von der Insel Reichenau” są uprawiane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi zintegrowanej i kontrolowanej uprawy warzyw wyłącznie na podłożu organicznym w regionie Badenia-Wirtembergia, w celu korzystania z oznakowania jakości i pochodzenia Badenii-Wirtembergii („Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe”). Chwasty są zwalczane poprzez okopywanie, parowanie i wypalanie, czyli w sposób mechaniczny. Gleba jest poddawana corocznej analizie w celu optymalizacji wykorzystania nawozu. Przeciwno szkodnikom stosuje się w szklarniach pożyteczne owady. Ogórki z wyspy Reichenau są zbierane przez cały rok. Ogórki zbiera się wyłącznie ręcznie we wczesnych godzinach porannych. Bezpośrednio po zebraniu ogórki są pakowane w skrzynki i przewożone do sortowni znajdującej się na terenie każdego zakładu produkcyjnego. Działanie takie powoduje, że wcześniej zebrane i sortowane w zacienionym pomieszczeniu ogórki nie są prawie w ogóle narażone na ciepło dnia, co wyraźnie wpływa na ich jakość. Przed sortowaniem ogórki są indywidualnie myte. Sortowanie odbywa się na podstawie masy: 300-400 g; 400-500 g; 500-600 g; 600-750 g; ponad 750 g. Ogórki sortowane w ten sposób spełniają wymogi klasy 1. Ogórki, które ze względu na zbyt duże wykrzywienie nie spełniają wymogów klasy 1, są pakowane oddzielnie jako ogórki klasy 2. Ogórki należące do różnych kategorii wagowych są pakowane w zakładzie produkcyjnym w opakowania oznaczone różnymi kolorami, najczęściej w dwuczęściowe kartony. Ogórki są pakowane w stanie wilgotnym w kartony, które z reguły są całkowicie zamykane. Ma to dodatkowy pozytywny wpływ na jakość, ze względu na działanie chłodzące.
- 4.6 Związek:
- Związek naturalny: Wyspa Reichenau jest predysponowana do uprawy warzyw. Położenie na Jeziorze Bodeńskim oraz szczególne warunki geograficzne i klimatyczne (wilgotność, ciepło, oświetlenie) wyróżniają ją spośród innych regionów upraw. Na wyspie Reichenau spełnione są podstawowe warunki uprawy ogórków, czyli wysoka temperatura, wysoka wilgotność powietrza i regularne zaopatrywanie w wodę. Optymalne warunki uprawy są zagwarantowane dzięki następującym czynnikom: jezioru otaczającemu wyspę, które magazynuje światło i ciepło, precyzyjnej regulacji wilgotności w szklarniach, oraz regularnemu zaopatrzeniu w wodę opartemu na potrzebach roślin. Producenci wykorzystują specjalistyczną wiedzę dotyczącą uprawy w szklarniach lub tunelach foliowych. Ogórki są uprawiane wyłącznie na podłożu organicznym.
- Renoma: Wyżej wymienione czynniki naturalne i ludzkie mają tak korzystny wpływ na jakość ogórków z wyspy Reichenau, że cieszą się one uznaniem poza tym regionem. 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. Ogórki objęte nazwą „Gurken von der Insel Reichenau” są uprawiane 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 ogórków na wyspie Reichenau została udokumentowana po raz pierwszy w roku 1900; w 1932 r. ogórki uprawiano na obszarze 300 arów (patrz Glönkler, „Vom Weinbau zum Gemüsebau”, 1991, str. 61 i 70). Obecnie ogórki szklarniowe uprawia się na około 32 ha.
- 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: Gurken von der Insel Reichenau g.g.A.