

**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 135/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„TOMATEN VON DER INSEL REICHENAU”**

**Nr WE DE/PGI/005/0319/27.10.2003**

**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 00 20

E-mail: info@reichenaugemuese.de

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

2. *Specyfikacja*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1 Nazwa: „Tomaten von der Insel Reichenau”

4.2 Opis: „Tomaten von der Insel Reichenau” (pomidory z wyspy Reichenau) to pomidory pochodzące z wyspy Reichenau na Jeziorze Bodeńskim. Pomidory — *lycopersicon lycopersicum* — o okrągłym kształcie, jędrnej konsystencji, w kolorze średnioczerwonym, o smaku typowym dla tego warzywa.

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

4.4 Dowód pochodzenia: W ramach certyfikacji ISP dokonywanej dla Reichenau Gemüse eG 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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4.5 Metoda produkcji: Pomidory objęte nazwą „Tomaten 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. Zgodnie z metodami uprawy na wyspie Reichenau pomidory uprawiane pod osłonami są zbierane od maja do października. Zbiory w uprawach polowych trwają od końca lipca do września. Pomidory zbiera się ręcznie we wczesnych godzinach porannych. W uprawach pod osłonami pomidory zbiera się przeważnie z zielonym kielichem i szypułką. Sortowanie według wielkości i pakowanie również odbywa się przeważnie ręcznie ponieważ podczas sortowania maszynowego szypułki mogłyby uszkadzać warzywa. Jedynie niewielka ilość upraw to pomidory na gałązce zbierane w odpowiedni sposób. Sortowanie i pakowanie pomidorów z upraw polowych odbywa się z reguły maszynowo. Pomidory sortuje się według rozmiaru na następujące kategorie: 40/47 mm, 47/57 mm, 57/67 mm, 67/82 mm, 82/105 mm oraz pomidory na gałązce.

#### 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, w związku z czym szczególnie dobrze spełnia naturalne warunki dla uprawy pomidorów, wymagających stosunkowo wysokich temperatur. Jezioro Bodeńskie może również magazynować ciepło. Wilgotność, ciepło i odbite światło wpływają pozytywnie na klimat, sprzyjając wzrostowi upraw.

Jako roślina pochodząca z Ameryki Południowej pomidory potrzebują do wzrostu wysokiej temperatury i regularnego dostarczania wody, ale nie wody stojącej. Z tego powodu występujące w niektórych częściach wyspy Reichenau grube warstwy morenowych gleb nadają się dobrze do uprawy tych roślin, po pierwsze dlatego, że możliwe jest regularne nawadnianie, a po drugie dlatego, że rodzaje gleb przeważające na wyspie mają ograniczoną zdolność do zatrzymywania wilgoci, przez co ryzyko wystąpienia wody stojącej jest niewielkie. Dzięki warunkom naturalnym, takim jak rodzaj gleby, oświetlenie i ilość ciepła, a także dzięki zaopatrzeniu w wodę optymalnie dostosowanemu do stadium wzrostu roślin, zapewnionemu przez spółdzielczy system nawadniania wykorzystujący wodę z jeziora (na wyspie zainstalowano system rur o długości ponad 60 000 m), wyspa Reichenau nadaje się znakomicie do uprawy pomidorów. Uprawę optymalizuje ponadto ukierunkowane zaopatrzenie w substancje odżywcze, a w uprawach pod osłonami także kontrolowane warunki klimatyczne. Dzięki swojej wiedzy fachowej producenci wzmocniają pozytywny wpływ warunków klimatycznych, zarówno w uprawach pod osłonami, jak i polowych.

— Renoma: Wyżej wymienione czynniki naturalne i ludzkie mają tak korzystny wpływ na jakość pomidorów z wyspy Reichenau, że cieszą się one uznaniem poza tym regionem. Przeprowadzone w 2000 r. badania rynku i konsumentów wykazuje, że konsumenci kojarzą wyspę Reichenau głównie z uprawą warzyw (jest ona zwana „wyspą warzyw”) i wyrażają pozytywne opinie na temat świeżości, wyglądu i pochodzenia produktów. Pomidory objęte nazwą „Tomaten von der Insel Reichenau” są uprawiane w sposób tradycyjny, mający swoje korzenie w kulturze zakonnej wyspy Reichenau. Opisanie swojego ogrodu „De cultura hortorum”, zwanym w skrócie „Hortulus” z 840 r. opat Walahfried Strabo zapoczątkował tradycję ogródków warzywnych na wyspie Reichenau. Uprawa pomidorów na wyspie Reichenau została udokumentowana po raz pierwszy w roku 1900; w 1932 r. ogórki uprawiano na obszarze 500 arów (patrz Glöckler, „Vom Weinbau zum Gemüsebau”, 1991, str. 61 i 70). Obecnie pomidory uprawia się w szklarniach o łącznej powierzchni około 5 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: Tomaten von der Insel Reichenau g.g.A.