

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

(2009/C 189/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„YORKSHIRE FORCED RHUBARB”

WE NR: UK-PDO-0005-0633-19.07.2007

CHOG () CHNP (X)

1. Nazwa:

„Yorkshire Forced Rhubarb”.

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Zjednoczone Królestwo.

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Wysokie smukłe pędy rabarbaru, znane jako ogonki liściowe, przybierają kolor od różowego po czerwony i mają zwarte żółte liście (przy sprzedaży w supermarketach zwykle usuwa się liście). Intensywny kolor – od łososiowego po krwisto czerwony – zależy od odmiany, tempa wzrostu, zastosowanej temperatury i ilości pochłoniętej wody. Rabarbar ma białe kłącze u podstawy, gdzie łodygi łączą się z systemem korzeniowym. Wnętrze łodyg jest białe i mięsiste. Smak jest pikantny, lekko kwaśny z delikatnym posmakiem. Pod względem właściwości mikrobiologicznych i chemicznych rabarbar uprawiany pod osłonami zawiera kwas szczawiowy, wapń w postaci szczawianu wapnia, potas i estrogen roślinny. Kolor „Yorkshire Forced Rhubarb” uwydatnia się przez zastosowanie procesu technologicznego i przez pozabawienie dopływu światła, co prowadzi do wykształcenia się cienkiej delikatnej skóry z białym miąższem wewnątrz. W wyniku gotowania „Yorkshire Forced Rhubarb” staje się bardzo miękki, a jego smak jest bardziej delikatny i mniej kwaśny niż w przypadku innych odmian rabarbaru, co jest spowodowane zastosowaniem odmiennych technik produkcji i tradycyjnych lokalnych odżywek organicznych, w tym przetworzonych materiałów wełnianych (ang. *shoddy*), które są charakterystyczne dla tego obszaru.

Producenci „Yorkshire Forced Rhubarb” nie dopuszczają światła do roślin zgromadzonych w szopach do wymuszania wzrostu, ponieważ zapoczątkowałoby to fotosyntezę, w wyniku której włókna stałyby się grubsze i twardsze, a smak kwaśniejszy.

Aby zminimalizować ryzyko takich zmian, producenci zbierają rabarbar przy świetle świec. Zbyt intensywne wymuszanie wzrostu również prowadzi do utraty smaku, więc w „rabarbarowym zagłębiu” (*The Rhubarb Triangle*) preferuje się stabilny wzrost przez 6–9 tygodni przed pierwszymi zbiorami.

Obecnie w „rabarbarowym zagłębiu” uprawiane są następujące odmiany „Yorkshire Forced Rhubarb”:

Timerley Early;

Stockbridge Harbinger;

Reeds Early Superb/Fenton’s Special (uznawane za tę samą odmianę);

Prince Albert;

Stockbridge Arrow;

Queen Victoria;

Niniejszy wykaz nie jest wyczerpujący i w przyszłości mogą być stosowane inne odmiany.

3.3. *Surowce:*

Nie dotyczy.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Nie dotyczy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wszystkie etapy produkcji „Yorkshire Forced Rhubarb” odbywają się w granicach obszaru określonego w pkt 4. Dotyczy to także rozmnażania karp. Zbiory odbywają się przy świetle słońca, aby zminimalizować ryzyko fotosyntezy, która wpływa na strukturę i smak rabarbaru.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Nie wprowadzono szczególnych ograniczeń dotyczących pakowania. Uwzględnić się przepisy dotyczące etykietowania żywności i wymagania detalistów. Stosuje się nazwę „Yorkshire Forced Rhubarb”.

4. Związek określenie obszaru geograficznego;

Obszar geograficzny produkcji obejmuje granice Leeds, Wakefield i Bradford i jest położony u podnóża Gór Pennińskich. Obszar ten ma kształt trójkąta i historycznie nazywany był „rabarbarowym zagłębieniem” (*The Rhubarb Triangle*). Dokładny obszar geograficzny rozciąga się na północ od Ackworth Moor Top wzdłuż drogi A628 do Featherstone i Pontefract. Następnie wzdłuż drogi A656 przez Castleford i na zachód wzdłuż drogi A63 obok Garforth i West Garforth, potem na północ obok Whitkirk i Manston i dalej do drogi A6120 przy Scholes. Droga A6120 należy kierować się na zachód, minąć Farsley i skierować się drogą A647 na południowy zachód do drogi A6177. Należy minąć Dudley Hill i zjechać na autostradę M606 w kierunku południowym. Na skrzyżowaniu 26 należy jechać autostradą M62 na południe do skrzyżowania 25, a następnie na wschód drogą A644, mijając Mirfield i w Dewsbury zjeżdżając na drogę A638 prowadzącą do Wakefield. W Wakefield należy skierować się drogą A638 na południe do Ackworth Moor Top.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Producenci z Yorkshire skupili się na obszarze o odpowiedniej glebie pomiędzy Leeds, Wakefield i Bradford, który stał się znany jako „rabarbarowe zagłębienie”. Położenie „rabarbarowego zagłębienia” u podnóża Gór Pennińskich sprawia, że jest to obszar zacieniony z miejscowymi przymrozkami. Takie położenie geograficzne okazało się nieocenione dla producentów, ponieważ zapewnia idealne warunki klimatyczne, które odgrywają zasadniczą rolę dla tej rośliny.

Intensywne opady deszczu oraz wczesne i przedłużone okresy spoczynku we wzroście karp są niezbędne, aby możliwe było wczesne przerwanie stanu spoczynku bez utraty jakości lub plonów. Gleba musi być starannie przygotowana do głębokości wystarczającej do wzrostu rozległych karp. Ważne jest, aby gleba miała właściwy poziom wilgotności, ale gdy jest on za wysoki karp mogą zacząć gnić. Gleba zachowująca wilgotność jest korzystna z dwóch powodów: po pierwsze ponieważ wspomaga wzrost podczas ukorzenia rośliny, a po drugie ponieważ pozwala na utrzymanie niskiej temperatury niezbędnej zarówno ze względu na naturalne potrzeby rośliny, jak i do przetwarzania zmagazynowanej energii. Jest to istotne dla jakości ogonka liściowego „Yorkshire Forced Rhubarb”. Niewystarczająco długi okres spoczynku, podczas którego karp znajdują się na zewnątrz w celu przygotowania do wymuszenia wzrostu, powoduje słabe plony, niską jakość i mało wyrazisty smak i sprawia, że wpływy ze sprzedaży nie pokrywają kosztów produkcji.

Obecność przemysłu ciężkiego na tym obszarze wytworzyła atmosferę sprzyjającą wywoływaniu wczesnego zasuszenia jesienią. Rozprowadzanie na glebach sadzy i popiołu pozyskanych od przemysłu oraz w wyniku działań znajdujących się w tej okolicy wysokich kominów znajdujące się w glebie osady siarki sprzyjały uprawie rabarbaru.

Ponieważ producenci w Yorkshire stale kończyli zbiory znacznie wcześniej niż miało to miejsce gdzie indziej, producenci z innych części kraju ostatecznie całkowicie zaprzestali produkcji, ponieważ nie mogli konkurować z producentami z Yorkshire, którzy mieli tak korzystne warunki i rozwinęli takie umiejętności w dziedzinie uprawy, że uzyskane ostatecznie dzięki nim ogonki liściowe stały się powodem renomy producentów „Yorkshire Forced Rhubarb”.

Nazwa „Yorkshire Forced Rhubarb” była używana przez producentów, głównie podczas wprowadzania produktu do obrotu na rynkach hurtowych, od 1877 r. Były to wówczas w całym kraju typowe rynki zbytu dla świeżych produktów.

5.2. Specyfika produktu:

Wysokie smukłe pędy rabarbaru, znane jako ogonki liściowe, przybierają kolor od różowego po czerwony i mają zwarte żółte liście. Intensywny kolor – od łososiowego po krwisto czerwony – zależy od odmiany. Rabarbar ma białe kłącze u podstawy, gdzie łodygi łączą się z systemem korzeniowym. Wnętrze łodyg jest białe i mięsiste. Pod względem właściwości mikrobiologicznych i chemicznych „Forced Rhubarb” zawiera kwas szczawiowy, wapń w postaci szczawianu wapnia i estrogen roślinny. Kolor „Yorkshire Forced Rhubarb” jest uwydatniany przez zastosowanie procesu technologicznego, który powoduje także wykształcenie się cienkiej delikatnej skóry z białym mięszem wewnątrz. W wyniku gotowania „Yorkshire Forced Rhubarb” staje się bardzo miękki, a jego smak jest delikatny i odrobinę kwaśny. Smak jest wynikiem zastosowania technik produkcji i tradycyjnych lokalnych odżywek organicznych, w tym przetworzonych materiałów wełnianych (ang. *shoddy*), które są charakterystyczne dla obszaru.

Nowe karpki „Yorkshire Forced Rhubarb” uzyskuje się z rozmnażania lub z podziału własnych zasobów, a powstałe w ten sposób nowe rośliny nazywa się „sadzonkami rabarbaru”. Podkładki przekazywano w rodzinach z pokolenia na pokolenie lub kupowano je od innych producentów. Uzyskanie nowych roślin jest możliwe tylko z karpki rośliny macierzystej, które zostały podzielone, ponieważ w uprawie rabarbaru z nasion, chociaż jest ona możliwa, nie można mieć gwarancji czystości odmianowej z powodu zapylenia krzyżowego. Czystość odmiany może być zapewniona tylko przez podział karpki z obecnie uprawianych roślin, ale wymagane jest znaczne doświadczenie umożliwiające odrzucenie roślin o zmienionych cechach lub dotkniętych chorobą. Sama podkładka jest podzielona na odpowiednie odmiany, które przechowuje się na oddzielnych polach.

Karpki zakupione poza „rabarbarowym zagłębieniem” muszą być uprawiane na jego obszarze przez okres przygotowawczy co najmniej 2–3 lat przed wymuszeniem wzrostu, aby karpka mogła skorzystać ze szczególnych warunków glebowo-klimatycznych mających tak korzystny wpływ na jej rozwój. Karpki są zbierane z pola i ostrożnie, ręcznie ładowane na przyczepy w celu ich przewiezienia z pola do szopy do wymuszania wzrostu, a każdy kierowca rejestruje załadowaną partię i pole, z którego danego dnia zebrane zostały karpki.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu:

Wczesna podstawowa technika pozasezonowej uprawy rabarbaru zapoczątkowana została po dokonaniu przypadkowego odkrycia w Chelsea w Londynie w 1817 r. i polegała początkowo na ogrzewaniu karpki znajdującej się wciąż w gruncie poprzez okładanie jej nawozem organicznym. Metoda ta pojawiła się w Yorkshire w 1877 r. Było to pierwsze miejsce na świecie, w którym wybudowano specjalne szopy do wymuszania wzrostu, a wciąż dziś stosowana technika została opracowana przez miejscowych producentów z Yorkshire. Gleba na tym obszarze okazała się idealna do wykształcenia się dobrze rozwiniętego systemu korzeniowego niezbędnego do uzyskania plonów wystarczających na pokrycie wysokich kosztów produkcji. Pod koniec XIX w. rabarbar stał się tak popularny, że tylko w „rabarbarowym zagłębieniu” było ponad 200 wyspecjalizowanych producentów.

Wczesna podstawowa technika pozasezonowej uprawy rabarbaru w specjalnych szopach została po raz pierwszy opracowana przez producentów z Yorkshire. Gleba na tym obszarze okazała się idealna do wykształcenia się dobrze rozwiniętego systemu korzeniowego niezbędnego do produkcji wystarczających plonów. Pod koniec XIX w. rabarbar stał się tak popularny, że w Wielkiej Brytanii było ponad 200 wyspecjalizowanych producentów. Obecnie producenci mają swoje siedziby w okolicach Leeds, Wakefield i Bradford, a obszar ten jest znany jako „rabarbarowe zagłębienie”.

Gleba w Yorkshire sprzyja wykształcaniu się dużych i silnych systemów korzeniowych z dużymi głównymi zawiązkami. W trakcie okresu wegetacyjnego przebiegającego pod dachem woda jest dostarczana bezpośrednio z sieci wodociągowej. Odmiany uprawiane i rozmnażane specjalnie dla gleb w tym położeniu geograficznym i na tychże glebach zapewniają – z pomocą wszystkich czynników towarzyszących – jakość, smak i kolor, które są charakterystyczne dla tradycyjnie uprawianego „Yorkshire Forced Rhubarb”. Gleba i klimat na tym obszarze sprzyjają wykształceniu się dobrze rozwiniętego systemu korzeniowego niezbędnego do tej pozasezonowej uprawy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://defraweb/foodrin/foodname/pfn/products/index.htm>
