

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 189/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„YORKSHIRE FORCED RHUBARB”**

**EK-sz: UK-PDO-0005-0633-19.07.2007**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Yorkshire Forced Rhubarb”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Egyesült Királyság

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

**3.2. Azon termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A rebarbara hosszú, vékony szárainak, vagyis levélgyeleteinek a színe a rózsaszíntől a vörösig változhat, a szárak végén pedig tömör sárga levelek találhatók (a leveleket az áruházi forgalomba való kerülés előtt általában eltávolítják). A lazacrózsaszíntől a vérvörösig változó intenzív szín az adott fajtától, a növekedés ütemétől, a környezeti hőmérséklettől és a vízfelvételtől függ. A szárak tövében, ahol azok a gyökérzethez kapcsolódnak, fehér dudor található. A szárak belseje fehér és húsos. Ízüik erőteljes, enyhén savas, finoman aromás. Mikrobiológiai és vegyi összetételét illetően a meglegházi rebarbara oxálsavat, (kalcium-oxalát formájában) kalciumot, káliumot és növényi ösztrogént tartalmaz. A „Yorkshire Forced Rhubarb” színe a technikai folyamatok alkalmazásával és fénymegvonással még intenzívebbé tehető, és a növényen ennek eredményeként hártavékonyaságú bőrszövet alakul ki, alatta pedig fehér húsos szövet található. A „Yorkshire Forced Rhubarb” megfőzve igen lágy, aromája pedig finomabb és kevésbé savas, mint más rebarbarafajtáké, ami az eltérő termesztési technikáknak és a hagyományos helyi szerves kompozitnak – ideértve a területen jellemzően alkalmazott gypjumaradékot is – köszönhető.

A „Yorkshire Forced Rhubarb” termelői a növényt a meglegházakban fénytől elzárva tartják, máskülönben ugyanis fotoszintézis következne be, ami a rostokat megvastagítja és megkeményíti, és így savasabb aroma képződik.

Hogy az említett kockázat mértéke minimális legyen, a termelők lehetőség szerint gyertyafényenél takarítják be a termést. Ha túl gyors a hajtás folyamata, ez szintén aromavesztéssel járhat, ezért a Rebarbara-háromszögben az első betakarítást megelőzően 6–9 hét egyenletes növekedést részesítenek előnyben.

A Rebarbara-háromszögben jelenleg a következő hajtott fajtákat termesztik:

Timerley Early

Stockbridge Harbinger

Reeds Early Superb/Fenton's Special (e kettőt ugyanannak tekintik)

Prince Albert

Stockbridge Arrow

Queen Victoria

A lista nem kimerítő, és a jövőben más fajták termesztésére is sor kerülhet.

3.3. Nyersanyagok:

N/A

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

N/A

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Yorkshire Forced Rhubarb” termesztésének minden fázisára a 4. pontban meghatározott területen kerül sor, a gyökerek szaporítását is ideértve. Hogy a rebarbara textúráját és aromáját befolyásoló fotoszintézis kockázatának a mértéke minimális legyen, a termést gyertyafénynél takarítják be.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagolást illetően nincsenek külön korlátozások. A hatályos élelmiszer-címkézési szabályokat és kiskereskedői elvárásokat veszik figyelembe. A termékeken a „Yorkshire Forced Rhubarb” elnevezést tüntetik fel.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A termesztés földrajzi területe Leeds, Wakefield és Bradford határát köti össze, és a Pennine-hegység mentén terül el. A terület háromszög alakú, és hagyományosan Rebarbara-háromszögnek (The Rhubarb Triangle) nevezik. A pontos földrajzi terület Ackworth Moor Toptól északra kezdődik, és az A628-as út határolja Featherstone-ig és Pontefractig. A területet ezután az A656-as út határolja Castlefordon keresztülhaladva. A határvonal innen az A63-as utat követi nyugat felé, Garforthon és West Garforthon keresztül. A határvonal ezután Whitkirkon és Manstonon át északra halad, majd tovább az A6120-as út felé Scholesnál. Ezt követően nyugat felé tart az A6120-as út mentén, Farsley mellett, majd délnyugat felé az A647-os úton keresztül az A6177-es útig. Ezután elhagyja Dudley Hillt és rátér dél felé az M606-os útra. A határvonal a 26-os csomópontnál az M62-es úton dél felé halad a 25-ös csomópontig, majd keletre az A644-es úton Dewsbury felé, elhalad Mirfield mellett, és rátér az A638-as útra Wakefield felé. Wakefieldtől az A638-as utat követi dél felé Ackworth Moor Topig.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A yorkshire-i termelők elsősorban a Leeds, Wakefield és Bradford közötti, megfelelő termőtalajjal rendelkező területen tevékenykednek, és ez a terület Rebarbara-háromszög néven vált ismertté. A Pennine-hegység lejtői között található Rebarbara-háromszög megtartja a fagyot. Ez a földrajzi elhelyezkedés rendkívül értékes a termelők számára, mivel a növény szempontjából tökéletes időjárási feltételeket biztosít.

A bőséges esőzés és a gyökér növekedésének korai és hosszú nyugalmi időszaka fontos ahhoz, hogy a nyugalmi időszakot minőség- vagy hozamvesztés nélkül lehessen korán megszakítani. A talajt gondosan elő kell készíteni, olyan mélységig, hogy kellően nagy tere legyen a nagyméretű gyökerek növekedésének. Fontos a megfelelő nedvességtartalom, azonban túl sok nedvesség hatására a gyökér megrothadhat. A nedvességmegtartó talaj két okból is előnyös: először is a növény meggyökeresedésekor a növekedés elősegítése szempontjából, másodsor pedig a növény természetes szükségleteihez és a tárolt energia átalakításához egyaránt szükséges alacsony hőmérséklet megtartása végett. Ez létfontosságú a melegházban hajtattott levéllyél minősége szempontjából. Ha a nyugalmi időszak – amikor a gyökér a hajtást megelőző előkészítő időszakban szabadföldben van – túl rövid, ez alacsony termés-hozamot, továbbá gyenge minőséget és aromát eredményez, és a termesztési költségek nem térülnek meg.

A terület nehézipara miatt kialakult légkör eredményeként a növények ősszel korán elszáradnak. A talajt nagymértékben beborította a helyi ipari tevékenységekből és nagy létszámú helyi lakosság kéményeiből származó korom és hamu, ami azzal jár, hogy a talajban a rebarbara igényeihez képest túl sok kén rakódott le.

Mivel a yorkshire-i termelők az ország más területein élő termelőknél mindig is jóval korábban takaríthatták be a termést, az utóbbiak teljesen felhagytak a termesztéssel, hiszen nem versenghettek a yorkshire-i termelőkkel, akik az említett körülményekből fakadó előnyöket élvezhetik, és olyan termesztési technikákat alakítottak ki, amelyek révén a „Yorkshire Forced Rhubarb” termelőinek hírnevét biztosító levéllevelek termesztethetők.

A „Yorkshire Forced Rhubarb” elnevezést a termelők általánosságban 1877 óta használják a termék nagykereskedelmi forgalomba hozatalakor. A friss termékeket abban az időben általában az egész országban nagykereskedelmi forgalomba bocsátották.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A rebarbara hosszú, vékony szárainak, vagyis levélleveleinek a színe a rózsaszíntől a vörösig változhat, ezek végén pedig tömör sárga levelek találhatók. A lazacrózsaszíntől a vérvörösig változó intenzív szín az adott fajtától függ. A száruk tövénél, ahol azok a gyökérzetéhez kapcsolódnak, fehér dudor található. A száruk belseje fehér és húsos. Mikrobiológiai és vegyi összetételét illetően a meglegházi rebarbara oxálsavat, kalciumot (kalcium-oxalát formájában), káliumot és növényi ösztrogént tartalmaz. A hajtattott rebarbara színe technikai folyamatok alkalmazásával tehető intenzívebbé, és a növényen ennek eredményeként hártavékonyaságú bőrszövet alakul ki, alatta pedig fehér húsos szövet található. A hajtattott rebarbara megfőzve igen lágy, aromája pedig finom és kismértékben savas. Az aroma a termesztési technikáknak és a hagyományos helyi természetes kompozitnak – ideértve a területen jellemzően alkalmazott gypjúmaradékot is – köszönhető.

A hajtathoz szükséges új gyökereket saját tartalékaink szaporításából vagy tőosztással nyerjük, és az ilyen módon létrejövő új növényeket rebarbarapalántának nevezzük. A gyökérállomány a családokon belül nemzedékről nemzedékre száll, vagy más termelőktől szerezhető be. Új állomány csak olyan gyökerekről nyerhető, amelyeket egy anyanövényről vágunk le, mivel a rebarbara magról történő szaporítása – bár nem lehetetlen – a keresztbeporzás miatt nem biztosíthat tiszta, szennyezésmentes fajtaváltozatot. A fajta tisztasága csak a gyökereknek a meglévő állományról való levágásával biztosítható, azonban más fajtaváltozatok egyes fajtákról vagy elhalt növényekről való kisztelektálásához komoly tapasztalat szükséges. Magát a gyökérállományt fajták szerint csoportosítják, és ezeket egymástól elkülönített szabadföldi területeken tartják.

A Rebarbara-háromszögön kívül beszerzett gyökereket a hajtathoz megelőzően legalább 2–3 előkészítő éven keresztül a Rebarbara-háromszögön belül kell nevelni, hogy a gyökér számára biztosítva legyenek a gyökér fejlődéséhez igen előnyös egyedi talaj- és éghajlati viszonyok. A gyökereket kiveszik a szabadföldből, a szabadföldből a meglegházba történő szállításhoz gondosan, kézzel teherautókra rakodják, és ennek során minden egyes gépjárművezető nyilvántartást vezet a rakományról és arról a földterületről, ahonnan aznap a gyökereket kiszedték.

#### 5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A rebarbara idényen kívüli termesztésének a kezdetekkor alkalmazott alapvető technikája egy 1817-ben Chelseaben (London) bekövetkezett véletlen felfedezésnek köszönhető, és a talajban lévő gyökereket eleinte szerves trágyával borítva melegítették. A technika 1877-ben érkezett Yorkshire-be. Ez volt a világon az első olyan hely, ahol a hajtathoz külön meglegházakat építettek, és a mai napig alkalmazott technikát a helyi yorkshire-i termelők találták fel. A terület talaja tökéletesnek bizonyult a magas termelési költségek fedezéséhez elegendő terméshozamot biztosító alapvető gyökérrendszerek termesztéséhez. A rebarbara népszerűsége az 1800-as évek végén oly mértékben megnőtt, hogy csak a Rebarbara-háromszögben kétszáz termelő foglalkozott kizárólag rebarbaratermesztéssel.

A rebarbara idényen kívüli, meglegházban való termesztésének a kezdetekkor alkalmazott technikáját a yorkshire-i termelők alakították ki. A terület talaja tökéletesnek bizonyult a magas termelési költségek fedezéséhez elegendő terméshozamot biztosító alapvető gyökérrendszerek termesztéséhez. A rebarbara népszerűsége az 1800-as évek végén oly mértékben megnőtt, hogy Britannia-szerte több mint kétszáz termelő foglalkozott kizárólag rebarbaratermesztéssel. A termelők ma Leedsben, Wakefieldben és Bradfordban tevékenykednek, és ez a terület Rebarbara-háromszög néven vált ismertté.

A yorkshire-i talaj elősegíti a nagy hajtásrügyekkel rendelkező, hatalmas és erős gyökérrendszerek növekedését. A melegházi termesztési időszakban a vizet közvetlenül a vízvezetékrendszerből nyerik. A kifejezetten ezen a földrajzi területen található talajban történő termesztésre és nevelésre szánt és az említett talajban termesztett és nevelt fajták valamennyi kapcsolódó tényezőnek köszönhetően biztosítják a hagyományos módon termesztett „Yorkshire Forced Rhubarb”-ra jellemző minőséget, aromát és színt. A terület talaja és éghajlata kedvező az ilyen, idényen kívüli alkalmazáshoz szükséges alapvető gyökérrendszerek termesztése szempontjából.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

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

---