

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 189/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„YORKSHIRE FORCED RHUBARB“**

**ES č. UK-PDO-0005-0633-19.07.2007**

**CHZO ( ) CHOP ( X )**

**1. Názov:**

„Yorkshire Forced Rhubarb“

**2. Členský štát alebo tretia krajina:**

Spojené kráľovstvo

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

**3.1. Druh výrobku:**

Trieda 1.6: Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:**

Dlhé úzke stonky, resp. listové stopky rebarbory majú ružovú až červenú farbu, zatiaľ čo ich kompaktné listy sú žlté (listy sa pre supermarkety spravidla odstraňujú). Intenzívna farba, ktorá siaha od lososovo ružovej až ku krvavočervenej, závisí od odrody, rýchlosti rastu, použitej teploty a príjmu vody. Báza listových stopiek, t. j. tam, kde prechádzajú do koreňovej sústavy, je biela a vnútro stoniek je biele a dužinaté. Rebarbora má výraznú a mierne kyslastú chuť a jemnú arómu. Z mikrobiologického a chemického hľadiska obsahuje rýchlenu rebarbora kyselinu šťaveľovú, vápnik vo forme šťaveľanu vápenatého, draslík a rastlinný estrogén. Farbu rebarbory „Yorkshire Forced Rhubarb“ zvyrazňuje technologický postup a neprítomnosť svetla, čo vedie k vzniku veľmi tenkej pokožky s bielou dužinou vo vnútri. Uvarená rebarbora „Yorkshire Forced Rhubarb“ je veľmi mäkká a jej chuť je oveľa jemnejšia a menej kyslá ako v prípade ostatných odrôd, čo je spôsobené rozdielnymi pestovateľskými postupmi a tradičnými miestnymi organickými hnojivami, ku ktorým patrí aj tzv. „shoddy“ (odpadová vlna), ktorej použitie je pre túto oblasť typické.

Pestovatelia rebarbory „Yorkshire Forced Rhubarb“ zabráňujú tomu, aby v pareniskách na rastliny dopadalo svetlo, keďže inak by fotosyntéza spôsobila hrubnutie a tvrdnutie vlákien, čím by rebarbora získala kyslejšiu chuť.

Pestovatelia zbierajú úrodu, pokiaľ je to možné, pri svetle sviečok, aby znížili toto riziko. Rebarbora prirýchlym pestovaním taktiež stráca svoju chuť a preto sa v oblasti „Rhubarb Triangle“ (Rebarborový trojuholník) uprednostňuje nechať rebarboru pred prvým zberom 6 – 9 týždňov rovnomerne rásť.

Medzi rýchlenu odrody, ktoré sa v súčasnosti v oblasti „Rhubarb Triangle“ používajú, patria:

Timerley Early

Stockbridge Harbinger

Reeds Early Superb/Fenton's Special (považujú sa za identické)

Prince Albert

Stockbridge Arrow

Queen Victoria.

Zoznam nie je vyčerpávajúci, pričom je možné, že v budúcnosti sa budú používať ďalšie odrody.

3.3. *Suroviny:*

neuvádza sa

3.4. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu):*

neuvádza sa

3.5. *Špecifické kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Všetky kroky pri výrobe „Yorkshire Forced Rhubarb“ sa uskutočňujú v oblasti vymedzenej v bode 4. Zahŕňa to i množenie koreňov. Úroda sa zbiera pri svetle sviečok, aby sa tým riziko fotosyntézy, ktorá má vplyv na textúru a chuť rebarbory, znížilo na minimum.

3.6. *Špecifické pravidlá týkajúce sa krájania, strúhania, balenia atď.:*

—

3.7. *Špecifické pravidlá označovania:*

Na balenie sa nevzťahujú žiadne špecifické obmedzenia. Do úvahy sa berú platné predpisy týkajúce sa označenia potravín a požiadavky maloobchodníkov. Používa sa názov „Yorkshire Forced Rhubarb“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa rebarbora pestuje, spája hranice miest Leeds, Wakefield a Bradford a tisne sa k úpätiu pohoria Pennines. Oblasť má trojuholníkový tvar a historicky sa pre ňu zaužíval názov „Rhubarb Triangle“ (Rebarborový trojuholník). Presné vymedzenie danej zemepisnej oblasti je takéto: tiahne sa severne od Ackworth Moor Top pozdĺž A628 až k Featherstone a Pontefract a ďalej pokračuje pozdĺž A656 cez Castleford. Tu sa stáča smerom na západ pozdĺž A63 a mína Garforth a West Garforth. Smerom na sever mína Whitkirk, Manston a pri Scholes pokračuje smerom k A6120. Ďalej sleduje A6120 smerom na západ, oblúkom obchádza Farsley a pokračuje smerom na juhozápad po A647 na A6177. Mína Dudley Hill, aby sa napojila na M606 smerom na juh. Od dopravného uzla 26 vedie pozdĺž M62 smerom na juh až k uzlu 25 a potom smeruje na východ pozdĺž A644 smerom na Dewsbury, mína Mirfield a napája sa na A638 smerom na Wakefield. Pri Wakefield sa hranica tiahne pozdĺž A638 smerom na juh až k Ackworth Moor Top.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Pestovatelia z oblasti Yorkshire sa sústredili na vhodné pôdy medzi mestami Leeds, Wakefield a Bradford, v oblasti, ktorá sa stala známou ako „Rhubarb Triangle“. Poloha oblasti v tieni pohoria Pennines z nej vytvára mrazovú kotlinu. Ako sa ukázalo, má táto zemepisná poloha pre pestovateľov neoceniteľnú hodnotu, keďže na pestovanie rebarbory poskytuje dokonalé poveternostné podmienky.

Časté zrážky a včasné a dlhé obdobie rastového pokoja koreňov sú potrebné na to, aby bolo možné včas prerušiť obdobie vegetačného pokoja rastliny bez toho, aby tým utrpela kvalita alebo výťažnosť. Pôda musí byť starostlivo pripravená do dostatočnej hĺbky, aby rozsiahle korene mohli rásť. Dostatočné množstvo vlhky je síce dôležité, pri jej nadbytku však korene môžu začať hniť. Pôdy udržiavajúce vlhku sú výhodné z dvoch dôvodov: po prvé napomáhajú rastu pri vytváraní rastliny a po druhé udržiavajú nízke teploty, ktoré predstavujú prirodzenú požiadavku tejto rastliny a sú takisto potrebné na premenu uloženej energie. Toto je nevyhnutné pre kvalitu listových stopiek rýchlejšej rebarbory. Nedostatočné obdobie vegetačného pokoja, keď sa koreň ešte nachádza vo voľnej pôde a pripravuje sa na zrýchlenie, spôsobuje nízku výťažnosť, zlú kvalitu a chuť a prináša výnosy, ktoré nepokrývajú výrobné náklady.

Vplyvom ťažkého priemyslu vzniklo v oblasti ovzdušie, ktorá napomáha tomu, aby nadzemné časti rastliny začali na jeseň skôr odumierať. Na pôdu sa vo veľkom vyvážali sadze a popol z miestnych priemyselných podnikov a vysoké komíny obyvateľstva tejto oblasti viedli k vytvoreniu nánosov síry v pôde, čo rebarbore vyhovuje.

Keďže pestovatelia z oblasti Yorkshire mohli zbierať úrodu vždy oveľa skôr ako pestovatelia v iných častiach krajiny, prestala sa rebarbora postupne inde pestovať, keďže pestovatelia z iných častí krajiny nemohli konkurovať výrobcovi z oblasti Yorkshire, ktorí mali také výhodné podmienky. Výrobcovia z oblasti Yorkshire natoľko zdokonalili svoje pestovateľské schopnosti, až sa im podarilo dopestovať listové stopky, ktoré ich ako pestovateľov rebarbory „Yorkshire Forced Rhubarb“ preslávili.

Výrobcovia tento názov – „Yorkshire Forced Rhubarb“ všeobecne používajú pri uvádzaní výrobku na veľkoobchodné trhy už od roku 1877. Tieto trhy predstavovali vtedy v celej krajine bežnú metódu odbytu čerstvých výrobkov.

## 5.2. Špecifikácia výrobku:

Dlhé úzky stonky, resp. listové stopky rebarbory majú ružovú až červenú farbu, zatiaľ čo ich kompaktné listy sú žlté. Intenzívna farba, ktorá siaha od lososovo ružovej až ku krvavočervenej, závisí od odrody. Báza listových stopiek, t. j. tam, kde prechádzajú do koreňovej sústavy, je biela a vnútro stoniek je biele a dužinaté. Pokiaľ ide o mikrobiologické a chemické vlastnosti rebarbory „Yorkshire Forced Rhubarb“, obsahuje kyselinu šťaveľovú, vápnik vo forme šťavelanu vápenatého a rastlinný estrogén. Farbu rebarbory „Yorkshire Forced Rhubarb“ zvyrazňuje technologický postup, čo tiež vedie k vzniku veľmi tenkej pokožky s bielou dužinou vo vnútri. Uvarená rebarbora „Yorkshire Forced Rhubarb“ je veľmi mäkká s jemnou a mierne kyslastou chuťou. Výrobok za svoju chuť vďačí výrobným postupom a tradičným miestnym organickým hnojivám, ku ktorým patrí aj tzv. „shoddy“ (odpadová vlna), ktorej použitie je pre túto oblasť typické.

Pestovatelia získavajú nové korene na rýchlom množením alebo delením z vlastných zdrojov, pričom takto vzniknuté nové rastliny sa nazývajú „sadenice rebarbory“. Podnože sa v rodinách odovzdávajú z generácie na generáciu alebo kupujú od iných pestovateľov. Nové podnože je možné získať jedine z koreňov, ktoré boli oddelené od materskej rastliny, keďže vypestovanie rebarbory zo semena, hoci je možné, nedokáže z dôvodu krížového opelenia zabezpečiť získanie zaručene čistej nezmenenej odrody. Čistotu odrody je možné zaručiť len delením koreňa, čo si však vyžaduje značnú mieru skúseností, pretože je potrebné odstrániť chybné alebo choré rastliny. Podnože ako také sa rozdeľujú podľa jednotlivých odrôd, ktoré sa pestujú na oddelených poliach.

Korene nakúpené mimo oblasti „Rhubarb Triangle“ musia v tejto oblasti rásť minimálne počas 2 – 3 rokov, ktoré slúžia ako príprava na rýchlom, aby tak koreň mohol ťažiť zo špecifických pôdných a klimatických podmienok, ktoré sú tak prospešné pre vývoj koreňovej sústavy. Korene sa zozbierajú z poľa a opatrne sa ručne naložia na vlečky slúžiace na prepravu z poľa na parenisko, pričom každý vodič zaznamená naložené množstvo a pole, z ktorého korene pre daný deň pochádzajú.

## 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku:

Ranný základný postup pestovania rebarbory mimo sezóny vznikol už v roku 1817, keď bol náhodne objavený v londýnskej štvrti Chelsea. Postup najskôr spočíval v tom, že korene sa ohrievajú prikrytím organickým hnojivom, pokiaľ sa ešte nachádzali v zemi. V roku 1877 sa tento postup dostal do oblasti Yorkshire, čo bola prvá oblasť na svete, kde sa na rýchlom začali stavať osobitné pareniská, a postup, ktorý sa dodnes používa, je práve ten navrhnutý miestnymi pestovateľmi v oblasti Yorkshire. Ako sa ukázalo, pôda v oblasti Yorkshire je ideálna na rast bujných koreňových sústav, ktoré sú potrebné na zabezpečenie dostatočnej výťažnosti na pokrytie vysokých výrobných nákladov. Koncom 19. storočia obľúbenosť rebarbory natoľko stúpla, že len v samotnej oblasti „Rhubarb Triangle“ sa jej výhradnému pestovaniu venovalo viac ako 200 pestovateľov.

Ranný základný postup pestovania rebarbory mimo sezóny v osobitných pareniskách vyvinuli najskôr práve pestovatelia z oblasti Yorkshire. Ako sa ukázalo, pôda v oblasti Yorkshire je ideálna na rast bujných koreňových sústav, ktoré sú potrebné na zabezpečenie dostatočnej výťažnosti. Koncom 19. storočia obľúbenosť rebarbory natoľko stúpla, že po celej Veľkej Británii sa jej výhradnému pestovaniu venovalo viac ako 200 pestovateľov. V súčasnosti sú pestovatelia sústredení v okolí miest Leeds, Wakefield a Bradford – oblasti, ktorá sa stala známou pod názvom „Rhubarb Triangle“.

Pôda v oblasti Yorkshire podporuje rast rozsiahlych a silných koreňových sústav s veľkými hlavnými okami. Počas celého obdobia rastu v pareniskách sa voda privádza priamo z vodovodnej siete. Odrody, ktoré sa pestujú a množia špeciálne pre pôdy a prostredníctvom pôd v tejto zemepisnej oblasti, sú spolu so všetkými ostatnými prispievajúcimi faktormi dôvodom, prečo tradične pestovaná rebarbora „Yorkshire Forced Rhubarb“ vykazuje takú kvalitu, chuť a farbu, akú vykazuje. Pôda a podnebie oblasti sú vhodné pre rast bujných koreňových sústav, ktoré sú pre takéto pestovanie mimo sezóny potrebné.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

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

---