

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 189/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„YORKSHIRE FORCED RHUBARB“

EG-Nr.: UK-PDO-0005-0633-19.07.2007

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name:

„Yorkshire Forced Rhubarb“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1. Erzeugnisart:

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Die langen, dünnen Stangen bzw. Blattstiele des Rhabarbers sind rosa bis rot, während das kompakte Blatt des Rhabarbers gelb ist (für Supermärkte werden die Blätter in der Regel entfernt). Die kräftige, von lachsrosa bis blutrot reichende Farbe hängt von der Sorte, dem Wachstumsverlauf, der verwendeten Temperatur und der Wasseraufnahme ab. Die Basis der Blattstiele, d. h. dort, wo diese in den Wurzelstock übergehen, ist weiß, während die Stangen innen weiß und fleischig sind. Der Rhabarber hat einen kräftigen, leicht säuerlichen Geschmack mit feinem Aroma. Aus mikrobiologischer und chemischer Sicht enthält Treibrhabarber Oxalsäure, Kalzium in Form von Kalziumoxalat, Kalium und pflanzliches Östrogen. Die Farbe des Yorkshire Forced Rhubarb wird durch den technischen Prozess und das Fehlen von Licht verstärkt, sodass der Rhabarber eine dünnere Schale mit darunter liegendem weißem Fleisch erhält. Gekochter Yorkshire Forced Rhubarb ist sehr zart und im Aroma feiner und weniger sauer als anderer Rhabarber, was auf andere Herstellungsverfahren und traditionell in dem Gebiet eingesetzte organische Düngemittel zurückzuführen ist, wozu auch „Shoddy“ (Wollstaub) gehört, dessen Verwendung für das Gebiet typisch ist.

Die Erzeuger des Yorkshire Forced Rhubarb verhindern, dass in den Treibkästen Licht auf die Pflanzen fällt, da sich ansonsten durch Photosynthese die Fasern verdicken und verhärten und der Rhabarber einen saureren Geschmack annimmt.

Die Erzeuger ernten den Rhabarber möglichst bei Kerzenlicht, um dieses Risiko zu minimieren. Wird der Rhabarber zu schnell gezogen, verliert er überdies an Geschmack, sodass in dem als „Rhubarb Triangle“ (Rhabarberdreieck) bezeichneten Gebiet ein gleichmäßiges Wachstum über sechs bis neun Wochen bis zur ersten Ernte bevorzugt wird.

Als Treibrhabarber werden im Rhubarb Triangle gegenwärtig folgende Sorten verwendet:

Timerley Early

Stockbridge Harbinger

Reeds Early Superb/Fenton's Special (als identisch erachtet)

Prince Albert

Stockbridge Arrow

Queen Victoria

Diese Liste ist nicht erschöpfend, und zukünftig können weitere Sorten verwendet werden.

3.3. *Rohstoffe:*

Entfällt

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

Entfällt

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Sämtliche Erzeugungsschritte für den Yorkshire Forced Rhubarb finden in dem unter Ziffer 4 definierten Gebiet statt. Dies gilt auch für die Wurzelvermehrung. Die Ernte erfolgt bei Kerzenlicht, um das Risiko der Photosynthese zu minimieren, welche die Beschaffenheit und den Geschmack des Rhubarbers beeinträchtigt.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

—

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Hinsichtlich der Verpackung gelten keine besonderen Einschränkungen. Die geltenden Vorschriften für die Etikettierung von Lebensmitteln sowie die Vorschriften für Einzelhändler werden berücksichtigt. Es wird der Name „Yorkshire Forced Rhubarb“ verwendet.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das geografische Erzeugungsgebiet verbindet die Grenzen von Leeds, Wakefield und Bradford und schließt sich an das Pennines-Gebirge an. Das Gebiet hat eine dreieckige Form und wird daher traditionell als „The Rhubarb Triangle“ bezeichnet. Das genaue geografische Gebiet erstreckt sich von Ackworth Moor Top Richtung Norden entlang der A628 bis Featherstone und Pontefract. Ab dort verläuft die Grenze entlang der A656 durch Castleford. Hier wendet sie sich nach Westen und folgt der A63 vorbei an Garforth und West Garforth. Jetzt verläuft die Grenze Richtung Norden, vorbei an Whitkirk und Manston, und setzt sich dann über Scholes zur A6120 fort. Nun folgt sie der A6120 in westlicher Richtung, führt im Bogen um Farsley und verläuft dann nach Südwesten über die A647 zur A6177. Hier passiert sie Dudley Hill, um dann der M606 nach Süden zu folgen. Ab der Anschlussstelle 26 verläuft sie entlang der M62 in südlicher Richtung bis zur Anschlussstelle 25, danach verläuft sie in östlicher Richtung auf der A644 Richtung Dewsbury, passiert Mirfield und folgt nun der A638 Richtung Wakefield. Ab Wakefield verläuft die Grenze entlang der A638 in südlicher Richtung bis nach Ackworth Moor Top.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Die Erzeuger in Yorkshire konzentrierten sich auf die geeigneten Böden des Gebiets zwischen Leeds, Wakefield und Bradford, das als „The Rhubarb Triangle“ bekannt wurde. Wegen seiner Lage im Schatten des Pennines-Gebirges ist das Rhubarb Triangle ein Frostloch. Diese geografische Lage hat sich für die Erzeuger als von unschätzbarem Wert erwiesen, da sie für die perfekten Wetterbedingungen sorgt, die für die Pflanze von großer Bedeutung sind.

Viel Regen und eine frühzeitige, lange Periode ruhenden Wurzelwachstums sind notwendig, damit die Ruheperiode frühzeitig unterbrochen werden kann, ohne dass es dadurch zu Qualitäts- oder Ertragsverlusten kommt. Der Boden muss sorgfältig bis zu einer ausreichenden Tiefe vorbereitet werden, damit die ausgedehnten Wurzeln wachsen können. Ein guter Feuchtigkeitsgehalt ist wichtig, zu viel Feuchtigkeit kann jedoch zu Wurzelfäulnis führen. Feuchtigkeitspeichernde Böden sind aus zweierlei Gründen von Vorteil: Zum einen begünstigen sie in der Anwachsphase das Wachstum, zum anderen sorgen sie für die niedrigen Temperaturen, die sowohl für den natürlichen Bedarf der Pflanze als auch für die Umwandlung der gespeicherten Energie nötig sind. Dies ist für die Qualität der Stiele beim Treibrhabarber entscheidend. Eine unzureichende Ruheperiode der Wurzel, während diese noch im Freiland auf den Treibkasten vorbereitet wird, führt zu niedrigen Erträgen, geringer Qualität und schlechtem Geschmack sowie zu Einnahmen, die nicht die Produktionskosten decken.

Aufgrund der Schwerindustrie in dem Gebiet entstand eine Atmosphäre, die dazu beiträgt, dass die oberirdischen Pflanzenteile im Herbst frühzeitig absterben. Auf die Böden wurden in großem Maße Ruß und Asche aus örtlichen Industriebetrieben ausgebracht, und die hohen Schornsteine der Bevölkerung in der Gegend führten zu Schwefelablagerungen im Boden, die günstig für den Rhabarber sind.

Da die Erzeuger in Yorkshire durchweg früher ernten konnten als die Erzeuger in anderen Landesteilen, stellten Letztere allmählich die Produktion vollständig ein, da sie sich nicht gegenüber den Erzeugern aus Yorkshire behaupten konnten, die über derart vorteilhafte Bedingungen verfügten. Erstere hingegen erweiterten ihre Kenntnisse hinsichtlich des Anbaus, was letztendlich zu dem Produkt führte, für das die Erzeuger des Yorkshire Forced Rhubarb bekannt geworden sind.

Dieser Name Yorkshire Forced Rhubarb wurde üblicherweise seit dem Jahr 1877 von den Erzeugern für die Vermarktung ihres Produktes auf den Großhandelsmärkten verwendet. Diese Märkte stellten damals die übliche Absatzmethode für das unverarbeitete Erzeugnis im ganzen Land dar.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses:

Die langen, dünnen Stangen bzw. Blattstiele des Rhabarbers sind rosa bis rot, während das kompakte Blatt des Rhabarbers gelb ist. Die Basis der Blattstiele, d. h. dort wo diese in den Wurzelstock übergehen, ist weiß, während die Stangen innen weiß und fleischig sind. Aus mikrobiologischer und chemischer Sicht enthält Treibrhabarber Oxalsäure, Kalzium in Form von Kalziumoxalat und pflanzliches Östrogen. Die Farbe des Treibrhabarbers wird durch den technischen Prozess verstärkt, durch den der Rhabarber auch eine dünnere Schale mit darunter liegendem weißem Fleisch erhält. Gekochter Forced Rhubarb ist sehr zart mit einem delikaten, leicht säuerlichen Geschmack. Dieser Geschmack ist auf die Herstellungsverfahren und auf organische Düngemittel zurückzuführen ist, wozu auch „Shoddy“ (Wollstaub) gehört, dessen Verwendung für das Gebiet typisch ist.

Die Erzeuger gewinnen neue Wurzelstöcke für Treibrhabarber, indem sie eigenes Pflanzenmaterial vermehren oder teilen, sodass neue Pflanzen entstehen, welche als „Rhabarbersetzlinge“ bezeichnet werden. Die Unterlagen werden seit Generationen innerhalb der Familien weitergegeben oder von anderen Erzeugern erworben. Neue Unterlagen können nur aus Wurzeln gewonnen werden, die von einer Mutterpflanze abgetrennt wurden, da es zwar möglich ist, Rhabarber aus Samen zu ziehen, dabei aber aufgrund von Fremdbestäubung keine reine unveränderte Sorte gewährleistet werden kann. Die Sortenreinheit kann lediglich durch das Teilen der Wurzelstöcke bestehender Pflanzen gewährleistet werden. Dabei ist jedoch beträchtliche Erfahrung nötig, um Sortenabweichungen oder kranke Pflanzen auszusortieren. Die Unterlagen selbst werden nach den einzelnen Sorten getrennt auf verschiedenen Feldern angebaut.

Erworbene und von außerhalb des Rhubarb Triangle stammende Wurzelstöcke müssen zur Vorbereitung mindestens zwei bis drei Jahre lang im Rhubarb Triangle wachsen, bevor sie für Treibrhabarber genutzt werden, damit die Wurzelstöcke von dem besonderen Boden- und Klimabedingungen profitieren, die die Bildung des Wurzelstocks begünstigen. Die Wurzelstöcke werden auf dem Feld von Hand ausgegraben und vorsichtig auf Anhänger geladen, um vom Feld in den Treibkasten transportiert zu werden. Hierbei erfasst jeder Fahrer seine Ladung und das Feld, von dem die Wurzelstöcke des jeweiligen Tages stammen.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses:

Die anfänglich angewandte grundlegende Technik des Rhabarberanbaus außerhalb der Saison ist auf eine zufällige Entdeckung in Chelsea, London, im Jahr 1817 zurückzuführen. Zunächst bestand das Verfahren darin, die Wurzeln zu wärmen, indem sie mit organischem Dünger abgedeckt wurden, solange sie sich noch im Boden befanden. Im Jahr 1877 gelangte das Verfahren nach Yorkshire. Yorkshire war weltweit die erste Gegend, in der spezielle Kästen zum Treiben des Rhabarbers gebaut wurden, und die noch heute angewandte Technik wurde von den örtlichen Erzeugern in Yorkshire entwickelt. Die Böden des Gebiets erwiesen sich als ideal für das Wachstum der beträchtlichen Wurzelstöcke, die nötig sind, um ausreichend hohe Erträge zu erzielen, mit denen die hohen Herstellungskosten gedeckt werden können. Ende des neunzehnten Jahrhunderts wurde der Rhabarber so beliebt, dass sich alleine im Rhubarb Triangle mehr als 200 Erzeuger seinem Anbau widmeten.

Die anfänglich angewandte grundlegende Technik des Rhabarberanbaus außerhalb der Saison in speziellen Kästen wurde erstmals von den Erzeugern in Yorkshire entwickelt. Die Böden des Gebiets erwiesen sich als ideal für das Wachstum der beträchtlichen Wurzelstöcke, die nötig sind, um ausreichend hohe Erträge zu erzielen. Ende des neunzehnten Jahrhunderts wurde der Rhabarber so beliebt, dass sich mehr als 200 Erzeuger in ganz Großbritannien seinem Anbau widmeten. Gegenwärtig sind die Erzeuger in Leeds, Wakefield und Bradford angesiedelt, weshalb dieses Gebiet unter dem Namen The Rhubarb Triangle bekannt wurde.

Die Böden in Yorkshire fördern das Wachstum großer, starker Wurzelstöcke mit großen Hauptaugen. Während der gesamten Wachstumsperiode im Schuppen wird Wasser direkt aus dem Leitungsnetz zugeführt. Die Sorten, die speziell für die Böden und in den Böden dieses geografischen Gebiets angebaut und gezüchtet werden, sorgen zusammen mit den übrigen maßgeblichen Faktoren für die Qualität, den Geschmack und die Farbe des auf traditionelle Weise angebauten Yorkshire Forced Rhubarb. Die Böden und das Klima des Gebiets erweisen sich als ideal für das Wachstum der beträchtlichen Wurzelstöcke, die für diesen Anbau außerhalb der Saison nötig sind.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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