

Publicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 189/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«YORKSHIRE FORCED RHUBARB»

N. CE: UK-PDO-0005-0633-19.07.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Yorkshire Forced Rhubarb»

2. Stato membro o paese terzo:

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto (1):

Il colore degli steli alti e sottili del rabarbaro, noti come piccioli, va dal rosa al rosso mentre la foglia, dalla struttura compatta, è gialla (generalmente le foglie vengono staccate quando le piante sono destinate alla vendita nei supermercati). Il colore intenso, che varia dal rosa salmone al rosso sangue, dipende dalla varietà, dal tasso di crescita, dalla temperatura adoperata e dall'assorbimento di acqua. La base del picciolo, ovvero dove questo si collega al rizoma, è bianca mentre gli steli sono all'interno bianchi e carnosì. Il sapore è asprigno, leggermente acidulo, l'aroma delicato. Dal punto di vista microbiologico e chimico il rabarbaro in serra contiene acido ossalico, calcio sotto forma di ossalato di calcio, potassio ed estrogeno di origine vegetale. Il colore dello *Yorkshire Forced rhubarb* è intensificato dal processo tecnico e dalla mancanza di luce, il che conferisce al rabarbaro una buccia sottile ed una polpa bianca. Cotto, lo *Yorkshire Forced rhubarb* è molto tenero e l'aroma è più delicato e meno acidulo rispetto ad altre varietà; ciò è dovuto alle tecniche di produzione diverse ed ai metodi di coltivazione biologica del posto, a base soprattutto di resti di lana (*shoddy*), tipici della regione.

I produttori dello *Yorkshire Forced Rhubarb* non permettono alla luce di interagire con le piante durante la coltivazione forzata in serra perché, in caso contrario, si avrebbe la fotosintesi, processo che inaspisce e indurisce le fibre conferendo al rabarbaro un gusto più acido.

Per ridurre al minimo questo rischio, i produttori effettuano il raccolto — ogni qualvolta ciò sia possibile — al lume di candela; una coltivazione in serra troppo rapida comporta anche una perdita di sapore; pertanto, nel cosiddetto «Triangolo del rabarbaro» si preferisce lasciare crescere le piante per sei — nove settimane prima procedere al primo raccolto.

Le varietà attualmente adoperate nel Triangolo nell'ambito della coltivazione forzata in serra, sono:

Timerley Early

Stockbridge Harbinger

Reeds Early Superb/Fenton's Special (considerate identiche)

Prince Albert

Stockbridge Arrow

Queen Victoria

Questo elenco non è completo ed in futuro sarà possibile ricorrere ad altre varietà.

3.3. *Materie prime:*

Senza oggetto

3.4. *Alimenti per animali (soltanto per prodotti di origine animale):*

Senza oggetto

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Tutte le fasi della produzione dello *Yorkshire Forced Rhubarb* si svolgono nella zona definita al punto 4. Ciò vale anche per la propagazione delle radici. Il raccolto avviene al lume di candela per minimizzare il rischio di fotosintesi che incide negativamente sulla consistenza e sul gusto del rabarbaro.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Non vi sono particolari restrizioni per quanto riguarda il condizionamento. Si tiene conto delle norme applicabili in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e di quelle destinate ai dettaglianti. Si adopera la denominazione «Yorkshire Forced Rhubarb».

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona geografica di produzione collega i confini di Leeds, Wakefield e Bradford ed è incuneata sul fianco dei *Pennines*. La zona forma un triangolo ed è stata storicamente denominata «The Rhubarb Triangle» (Il Triangolo del rabarbaro). L'esatta zona geografica si stende da Ackworth Moor Top verso nord lungo la A628 sino a Featherstone e Pontefract. Da qui, prosegue lungo la A656 passando per Castleford; da qui si dirige ad ovest e continua lungo la A63, oltrepassando Garforth e West Garforth. A questo punto prosegue verso nord passando per Head Whitkirk e Manston, quindi verso la A6120 passando per Scholes. Continua poi lungo la A6120 in direzione ovest, passa attorno a Farsley per proseguire in direzione sud-ovest passando per la A647 e verso la A6177. Qui oltrepassa Dudley Hill per seguire la M606 direzione sud. Dal raccordo 26 corre lungo la M62 verso sud fino al raccordo 25, quindi si dirige verso ovest lungo la A644 direzione Dewsbury, oltrepassando Mirfield, per seguire la A638 direzione Wakefield. A Wakefield il confine segue la A638 in direzione sud fino a Ackworth Moor Top.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

I produttori dello Yorkshire si concentravano nella zona dei suoli adatti a questa coltivazione, siti fra Leeds, Wakefield e Bradford, che divennero ben presto noti come «The Rhubarb Triangle» (Il Triangolo del rabarbaro). Per la sua posizione, all'ombra dei *Pennines*, il Triangolo del rabarbaro è al riparo dalle gelate. Questa ubicazione geografica si è rivelata estremamente preziosa per i produttori in quanto offre perfette condizioni atmosferiche, indispensabili alla coltivazione di questa pianta.

Le abbondanti piogge e i periodi di riposo, precoci e lunghi, durante la crescita delle radici, sono indispensabili per poter interrompere presto il riposo vegetativo senza per questo pregiudicare la qualità o la resa. Il terreno deve essere accuratamente preparato fino ad una profondità sufficiente per permettere alle radici estese di crescere. Un buon grado di umidità è importante ma troppa umidità può far marcire le radici. I suoli che trattengono l'umidità sono propizi per due ragioni: la prima è che nella fase iniziale favoriscono la crescita, la seconda è che trattengono le basse temperature necessarie sia alle naturali esigenze delle piante sia alla conversione dell'energia immagazzinata. Ciò è essenziale per ottenere un'elevata qualità dei piccioli del rabarbaro di serra. Un insufficiente periodo di riposo della radice mentre si trova ancora all'aperto e viene preparata prima di essere messa nell'apposito capannone dà luogo a rese basse, scarsa qualità e poco gusto, quindi a guadagni insufficienti a coprire i costi di produzione.

Le condizioni atmosferiche createsi nella regione a causa dell'industria pesante contribuivano a far seccare precocemente in autunno le parti delle piante che crescono in superficie. La fuliggine e la cenere venivano sparse in abbondanza sui terreni non occupati dall'industria locale e gli alti comignoli delle abitazioni crearono col passar del tempo depositi di zolfo molto favorevoli alla pianta del rabarbaro.

Poiché i produttori dello Yorkshire provvedevano al raccolto molto prima rispetto agli altri produttori del paese, questi ultimi cessarono progressivamente la loro produzione visto che non erano in grado di competere con i produttori dello Yorkshire, privilegiati dalle vantaggiose condizioni sopra descritte. I produttori dello Yorkshire invece svilupparono sempre più le proprie competenze fino ad ottenere i piccioli per i quali sono poi diventati famosi.

La denominazione *Yorkshire Forced Rhubarb* è stata adoperata a partire dal 1877 dai produttori quando vendevano il loro prodotto sui mercati all'ingrosso. Questo era infatti all'epoca il normale metodo di commercializzazione dei prodotti freschi in tutto il paese.

5.2. Specificità del prodotto:

Il colore degli steli alti e sottili, noti come piccioli, va dal rosa al rosso mentre la foglia, dalla struttura compatta, è gialla. Il colore intenso, che varia dal rosa salmone al rosso sangue, dipende dalla varietà. La base del picciolo, ovvero dove questo si collega al rizoma, è bianca mentre gli steli sono all'interno bianchi e carnosì. Dal punto di vista microbiologico e chimico lo *Yorkshire Forced rhubarb* contiene acido ossalico, calcio sotto forma di ossalato di calcio, potassio ed estrogeno di origine vegetale. Il colore dello *Yorkshire Forced rhubarb* è intensificato dal processo tecnico e dalla mancanza di luce, il che conferisce al rabarbaro una buccia sottile ed una polpa bianca. Cotto, lo *Yorkshire Forced rhubarb* è molto tenero e l'aroma è delicato e leggermente acidulo; ciò è dovuto alle tecniche di produzione diverse ed ai metodi di coltivazione biologica del posto, a base soprattutto di resti di lana (*shoddy*), tipici della regione.

I produttori ottengono nuove talee propagando o suddividendo le piantine in modo da dare vita a nuove piante che vengono denominate «piontani di rabarbaro». I portinnesti vengono trasmessi da una generazione all'altra all'interno delle famiglie oppure acquistati da altri coltivatori. L'unico modo di ottenere nuove talee è dalle radici che sono state prelevate da una pianta madre; è infatti possibile coltivare il rabarbaro anche a partire dalle sementi ma senza alcuna garanzia di ottenere ceppi puri per via dell'impollinazione ibrida. La purezza del ceppo può essere garantita soltanto prelevando le talee dalle piante madri. È tuttavia necessaria una notevole esperienza per individuare deviazioni dal ceppo o piante malate. Le talee vengono poi suddivise nelle diverse varietà che vengono quindi coltivate in campi separati.

Le talee che non provengono dal *Rhubarb Triangle* devono crescere all'interno di quest'ultimo almeno per due o tre anni prima di entrare negli appositi capannoni e questo perché debbono prima trarre i benefici delle peculiari caratteristiche edafologiche e climatiche della regione così favorevoli allo sviluppo delle radici. Le radici vengono poi dissotterrate e collocate manualmente e con la massima cautela su appositi rimorchi che le trasportano dal campo ai capannoni; gli autisti registrano ogni volta i carichi effettuati e il campo di provenienza del giorno corrispondente.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La tecnica fondamentale adoperata inizialmente per coltivare il rabarbaro fuori stagione risale ad una scoperta fortuita avvenuta a Chelsea, Londra nel 1817. In un primo tempo la tecnica consisteva nel riscaldare le radici coprendole con concime organico mentre erano ancora interrate. Nel 1877 questa tecnica approdò nello Yorkshire che divenne così la prima regione al mondo nella quale venivano costruiti appositi capannoni per la forzatura del rabarbaro e la tecnica, adoperata ancor oggi, è stata messa a punto dai produttori locali dello Yorkshire. I terreni della zona si sono rivelati ideali per la crescita dell'importante sistema di radici necessario a produrre raccolti sufficienti a coprire gli elevati costi di produzione. Alla fine del diciannovesimo secolo la popolarità del rabarbaro crebbe in misura tale che solo nel *Rhubarb Triangle* oltre duecento produttori si dedicarono alla sua coltivazione.

La tecnica di base della coltivazione del rabarbaro inizialmente adoperata fuori stagione in speciali capannoni fu ideata dai produttori dello Yorkshire. I terreni della regione si rivelarono ideali per la crescita dell'importante sistema di radici necessario a produrre raccolti sufficienti. Alla fine del diciannovesimo secolo la popolarità del rabarbaro crebbe tanto che oltre duecento produttori in tutta la Gran Bretagna si dedicarono alla sua coltivazione. Attualmente i produttori si concentrano a Leeds, Wakefield e Bradford, zona diventata nota con il nome di *Rhubarb Triangle*.

I terreni dello Yorkshire stimolano la crescita di un enorme e robusto sistema di radici con grandi gemme. Durante l'intero periodo di crescita nei capannoni l'apporto idrico proviene direttamente dalla rete di distribuzione. Le varietà coltivate appositamente per e nei terreni di questa zona geografica forniscono, con l'aiuto di tutti i fattori che contribuiscono allo scopo, la qualità, il gusto e il colore tipici dello *Yorkshire Forced Rhubarb* coltivato secondo i metodi tradizionali. I terreni ed il clima della regione sono perfetti per la crescita dell'importante sistema di radici necessario a questa coltivazione fuori stagione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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