

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 285/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»EAST KENT GOLDINGS«

EF-Nr.: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012

BGB () BOB (X)

1. **Navn:**

»East Kent Goldings«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Det Forenede Kongerige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

East Kent Goldings er betegnelsen for en unik humlesort, der anvendes til brygning af ale og øl af høj kvalitet. Humleknopper dannes på den hunlige humleplante (*humulus lupulus*) — også kaldet »skovens ulv«. Knoppen består af bløde »kronblade«, på hvis inderside man finder lupulinkirtler, der indeholder et klæbrigt olieagtigt stof, såkaldt lupulin, som består af æteriske olier og harpikser.

Harpikser

Alfasyrer 4,0-6,0 vægtprocent

Cohumulon 25-30 vægtprocent

Betasyrer 1,5-3,3 vægtprocent

Olier

Olie i alt 0,6-1,0 ml/100 g

Myrcen 20-26 % af olie

Humulen 33-45 % af olie

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

H:C-forhold	> 3
Caryophyllen	10-15 % af olie
Farnesen	< 1 % af olie
Selinener	< 3 % af olie

Disse knopper bruges primært til brygning. De giver en delikat citrusagtig blomsteraroma. Knopperne er lange og ovale og måler 1,25-2,5cm. De har en frodig grøn farve, og deres indvendige overflade består af tynde lyse blade med lysegult lupulin drysset omkring frøkernen. Knopperne er klæbrige og fedtede ved høsten, men når de er tørret med henblik på konservering, er de sprøde, blege blade med distinkte gule lupulinkirtler. Aromaen er en blanding af citrus, citron og blomster. Når den tørrede humle tilsættes det færdige øl, giver den en intens smag af orangemarmelade.

De vigtigste oliebestanddele i lupulin er konstante uanset årstid og lokalitet og adskiller som beskrevet Goldings fra alle andre sorter. De mindre væsentlige bestanddele i de æteriske olier kan dog variere efter miljø og årstid, og disse bestanddele, som generelt endnu ikke er blevet karakteriseret, skaber en anden sanseopfattelse af aromaen og smagen af Goldings-knopper, der er dyrket i East Kent-regionen, end sorter, der er dyrket andre steder.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Ikke relevant

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Ikke relevant

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

East Kent Goldings dyrkes, plukkes, tørres og presses i baller eller emballeres i sække i det angivne område. Hele produktionen og tilberedningen af East Kent Goldings finder sted i det angivne område. Selv om de officielt godkendte plantematerialer (rodstokke eller stiklinger) produceres uden for det angivne område for at opretholde isolation og derved undgå udefrakommende virussygdomme, stammer den oprindelige moderplante fra East Kent. Den kommer fra de plantesamlinger, man tidligere havde på Wye College og East Malling Research Station (begge respekterede forskningsinstitutioner), og som nu findes hos Wye Hops Ltd på Canterbury og Faversham. Dokumentation bekræfter, at moderplanten har sin oprindelse i East Kent.

3.6. *Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.:*

East Kent Goldings skal presses i baller eller emballeres i sække i det angivne område. Ved presning eller emballering komprimeres de tørrede humleknopper, hvilket øger rumvægten betydeligt og letter lagring og transport. Denne presning eller emballering skal finde sted direkte på det landbrug, hvor humleknopperne er produceret, af hensyn til identifikation og sporbarhed. Det er desuden vanskeligt at transportere uemballerede humleknopper. Disse processer definerer produktet som »tilberedt«. Baller eller sække med tørrede humleknopper mærkes og forsejles med avlerens navn, sort, distrikt eller region, høstår og EU-nummer, inden de transporteres væk fra landbruget til oplagring inden levering til kunden. Avleren registrerer høstdatoen for hver mark og numrene på baller eller sække med humleknopper fra hver enkelt mark.

3.7. *Særlige mærkningsregler:*

Ikke relevant

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Det geografiske produktionsområde afgrænses af A249-vejen ved Sheerness mod vest, derfra i sydlig retning til afkørsel 7 på M20-motorvejen mod syd og videre i østlig retning langs M20 til Folkestone. Mod nord og øst afgrænses det geografiske område af kysten. Området inden for disse grænser omfatter distrikterne Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge og Bishopsbourne.

5. Forbindelse til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Golding blev udvalgt fra den gamle Canterbury Whitebine-sort af hr. Golding på West Malling, Kent, omkring 1790 (Percival, R.A.S.E Journal, 1901). I begyndelsen af 1800-tallet dyrkede man Golding-humle i East Kent, hvor jordbunden var »bedst tilpasset hertil ... dybgrundet, velnæret jord med en kalkholdig undergrund« (Rutley, R.A.S.E Journal, 1848). Den humle, der blev dyrket i East Kent, blev betragtet som bedre end den Golding-humle, der blev dyrket i nærheden af Maidstone, og den opnåede højere priser. For at adskille humlen fra netop dette område blev den solgt som et »East Kent-produkt« («The Hops Farmer», E.J Lance, 1838, London) og fik derfor betegnelsen »East Kent Goldings«. I løbet af det 19. århundrede blev adskillige varianter, eller kloner, udvalgt i East Kent, herunder Bramling (1865), Rodmersham eller Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) og Eastwell (1889). En analyse af de æteriske olier bekræfter, at alle disse varianter af East Kent Goldings har en ensartet sammensætning og uden tvivl er den samme sort. Deres plantemorfologi svarer præcist til de beskrivelser, som avlere, agronomer og forskere har tillagt Golding-humlen siden begyndelsen af 1800-tallet.

Selv om humle dyrkes i hele verden, klarer planten sig altid bedst på de lokaliteter, hvor den har sin oprindelse. Dette var konklusionen af en international forsøgsrække med humlesorter, som blev gennemført i perioden 1960-1978 (Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98-101). Dette skyldes angiveligt primært betydningen af lokaliteten, som afgør den konkrete dagslængde, for blomstringsdatoen, der afspejles i det opnåede udbytte. En sammenligning af udbyttet fra Goldings dyrket i East Kent 2006-2009 bekræfter et vedvarende højere udbytte på mindst 21 % i forhold til andre områder.

Den gode kvalitet, som Goldings dyrket i East Kent har ry for, kan dokumenteres helt fra 1838 til nutiden, hvor mange websteder fremhæver den kvalitet, som East Kent Goldings giver. Ved den årlige britiske humlekonkurrence, der afholdes af Institute of Brewing and Distilling, har East Kent vundet Goldings-kategorien i de sidste fem år, selv om East Kent Goldings kun tegner sig for 30 % af det dyrkede areal med Goldings i Det Forenede Kongerige. Brygmestre har historisk fremhævet East Kent Goldings' enestående aroma, og mange brygmestre, især i USA, kræver i dag, at den Goldings, de indkøber, kommer fra East Kent.

5.2. Produktets egenart:

East Kent Goldings stammer fra et frø. Humle formerer sig ved udavl og er en særdeles heterogen tvebo. Formeringsstrukturen for humle ligner derfor menneskers med forskellige køn, der producerer afkom, som hver især er et unikt individ. Selv om der kan være familiemæssige ligheder, er to individer aldrig genetisk ens. Humle kan ligeledes ikke bestøve sig selv, og hvert nyt individ er nødvendigvis resultatet af rekombinationen af generne fra to forskellige forældre. Hver frøplante bliver til en fuldt udviklet plante, hvis karakteristika adskiller sig fra alle andre humleplanter, herunder morfologien og den kemiske sammensætning af dens sekundære produkter. En kommerciel sort frembringes ved klonformering af den unikke oprindelige frøplante ved hjælp af roddeling, udløbere (flerårige skud) eller stiklingeformering. Hver plante af en ny sort er derfor genetisk identisk med den oprindelige frøplante, fordi den er produceret ved hjælp af ukønnet formering. Det betyder, at hver plante kan bruges som avlsstamme ved yderligere formering. Humle er en flerårlig plante. En humlesort kan være en tilfældig frøplante, f.eks. Fuggle and Whitbread Golding-sorten, men er oftere resultatet af planteformering. Når planteforædleren, der frembringer sorten, har frembragt den første frøplante, formeres humleplanterne som kloner ved hjælp af bladstiklinger eller ved dyrkning af grønne skud i mistbænk. Den oprindelige rodstock kan producere humle i mange år, hvis den holdes sygdomsfri.

East Kent Goldings er kendetegnet ved et højt humulenindhold, idet forholdet mellem humulen og caryophyllen altid er højere end 3, mens farnesen- og selinenindholdet er meget lavt, som det fremgår af 3.2. Fordi hver humlesort stammer fra en unik frøplante med en unik sammensætning af æteriske olier, kan olierne i Goldings skelnes fra andre ikke-relaterede humlesorter, som f.eks. Fuggle (som har et meget højere farnesenindhold på ~ 7 %) og Challenger (som har et meget højere selinenindhold på ~ 12 %). Selv om sammensætningen af de væsentligste olier i East Kent Goldings ligner sammensætningen for sorter med samme afstamning, kan den stadig identificeres entydigt. Frøplanten Northern

Brewer har f.eks. et højere myrcenindhold på ~ 36 %, og Northdown (en frøplante af Northern Brewer) har et højere farnesenindhold på ~ 1,3 %. Der er også en betydelig sortsspecifik variation med hensyn til post-selinenværdier.

East Kent Goldings er kendetegnet med en letal modtagelighed over for mosaikvirus hos humle. Symptomerne af denne bladlusbårne virus er skjoldede, krøllede blade og planter med forkrøblet vækst og korte stængler som beskrevet af Neve (1991). Inficerede East Kent Goldings-planter kan overleve med symptomer i et par sæsoner, men vil uundgåeligt dø. Selv om enkelte forsøgssorter andre steder i verden også udviser letal modtagelighed over for denne sygdom, er East Kent Goldings den eneste kommercielle sort i verden med en sådan modtagelighed. Formering af rodstocke af East Kent Goldings-rodstocke skal derfor finde sted i isolation fra alle andre sorter, som kan være symptomfrie bærere af virussen.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Selv om mange brygmestre efterspørger den aroma og smag, som Golding-sorten giver, sættes der særlig stor pris på de kvaliteter, som Goldings dyrket i East Kent-regionen i England — East Kent Goldings — kan tilbyde. Den specifikke kombination af jordbund, terrænhældning, dagslængde, nedbør og temperaturer i regionen modificerer sortens vækst og modenhed, så der produceres humleknopper af en særlig sensorisk kvalitet.

Istidsaflejringerne af teglværksler i North Downs bidrager til East Kent Goldings' unikke egenskaber. Jordbunden holder på fugtigheden, hvilket er af afgørende betydning, fordi Downs påvirker klimaet i East Kent, således at den årlige gennemsnitlige nedbørsmængde er ca. 635 mm eller 76 % af det nationale gennemsnit. Denne kombination skaber en lavere fugtighed end i andre engelske områder, hvor der dyrkes humle.

East Kent Goldings' smagskarakteristika påvirkes af jordbunden i East Kent — teglværksler oven på kalk, som giver en ideel pH-værdi på 6,5-7,00 afhængigt af beliggenhed. Området er eksponeret for kolde saltholdige vinde fra Thames Estuary — især i marts, hvor humlens sæson- og sortsbetingede karakteristika skabes. Forskning på det tidligere Wye College har vist, at lavere jordbundstemperaturer i februar og marts hænger tæt sammen med højere humleudbytte (Department of Hop Research Annual Report, 1980, Wye College), og at temperaturerne i marts også bidrager til at skabe det bitre harpiksindhold i lupulinkirtlerne (Department of Hop Research Annual Report, 1982, Wye College). Flere udgangsstoffer for de forbindelser, der findes i lupulinkirtler, kan desuden spores i både knopper og skud i marts (Rossiter, Imperial College).

East Kent Goldings' delikate aroma, der frembringes af denne kombination af regionale faktorer, anerkendes og værdsættes af brygmestre, der brygger ale og øl af høj kvalitet i både Det Forenede Kongerige og USA. Brygmestre anvender ofte ordene »East Kent Goldings« på deres emballageetiketter. East Kent Goldings opnår oftest en høj pris, fordi der er tale om en unik råvare. Humlen giver en delikat citrusagtig blomsteraroma. Humlen er særdeles elegant, men med en mineralsk kvalitet, der giver øllet rygrad og struktur. Blandt de prisbelønnede øl og ales, der produceres med East Kent Goldings, er Fullers 1845, Hop Back Summer Lightning og Boston Brewing Co Ales fra USA.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/east-kent-goldings-pdo-120111.pdf>