

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2012/C 285/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«EAST KENT GOLDINGS»**

**Αριθ. ΕΚ: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία:**

«East Kent Goldings»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ηνωμένο Βασίλειο

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:**

Η ονομασία East Kent Goldings καλύπτει μια μοναδική ποικιλία λυκίσκων οι οποίοι χρησιμοποιούνται για τη ζυθοποίηση των εκλεκτότερων ειδών μπίρας. Οι κώνοι σχηματίζονται στο θηλυκό φυτό του «Humulus lupulus» — το οποίο είναι επίσης γνωστό ως «wolf of the woods» (λύκος του δάσους). Κάθε κώνος αποτελείται από μαλακά «πέταλα» στο εσωτερικό των οποίων βρίσκονται οι αδένες λουπουλίνης οι οποίοι περιέχουν μια κολλώδη ελαιώδη ουσία, γνωστή ως λουπουλίνη, που περιέχει αιθέρια έλαια και ρητίνες.

Ρητίνες

α-οξέα 4,0-6,0 % κ.β.

Κοχουμουλόνη 25-30 % κ.β.

β-οξέα 1,5-3,3 % κ.β.

Έλαια

Ολικά έλαια 0,6-1,0 ml/100 g

Μυρκένιο 20-26 % των ολικών ελαίων

Χουμουλίνη 33-45 % των ολικών ελαίων

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

αναλογία Η:С (Χουμουλίνη: Καρυοφυλλένιο)	> 3
Καρυοφυλλένιο	10-15 % των ολικών ελαίων
Φαρνεσένιο	< 1 % των ολικών ελαίων
Σελινένια	< 3 % των ολικών ελαίων

Αυτοί οι κώνοι χρησιμοποιούνται κυρίως για ζυθοποίηση. Προσδίδουν λεπτά ανθικά αρώματα ελαφρώς γλυκού λεμονιού. Ο κώνος έχει μακρύ και ωοειδές σχήμα και μήκος μεταξύ 1,25 και 2,5 cm. Έχει πλούσιο πράσινο χρώμα με εσωτερική επιφάνεια από λεπτά ανοιχτόχρωμα πέταλα επικαλυμμένα με λεπτή, έντονα κίτρινη, σκόνη λουπουλίνης που περιβάλλει τη βάση του καρπού. Ο κώνος έχει κολλώδη και ελαιώδη υφή κατά τη συγκομιδή, αλλά όταν έχει ξηρανθεί για διατήρηση μετατρέπεται σε αχνά θρυμματιζόμενα πέταλα στα οποία διακρίνονται οι αδένες λουπουλίνης. Το άρωμα είναι μίγμα τόνων κίτρου, λεμονιού και ανθέων. Ο ξηρός λυκίσκος, όταν προστίθεται στον τελικό ζύθο, προσφέρει ένα άρωμα που προσομοιάζει με αυτό μιας πλούσιας μαρμελάδας.

Τα κύρια ελαιώδη συστατικά της λουπουλίνης παραμένουν σταθερά από εποχή σε εποχή και από περιοχή σε περιοχή και, όπως περιγράφηκε, χρησιμεύουν για να διακρίνεται το προϊόν της ποικιλίας Goldings από αυτό όλων των άλλων ποικιλιών. Ωστόσο, τα δευτερεύοντα συστατικά μπορεί να ποικίλλουν αναλόγως του περιβάλλοντος και της εποχής· τα συστατικά αυτά, τα οποία έως τώρα δεν έχουν χαρακτηριστεί, χρησιμεύουν για να διακρίνεται η οργανοληπτική αίσθηση του αρώματος και της γεύσης των κώνων της ποικιλίας Goldings που καλλιεργούνται στην περιοχή East Kent από αυτήν της ίδιας ποικιλίας που καλλιεργείται σε άλλη περιοχή.

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Δεν έχει εφαρμογή

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Δεν έχει εφαρμογή

### 3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Το προϊόν East Kent Goldings καλλιεργείται, συλλέγεται, ξηραίνεται και συσκευάζεται σε κουτιά ή σάκους (bales ή rockets) εντός της οριοθετημένης περιοχής. Η παραγωγή και παρασκευή του προϊόντος East Kent Goldings εκτελείται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Παρόλο που τα πιστοποιημένα από το υπουργείο υλικά φύτευσης (ριζώματα ή μοσχεύματα) παράγονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής προκειμένου να διατηρούνται απομονωμένα, ώστε να αποφεύγεται η είσοδος ασθενειών οφειλόμενων σε ιούς, το αρχικό μητρικό υλικό προέρχεται από την περιοχή East Kent. Προέρχεται από τις συλλογές φυτών που διατηρούνταν προηγουμένως στα επιστημονικά ιδρύματα μεγάλου κύρους Wye College και East Malling Research Station και διατηρούνται σήμερα από την Wye Hops Ltd στο Canterbury και το Faversham. Από την τεκμηρίωση επιβεβαιώνεται η προέλευση του υλικού αυτού από το East Kent.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το προϊόν East Kent Goldings πρέπει να συσκευάζεται σε κουτιά ή σάκους εντός της οριοθετημένης περιοχής. Με τη συσκευασία συμπιέζονται οι αποξηραμένοι κώνοι λυκίσκου, γεγονός το οποίο αυξάνει σημαντικά την πυκνότητα της παρτίδας διευκολύνοντας την αποθήκευση και τη μεταφορά. Η διαδικασία συσκευασίας απαιτείται να εκτελείται απευθείας στη γεωργική εκμετάλλευση παραγωγής για λόγους ταυτοποίησης και ιχνηλασιμότητας. Επιπλέον, θα ήταν δυσχερές η μεταφορά των λυκίσκων ασυσκευαστών. Μετά την ολοκλήρωση των εργασιών αυτών το προϊόν θεωρείται «κατεργασμένο». Τα κουτιά ή σάκοι που περιέχουν τους ξηρούς λυκίσκους επισημαίνονται και σφραγίζονται με το όνομα του καλλιεργητή, την ποικιλία, τον τόπο, το έτος συγκομιδής και τον αριθμό ΕΕ πριν μεταφερθούν από τη γεωργική εκμετάλλευση στο χώρο αποθήκευσης πριν την παράδοση στον πελάτη. Ο καλλιεργητής τηρεί αρχείο με τις ημερομηνίες συγκομιδής από τον αγρό και με τον αριθμό της μονάδας συσκευασίας (κουτί ή σάκος) των λυκίσκων που προέρχονται από τον συγκεκριμένο αγρό.

### 3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση:

Δεν έχει εφαρμογή

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής οριοθετείται, στα δυτικά, από την οδό A249 στο Sheerness, στα νότια, από το νότιο τμήμα του αυτοκινητοδρόμου M20 έως τη διασταύρωση 7 και κατόπιν, στα ανατολικά, από το ανατολικό τμήμα του M20 έως το Folkestone. Τα βόρεια και ανατολικά όρια της γεωγραφικής περιοχής προσδιορίζονται από την ακτογραμμή. Η περιοχή που οριοθετείται ανωτέρω περιλαμβάνει τις κοινότητες Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge και Bishopsbourne.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το προϊόν «East Kent Goldings» προέκυψε από διαδικασία επιλογής με αφετηρία την παλαιά ποικιλία «Canterbury Whitebine» την οποία εφάρμοσε ο κύριος Golding στο West Malling του Kent περίπου το 1790 (Percival, R.A.S.E Journal for 1901). Στις αρχές της δεκαετίας του 1800 ο λυκίσκος Golding καλλιεργούνταν στο East Kent όπου τα εδάφη ήταν «καλύτερα προσαρμοσμένα στην ανάπτυξη του...βαθιά πλούσια εδάφη σε ασβεστολιθικά υπεδάφη» (Rutley, R.A.S.E Journal for 1848). Καλλιεργούμενο στο East Kent, το προϊόν θεωρείτο ανώτερο από το αντίστοιχο που καλλιεργούνταν κοντά στο Maidstone και πωλούνταν ακριβότερα. Για τη διάκριση της παραγωγής που προερχόταν από την εν λόγω περιοχή, πωλούνταν ως προϊόν «παραγωγής East Kent» («The Hops Farmer», E.J Lance, 1838, London) και έτσι απέκτησε το όνομα «East Kent Goldings». Κατά τον 19ο αιώνα, πολλές τοπικές ποικιλίες, ή κλώνοι, επιλέγονταν στο East Kent, συμπεριλαμβανόμενων των Bramling (1865), Rodmersham ή Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) και Eastwell (1889). Από την ανάλυση των αιθέριων ελαίων επιβεβαιώνεται ότι όλες αυτές οι ποικιλίες του προϊόντος «East Kent Goldings» έχουν σταθερή σύσταση και ανήκουν αναμφίβολα στην ίδια ποικιλία. Η μορφολογία του φυτού συμπίπτει επακριβώς με τις περιγραφές που δίνουν οι καλλιεργητές, οι γεωπόνοι και οι επιστήμονες για το Golding Hop από τις αρχές του 1800.

Παρόλο που ο λυκίσκος καλλιεργείται σε παγκόσμια κλίμακα, οι επιδόσεις είναι καλύτερες στην περιοχή προέλευσής του. Το συμπέρασμα αυτό προκύπτει από πολυάριθμες σειρές δοκιμών σε διεθνή κλίμακα με διάφορες ποικιλίες λυκίσκου, οι οποίες πραγματοποιήθηκαν από το 1960 έως το 1978 (Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98-101). Κυριότερο αίτιο για το γεγονός αυτό θεωρήθηκε η επιρροή της τοποθεσίας, που προσφέρει συγκεκριμένη διάρκεια ημερήσιου φωτός στην ημερομηνία ανθοφορίας η οποία αντανακλάται στις λαμβανόμενες αποδόσεις. Από τη σύγκριση των αποδόσεων καλλιέργειας της ποικιλίας Goldings στο East Kent κατά την περίοδο 2006-2009 επιβεβαιώνεται η σταθερά αυξημένη κατά τουλάχιστον 21 % απόδοση σε σύγκριση με αυτήν άλλων περιοχών.

Η φήμη για την ανώτερη ποιότητα του προϊόντος της ποικιλίας Goldings που καλλιεργείται στο East Kent τεκμηριώνεται από το 1838 έως σήμερα όπου πολλοί δικτυακοί τόποι διακρίνουν την ποιότητα του East Kent Goldings. Στον εθνικό διαγωνισμό λυκίσκου που διοργανώνεται ετησίως από το Institute of Brewing and Distilling (Ινστιτούτο Ζυθοποίησης και Απόσταξης), δείγματα από το East Kent έλαβαν τη διάκριση της κλάσης «Goldings» κατά τα 5 τελευταία έτη παρόλο που η καλλιέργεια της ποικιλίας Goldings στο East Kent καλύπτει μόνον το 30 % του συνόλου των εκτάσεων καλλιέργειας της ποικιλίας Goldings στο Ηνωμένο Βασίλειο. Οι ζυθοποιοί, ανέκαθεν διέκριναν τις ανώτερες αρωματικές ιδιότητες του «East Kent Goldings» και σήμερα, πολλοί ζυθοποιοί, ιδίως στις ΗΠΑ, προσδιορίζουν ότι το προϊόν Goldings που αγοράζουν πρέπει να προέρχεται από την περιοχή East Kent.

### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Το προϊόν «East Kent Goldings» προέρχεται από έναν μόνο σπόρο. Ο λυκίσκος είναι ένα εξωγαμικό, πολύ ετερογενές, δίκοκο είδος. Επομένως, η δομή αναπαραγωγής του είναι παρεμφερής με αυτή των ανθρώπων καθώς παρουσιάζει διαφορετικά φύλα που παράγουν απογόνους καθένας από τους οποίους είναι ένα μοναδικό άτομο. Παρόλο που υπάρχουν οικογενειακές ομοιότητες, δεν υπάρχουν δύο άτομα γενετικά όμοια. Ομοίως, στους λυκίσκους είναι αδύνατη η αυτοεπικονίαση και, αναγκαστικά, κάθε νέο άτομο προκύπτει ως αποτέλεσμα του ανασυνδυασμού των γονιδίων δύο διαφορετικών γονέων. Κάθε φυτάριο αναπτύσσεται σε ώριμο φυτό το οποίο διαφέρει από όλα τα άλλα φυτά λυκίσκου ως προς όλα τα χαρακτηριστικά του, συμπεριλαμβανόμενης της μορφολογίας και της χημικής σύστασης των δευτερογενών προϊόντων του. Μια εμπορική ποικιλία παράγεται με κλωνικό πολλαπλασιασμό από το μοναδικό αρχικό φυτάριο με διαίρεση της ρίζας, με καταβολάδες (πολυτεείς βλαστοί) ή με μοσχεύματα από μαλακό ξύλο. Επομένως, κάθε φυτό μιας νέας ποικιλίας είναι γενετικά ταυτόσημο με το αρχικό φυτάριο επειδή έχει παραχθεί μονογονικά. Συνεπώς, κάθε φυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αρχικό γενετικό υλικό για περαιτέρω πολλαπλασιασμό. Το φυτό του λυκίσκου είναι πολυτεής ρίζα. Μια ποικιλία λυκίσκου μπορεί να δημιουργηθεί τυχαία, όπως οι ποικιλίες Fuggle και Whitbread Golding ή, συχνότερα, να είναι αποτέλεσμα της προσπάθειας ενός φυτοκόμου. Βάσει του αρχικού σπόρου που έχει παραχθεί από τον φυτοκόμο ο οποίος εδραιώνει την ποικιλία, τα φυτά λυκίσκου πολλαπλασιάζονται ως κλώνοι από μοσχεύματα ριζωμάτων ή νεαρούς βλαστούς που έχουν πολλαπλασιαστεί με διαδικασία συνεχούς ύγρανσης των φύλλων των μοσχευμάτων (mist propagation). Από τα αρχικά ριζώματα είναι δυνατόν να παράγεται λυκίσκος επί πολλά έτη, εφόσον αυτό προφυλάσσεται από τις ασθένειες.

Το προϊόν «East Kent Goldings» χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε χουμουλίνη (με αναλογία χουμουλίνη: καρβοφυλλένιο πάντοτε μεγαλύτερη από 3) και πολύ χαμηλές περιεκτικότητες σε φαρνεσένιο και σελινένιο, όπως περιγράφεται στο σημείο 3.2. Επειδή κάθε ποικιλία λυκίσκου προέρχεται από ένα μοναδικό φυτάριο με μοναδική αναλογία αιθέριων ελαίων, είναι δυνατόν να διακρίνονται τα έλαια Goldings από άλλες άσχετες ποικιλίες λυκίσκου όπως η Fuggle (που έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε φαρνεσένιο ~ 7 %) και η Challenger (που έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε σελινένιο ~ 12 %). Παρόλο που η αναλογία των κύριων ελαιωδών συστατικών για το East Kent Goldings είναι παρεμφερής με αυτή των ποικιλιών που σχετίζονται γενεαλογικά με αυτήν, είναι εντούτοις δυνατόν να γίνει διάκριση μεταξύ τους. Για παράδειγμα, τα φυτάρια

της Northern Brewer έχουν υψηλότερη περιεκτικότητα σε μυρκένιο ~ 36 % και της Northdown (που προέρχονται από την Northern Brewer) έχουν υψηλότερη περιεκτικότητα σε φαρνεσένιο ~ 1,3 %. Παρατηρείται επίσης σημαντική διακύμανση αναλόγως της ποικιλίας στις επακόλουθες ελάσσονες αιχμές που αφορούν το σελιένιο.

Το East Kent Goldings χαρακτηρίζεται από θανατηφόρο ευαισθησία στον ιό «Hop Mosaic Virus» (ιός της μωσαϊκώσης του λυκίσκου). Αυτός ο ιός, που μεταφέρεται από τις αφίδες, εκδηλώνεται με κηλίδες στα φύλλα που εμφανίζουν την τάση να περιελίσσονται, με αποτέλεσμα τα φυτά να εμφανίζουν καθυστέρηση της ανάπτυξης και βραχέα μεσογονάτια διαστήματα, όπως περιγράφεται από τον Neve (1991). Τα μολυσμένα φυτά East Kent Goldings μπορούν να επιβιώσουν με συμπτώματα για μερικές περιόδους αλλά αναπόφευκτα μαραίνονται στο τέλος. Παρόλο που μερικές πειραματικές ποικιλίες αλλού στον κόσμο επίσης παρουσιάζουν θανατηφόρο ευαισθησία σε αυτήν την ασθένεια, το East Kent Goldings είναι η μόνη εμπορική ποικιλία στον κόσμο που είναι τόσο ευπαθής στην ασθένεια. Ο πολλαπλασιασμός των ριζωμάτων του East Kent Goldings πρέπει να εκτελείται σε απομόνωση από όλες τις άλλες ποικιλίες οι οποίες μπορούν να είναι φορείς του ιού χωρίς να εμφανίζουν συμπτώματα της νόσου.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):*

Παρόλο που το άρωμα και η γεύση που προσδίδει στην μπίρα η ποικιλία Golding επιζητείται από πολλούς παραγωγούς, η συνεισφορά που προσφέρει η Goldings που καλλιεργείται στην περιοχή East Kent της Αγγλίας, δηλαδή της «East Kent Goldings», εκτιμάται όλως ιδιαιτέρως. Ο ειδικός συνδυασμός παραγόντων όπως οι τύποι εδάφους, η υφή, η διάρκεια του ημερήσιου φωτός, το ύψος των βροχοπτώσεων και οι θερμοκρασίες που σημειώνονται στην περιοχή, επηρεάζει σημαντικά την ανάπτυξη και την ωρίμαση της ποικιλίας με αποτέλεσμα την παραγωγή κώνων λυκίσκου ξεχωριστής οργανοληπτικής ποιότητας.

Οι αποθέσεις που απαντώνται στην περιοχή North Downs από προσχωσιγενή πηλώδη εδάφη μεγάλου βάθους αποτελούν παράγοντα που συμβάλλει στη μοναδικότητα του East Kent Goldings. Το έδαφος αυτό που έχει την ικανότητα να συγκρατεί την υγρασία αποτελεί σημαντικό παράγοντα καθώς, λόγω της επίδρασης των Downs, το ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων στην περιοχή East Kent είναι 635 mm, περίπου 76 % του εθνικού μέσου όρου. Χάρη στον συνδυασμό αυτό, η υγρασία είναι χαμηλότερη από αυτήν άλλων περιοχών καλλιέργειας λυκίσκου.

Τα γευστικά χαρακτηριστικά του East Kent Goldings επηρεάζονται από το έδαφος του East Kent — τα πηλώδη εδάφη πάνω από στρώμα κιμωλίας δημιουργούν το ιδανικό pH 6,5-7,00 — και από την θέση — έκθεση σε ψυχρούς ανέμους που μεταφέρουν αλάτι προερχόμενος από τις εκβολές του Τάμεση — ιδίως τον Μάρτιο όταν δημιουργούνται τα εποχιακά και τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά. Η έρευνα στο πρώην Wye College απέδειξε ότι οι χαμηλότερες θερμοκρασίες του εδάφους κατά τους μήνες Φεβρουάριο και Μάρτιο συνδέονται στενά με υψηλότερες αποδόσεις σε λυκίσκο (Department of Hop Research Annual Report for 1980, Wye College — Ετήσια έκθεση για το 1980 του τμήματος ερευνών για τον λυκίσκο, Wye College) και ότι οι θερμοκρασίες του Μαρτίου μπορεί επίσης να επηρεάζουν την περιεκτικότητα της ρητίνης σε πικραντικές ουσίες στους αδένες λουπουλίνης (Department of Hop Research Annual Report for 1982, Wye College). Επιπλέον, πολλές πρόδρομες ουσίες των συστατικών που απαντώνται στους αδένες λουπουλίνης μπορούν να ανιχνευθούν στους ιστούς των ανθοφόρων οφθαλμών και των βλαστών τον Μάρτιο (Rossiter, Imperial College).

Το λεπτό άρωμα του προϊόντος «East Kent Goldings» που παράγεται από τον εν λόγω συνδυασμό τοπικών παραγόντων αναγνωρίζεται και εκτιμάται από τους ζυθοποιούς εκλεκτών ειδών μπίρας, τόσο στο Ηνωμένο Βασίλειο όσο και στις ΗΠΑ. Οι ζυθοποιοί συχνά χρησιμοποιούν τις λέξεις East Kent Goldings στις ετικέτες των περιεκτών τους. Συχνά οι κώνοι East Kent Goldings πωλούνται σε υψηλότερη τιμή για μια μοναδική πρώτη ύλη. Χαρακτηρίζονται από λεπτεπίλεπτα ανθικά αρώματα ελαφρώς γλυκού λεμονιού. Οι λυκίσκοι προσφέρουν εξαιρετικά λεπτή γεύση αλλά με μια μεταλλική χροιά που προσδίδει μεσότητα και δομή στις μπίρες. Στις βραβευμένες μπίρες που παράγονται χρησιμοποιώντας East Kent Goldings συγκαταλέγονται η Fullers 1845, η Hop Back Summer Lightning και η Boston Brewing Co Ales από τις ΗΠΑ.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

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