

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 285/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«EAST KENT GOLDINGS»****N° CE: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012****IGP () DOP (X)****1. Denominación:**

«East Kent Goldings»

2. Estado miembro o tercer país:

Reino Unido

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

«East Kent Goldings» es el nombre de una variedad única de lúpulo utilizada en la fabricación de las cervezas más selectas. Los conos se forman en la planta femenina del *Humulus lupulus*, también conocida como «wolf of the woods». El cono está recubierto por «pétalos» de tejido blando en cuyo interior se encuentran las glándulas de lupulina, una sustancia viscosa y oleosa que contiene aceites esenciales y resinas.

Resinas

Ácidos alfa 4,0-6,0 % w/w

Cohumulona 25-30 % w/w

Ácidos beta 1,5-3,3 % w/w

Aceites

Aceite total 0,6-1,0 ml/100g

Mirceno 20-26 % de aceite total

Humuleno 33-45 % de aceite total

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Relación H:C	> 3
Cariofileno	10-15 % de aceite total
Farneseno	< 1 % de aceite total
Selinenos	< 3 % de aceite total

Estos conos se utilizan principalmente en la fabricación de cerveza, aportando aromas florales delicados de limón ligeramente dulce. Su forma es larga y ovalada con una longitud de entre 1,25 cm y 2,5 cm. El cono es de color verde con una superficie interna de finos pétalos de color amarillo pálido cubiertos con lupulina que envuelve la base de las semillas. Su textura es viscosa y oleosa en el momento de la cosecha, pero una vez seco para su conservación, los pétalos amarillo pálido se desmoronan y revelan distintas glándulas amarillas de lupulina. Su aroma es una mezcla de cítricos, limones y notas florales. El lúpulo seco, cuando se añade a la cerveza final, desprende un aroma similar a una mermelada untuosa.

Los principales componentes oleicos de la lupulina se mantienen constantes entre las estaciones y localidades y, según lo descrito, permiten distinguir el Goldings de las demás variedades. Sin embargo, los componentes menores de los aceites esenciales pueden variar en función del entorno y la estación y estos compuestos, en su mayoría aún por caracterizar, sirven para distinguir la percepción sensorial de aroma y sabor de los conos de Goldings cultivados en la región de East Kent de los de variedades cultivadas en otros lugares.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

N/A.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

N/A.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

El lúpulo «East Kent Goldings» es cultivado, recolectado, secado y embalado en fardos o sacos en la zona delimitada. Su producción y preparación tienen lugar en la zona definida. Aunque el material de plantación certificado por el ministerio (portainjertos o estacas) sea producido fuera de la zona designada para mantener el aislamiento e impedir la entrada de enfermedades víricas, el material fuente original es originario de East Kent. Dicho material procede de colecciones de plantas anteriormente conservadas en el Wye College y en la estación de investigación de East Malling (ambos instituciones científicas respetadas), y actualmente mantenidas por Wye Hops Ltd en Canterbury y Faversham. La documentación confirma que dicho material es originario de East Kent.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

El lúpulo «East Kent Goldings» debe embalsarse en fardos o sacos en la zona delimitada. El acondicionamiento comprime los conos secos, aumentando así drásticamente la capacidad en términos de volumen para facilitar su almacenamiento y transporte. Por razones de identificación y trazabilidad, el proceso de acondicionamiento debe efectuarse directamente en la explotación en la que se producen. Además, el transporte de lúpulo a granel sería difícil. Estos procesos definen el producto como «acondicionado». Los fardos o sacos que contienen el lúpulo seco son etiquetados y precintados con el nombre del productor, variedad, localidad o región, año de cosecha y número UE, antes de ser transportados fuera de la explotación para el almacenamiento previo a su entrega al consumidor. El productor lleva un registro de la fecha de cosecha y de los números de los fardos o sacos por parcela.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

N/A.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona geográfica de producción está delimitada al oeste por la carretera A249 hasta Sheerness, en dirección sur hasta la salida 7 de la autopista M20 al sur, y luego en dirección este a lo largo de la autopista M20 hasta Folkestone. Los perímetros norte y este de la zona geográfica están determinados por los límites costeros. La zona dentro de estos límites incluye las localidades de Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge y Bishopsbourne.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El lúpulo «Golding» fue seleccionado a partir de la antigua variedad «Canterbury Whitebine» por el señor Golding, en West Malling, Kent, alrededor de 1790 (Percival, R.A.S.E Diario de 1901). A comienzos del siglo XIX, el lúpulo «Golding» ya se cultivaba en East Kent, cuyos suelos eran los «mejor adaptados a su cultivo, (...) suelos ricos sobre subsuelos calcáreos» (Rutley, R.A.S.E Diario de 1848). El lúpulo cultivado en East Kent era considerado superior al «Golding» cultivado cerca de Maidstone, por lo que alcanzaba un precio más alto. Para distinguir la producción de esta zona, era vendido como producto de East Kent («The Hops Farmer», E. J. Lance, 1838, Londres), pasando a ser designado como «East Kent Goldings». Durante el siglo XIX, en East Kent fueron seleccionadas varias variantes locales, o clones, como por ejemplo Bramling (1865), Rodmersham o Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) y Eastwell (1889). El análisis de los aceites esenciales confirma que estas variantes de «East Kent Goldings» poseen una composición estable y son sin lugar a dudas de la misma variedad. Su morfología corresponde exactamente a las descripciones de «Golding Hop» hechas por productores, agrónomos y científicos desde comienzos del siglo XIX.

Aunque el lúpulo se cultiva en todo el mundo, su rendimiento es siempre mejor en el lugar de origen. Esta fue la conclusión de una amplia serie de ensayos internacionales de variedades de lúpulo, realizados entre 1960 y 1978 (Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98-101). La principal razón de ello se atribuyó a la influencia de la situación, que determina la longitud del día en la época de la floración, que se refleja en el rendimiento obtenido. La comparación del rendimiento del lúpulo «Goldings» cultivado en East Kent entre 2006 y 2009 confirma un aumento constante mínimo del 21 % sobre el obtenido en otras zonas.

La reputación de la calidad superior del producto cultivado en East Kent aparece documentada desde 1838 hasta nuestros días, en los que muchos sitios web distinguen la calidad que ofrece el lúpulo «East Kent Goldings». En el concurso nacional de lúpulo celebrado anualmente por el Institute of Brewing and Distilling, las muestras de East Kent han obtenido sistemáticamente el premio en la clase «Goldings» en los últimos cinco años, a pesar de que solo ocupa el 30 % de la superficie de la variedad «Goldings» en el Reino Unido. Históricamente, los fabricantes de cerveza han distinguido las cualidades aromáticas superiores del «East Kent Goldings», y en la actualidad muchas fábricas, sobre todo en los Estados Unidos, especifican que el «Goldings» que compran debe ser originario de East Kent.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «East Kent Goldings» se deriva de una sola semilla. El lúpulo es una especie dioica exogámica muy heterogénea. La estructura de reproducción de la especie de lúpulo es muy similar a la de las plantas, con distintos sexos que producen progenie cada una de individuos únicos. Aunque puede haber semejanzas en la familia, no hay dos personas genéticamente idénticas. Del mismo modo, la autopolinización es imposible en el lúpulo y, necesariamente, cada nuevo individuo surge como resultado de la recombinación de los genes de dos progenitores distintos. Cada plántula se convierte en una planta madura que se diferenciará de las demás plantas de lúpulo por el conjunto de sus características, incluidas la morfología y la composición química de los productos secundarios. Una variedad comercial es producida por propagación clonal de una plántula original única por división radicular, estolones (brotes perennes) o mediante esquejes herbáceos. Así, cada planta de una nueva variedad es genéticamente idéntica a la plántula original porque ha sido producida por propagación asexual. Por consiguiente, cada planta puede ser utilizada como material original para nuevas propagaciones. La planta del lúpulo tiene una raíz perenne. Una variedad de lúpulo puede ser el resultado de plántulas espontáneas, como por ejemplo las variedades Fuggle y Whitbread Golding o, más frecuentemente, consecuencia de un obtentor vegetal. A partir de la semilla inicial del obtentor vegetal que establece la variedad, las plantas de lúpulo se propagan como clones de porciones de rizoma con yemas o plantones verde reproducidos artificialmente. El portainjerto original puede producir lúpulo durante muchos años, si se mantiene indemne de enfermedades.

El «East Kent Goldings» se caracteriza por un contenido elevado de humuleno (con una relación de humuleno/cariofileno siempre superior a 3), pero contenidos muy bajos de farneseno y selineno, según lo descrito en el punto 3.2. Dado que cada variedad de lúpulo procede de una plántula única con un patrón único de aceites esenciales, es posible distinguir los aceites de Goldings de otras variedades de lúpulo distintas como Fuggle (que contiene mucho más farneseno: ~ 7 %) y Challenger (que contiene

mucho más selineno: ~ 12 %). Aunque el patrón de los principales aceites del «East Kent Goldings» es similar al de las variedades genealógicamente afines, aún es posible distinguirlo. Por ejemplo, su plántula Northern Brewer tiene un mayor contenido de mirceno (~ 36 %) y Northdown (una plántula de Northern Brewer) tiene un mayor contenido de farneseno (~ 1,3 %). También abundan las variaciones específicas de variedad en los picos menores post-selineno.

El «East Kent Goldings» se caracteriza por una susceptibilidad letal al virus del mosaico del lúpulo. Este virus transmitido por afidios provoca síntomas en las hojas, como mosaicos y encurvamiento y plantas con crecimiento atrofiado y pequeños internudos, tal como describe Neve (1991). Las plantas de «East Kent Goldings» infectadas pueden sobrevivir con síntomas durante algunas estaciones, pero inevitablemente acaban muriendo. Aunque algunas variedades experimentales de otros lugares del mundo muestran también susceptibilidad letal a esta enfermedad, el «East Kent Goldings» es la única variedad comercial en el mundo con tal susceptibilidad. La propagación de portainjertos de «East Kent Goldings» debe tener lugar en aislamiento de todas las demás variedades que puedan ser portadoras sin síntomas del virus.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Aunque el aroma y el sabor que la variedad Golding otorga a las cervezas es muy apreciado por muchos fabricantes de cerveza, la variedad Golding cultivada en la región inglesa de East Kent es particularmente apreciada. La combinación específica de los suelos, la exposición, la duración del día, las precipitaciones y las temperaturas en la región modifican el crecimiento y la maduración de la variedad para producir conos de lúpulo con una calidad sensorial distinta.

Los depósitos de tierras de tejar aluviales encontrados en North Downs han contribuido al carácter único del «East Kent Goldings». El suelo retiene la humedad, lo que constituye un factor importante, ya que el efecto de los Downs en las precipitaciones de East Kent representa una media anual de aproximadamente 635 mm, alrededor del 76 % de la media nacional. Esta combinación representa una humedad inferior a la de otros distritos ingleses donde se cultiva lúpulo.

Las características gustativas del «East Kent Goldings» están influidas por el suelo de East Kent, tierra de tejar sobre creta con un pH ideal de 6,5-7,00, y por la situación, expuesto a los vientos fríos cargados de sal del estuario del Támesis, especialmente en el mes de marzo, cuando se establecen las características estacionales y varietales de lúpulo. La investigación realizada en el antiguo Wye College demostró que las temperaturas más bajas del suelo durante los meses de febrero y marzo están estrechamente relacionadas con rendimientos más elevados de lúpulo (Department of Hop Research Annual Report for 1980, Wye College) y que las temperaturas de marzo también pueden influir en el contenido amargo de la resina de las glándulas de lupulina (Department of Hop Research Annual Report for 1982, Wye College). Además, varios de los precursores de los compuestos encontrados en las glándulas de lupulina pueden detectarse en los tejidos florales y en las plántulas en marzo (Rossiter, Imperial College).

El delicado aroma del «East Kent Goldings», producido por esta combinación de factores regionales, es apreciado por los fabricantes de las cervezas más selectas, tanto en el Reino Unido como en los Estados Unidos. A menudo los fabricantes de cerveza usan la mención «East Kent Goldings» en la etiqueta de sus contenedores. El «East Kent Goldings» alcanza regularmente un precio superior por ser una materia prima única, ya que ofrece un aroma floral delicado de limón ligeramente dulce. El lúpulo es sumamente elegante pero posee una cualidad mineral que confiere cuerpo y estructura a las cervezas. Entre las cervezas premiadas fabricadas utilizando «East Kent Goldings» se encuentran la *Fullers 1845*, *Hop Back Summer Lightning* y la *Boston Brewing Co Ales*, de los Estados Unidos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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