

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 285/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"EAST KENT GOLDINGS"

EY-N:o: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

"East Kent Goldings"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Yhdistynyt kuningaskunta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotetyyppi:

Luokka 1.8 – Muut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Nimityksellä "East Kent Goldings" tarkoitetaan ainutlaatuista humalalajiketta, jota käytetään hienoimpien ale-oluiden ja muiden oluiden valmistuksessa. Humalantähkät kasvavat *Humulus lupuluksen* – joka tunnetaan myös nimellä "metsien susi" – emikukkaisiin kasveihin. Tähkät muodostuvat pehmeistä terälehdistä, joiden sisällä on lupuliinirauhaset. Rauhaset sisältävät tahmeaa öljymäistä ainetta, jota nimitetään lupuliiniksi ja joka sisältää eeteeriä öljyjä ja hartseja.

Hartsit

Alfahapot 4,0–6,0 painoprosenttia

Kohumuloni 25–30 painoprosenttia

Beetahapot 1,5–3,3 painoprosenttia

Öljyt

Öljyt yhteensä 0,6–1,0 ml/100 g

Myrseeni 20–26 prosenttia koko öljystä

Humuleeni 33–45 prosenttia koko öljystä

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

H/C-suhde	> 3
Karyofylleeni	10–15 prosenttia koko öljystä
Farneseeni	< 1 prosenttia koko öljystä
Selineenit	< 3 prosenttia koko öljystä

Tähkiä käytetään pääasiassa oluen valmistukseen. Niiden aromi on hienovaraisen kukkainen ja hieman makean sitruunainen. Tähkä on pitkä ja soikea, ja sen pituus on 1,25–2,5 cm. Se on täyteläisen vihreä. Ohuiden kalpeiden terälehtien sisäpinnalla on kirkkaankeltaista lupuliinia, joka ympäröi lupuliinirauhasen tyveä. Tähkän rakenne on sadonkorjuun aikaan tahmea ja öljyinen, mutta kun tähkät on kuivattu varastointia varten, kalpeat terälehdet, joissa on selkeät keltaiset lupuliinirauhaset, rupeavat varisemaan. Tuoksuun sekoittuu sitrusta ja kukkaistuksuja. Kun kuiva humala lisätään valmiiseen olueen, mausta tulee täyteläisen marmeladinen.

Lupuliinin tärkeimmät öljykomponentit pysyvät muuttumattomina eri kasvukausien ja paikkakuntien välillä, ja, kuten on jo todettu, ne erottavat Goldings-lajikkeen kaikista muista lajikkeista. Eteeristen öljyjen vähäisemmät komponentit voivat kuitenkin vaihdella ympäristön ja kasvukauden mukaan, ja näiden komponenttien, joista suurinta osaa ei ole vielä karakterisoitu, ansiosta East Kentin alueella viljeltyjen Goldings-tähkien aromi ja maku eroavat muilla alueilla viljeltyistä lajikkeista.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Ei sovelleta.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Ei sovelleta.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

East Kent Goldings -tähkät kasvatetaan, kerätään, kuivataan ja pakataan paaleihin tai säkkeihin (ns. taskuihin) määritellyllä alueella. East Kent Goldings -tähkät tuotetaan ja käsitellään määritellyllä alueella. Vaikka ministeriön sertifioima istutusaines (perusrungot tai pistokkaat) tuotetaan määritellyn alueen ulkopuolella, jotta virustautien leviäminen estettäisiin eristämisen avulla, alkuperäinen lähtöaine on peräisin East Kentistä. Aines tulee kasvukokoelmista, joita aiemmin ylläpitivät Wye College ja Malling Research Station (molemmat arvostettuja tieteellisiä laitoksia) ja jota nykyisin ylläpitää Wye Hops Ltd Canterburysssä ja Favershamissa. Asiakirjoin todistetaan, että aines on peräisin East Kentistä.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

East Kent Goldings -tähkät on pakattava paaleihin tai säkkeihin määritellyllä alueella. Pakkaaminen puristaa kuivatut humalantähkät kasaan, mikä lisää huomattavasti irtotiheyttä sekä helpottaa varastointia ja kuljetusta. Pakkaaminen on tehtävä suoraan tilalla tunnistettavuuden ja jäljitettävyyden vuoksi. Humalan siirtäminen pakkaamattomana olisi myös vaikeaa. Näiden menettelyjen vuoksi tuote määritellään valmisteeksi. Kuivattua humalaa sisältävät paalit tai säkit sinetöidään ja niihin merkitään viljelijän nimi, lajike, kunta tai alue, sadonkorjuuvuosi ja EU-numero ennen kuin ne kuljetetaan pois tilalta varastoitavaksi ennen toimitusta asiakkaalle. Viljelijä pitää kirjaa kunkin pellon sadonkorjuupäivästä ja pellolta korjatun humalan paali- tai säkinnumeroista.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Ei sovelleta.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Maantieteellinen tuotantoalue rajoittuu lännessä A249-tiehen Sheernessissä, etelässä M20-moottoritien liittymään 7 ja idässä M20-moottoritietä pitkin Folkestoniin. Pohjoisessa ja idässä maantieteellistä aluetta rajaa meri. Alue käsittää seuraavat kunnat: Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge ja Bishopsbourne.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Golding-lajikkeen jalosti vanhasta Canterbury Whitebine -lajikkeesta muuan herra Golding West Mal-lingissa Kentissä noin vuonna 1790 (Percival, R.A.S.E Journal for 1901). Golding-humalaa viljeltiin jo 1800-luvun alussa East Kentissä, jonka maaperä ”sopii parhaiten tähkien kasvuun ... syvässä ja viljavassa maaperässä kalkkipitoisella pohjamaalla” (Rutley, R.A.S.E Journal for 1848). East Kentissä viljeltyä Golding-humalaa pidettiin korkeampilaatuisena kuin Maidstonessa viljeltyä ja siitä sai paremman hinnan. Alueella tuotetun humalan erottamiseksi muualla viljelystä humalasta sitä myytiin East Kentin tuotantona (The Hops Farmer, E.J Lance, 1838, London), minkä myötä se sai nimekseen ”East Kent Goldings”. East Kentissä jalostettiin 1800-luvulla useita paikallisia muunnoksia tai klooneja, mukaan lukien Bramling (1865), Rodmersham tai Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) ja Eastwell (1889). Eteeristen öljyjen analyysi vahvistaa, että kaikilla näillä East Kent Goldings -lajikkeen eri muunnelmilla on yhtenäinen koostumus ja ne ovat epäilemättä samaa lajiketta. Niiden kasvimorfologia vastaa täsmälleen kuvauksia, joita viljelijät, agronomit ja tutkijat ovat esittäneet Golding-humalalle 1800-luvun alusta lähtien.

Vaikka humalaa viljellään maailmanlaajuisesti, se menestyy aina parhaiten paikkakunnalla, josta se on peräisin. Tähän päätelmään tultiin humalalajikkeille tehdyssä laajassa kansainvälisessä testisarjassa, joka kesti vuodesta 1960 vuoteen 1978 (Neve (1983) J. Inst. Brew, 89, 98–101). Tärkeimpänä syynä tähän pidettiin sijaintipaikan vaikutusta, sillä päivän pituus kukinta-aikana näkyi korjatussa sadossa. East Kentissä vuosina 2006–2009 viljellyn Goldings-lajikkeen satomäärien vertailu osoittaa, että satoa saatiin ainakin 21 prosenttia enemmän kuin muilla alueilla.

East Kentissä viljellyllä Goldings-lajikkeella oleva maine ensiluokkaisena lajikkeena voidaan osoittaa asiakirjoin vuodesta 1838 alkaen aina nykypäivään saakka. Nykyisin East Kent Goldings -lajikkeen mainetta ylistetään useilla verkkosivustoilla. Institute of Brewing and Distilling järjestää humalalajikkeille vuosittain kansallisen kilpailun. East Kentistä tulevat tähkät ovat voittaneet Goldings-luokan viiden viime vuoden aikana, vaikka East Kent Goldings -lajiketta viljellään ainoastaan 30 prosentilla Goldings-humalan peltopinta-alasta Yhdistyneessä kuningaskunnassa. Panimot ovat perinteisesti arvostaneet East Kent Goldings -lajikkeen ensiluokkaisia aromiominaisuuksia, ja nykyisin monet panimot, etenkin Yhdysvalloissa, täsmentävät, että niiden ostaman Goldings-humalan on oltava peräisin East Kentistä.

5.2 Tuotteen erityisyys:

East Kent Goldings on saanut alkunsa yhdestä ainoasta siemenestä. Humala on erittäin heterogeeninen kaksikotinen ristisitoskasvi. Humalan lisääntymisrakenne on siten hyvin samankaltainen kuin ihmisillä, sillä hede- ja emiysilöt tuottavat jälkeläisiä, joista jokainen on ainutlaatuinen. Vaikka sukulaiset saattavat muistuttaa toisiaan, yksilöt eivät ole geneettisesti koskaan samanlaisia. Humala ei myöskään pysty itsepölyttymään, ja kukin uusi yksilö onkin väistämättä kahden erillisen vanhemman geenien yhdistymisen tulos. Kukin taimi kehittyy aikuiseksi kasviksi, joka eroaa kaikista muista humalayksilöistä kaikilta ominaisuuksiltaan, mukaan lukien morfologia ja sekundäärituotteiden kemiallinen koostumus. Kaupallista lajiketta tuotetaan klonaalisella lisäyksellä alkuperäisestä ainutlaatuisesta taimesta juuria jakamalla, rönsyistä (monivuotisista versoista) tai kesäpistokkaista. Näin ollen jokainen uuden lajikkeen yksilö on geneettisesti samanlainen kuin alkuperäinen taimi, koska se on tuotettu suvuttomasti lisäämällä. Siten kutakin yksilöä voidaan käyttää lähtöaineena myöhemmässä lisäyksessä. Humala on monivuotinen juurakkokasvi. Humalalajike voi saada alkunsa sattumalta yhdestä taimesta, esimerkiksi Fuggle ja Whitbread Golding, mutta useimmin se on kasvinjalostuksen tulosta. Sen jälkeen kun lajikkeen kehittäneeltä kasvinjalostajalta on saatu lähtöaine, humalaa lisätään klooneina. Tämä voidaan tehdä kasvin alaosaan multaamalla kasvatetuista pitkistä juurista tai sumumonistettuina vihreinä versoina. Alkuperäinen perusrunko voi tuottaa humalaa usean vuoden ajan, jos sitä varjellaan taudeilta.

East Kent Goldings -lajikkeelle on luonteenomaista korkea humuleenipitoisuus (humuleenin suhde karyofylleeniin on aina yli 3) mutta hyvin alhaiset farneseeni- ja selineenipitoisuudet, kuten 3.2 kohdassa todetaan. Koska jokainen humalalajike on peräisin yhdestä ainutlaatuisesta taimesta, jolla on ainutlaatuinen eteeristen öljyjen koostumus, on mahdollista erottaa Goldings-lajikkeen öljyt muista humalalajikkeista, jotka eivät ole sille sukua, kuten Fuggle (jonka farneseenipitoisuus on huomattavasti korkeampi eli ~ 7 %) ja Challenger (jonka selineenipitoisuus on huomattavasti korkeampi eli ~ 12 %). Vaikka East Kent Goldings -lajikkeen tärkeimpien öljyjen koostumus on samankaltainen kuin sen

sukulaislajikkeiden, se on kuitenkin ainutlaatuinen. Esimerkiksi sen jälkeläisellä Northern Brewerilla on korkeampi myrseenipitoisuus (~ 36 %) ja Northern Brewerin jälkeläisellä Northdownilla on korkeampi farneseenipitoisuus (~ 1,3 %). Selineenin jälkeisissä pienissä piikeissä on myös paljon lajikekohtaista variaatiota.

East Kent Goldings -lajikkeelle on luonteenominaista tappava alttius humalan mosaiikkivirukselle. Tämän kirvojen levittämän taudin oireita ovat laikukkaat alaspäin käpristyvät lehdet ja kitukasvuiset kasvit, joiden nivelylät ovat lyhyet (Neve, 1991). Tartunnan saaneet East Kent Goldings -lajikkeen yksilöt voivat säilyä hengissä muutaman kasvukauden mutta kuolevat väistämättä. Vaikka maailmassa on muutamalla kokeiluasteella olevalla lajikkeella havaittu samanlainen tappava alttius kyseiselle kasvitautille, East Kent Goldings on ainoa kaupallinen lajike, joka kuolee tautiin väistämättä. East Kent Goldings -perusrunkojen lisääminen on tehtävä erityyksissä kaikista muista lajikkeista, jotka saattavat olla viruksen oireettomia kantajia.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Vaikka useat panimot pyrkivät saamaan alueen Golding-lajikkeen tuottaman aromin ja maun, erityisesti arvostetaan East Kentin alueella Englannissa viljeltyä Goldings-lajiketta eli East Kent Goldingsia. Maaperän, kaltevuuden, päivän pituuden, sademäärän ja lämpötilan erityinen yhdistelmä alueella vaikuttaa lajikkeen kasvuun ja kypsymiseen ja tuottaa humalantähkiä, joilla on erityinen aistinvarainen laatu.

North Downsien syvät alluviaaliset tiilisavikerrostumat myötävaikuttavat East Kent Goldings -lajikkeen ainutlaatuisuuteen. Maaperä säilyttää kosteutta, mikä on tärkeää, sillä Downs vaikuttaa sademäärään East Kentissä. Vuodessa sataa keskimäärin noin 635 mm eli noin 76 prosenttia kansallisesta keskimäärästä. Tällaisen yhdistelmän vuoksi kosteusarvo on alhaisempi kuin muilla humalanviljelyalueilla Englannissa.

East Kent Goldings -lajikkeen makuominaisuuksiin vaikuttavat East Kentin maaperä – kalkkipohjalla oleva tiilisavi tuottaa ihanteellisen pH:n eli 6,5–7,00 – ja sijainti – viljelykset altistuvat Thames-joen suiston kylmille suolaisille tuulille – eritoten maaliskuussa, jolloin humalan kasvukausi- ja lajikekohtaiset ominaisuudet muodostuvat. Entisen Wye Collegen tutkimukset ovat osoittaneet, että maan alhaisempi lämpötila helmi- ja maaliskuussa korreloi voimakkaasti paremman humalasadon kanssa (Department of Hop Research Annual Report for 1980, Wye College) ja että maaliskuun lämpötiloilla on myös osuutta lupuliinirauhasissa olevan hartsin karvasainepitoisuuteen (Department of Hop Research Annual Report for 1982, Wye College). Lisäksi useat lupuliinirauhasissa olevien ainesosien esiasteista voidaan havaita nappujen ja versojen kudoksissa maaliskuussa (Rossiter, Imperial College).

Tällainen alueellisten tekijöiden yhdistelmä tuottaa East Kent Goldings -lajikkeelle hienostuneen aromin, joka on tunnustettu ja arvossaan fine ale -oluiden ja muiden oluiden valmistajien keskuudessa sekä Yhdistyneessä kuningaskunnassa että Yhdysvalloissa. Panimot käyttävät pakkausmerkinnössään usein ilmaisua East Kent Goldings. East Kent Goldingsista maksetaan yleensä erittäin hyvä hinta, sillä raaka-aine on ainutlaatuista. Humalan aromi on hienovaraisen kukkainen ja hieman makean sitruunainen. Humalantähkät ovat valiolaatuisia ja niiden kivennäisainepitoisuus antaa oluille ryhtiä ja rakennetta. East Kent Goldings -lajiketta käyttävien, palkintoja saaneiden ale-oluiden ja muiden oluiden joukossa ovat Fullers 1845, Hop Back Summer Lightning sekä Boston Brewing Co -panimon ale-oluet Yhdysvalloista.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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