

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 285/09)

A presente publicação confere direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«EAST KENT GOLDINGS»

N.º CE: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«East Kent Goldings»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Reino Unido

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

«East Kent Goldings» designa uma variedade única de lúpulo utilizada no fabrico das melhores cervejas. Os cones formam-se na planta feminina de *Humulus lupulus* — também conhecida por «pé-de-galo» ou «engatadeira». Apresentam-se cobertos de numerosas escamas macias, que encerram as glândulas de lupulina, uma substância viscosa rica em óleos e resinas essenciais.

Resinas

Ácidos alfa 4,0-6,0 % w/w

Co-humulona 25-30 % w/w

Ácidos beta 1,5-3,3 % w/w

Óleos:

Óleo total 0,6-1,0 ml/100g

Mirceno 20-26 % de óleos totais

Humuleno 33-45 % de óleos totais

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Razão H/C	> 3
Cariofileno	10-15 % de óleos totais
Farneseno	< 1 % de óleos totais
Selinenos	< 3 % de óleos totais

Os cones são utilizados sobretudo no fabrico da cerveja, contribuindo com aromas florais a limão adocicado. Apresentam forma alongada e ovalada medindo entre 1,25 cm e 2,5 cm. O cone ostenta cor verde com uma superfície interior de escamas finas de cor clara cobertas de lupulina de cor amarelo-brilhante, localizadas em torno da base da semente. Na colheita, o cone apresenta textura viscosa, mas, depois de seco para conservação, as escamas, de cor clara, desfazem-se e revelam distintamente glândulas amarelas de lupulina. O cheiro combina citrinos e limão, com persistência floral. O lúpulo seco, quando adicionado à cerveja, confere-lhe um sabor agradável a doce de laranja intenso.

Os principais óleos componentes da lupulina mantêm-se constantes entre estações e localidades e, tal como referido, permitem distinguir o «Goldings» de outras variedades. Todavia, os componentes menores dos óleos essenciais podem variar com o ambiente e a estação e estes compostos, em grande parte ainda por caracterizar, servem para distinguir a perceção sensorial do cheiro e sabor dos cones de «Goldings» cultivados na região de East Kent dos de variedades cultivadas noutros locais.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

Não aplicável.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

Não aplicável.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

O lúpulo «East Kent Goldings» é cultivado, apanhado, seco e embalado em fardos ou sacas na área identificada. A produção e preparação do «East Kent Goldings» ocorrem na área identificada. Embora o material de plantação certificado pelo ministério (porta-enxertos ou estacas) seja produzido fora da área identificada, para manter o isolamento e impedir o ingresso de vírus, o material original East Kent. Provém de coleções de plantas anteriormente conservadas no Wye College e na estação de investigação de East Malling (ambos instituições científicas respeitadas), e atualmente mantidas por Wye Hops Ltd, em Canterbury e Faversham. A origem em East Kent está devidamente documentada.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.:*

Exige-se que o lúpulo «East Kent Goldings» seja acondicionado em fardos ou sacas na área identificada. O acondicionamento comprime os cones secos, aumentando assim drasticamente a capacidade em termos de volume e facilita o armazenamento e o transporte. Exige-se que o acondicionamento se processe diretamente na exploração de produção, por motivos de identificação e rastreabilidade. Além disso, o transporte de lúpulo a granel seria difícil. Destes processos resulta a designação do produto como «preparado». Os fardos ou sacas que contêm o lúpulo seco são rotulados e selados com o nome do produtor, variedade, localidade ou região, ano de colheita e número UE, antes de saírem da exploração para armazenamento antes da entrega ao cliente. O produtor mantém um registo da data de colheita e dos números dos fardos ou sacas, por parcela.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Não aplicável.

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área geográfica de produção é limitada a oeste pela A249 até Sheerness, continuando em direção a sul, passando pelo cruzamento 7 da autoestrada M20, até desviar para leste, ao longo da autoestrada M20, até Folkestone. O perímetro norte e leste da área geográfica é determinado pelos limites costeiros. A área por eles abrangida inclui as localidades de Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge e Bishopsbourne.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

O lúpulo «Golding» foi selecionado a partir da antiga variedade «Canterbury Whitebine» pelo indivíduo que lhe deu o nome, de West Malling, Kent, em cerca de 1790 (Percival, R.A.S.E Diário de 1901). No início do século XIX, o lúpulo «Golding» era já cultivado em East Kent, onde os solos eram os «mais bem adaptados ao seu cultivo, (...) solos ricos sobre solos calcários» (Rutley, R.A.S.E Diário de 1848). O lúpulo cultivado em East Kent era considerado superior ao «Golding» cultivado perto de Maidstone, granjeando preço mais alto. Para distinguir a produção da região, era vendido como produto de East Kent («The Hops Farmer», E.J Lance, 1838, Londres), passando a ser designado por «East Kent Goldings». Durante o século XIX, foram selecionadas em East Kent várias variantes locais, ou clones, incluindo Bramling (1865), Rodmersham ou Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) e Eastwell (1889). A análise dos óleos essenciais confirma que estas variantes de «East Kent Goldings» possuem composição estável e são indubitavelmente da mesma variedade. A sua morfologia corresponde exatamente às descrições do «Golding Hop» feitas por produtores, agrónomos e cientistas desde o início do século XIX.

Embora o lúpulo seja cultivado em todo o mundo, o seu rendimento é sempre melhor no local de origem. Tal foi a conclusão de uma série exaustiva de testes internacionais a variedades de lúpulo, realizados entre 1960 e 1978 (Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98-101). Considerou-se que tal se devia substancialmente à influência do local, considerando o comprimento determinado de um dia na época da floração, o qual se refletia no rendimento obtido. A comparação do rendimento do lúpulo «Golding» cultivado em East Kent entre 2006 e 2009 confirma um aumento estável mínimo de 21 % sobre o obtido noutras zonas.

A reputação da qualidade superior do produto cultivado em East Kent pode ser documentada desde 1838 até à atualidade, sendo muitos os sítios Web que distinguem a qualidade do «East Kent Goldings». No concurso nacional de lúpulo realizado anualmente pelo Institute of Brewing and Distilling, as amostras de East Kent ganharam sistematicamente a classe «Goldings» nos últimos cinco anos, muito embora o «East Kent Goldings» ocupe apenas 30 % da superfície da variedade «Goldings» no Reino Unido. Historicamente, os fabricantes de cerveja sempre distinguiram as qualidades aromáticas superiores do «East Kent Goldings», sendo hoje muitas as fábricas, sobretudo nos Estados Unidos, que especificam que o «Goldings» que compram tem de ser de East Kent.

5.2. Especificidade do produto:

O «East Kent Goldings» é produto de uma semente única. O lúpulo é uma espécie dioica exogâmica, altamente heterogénea. Assim sendo, a estrutura de reprodução da espécie do lúpulo é muito semelhante à dos humanos, com sexos separados que produzem progenitura de indivíduos únicos. Embora possa haver semelhanças na família, não há dois indivíduos geneticamente iguais. Do mesmo modo, a auto-polinização é impossível no lúpulo, pelo que, necessariamente, cada novo indivíduo surge em resultado da recombinação de genes de dois progenitores distintos. As plântulas desenvolvem-se em plantas adultas distintas de todas as outras plantas de lúpulo em termos de todas as características, incluindo morfologia e composição química dos produtos derivados. A variedade comercial é produzida por propagação clonal de uma plântula original única por divisão radicular, rebentos caulinares perenes ou por estacas caulinares. Assim sendo, todas as plantas de uma nova variedade são geneticamente idênticas ao rebento original, pois resultam de propagação assexuada. Consequentemente, todas as plantas podem ser utilizadas como material original para nova propagação. A planta do lúpulo tem raiz perene. As variedades de lúpulo podem resultar de rebentos espontâneos (por ex., as variedades Fuggle e Whitbread Golding) ou, mais frequentemente, de obtentores vegetais. A partir da semente inicial do obtentor vegetal que estabelece a variedade, as plantas de lúpulo são propagadas como clones de porções de rizoma com gemas ou rebentos verdes propagados sob nebulização. O porta-enxerto original pode produzir lúpulo durante muitos anos, se se mantiver isento de doenças.

O «East Kent Goldings» caracteriza-se por elevado teor de humuleno (rácio humuleno/cariofileno sempre superior a 3) e teor muito baixo de farneseno e selineno, tal como indicado no ponto 3.2. Dado que todas as variedades de lúpulo têm origem numa plântula única, com um padrão único de óleos essenciais, é possível distinguir os óleos de «Goldings» de outras variedades distintas, como o Fuggle (com muito mais farneseno: ~ 7 %) e o Challenger (com muito mais selineno: ~ 12 %). Embora o padrão dos principais óleos do «East Kent Goldings» seja semelhante ao das variedades com afinidades genealógicas, é possível distingui-lo. Por exemplo, o rebento «Northern Brewer» possui teor mais

elevado de mircenos (~ 36 %) e o Northdown (rebento de «Northern Brewer») teor mais elevado de farneseno (~ 1,3 %). As variações específicas da variedade abundam também nos picos menores pós-selineno.

O «East Kent Goldings» caracteriza-se por suscetibilidade necrótica ao Vírus do Mosaico do lúpulo. Este vírus, transmitido por afídeos, provoca sintomas nas folhas, como mosaicos e encarquilhamento, e pequenos entrenós, como descrito por Neve (1991). As plantas de «East Kent Goldings» infetadas podem sobreviver com os sintomas durante algumas estações, mas acabam por morrer. Embora algumas variedades experimentais de outros locais do mundo revelem também suscetibilidade necrótica à doença, o «East Kent Goldings» é a única variedade comercial do mundo com tal suscetibilidade. A propagação de porta-enxertos de «East Kent Goldings» tem de ocorrer em isolamento de outras variedades que possam ser portadoras sem revelarem sintomas do vírus.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

Embora a variedade Golding seja muito procurada pelos fabricantes de cerveja pelo cheiro e o sabor que acrescenta à cerveja, a variedade cultivada na região inglesa de East Kent é particularmente prezada. A combinação específica de solo, exposição, duração do dia, pluviosidade e temperatura na região interfere no crescimento e maturação da variedade, obtendo-se cones de lúpulo de qualidade sensorial distinta.

Os depósitos de barros profundos de aluvião que se encontram em North Downs contribuem para o carácter único do «East Kent Goldings». O solo retém a humidade, o que constitui um fator importante, pois o efeito dos Downs na pluviosidade de East Kent resulta numa média anual de aproximadamente 635 mm (cerca de 76 % da média nacional). Esta combinação traduz-se por menos humidade do que noutras regiões inglesas de cultivo de lúpulo.

As características gustativas do «East Kent Goldings» são influenciadas pelo solo de East Kent (barros sobre greda, pH ideal de 6,5-7,00 e exposição ideal), exposto a ventos frios carregados de sal do estuário do Tamisa (especialmente em março, quando se estabelecem as características sazonais e varietais do lúpulo). A investigação efetuada no antigo Wye College demonstrou que a incidência de temperaturas mais baixas no solo em fevereiro e março está fortemente relacionada com melhores rendimentos do lúpulo (Relatório Anual do *Department of Hop Research*, 1980, Wye College.), podendo as temperaturas de março estar igualmente implicadas no teor de amargo da resina das glândulas de lupulina (Relatório Anual do *Department of Hop Research*, 1982, Wye College). Acresce ainda que, no mês de março, são vários os precursores de compostos encontrados nas glândulas de lupulina detectáveis nos tecidos florais e nos rebentos (Rossiter, Imperial College).

O cheiro delicado do «East Kent Goldings» produzido por esta combinação de fatores regionais é reconhecido pelos fabricantes de boa cerveja, quer no Reino Unido quer nos Estados Unidos. É frequente os fabricantes de cerveja mencionarem «East Kent Goldings» nos rótulos das embalagens. É igualmente frequente o «East Kent Goldings» atingir preços elevados de matéria-prima única, que se distingue por aromas florais a limão adocicado. O lúpulo é discreto, mas possui uma qualidade mineral que confere carácter e estrutura à cerveja. Entre a cerveja premiada fabricada com «East Kent Goldings» conta-se a *Fullers 1845*, *Hop Back Summer Lightning* e *Boston Brewing Co Ales*, dos EUA.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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