

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 285/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"EAST KENT GOLDINGS"

EG-nr: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012

SGB () SUB (X)

1. Beteckning:

"East Kent Goldings"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Storbritannien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp:**

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

East Kent Goldings är namnet på en unik humlesort som används vid bryggning av ale och öl av hög kvalitet. Kottar bildas på honplantan av "humulus lupulus" – också kallad "skogsvargen". Kotten består av mjuka "blomblad", på vars insida finns lupulinkörtlar. Dessa innehåller en kläbbig, oljig substans kallad lupulin, som i sin tur består av essentiella oljor och hartser.

Hartser

Alfasyror 4,0–6,0 % viktprocent

Cohumulon 25–30 % viktprocent

Betasyror 1,5–3,3 % viktprocent

Oljor

Total olja 0,6–1,0 ml/100g

Myrcen 20–26 % av hela oljan

Humulen 33–45 % av hela oljan

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

H:C-förhållande	> 3
Karyofyllen	10–15 % av hela oljan
Farnesen	< 1 % av hela oljan
Selinen	< 3 % av hela oljan

Dessa kottar används främst för bryggning. De ger utsökta, blommiga aromer av söt citron. Kottens form är långsmal och oval och den mäter mellan 1,25 och 2,5 cm. Kotten har en mättat grön färg med en insida av tunna, smala blomblad pudrade med ljus gult lupulin som omger fröets bas. Kottens yta är klibbig och oljig när den skördas, men när den torkas för att bevaras blir den till smuliga, bleka blad med distinkt gula lupulinkörtlar. Aromen är en blandning av citrus-, citron- och blomnoter. När den torra humlen tillsätts till det färdiga ölet ger det en smak som påminner om smakrik marmelad.

Lupulinets viktigaste oljekomponenter är oförändrade mellan olika årstider och platser och gör, som beskrivits, att Goldings kan särskiljas från alla andra sorter. De mindre komponenterna i de essentiella oljorna kan dock variera beroende på miljö och årstid och dessa sammansättningar, som ännu inte är beskrivna, gör att man kan skilja mellan den sensoriska förnimmelsen av aromen och smaken hos Goldings-kottar som odlats i East Kent-området och samma sort som odlats på andra platser.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Ingen uppgift.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Ingen uppgift.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

East Kent Goldings odlas, plockas, torkas och paketeras i balar eller fickor i den definierade regionen. Produktion och behandling av East Kent Goldings sker i det definierade området. Även om certifierade plantmaterial (grundstammar eller ympkvistar) tas fram utanför det definierade området i syfte att isolera materialet från intrång av virussjukdomar kommer det ursprungliga moderplantsmaterialet från East Kent. Det kommer från växtsamlingar som tidigare förvaltats vid Wye College och East Malling Research Station (båda är respekterade vetenskapliga institutioner) och som nu förvaltas av Wye Hops Ltd i Canterbury och Faversham. Dokumentation bekräftar att det här materialet har sitt ursprung i East Kent.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

East Kent Goldings måste paketeras i balar eller fickor i den definierade regionen. Paketeringen komprimerar de torkade humlekottarna, vilket ökar bulkdensiteten drastiskt i syfte att förenkla lagring och transport. Paketeringsprocessen måste ske direkt på den gård där humlet produceras i identifierings- och spårbarhetssyfte. Dessutom skulle det vara svårt att transportera humle som inte är paketerat. Dessa processer gör att produkten kan definieras som "behandlad". Balarna eller fickorna som innehåller den torkade humlen märks och förseglas med odlarens namn, sort, församling eller region, skördeår och EU-nummer innan de transporteras till gården för lagring och vidare leverans till kunden. Odlaren för ett register över skördedatum för fältet och bal- eller ficknumren för humlen från det aktuella fältet.

3.7 Särskilda regler för märkning:

N/A

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska produktionsområdet avgränsas av väg A249 vid Sheerness i väst, söderut till trafikplats 7 på motorväg M20 i söder, därefter österut längs M20 till Folkestone. Det geografiska områdets norra och östra gränser utgörs av kustgränserna. I området innanför dessa gränser finns församlingarna Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge och Bishopsbourne.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Golding valdes ut från den gamla sorten Canterbury Whitebine av Mr Golding i West Malling, Kent omkring 1790 (Percival, R.A.S.E Journal för 1901). I början av 1800-talet odlades Golding-humlen i East Kent där jordmånen var "lämpligast för odling ... djup, näringsrik jordmån på kalkhaltiga underliggande jordlager" (Rutley, R.A.S.E Journal för 1848). Golding-humlen som odlades i East Kent ansågs vara överlägsen den Golding-humle som odlades i närheten av Maidstone och betingade ett högre pris. För att särskilja humleprodukter från det här området såldes den som East Kent-humle ("The Hops Farmer", E.J Lance, 1838, London) och fick därigenom namnet East Kent Goldings. Under 1800-talet valdes flera lokala varianter eller kloner ut i East Kent, däribland Bramling (1865), Rodmersham eller Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) och Eastwell (1889). En analys av de essentiella oljorna bekräftar att alla de här sorterna av East Kent Goldings har en enhetlig sammansättning och är tveklöst av samma sort. Deras växtmorfologi motsvarar exakt de beskrivningar som odlare, agronomer och forskare gjort av Golding-humlen sedan början av 1800-talet.

Även om humle odlas i hela världen ger den alltid bäst resultat på de platser där den har sitt ursprung. Detta var slutsatsen av en omfattande serie internationella försök på humlesorter mellan 1960 och 1978 (Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98–101). Det främsta skälet till detta ansågs vara platsens påverkan, givet en viss dagslängd, på blomningsdagen, vilket återspeglades i vilka skördar man uppnådde. Jämförelser av skördar av Goldings som odlades i East Kent 2006–2009 bekräftar en jämn ökning på minst 21 procent jämfört med det resultat som uppnåddes i andra områden.

Ryktet om den överlägsna kvaliteten på Goldings som odlats i East Kent kan dokumenteras från 1838 till idag. På många webbplatser lyfter man fram den kvalitet som East Kent Goldings ger. I den nationella humletävling som Institute of Brewing and Distilling håller varje år har prov från East Kent vunnit Goldings-klassen under de senaste fem åren, trots att East Kent Goldings endast utgör 30 procent av odlingsarealen i Storbritannien för sorten Goldings. Bryggerierna har historiskt lyft fram den överlägsna aromen hos East Kent Goldings och idag kräver många bryggerier, framför allt i USA, att den Goldings de köper måste vara från East Kent.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

East Kent Goldings uppstod från ett enda frö. Humle är en utavlande, mycket heterogen, dioik art. Det innebär att humleartens fortplantningsstruktur påminner mycket om människans, med olika kön som ger en avkomma där var och en är en unik individ. Även om det kan finnas familjelikheter finns det inga individer som är genetiskt likadana. På samma sätt är det omöjligt för humle att självpollinera och därför uppstår varje ny individ som ett resultat av en ny kombination av generna hos två distinkta föräldrar. Varje groddplanta utvecklas till en mogen planta som skiljer sig från alla andra humleplantor när det gäller alla dess egenskaper, inklusive morfologi och kemisk sammansättning hos dess sekundärprodukter. En kommersiell sort produceras genom klonförökning av den unika ursprungliga groddplantan i form av rotledning, utlöpare (perennskott) eller genom barrvedssticklingar. Därigenom blir varje planta av den nya sorten genetiskt identisk med den ursprungliga groddplantan, eftersom den har producerats på asexuell väg. Därmed kan alla plantor användas som utgångsmaterial för fortsatt förökning. Humleplantan är en perenn. En humlesort kan vara en groddplanta som uppstått slumpmässigt, t.ex. sorterna Fuggle och Whitbread Golding, eller, vilket är vanligare, ett resultat av växtförädling. Det ursprungliga utsädet från växtförädlaren etablerar sorten och därefter förökas humleplantorna som kloner genom ympning eller som växthusförökade gröna skott. Grundstammen kan producera humle under många år, om den hålls fri från sjukdomar.

East Kent Goldings kännetecknas av ett högt innehåll av humulen (med en kvot mellan humulen: karyofyllen som alltid är större än 3), men ett mycket lågt innehåll av farnesen och selinen, vilket beskrivs i punkt 3.2. Eftersom alla humlesorter har sitt ursprung i en unik groddplanta med ett unikt mönster av essentiella oljor kan man särskilja oljorna från Goldings från andra icke-besläktade humlesorter som Fuggle (som har mycket högre innehåll av farnesen på ~ 7 %) och Challenger (som har mycket högre innehåll av selinen på ~ 12 %). Även om mönstret för de viktigaste oljorna för East Kent

Goldings liknar mönstret hos sorter som är besläktade kan den ändå skiljas ut. Exempelvis har dess groddplanta Northern Brewer ett högre innehåll av myrcen på ~ 36 % och Northdown (en groddplanta av Northern Brewer) har högre innehåll av farnesen på ~ 1,3 %. Det finns också stor sortspezifisk variation i de mindre post-selinen-topparna.

East Kent Goldings kännetecknas av en känslighet för mosaikvirus som är livshotande. Detta virus som sprids genom bladlös ger symptom i form av fläckiga, böjda blad och växter med hämmad tillväxt och korta stjälkar, som beskrivits av Neve (1991). Infekterade plantor av East Kent Goldings kan överleva med symptom under några säsonger, men dör så småningom. Även om ett fåtal försökssorter på andra platser i världen också uppvisar känslighet för den här sjukdomen som är livshotande är East Kent Goldings den enda kommersiella sorten i världen med denna känslighet. Förökning av grundstammar av East Kent Goldings måste ske isolerat från alla andra sorter som kan vara symptomfria bärare av viruset.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Den arom och smak som förekommer i ölsorter tillverkade av Golding-sorten är eftersökt av många bryggerier. Goldings som odlats i regionen East Kent i England – East Kent Goldings – värderas dock särskilt högt. Den särskilda kombinationen av jordmån, läge, dagslängd, regn och temperaturer i regionen modifierar tillväxten och mognaden hos sorten och ger humlekottar med en distinkt sensorisk kvalitet.

De djupa alluvialbildningar av lerjord som finns i North Downs är en bidragande faktor som gör East Kent Goldings unikt. Jordmån är fuktbevarande, vilket är viktigt eftersom den effekt som åsen The Downs har på regnmängden i East Kent ger ett genomsnitt på cirka 635 mm per år, ungefär 76 procent av riksgenomsnittet. Denna kombination ger en lägre luftfuktighet än i andra engelska humleodlingsregioner.

East Kent Goldings smakegenskaper påverkas av jordmån i East Kent – lerjord över krita, som ger ett idealiskt pH på 6,5–7,00 – och av läget, som är utsatt för kalla, saltmättade vindar från Themsens flodmynningsområde – framför allt i mars när de säsons- och sortbundna humleegenskaperna etableras. Forskning vid före detta Wye College har visat att lägre jordtemperaturer under februari och mars har en stark korrelation till större humleskördar (Department of Hop Research Annual Report for 1980, Wye College) och att temperaturerna i mars också kan spela en roll för halten av bitterämnen i hartset i lupulinkörtlarna (Department of Hop Research Annual Report for 1982, Wye College). Dessutom kan flera av prekursorerna för de sammansättningar som finns i lupulinkörtlarna upptäckas i knoppar och skott i mars (Rossiter, Imperial College).

Den utsökta aromen hos East Kent Goldings, som uppstår genom denna kombination av regionala faktorer, är erkänd och uppskattad av bryggerier som tillverkar ale och öl av hög kvalitet, både i Storbritannien och i USA. Bryggerierna använder ofta orden East Kent Goldings på etiketterna på sina förpackningar. East Kent Goldings betingar regelbundet ett högt pris för en unik råvara. De ger utsökta, blommiga aromer av söt citron. Humlen är oerhört elegant, men med en mineralkvalitet som ger ryggrad och struktur åt ölet. Bland vinnande öl- och alesorter som producerats med hjälp av East Kent Goldings finns Fullers 1845, Hop Back Summer Lightning och Boston Brewing Co Ales från USA.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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