

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 285/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„EAST KENT GOLDINGS”****NR WE: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„East Kent Goldings”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy, itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„East Kent Goldings” to nazwa unikalnej odmiany chmielu wykorzystywanej do warzenia najlepszych piw. Szyszki rośliny o owocostanach żeńskich gatunku *Humulus lupulus* – znanego także jako „wilk lasów” (ang. *wolf of the woods*) – składają się z miękkich „płatków”, po wewnętrznej stronie których zlokalizowane są gruczoły chmielowe i zawierają lepką, oleistą substancję, zwaną lupuliną, zawierającą olejki eteryczne i żywice.

Żywice

Alfa-kwasy 4,0–6,0 % wagowo

Kohumulon 25–30 % wagowo

Beta-kwasy 1,5–3,3 % wagowo

Olejki

Olejki ogółem 0,6–1,0 ml/100 g

Myrcen 20–26 % całości olejku

Humulen 33–45 % całości olejku

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Stosunek H/C	> 3
Kariofilen	10–15 % całości olejku
Farnesen	< 1 % całości olejku
Selinen	< 3 % całości olejku

Szyszki te stosowane są głównie w procesie warzenia. Charakteryzują się delikatnym aromatem kwiatowym o lekko słodkawej cytrynowej nucie. Kształt szyszki jest podłużny i owalny, jej wielkość to od 1,25 cm do 2,5 cm. Szyszka ma intensywny zielony kolor, a wewnętrzna powierzchnia cienkich jasnych płatków obsypana jest jaskrawożółtą lupuliną otaczającą osadkę szyszki. Szyszka podczas zbioru jest lepka i tłusta w dotyku, a po jej wysuszeniu do celów przechowywania obsypują się z niej blade płatki z charakterystycznymi żółtymi gruczołami chmielowymi. Aromat rośliny stanowi mieszankę nuty cytrusowej, cytrynowej i kwiatowej. Suszony chmiel po dodaniu do piwa nadaje mu smak, który przyrównywany jest do smaku gęstej marmolady.

Olejki stanowiące główne składniki lupuliny pozostają niezmiennie niezależnie od sezonu czy miejsca i, jak opisano, odróżniają odmianę Goldings od innych. Olejki eteryczne stanowiące mniej istotne składniki mogą jednak różnić się w zależności od środowiska i sezonu, dlatego związki te, w przeważającej mierze jeszcze nie scharakteryzowane, nadają inny zapach i smak szyszkom odmiany Goldings uprawianej w regionie East Kent w porównaniu z szyszkami tej samej odmiany uprawianej gdzie indziej.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Nie dotyczy.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Nie dotyczy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Chmiel odmiany „East Kent Goldings” jest uprawiany, zbierany, suszony i pakowany w bele lub worki na określonym obszarze. Produkcja i przygotowanie chmielu odmiany „East Kent Goldings” odbywa się na wyznaczonym obszarze. Mimo że certyfikowany przez ministerstwo materiał sadzeniowy (kłącza lub kawałki łodyg) produkowany jest poza wyznaczonym obszarem, by pozostał w izolacji w celu zapobieżenia rozprzestrzenianiu się chorób wirusowych, rodzicielski materiał genetyczny pochodzi pierwotnie z East Kent. Pochodzi on ze zbioru roślin poprzednio uprawianych w Wye College oraz w stacji badawczej East Malling (ang. *East Malling Research Station*), renomowanych placówkach naukowych, obecnie zaś hodowanych przez Wye Hops Ltd w Canterbury i Faversham. Dokumenty potwierdzają pochodzenie materiału z East Kent.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Chmiel odmiany „East Kent Goldings” musi być pakowany w bele lub worki na określonym obszarze. W wyniku pakowania suszone szyszki chmielu zostają ściśnięte, co bardzo zwiększa gęstość surowca, ułatwiając jego przechowywanie i transport. Dla zapewnienia identyfikowalności proces pakowania musi odbywać się bezpośrednio w gospodarstwie, w którym chmiel jest produkowany. Ponadto, transport niepakowanego chmielu byłby trudny. Po przeprowadzeniu tych procesów, produkt określa się jako „przygotowany”. Nim zostaną dostarczone klientowi, przed ich przetransportowaniem z gospodarstwa do magazynu, bele lub worki zawierające suszony chmiel są etykietowane i zapieczętowane z podaniem nazwiska producenta, odmiany, gminy lub regionu, roku zbioru i numeru EU. Producent zachowuje zapis o dacie zbioru z danego pola oraz numery bel lub worków chmielu z tego pola.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Nie dotyczy.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny produkcji od zachodu ogranicza droga A249 w Sheerness, w kierunku południowym sięga on do węzła 7 autostrady M20, a w kierunku wschodnim rozciąga się wzdłuż M20 do Folkestone. Północną i wschodnią granicę obszaru geograficznego wyznacza linia brzegowa. Obszar leżący w tych granicach obejmuje gminy: Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge i Bishopsbourne.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Odmiana „Goldings” została wyodrębniona ze starej odmiany „Canterbury Whitebine” przez pana Goldinga w West Malling, Kent około 1790 r. (Percival, R.A.S.E Journal for 1901). Do początku XIX w. chmiel odmiany „Goldings” uprawiany był w East Kent, gdzie gleby były „najlepiej dostosowane do tej uprawy (...) głębokie żyzne gleby na podglebiu wapiennym” (Rutley, R.A.S.E Journal for 1848). Chmiel uprawiany w East Kent uznawano za lepszy od chmielu odmiany „Goldings” uprawianego w pobliżu Maidstone, a zatem zasługujący na wyższą cenę. Dla odróżnienia produktu z omawianego obszaru sprzedawano go jako produkt z East Kent („The Hops Farmer”, E.J. Lance, 1838, Londyn), co dało początek nazwie „East Kent Goldings”. W dziewiętnastym wieku wyodrębniono w East Kent kilka odmian lokalnych, czy też klonów, w tym: „Bramling” (1865), „Rodmersham” lub „Mercers” (1880), „Cobbs” (1881), „Petham” (1885), „Early Bird” (1887) i „Eastwell” (1889). Analiza olejków eterycznych potwierdza, że te warianty „East Kent Goldings” mają jednolity skład i niewątpliwie należą do tej samej odmiany. Morfologia tych roślin odpowiada dokładnie opisom chmielu „Goldings” przekazywanym przez hodowców, agronomów i naukowców od początku XIX w.

Mimo że na całym świecie uprawiane są różne odmiany chmielu, zawsze najlepiej rosną one na obszarze, z którego pochodzą. Takie wnioski płyną z serii szeroko zakrojonych międzynarodowych badań nad odmianami chmielu, przeprowadzonych od 1960 r. do 1978 r. (Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98–101). Za główną przyczynę uznaje się wpływ lokalizacji polegający na określonej długości dnia w okresie kwitnienia, co znajdowało odzwierciedlenie w uzyskanym plonie. Porównanie plonów chmielu odmiany „Goldings” uprawianego w East Kent w latach 2006–2009 potwierdza stały wzrost o co najmniej 21 % w porównaniu z plonami na innych obszarach.

Udokumentowano, że chmiel odmiany „Goldings” uprawiany w East Kent cieszy się renomą jako produkt wysokiej jakości od 1838 r. do dnia dzisiejszego, kiedy to na wielu stronach internetowych wyróżnia się „East Kent Goldings” ze względu na jakość. W krajowym konkursie uprawy chmielu dorocznie organizowanym przez Instytut Browarnictwa i Destylacji, próbki chmielu „East Kent” piąty rok z rzędu wygrywają z innymi próbkami odmiany „Goldings”, mimo że „East Kent Goldings” pokrywa zaledwie 30 % brytyjskiego arealu obsadzonego odmianą Goldings. Począwszy od czasów historycznych browarnicy wyróżniali „East Kent Goldings” ze względu na lepsze walory smakowe i dziś wielu browarników, zwłaszcza w Stanach Zjednoczonych, zaznacza, że chmiel odmiany „Goldings”, który kupują, musi pochodzić z East Kent.

5.2. Specyfika produktu:

Rośliny odmiany „East Kent Goldings” wyrastają z jednego nasiona. Chmiel to gatunek rośliny rozdzielno-płciowej, dwupiennej, wysoce heterogenicznej. Zatem rozmnażanie chmielu przebiega bardzo podobnie do ludzkiego, z dwiema oddzielnymi płciami dającymi potomstwo będące niepowtarzalnymi osobnikami. Mimo że może występować rodzinne podobieństwo, żadne dwa osobniki nie są identyczne genetycznie. I tak w przypadku chmielu samozapylenie jest niemożliwe, a nowy osobnik wzrasta w wyniku rekombinacji genów dwojga oddzielnych rodziców. Każda sadzonka rozwija się w dojrzałą roślinę, która różni się od innych roślin chmielu zarówno pod względem wszystkich swych cech, w tym morfologii, jak i składu chemicznego produktów pochodnych. Odmiana handlowa wytwarzana jest przez rozmnażanie pojedynczej, unikalnej rośliny poprzez sadzonki korzeniowe, pędowe (na pędach ubiegłorocznych) lub sadzonki zielne. A zatem każda roślina nowej odmiany jest genetycznie identyczna z oryginalną sadzonką bowiem została wyhodowana w sposób bezpłciowy. W konsekwencji każda roślina może zostać wykorzystana jako materiał pierwotny do dalszego rozmnożenia. Chmiel to roślina wieloletnia. Odmiana chmielu może być wynikiem przypadkowego skrzyżowania (np. odmiany „Fuggle” i „Whitbread Golding”) lub – co częściej spotykane – krzyżówką hodowlaną. Po uzyskaniu rośliny z pierwszego nasienia przez hodowcę, rośliny chmielu rozmnażane są jako klony z sadzonek liściowych lub kielkowych z przyspieszeniem wzrostu metodą natryskową. Oryginalne zasoby korzeniowe pozwalają na produkowanie sadzonek przez wiele lat, jeśli utrzyma się rośliny w stanie wolnym od chorób.

Odmiana „East Kent Goldings” charakteryzuje się wysoką zawartością humulenu (przy stosunku kumulenu do kariofilenu wynoszącego zawsze ponad 3) oraz bardzo niską zawartością farnesenu i selinenu (zob. wartości wskazane w pkt 3.2). Ponieważ każda odmiana chmielu pochodzi z jednej unikalnej sadzonki o unikalnej kombinacji olejków eterycznych, istnieje możliwość odróżnienia olejków pochodzących z odmiany „Goldings” od innych odmian chmielu, takich jak „Fuggle” (charakteryzującej się znacznie wyższym poziomem farnesenu tj. ~ 7 %) czy „Challenger” (charakteryzującej się znacznie

wyższym poziomem selinenu tj. ~ 12 %). Choć kombinacja głównych olejków eterycznych jest podobna dla odmiany „East Kent Goldings” do innych odmian związanych ze sobą rasą, nadal istnieje możliwość wyraźnego rozróżnienia pomiędzy tymi odmianami. Na przykład, jej sadzonka „Northern Brewer” ma wyższą zawartość myrcenu tj. ~ 36 % a odmiana „Northdown” (sadzionka „Northern Brewer”) ma wyższą zawartość farnesenu tj. ~ 1,3 %. Istnieją także znaczne różnice między odmianami w zakresie mniejszych koncentracji post-selinenowych.

Odmiana „East Kent Goldings” charakteryzuje się śmiertelną wrażliwością na wirusa mozaiki chmielu. Ten wirus przenoszony przez mszyce wywołuje następujące objawy: nakrapianie, zwijające się ku spodowi liście i zahamowanie wzrostu rośliny oraz krótkie międzywęzła, jak opisano u Neve (1991). Zainfekowane rośliny odmiany „East Kent Goldings” mogą przetrwać z objawami zakażenia kilka sezonów, lecz nieubłagane umierają. Choć kilka innych eksperymentalnych odmian hodowanych w innych miejscach na świecie wykazuje podobną śmiertelną wrażliwość na tę chorobę, odmiana „East Kent Goldings” to jedyna komercyjna odmiana chmielu o takiej wrażliwości. Rozmnażanie kłączy odmiany „East Kent Goldings” musi się odbywać w warunkach odizolowanych od wszelkich innych odmian, które mogą być bezobjawowymi nosicielami tego wirusa.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Choć zapach i smak piwa wytwarzanego z odmiany „Goldings” jest szczególnie poszukiwany przez wielu piwowarów, szczególnie ceniona jest odmiana „East Kent Goldings” uprawiana w regionie East Kent w Anglii. Szczególna kombinacja gleby, nasłonecznienia, długości dnia, opadów i temperatur w regionie powoduje odmienny wzrost i dojrzewanie tej odmiany i dzięki temu możliwe jest otrzymanie szyszek chmielowych o szczególnych walorach smakowych i zapachowych.

Złoża głębokich aluwialnych gleb glinianych zlokalizowane w regionie North Downs również przyczyniają się do wyjątkowego charakteru odmiany „East Kent Goldings”. Gleba utrzymuje wilgoć, co ma istotne znaczenie jako, że poziom opadów na pogórzcu North Downs w regionie East Kent przynosi ok. 635 mm rocznie, tj. ok. 76 % średniej krajowej. Kombinacja ta gwarantuje w efekcie niższą wilgotność niż w pozostałych regionach Anglii gdzie uprawia się chmiel.

Na charakterystyczne właściwości smakowe odmiany „East Kent Goldings” wpływa gleba regionu East Kent – glina na podłożu kredowym zapewniająca idealne warunki pH na poziomie 6,5–7,00 oraz lokalizacja – wpływ zimnych słonych wiatrów znad ujścia Tamizy – szczególnie w marcu, gdy kształtują się charakterystyczne cechy odmianowe i sezonowe chmielu. Badania przeprowadzone w ówczesnym Wye College pokazały, że niższa temperatura gleby w lutym i marcu ściśle wiąże się z większymi zbiorami chmielu (Department of Hop Research Annual Report for 1980, Wye College), a temperatury w marcu mogą także przekładać się na lekko gorzki posmak żywic w gruczołach chmielowych (Department of Hop Research Annual Report for 1982, Wye College). Ponadto, wiele składników związków zidentyfikowanych w gruczołach chmielowych wykryć można w tkankach pączków i kiełków w marcu (Rossiter, Imperial College).

Delikatny aromat „East Kent Goldings” tworzony przez tę mieszankę czynników regionalnych jest rozpoznawany i doceniany przez piwowarów najlepszych piw zarówno w Zjednoczonym Królestwie jak i w Stanach Zjednoczonych Ameryki. Piwowarzy często umieszczają określenie „East Kent Goldings” na etykietach swoich produktów. Odmiana ta regularnie osiąga najwyższe ceny ze względu na unikalność surowca. Charakteryzują się delikatnym aromatem kwiatowym o lekko słodkawej cytrynowej nucie. Chmiel jest wyjątkowo elegancki, lecz charakteryzuje się mineralną jakością, która stanowi podstawę smaku piwa. Spośród nagradzanych piw produkowanych na bazie odmiany „East Kent Goldings” wymienić można choćby Fullers 1845, Hop Back Summer Lightning oraz Boston Brewing Co Ales ze Stanów Zjednoczonych Ameryki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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