

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 285/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«EAST KENT GOLDINGS»

N. CE: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«East Kent Goldings»

2. Stato membro o paese terzo:

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

«East Kent Goldings» è la denominazione attribuita a una varietà di luppolo unica nel suo genere utilizzata nella produzione delle migliori birre, anche ad alta fermentazione (*ale*). Sulla pianta femminile del luppolo (*Humulus lupulus*, detto anche bruscandolo) si formano dei coni o strobili composti da brattee di consistenza morbida; le brattee sono provviste internamente di ghiandole che secernono la cosiddetta luppolina, una sostanza oleosa appiccicosa contenente oli essenziali e resine.

Resine

Alfa-acidi 4,0-6,0 % p/p

Coumulone 25-30 % p/p

Beta-acidi 1,5-3,3 % p/p

Oli essenziali

Totale oli 0,6-1,0 ml/100 g

Mircene 20-26 % degli oli totali

Umulene 33-45 % degli oli totali

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Rapporto U/C	> 3
Cariofillene	10-15 % degli oli totali
Farnesene	< 1 % degli oli totali
Selineni	< 3 % degli oli totali

I coni del luppolo sono utilizzati essenzialmente per la fabbricazione della birra, a cui conferiscono un delicato aroma floreale e abboccato con sentori di limone. I coni, di forma ovale allungata e dimensioni comprese tra 1,25 cm e 2,5 cm, sono verdognoli; la superficie interna delle sottili brattee di colore tenue appare cosparsa di luppolina, una polvere giallo brillante che circonda la base del seme. Al momento della raccolta i coni sono appiccicosi e oleosi, ma una volta essiccati per la conservazione si separano in brattee friabili di colore tenue in cui si distinguono le ghiandole gialle della luppolina. L'aroma è un misto di note citriche con sentori di limone e note floreali. Nella birra, il luppolo dona un gusto paragonato a quello di una marmellata di agrumi corposa.

Le principali componenti oleose della luppolina sono costanti in ogni stagione e località e, come descritto, distinguono il Goldings da tutte le altre cultivar. Le componenti minori degli oli essenziali, invece, possono variare a seconda dell'ambiente e della stagione; tali composti, ancora per la maggior parte in attesa di caratterizzazione, permettono di distinguere la percezione sensoriale dell'aroma e del gusto dei coni di Goldings coltivati nel Kent orientale da quella della medesima varietà coltivata in altre aree geografiche.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Non pertinente.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

Non pertinente.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

L'East Kent Goldings è coltivato, raccolto, essiccato e confezionato in balle o sacchi nell'area delimitata. La produzione e la preparazione dell'East Kent Goldings hanno luogo nell'area designata. Per mantenere l'isolamento allo scopo di evitare infezioni virali, il materiale vegetale di propagazione (rizomi o talee) certificato dal ministero è prodotto in aree diverse da quella designata ma deriva da materiale originale proveniente dal Kent orientale e discendente dalle collezioni vegetali conservate in passato dal Wye College e dalla East Malling Research Station (entrambi istituti scientifici di solida reputazione) e oggi da Wye Hops Ltd a Canterbury e Faversham. La provenienza dal Kent orientale è attestata dalla documentazione che accompagna il materiale.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

L'East Kent Goldings deve obbligatoriamente essere confezionato in balle o sacchi nell'area delimitata. Nel confezionamento, i coni di luppolo essiccati vengono compressi; il fortissimo aumento della massa volumica apparente che ne consegue favorisce la conservazione e il trasporto. Il confezionamento deve avvenire direttamente nell'azienda agricola di produzione del luppolo, per garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto; inoltre, il luppolo sfuso sarebbe difficile da movimentare. Al termine di questi processi, il prodotto si dice «preparato». Le balle o i sacchi contenenti il luppolo essiccato sono sigillati ed etichettati con il nome del produttore, la varietà, il distretto o regione, l'anno di raccolta e il numero UE prima di lasciare l'azienda agricola per il luogo di conservazione in attesa della consegna ai clienti. Per ogni campo, il produttore tiene un registro della data di raccolta e dei numeri delle balle o sacchi contenenti luppolo prodotto in quel campo.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Non pertinente.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

L'area geografica di produzione è delimitata a ovest dalla strada A249 a Sheerness e si estende verso sud fino al raccordo 7 della M20, quindi verso est lungo la M20 fino a Folkestone. I confini settentrionale e orientale dell'area geografica coincidono con la costa. L'area all'interno di questi confini comprende i distretti di Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge e Bishopsbourne.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il Golding è stato selezionato intorno al 1790 a West Malling (Kent) dal signor Golding a partire dalla vecchia cultivar Canterbury Whitebine (Percival, R.A.S.E Journal 1901). Già nei primi anni del XIX secolo il luppolo Golding veniva coltivato nel Kent orientale, dove il terreno era «particolarmente adatto alla sua crescita ... terreni ricchi e profondi su substrati calcarei» (Rutley, R.A.S.E Journal 1848). Il luppolo Golding coltivato nel Kent orientale era considerato superiore a quello coltivato nella zona di Maidstone, tanto da vedersi riconosciuto un prezzo più elevato. Per distinguerlo, questo luppolo veniva venduto con la denominazione di prodotto del Kent orientale («The Hops Farmer», E.J Lance, 1838, Londra) guadagnandosi in questo modo il nome East Kent Goldings. Nel diciannovesimo secolo, nel Kent orientale vennero selezionate diverse varianti locali, o cloni, tra cui Bramling (1865), Rodmersham o Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) e Eastwell (1889). L'analisi degli oli essenziali conferma che tutte queste varianti di East Kent Goldings hanno una composizione uniforme e rientrano sicuramente nella stessa varietà culturale. La morfologia della pianta corrisponde esattamente alle descrizioni del luppolo Golding fornite da produttori, agronomi e scienziati sin dall'inizio del 1800.

Le varietà di luppolo vengono coltivate in tutto il mondo ma esprimono le proprie caratteristiche migliori nella zona di origine: è questa la conclusione a cui è giunta un'ampia serie di sperimentazioni internazionali condotte sulle varietà di luppolo tra il 1960 e il 1978 (Neve, 1983, J. Inst. Brew, pagg. 89 e 98-101). I motivi principali sono riconducibili all'influsso della zona geografica (che determina una specifica lunghezza del giorno) sulla data di fioritura, da cui dipende la resa ottenuta. Il confronto tra il Goldings coltivato nel Kent orientale e quello coltivato in altre aree nel periodo 2006-2009 conferma per il primo una resa costantemente superiore di almeno il 21 %.

La reputazione di qualità superiore del Goldings coltivato nel Kent orientale, documentata già nel 1838, si conferma ancora oggi: molti siti web, infatti, attribuiscono all'East Kent Goldings una qualità distintiva. Nel concorso nazionale del luppolo organizzato ogni anno dall'Institute of Brewing and Distilling, campioni provenienti dal Kent orientale hanno vinto nella classe Goldings in tutte e cinque le ultime edizioni, sebbene l'East Kent Goldings occupi soltanto il 30 % della superficie su cui viene coltivata la varietà Goldings nel Regno Unito. I birrifici hanno sempre apprezzato l'aroma superiore dell'East Kent Goldings e oggi molti produttori di birra, specialmente negli USA, specificano nei capitolati di acquisto che il Goldings deve provenire dal Kent orientale.

5.2. Specificità del prodotto:

L'East Kent Goldings ha avuto origine da una singola semente. Il luppolo è una specie dioica esogamica molto eterogenea e pertanto la struttura genetica della specie è molto simile a quella dell'uomo: sessi diversi producono una progenie in cui ogni individuo è un esemplare unico diverso dagli altri. Pur essendovi somiglianze tra gli individui di una stessa famiglia, non esistono due esemplari geneticamente identici. Allo stesso modo, nella specie del luppolo non è possibile l'autoimpollinazione: ogni individuo nasce necessariamente dalla ricombinazione dei geni di due progenitori distinti. Da ogni embrione si sviluppa una pianta matura diversa da tutte le altre in tutte le sue caratteristiche, compresa la morfologia e la composizione chimica dei prodotti secondari. Le varietà commerciali sono prodotte per propagazione clonale dalla pianta di origine, unica nel suo genere, mediante divisione del rizoma, separazione dei polloni (getti perenni) o talee semilegnose. Ogni pianta di una nuova varietà è quindi geneticamente identica alla pianta di origine perché è stata prodotta per via asessuata. Di conseguenza, ogni pianta può essere usata come materiale vegetale di propagazione. La pianta del luppolo ha radici perenni. Ogni varietà di luppolo può essere frutto di mutazione naturale (è il caso ad esempio delle varietà Fuggle e Whitbread Golding), oppure, più comunemente, degli incroci operati da uno specialista (*breeder*). Dopo il seme iniziale ottenuto dal *breeder* che costituisce la nuova varietà, la propagazione delle piante di luppolo si effettua creando dei cloni mediante prelievo di porzioni di rizoma o di talee semilegnose radicate con un procedimento di nebulizzazione (*mist propagation*). Se si mantiene indenne da malattie, il rizoma originale può produrre luppolo per molti anni.

L'East Kent Goldings è caratterizzato da un alto contenuto di umulene (con un rapporto umulene/cariofillene sempre superiore a 3) e un contenuto molto basso di farnesene e selinene, come indicato al punto 3.2. Poiché ogni varietà di luppolo ha origine da una piantina unica con un bouquet unico di oli essenziali, è possibile distinguere gli oli del Goldings da quelli di altre cultivar non imparentate, come ad esempio la Fuggle (che ha un contenuto di farnesene molto più alto, intorno al 7 %) e la Challenger (in cui invece è molto più alto il contenuto di selinene, intorno al 12 %). L'East Kent Goldings ha una combinazione dei principali oli essenziali simile a quella di varietà genealogicamente imparentate, ma comunque distinguibile. Ad esempio, il suo discendente Northern Brewer ha un contenuto di mircene

più elevato (circa 36 %), mentre la varietà Northdown (discendente del Northern Brewer) ha un contenuto di farnesene più elevato (circa 1,3 %). Differenze consistenti tra le diverse varietà si riscontrano anche nei picchi minori successivi al selinene.

L'East Kent Goldings è suscettibile al virus del mosaico del luppolo, che porta alla morte delle piante. I sintomi di questo virus, trasportato dagli afidi, sono la comparsa di macchie sulle foglie, l'arrotolamento della lamina fogliare verso il basso e la crescita stentata delle piante con internodi raccorciati, come descritto da Neve (1991). Le piante di East Kent Goldings infette possono sopravvivere per qualche stagione manifestando i sintomi della malattia, ma finiscono inevitabilmente per morire. Nel mondo esistono alcune varietà sperimentali suscettibili a questa malattia con esiti mortali, ma l'East Kent Goldings è l'unica varietà commerciale caratterizzata da tale suscettibilità. La moltiplicazione dell'East Kent Goldings per divisione del rizoma deve essere effettuata garantendo l'isolamento da tutte le altre varietà che potrebbero ospitare il virus senza manifestarne i sintomi.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

L'aroma e il gusto conferiti alla birra dalla varietà di luppolo Golding sono ricercati da molti birrifici, ma il contributo del Goldings coltivato nella regione del Kent orientale in Inghilterra (East Kent Goldings) è apprezzato in modo particolare. La combinazione specifica di terreni, esposizione, lunghezza del giorno, piovosità e temperature della regione modifica la crescita e la maturità della varietà, determinando la produzione di coni con caratteristiche organolettiche peculiari.

I depositi alluvionali profondi di terra argillosa presenti nella catena collinare dei North Downs contribuiscono all'unicità dell'East Kent Goldings. La capacità del terreno di trattenere l'umidità è un fattore importante perché a causa dell'influsso dei Downs le precipitazioni medie annue nel Kent orientale non superano i 635 mm, ossia il 76 % della media nazionale. Questa combinazione di elementi determina un'umidità inferiore a quella osservata nelle altre zone dell'Inghilterra in cui viene prodotto il luppolo.

Le caratteristiche di gusto dell'East Kent Goldings sono influenzate dal suolo del Kent orientale, costituito da terra argillosa su gesso, che produce un pH ideale di 6,5-7,00 e dalla posizione, esposta ai freddi venti salmastri che soffiano all'estuario del Tamigi specialmente in marzo, quando si determinano le caratteristiche della cultivar. Gli studi effettuati dall'ex Wye College hanno dimostrato una marcata correlazione tra le temperature inferiori del suolo nei mesi di febbraio e marzo e le rese di luppolo più elevate (Dipartimento di ricerca sul luppolo, relazione annuale del 1980, Wye College) e hanno rilevato un possibile influsso delle temperature di marzo sul contenuto amaricante della resina secreta dalle ghiandole della luppolina (Dipartimento di ricerca sul luppolo, relazione annuale del 1982, Wye College). Inoltre, nei tessuti delle gemme e dei getti si riscontrano in marzo diversi precursori dei composti presenti nelle ghiandole della luppolina (Rossiter, Imperial College).

L'aroma delicato dell'East Kent Goldings, prodotto da questa combinazione di fattori regionali, è riconosciuto e apprezzato dai produttori di birre ed *ale* di qualità elevata, sia nel Regno Unito che negli USA. I produttori di birra spesso indicano in etichetta che il luppolo utilizzato è della varietà East Kent Goldings. L'East Kent Goldings si vende stabilmente a un prezzo elevato, giustificato dalle sue caratteristiche peculiari. Ha un delicato aroma floreale e abboccato con sentori di limone e caratteristiche organolettiche estremamente eleganti, ma allo stesso tempo con note minerali che danno carattere e struttura alla birra. Tra le birre ed *ale* premiate che utilizzano il luppolo East Kent Goldings si ricordano Fullers 1845, Hop Back Summer Lightning e Boston Brewing Co Ales, prodotte negli USA.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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