C/2024/7046

21.11.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/7046)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация в съответствие с член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 се намира в регистъра на географските означения на Съюза.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

ЕС №: PDO-ID-2923 — 17.4.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

2. **Държава членка или трета държава**

Индонезия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ е гранулирана кокосова захар, приготвена от кокосов сок, получен от кокосови растения, отглеждани в Регентство Kulonprogo (Kulonprogo Regency). Кокосовите растения, използвани за производството на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ са местната разновидност от определения географски район — зелен кокосов орех (Cocos nucifera, L. var viridis) и червен кокосов орех (Cocos nucifera, L. var rubescens).

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ има висока стойност Брикс 16—16,2 % (16—16,2 g разтворими твърди вещества на 100 g сок), захароза 63,60—66,56 %, редуцираща захар 5,83—9,71 %, съдържание на вода 1,82—4,92 % и съдържание на пепел 1,84—2,14 %.

Високата стойност Брикс влияе пряко на вкуса на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, която е изключително сладка. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ има силно ароматен кокосов мирис, аромат на опушено и на карамел, който зависи в много голяма степен от традиционния местен метод на преработка. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ е с кафеникавожълт цвят, с мека и гладка консистенция.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ е гранулирана кокосова захар, произведена от кокосов сок, събран от кокосови палми, отглеждани само в следните три (3) области на Регентство Kulonprogo, а именно: Kokap, Girimulyo и Samigaluh.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

В производството са включени няколко елемента, които трябва да се вземат предвид, както е посочено по-долу:

1. Подготовка на земята
2. Отглеждане на растенията
3. Извличане на кокосовия сок
4. Забавяне на ферментацията
5. Преработване на кокосовия сок в гранулирана захар
6. Обработка на гранулираната захар

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Лого:

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ следва да се етикетира с логото „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ и индонезийското лого за национално географско указание. Двете са показани на изображението по-долу.

Лого „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“	Индонезийско лого за национално географско указание

Етикетиране и опаковане

Етикетиране

Пакетиране и опаковане на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

На етикета на продуктите „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ следва да е посочено следното:

а) Наименованието *„Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“* („Географско означение Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“)

б) Логото на географското означение „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

в) Кодът за проследяване на географското означение

Съдържание на логото:

г) Изображение на хълмовете Menoreh

д) Изображение на кокосови палми

е) Изображение на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

ж) Изображение на монумента Jogja

з) Надпис „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

4. **Кратко определение на географския район**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ се произвежда в три (3) области в Регентство Kulonprogo, а именно: Kokap, Girimulyo и Samigaluh. Западната граница на Регентство Kulonprogo се намира на 110.0458° източна дължина, източната му граница е на 110.2428° източна дължина, северната граница е разположена на 7.6584° южна ширина, а южната му граница е на 7.9741° южна ширина.

5. **Връзка с географския район**

Влияние върху „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ оказват както природните, така и човешките фактори, което се вижда от високата стойност Брикс 16—16,2 % (16—16,2 g разтворими твърди вещества на 100 g сок), захароза 63,60—66,56 %, редуцираща захар 5,83—9,71 %, съдържание на вода 1,82—4,92 % и съдържание на пепел 1,84—2,14 %. Високата стойност Брикс в % влияе пряко на вкуса на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, която е изключително сладка.

Това, което отличава „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ от други видове кокосова захар, е използването на химикали за забавяне на ферментацията. Хората в Регентство Kulonprogo не използват химични продукти като *Sodium bisulfite/Natrium Bisulfite*, за да забавят ферментацията при извличането на сок. Вместо това те използват естествено вещество, наричано *Laru*. Освен това хората в Kulonprogo използват традиционни дърва за горене за сваряването на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, което придава на захарта отличителния аромат на опушено.

Влияние на природните фактори

Както беше посочено по-горе, „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ се произвежда само в следните три (3) области на Регентство Kulonprogo, а именно: Kokap, Girimulyo и Samigaluh. Районът е разположен на надморска височина между 100 m и 500 m, с нагънати склонове с наклон 2—15 %. При почвите преобладават инцептисоли и алфисоли, като основните материали са пясъчници, покрити с глина, варовик и андезит, с доста дълбок повърхностен слой (solum). Консистенцията на почвата е от глина и пясък. Реакцията ѝ е неутрална или леко киселинна, като е достатъчно плодородна. Способността на почвата да задържа вода е слаба, което засяга пряко съдържанието на вода в сока и води до висок процент на концентрация на захар в него, в резултат на което „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ е много сладка. Това е един от факторите, на които се дължи високата стойност Брикс на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“. Освен почвата, количеството на валежите в Регентство Kulonprogo също играе важна роля за високата стойност Брикс. В Регентство Kulonprogo то е малко — под 2 500 mm годишно, което води до слабо съдържание на вода в почвата.

Кокосовите растения, използвани за производството на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, са местната разновидност от определения географски район. Тази разновидност в Регентство Kulonprogo представлява висока кокосова палма на зелен кокосов орех *(Cocos nucifera,* L. var *viridis)* и червен кокосов орех *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*. Дървото от този вид е с голям ствол, който може достигне 30 метра височина. Кокосовата палма започва да дава плодове 6—8 години след засаждане. Дърветата от този вид могат да живеят повече от столетие.

Влияние на човешкия фактор:

Човешкият фактор и местните умения оказват много сериозно влияние върху характеристиките на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, както е обяснено по-долу:

Система на отглеждане на дърветата

Системата на отглеждане на кокосовите палми се основава на местно отглеждана разновидност с високи дървета на зелен кокосов орех (Cocos nucifera, L. var *viridis)* и червен кокосов орех *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*. Хората в Kulonprogo вече имат система за отглеждане на дърветата, наследена от техните предци, която включва прилагане на редуване на културите за засаждане на млади растения между кокосовите палми и използване на зелен тор и на покритие (мулч). Освен това те имат и система за борба с вредителите, болестите и плевелите чрез подрязване, окопаване и плевене *(dangir)*. Така се поддържа качеството на кокосовите растения за постигане на добро качество за „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

Система за събиране на кокосовия сок

Събирането на кокосовия сок се прави в съд, наричан *bumbung* (бамбуков съд), който е много хигиеничен и тъй като е направен от бамбук, не се получава окисляване на кокосовия сок. Сокът се събира сутрин и вечер, за да се запази качеството му. Времето за събиране е от решаващо значение за запазването на качеството на сока, тъй като хората в Kulonprogo избягват да оставят съда твърде дълго, което ще доведе до ферментиране на сока и ще засегне качеството му. Хората в Kulonprogo са установили правилната продължителност на времето за събиране на сока, за да се избягва оставянето на съдовете за твърде дълъг период, и така може да се запази ароматът на карамел и кокос на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

Как се събира сок

Производителите на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ не допускат използването на химически продукти (Sodium bisulfite/Natrium Bisulfite) за забавяне на ферментацията, но е разрешено използването на естествени вещества като *laru* (съставки). *Laru* се получава от естествени съставки, а именно: сок от мангостан + варовикова вода или само сок от мангостан. Контролирането и забавянето на ферментацията на сока е ключова практика за гарантиране на качеството на крайния продукт.

Сваряване

Производителите на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ сваряват (завират) сока два пъти на ден (сутрин и вечер) веднага след събирането му с цел да предотвратят ферментацията.

За сваряването на „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ хората в Регентство Kulonprogo използват традиционни дърва за горене. Чрез този процес „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ придобива аромата си на опушено.

Описаните по-горе традиции, които се предават от поколение на поколение, оказват значително въздействие върху характеристиките на сока и на крайния продукт.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

„Indonesian Geographical Indication Gazette A Series No. 02/IG/IV/A/2014 (16 April 2014 - 16 July 2014)“ (Вестник на индонезийските географски указания, серия A, № 02/IG/IV/A/2014 (16 април 2014 г. — 16 юли 2014 г.)