C/2024/7046

21.11.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/7046)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu v souladu s článkem 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 se nachází v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

EU č.: PDO-ID-2923 – 17.4.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Indonésie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ je granulovaný kokosový cukr vyráběný z kokosové mízy z kokosovníků pěstovaných v regentství Kulonprogo. Kokosovníky používané k produkci cukru „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ jsou místní varianty z vymezené zeměpisné oblasti – zelený kokosovník ořechoplodý (*Cocos nucifera,* L. var *viridis*) a červený kokosovník ořechoplodý (*Cocos nucifera,* L. var *rubescens*).

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ má vysoké procento hodnoty Brix dosahující 16–16,2 % (16–16,2 g rozpustné sušiny ze 100 g mízy), obsah sacharózy 63,60–66,56 %, obsah redukujících cukrů 5,83–9,71 %, obsah vody 1,82–4,92 % a obsah popela 1,84–2,14 %.

Vysoké procento hodnoty Brix přímo ovlivňuje chuť cukru „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, který má velmi sladkou chuť. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ má silnou aromatickou kokosovou vůni, kouřové aroma a karamelové aroma, které je velmi závislé na tradičním místním způsobu zpracování. Cukr „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ má hnědožlutou barvu a jemnou a hladkou strukturu.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ je granulovaný kokosový cukr vyráběný z kokosové mízy sbírané z kokosových palem pěstovaných pouze v následujících třech (3) subdistriktech regentství Kulonprogo: Kokap, Girimulyo a Samigaluh.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce obsahuje několik bodů, které je třeba zohlednit, jak je uvedeno níže:

1. Příprava půdy
2. Pěstování rostlin
3. Sběr kokosové mízy
4. Oddálení fermentace
5. Zpracování kokosové mízy na granulovaný cukr
6. Proces výroby granulovaného cukru

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Logo:

Cukr „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ by měl být označen logem „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ a logem indonéského národního zeměpisného označení. Obě loga jsou uvedena na obrázku níže.

logo „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“	logo indonéského národního zeměpisného označení

Označování a balení

Označování

Balení a obaly produktů „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

Produkty „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ by měly být označeny následujícími údaji:

a. Název „*Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja*“ („Zeměpisné označení Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“)
b. Logo zeměpisného označení „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.
c. Kód vysledovatelnosti zeměpisných označení

Podrobnosti o logu:

d. Vyobrazení pohoří Menoreh
e. Vyobrazení kokosových palem
f. Vyobrazení „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“
g. Vyobrazení památníku Jogja
h. Nápis „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Produkt „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ se vyrábí v následujících třech (3) subdistriktech regentství Kulonprogo: Kokap, Girimulyo a Samigaluh. Západní hranice regentství Kulonprogo leží na 110,0458° východní délky, jeho východní hranice leží na 110,2428° východní délky, severní hranice se nachází na 7,6584° jižní šířky a jižní hranice se nachází na 7,9741° jižní šířky.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Na cukr „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ mají vliv přírodní i lidské faktory, což se projevuje vysokým procentem hodnoty Brix dosahující 16–16,2 % (16–16,2 gramů rozpustné sušiny ze 100 g mízy), obsahem sacharózy 63,60–66,56 %, obsahem redukujících cukrů 5,83–9,71 %, obsahem vody 1,82–4,92 % a obsahem popela 1,84–2,14 %. Vysoké procento hodnoty Brix přímo ovlivňuje chuť produktu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, který má velmi sladkou chuť.

Rozdíl mezi cukrem „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ a ostatními kokosovými cukry je v používání chemických látek, které oddalují fermentaci. Obyvatelé regentství Kulonprogo nepoužívají k oddálení fermentace při sběru mízy chemické přípravky, jako je *hydrogensiřičitan sodný*. Namísto toho používají přírodní látku zvanou *Laru*. Obyvatelé regentství Kulonprogo dále používají k vaření produktu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ tradiční palivové dřevo, které mu dodává charakteristické kouřové aroma.

Vliv přírodních faktorů:

Jak je uvedeno výše, produkt „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ se vyrábí pouze v následujících třech (3) subdistriktech regentství Kulonprogo: Kokap, Girimulyo a Samigaluh. Tato oblast se nachází ve výšce 100–500 m nad mořem a vyznačuje se zvlněnými svahy o sklonu 2–15 %. V půdě převládají inceptisoly a alfisolové půdy, které se skládají převážně z pískovce proloženého vrstvami jílu, vápence a andezitu, přičemž příslušné solum je poměrně hluboké. Struktura půdy je jílovitá a písčitá. Půdní reakce je neutrální nebo mírně kyselá a úrodnost půdy je dostatečná. Schopnost půdy zadržovat vodu je nízká, což přímo ovlivňuje obsah vody v míze a způsobuje vysoké procento koncentrace cukru v míze, a proto je chuť produktu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ velmi sladká. Jedná se o jeden z faktorů, který způsobuje vysoké procento hodnoty Brix v cukru „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“. Důležitou úlohu ve vztahu k vysokému procentu hodnoty Brix v regentství Kulonprogo hrají kromě půdy i srážky. Regentství Kulonprogo má nízký úhrn srážek (méně než 2 500 mm ročně), což má za následek nízký obsah vody v půdě.

Kokosovníky používané k produkci cukru „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ jsou místní variantou z vymezené zeměpisné oblasti. V regentství Kulonprogo se pěstuje vysoký kokosovník ořechoplodý, který má zelenou variantu *(Cocos nucifera* , L. var *viridis*) a červenou variantu *(Cocos nucifera,* L. var *rubescens)*. Tento druh kokosovníku má vysoký kmen, který může dosáhnout výšky až 30 metrů. Tento kokosovník začíná plodit po 6–8 letech pěstování. Kokosové palmy tohoto druhu se mohou dožít i více než sto let.

Vliv lidského faktoru

Lidský faktor a místní znalosti silně ovlivňují vlastnosti produktu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, jak je vysvětleno níže:

Systém pěstování rostlin

Systém pěstování kokosů je založen na místně pěstovaných kokosových palmách, které jsou variantami kokosovníku ořechoplodého – zelená varianta *(Cocos nucifera* , L. var *viridis*) a červená varianta *(Cocos nucifera,* L. var *rubescens)*. Obyvatelé regentství Kulonprogo mají zaveden systém pěstování těchto palem, který jim předali jejich předkové, například střídavé pěstování mladých rostlin mezi kokosovými palmami a používání zeleného hnojení a pokrytí půdy (mulče). Obyvatelé regentství Kulonprogo navíc používají systém ochrany proti škůdcům, chorobám a plevelům, který spočívá v prořezávání, okopávání nebo pletí *(dangir)*. Tímto způsobem se zachovává kvalita kokosovníků, což umožňuje dosahovat dobré jakosti pro produkci cukru „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

Systém sběru kokosové mízy

Sběr kokosové mízy se provádí do nádoby zvané *bumbung* (bambusová nádoba), která je velmi hygienická, a protože je nádoba vyrobena z bambusu, nedochází k oxidaci kokosové mízy. Míza se sbírá ráno a večer, aby se zachovala její kvalita. Pro zachování kvality mízy je velmi důležitá doba sběru, neboť obyvatelé regentství Kulonprogo neponechávají sběrnou nádobu na místě příliš dlouho, protože míza by mohla zkvasit, což by ovlivnilo její chuť. Obyvatelé regentství Kulonprogo stanovili správnou dobu sběru mízy s cílem zabránit tomu, že nádoba bude ponechána na místě příliš dlouho, a umožnit zachování karamelového a kokosového aromatu cukru „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja".

Způsob sběru mízy

Výrobci produktu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" nepovolují při sběru mízy používání chemických přípravků (hydrogensiřičitanu sodného) k oddálení fermentace, avšak jsou povoleny přírodní látky jako například *laru* (přísady). *Laru* se skládá z přírodních složek, konkrétně: z mangostanové mízy + vápencové vody nebo pouze z mangostanové mízy. Kontrola a oddalování fermentace mízy představuje klíčový postup pro zajištění kvality konečného produktu.

Vaření

Výrobci produktu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" vaří (převařují) mízu dvakrát denně (ráno a večer) ihned po sklizni mízy, aby zabránili její fermentaci.

Obyvatelé regentství Kulonprogo používají k vaření cukru „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" tradiční palivové dřevo. Tímto procesem získává cukr „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" kouřové aroma.

Výše popsané tradice předávané z generace na generaci mají velký vliv na vlastnosti mízy a výsledného produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

„Indonesian Geographical Indication Gazette A Series No. 02/IG/IV/A/2014 (16. dubna 2014–16. července 2014)"