C/2024/7046

21.11.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevare

(C/2024/7046)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Varespecifikationen, der er i overensstemmelse med artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, findes i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«

EU-nr.: PDO-ID-2923 – 17.4.2023

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Indonesien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« er krystalliseret kokossukker fremstillet af kokossaft fra kokospalmer, der dyrkes i Kulonprogo-distriktet. De kokospalmer, der anvendes til fremstilling af »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«, er den lokale variant fra det afgrænsede geografiske område – grøn kokos (Cocos nucifera, L. var viridis) og rød kokos (Cocos nucifera, L. var rubescens).

»Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« har en høj Brix-procent på mellem 16-16,2 % (16-16,2 gram opløselige faste stoffer fra 100 g saft), saccharose på mellem 63,60 % og 66,56 % og en reduktion af sukker på mellem 5,83 % og 9,71 %, vandindhold på mellem 1,82 % og 4,92 % og askeindhold på mellem 1,84 % og 2,14 %.

En høj Brix-procent har direkte indflydelse på smagen af »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«, som har en meget sød smag. »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« har en stærk aromatisk kokosduft, røget aroma og en karamelaroma, som i høj grad er betinget af den traditionelle lokale forarbejdningsmetode. Farven på »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« er brungul med en blød og glat tekstur.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« er granuleret kokossukker fremstillet af kokossaft tappet fra kokostræer, der vokser i følgende tre distrikter i Kulonprogo Regency, nemlig: Kokap, Girimulyo og Samigaluh.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen indeholder flere led, der skal tages i betragtning, som vist nedenfor.

1. Klargøring af jord
2. Palmedyrkning
3. Tapning af kokossaft
4. Udskydelse af gæringen
5. Forarbejdning af kokossaft til krystalsukker
6. Forarbejdning til krystalsukker

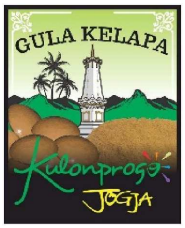
3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering etc. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Logo:

»Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« bør mærkes med et »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«-logo og det indonesiske logo for den nationale geografiske betegnelse. De to logoer fremgår af billedet nedenfor.

	
»Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«-logo	Indonesiens logo for national geografisk betegnelse

Mærkning og emballering

Mærkning

Indpakning og emballering af »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«

»Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« -produkter mærkes med følgende:

a. Navnet »*Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja*« (»Geografisk betegnelse for Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«)
b. Logoet for den geografiske betegnelse for »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«.
c. Kode for geografiske betegnelsers sporbarhed

Oplysninger om logoet:

d. Billede af Menoreh Hills
e. Billede af kokospalmer
f. Billede af »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«
g. Billede af Jogja-monumentet
h. Skrivning af »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

»Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« fremstilles i tre distrikter i Kulonprogo Regency, dvs.: Kokap, Girimulyo og Samigaluh. Kulonprogo Regencys grænse mod vest er beliggende på østlig længdegrad 110.0458°, grænsen mod øst er beliggende på østlig længdegrad i 110.2428°, grænsen mod nord er beliggende på sydlig bredde 7.6584 og grænsen mod syd er beliggende på sydlig bredde 7.9741.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Både naturlige og menneskelige faktorer har indvirkning på »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«, hvilket ses af en høj Brix-procent på 16-16,2 % (16-16,2 g opløselige faste stoffer fra 100 g saft), saccharose på mellem 63,60 % og 66,56 % og en reduktion af sukker på mellem 5,83 % og 9,71 %, vandindhold på mellem 1,82 % og 4,92 % og askeindhold på mellem 1,84 % og 2,14 %. Høj Brix-procent har direkte indflydelse på smagen af »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«, som har en kraftig sød smag.

Det, der giver »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« og andet kokossukker særpræg, er brugen af kemikalier for at udskyde gæringen Indbyggerne i Kulonprogo Regency anvender ikke kemiske produkter såsom natriumbisulfit til at udskyde gæringsprocessen, når de tapper saft. Derimod anvender indbyggerne i Kulonprogo et naturligt stof kaldet *laru*. Desuden benytter indbyggerne i Kulonprogo traditionel kogning over brændetræ af »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«, hvilket giver den særlige røgede aroma.

De naturlige faktorers indflydelse

Som nævnt ovenfor fremstilles »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« udelukkende i følgende tre distrikter i Kulonprogo Regency, dvs.: Kokap, Girimulyo og Samigaluh. Området ligger mellem 100 og 500 m over havets overflade med bakkede skråninger på 2-15 %. Jorden består overvejende af inceptisol- og alfisoljorder, hvor den største del udgøres af sandsten, der er lagdelt med ler, kalksten og andesit med en ret dyb solumbund Jordteksturen er ler og sand. Jordens reaktion er neutral eller let sur, og jordbunden er tilstrækkelig frugtbar til at kunne dyrkes. Jordens evne til at tilbageholde vand er lav, hvilket direkte påvirker saftens vandindhold, hvilket resulterer i en høj sukkerkoncentration i saften, og »Gula Kelapa Kulonprogo Jogjas« smag er derfor meget sød. Dette er en af de faktorer, der forårsager høj Brix-procent i »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«. Bortset fra jorden spiller Kulonprogo Regencys nedbør en vigtig rolle i den høje Brix-procent. Kulonprogo Regency har en lav nedbørsmængde på under 2 500 mm om året, hvilket resulterer i et lavt vandindhold i jorden.

De kokospalmer, der anvendes til fremstilling af »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja«, er den lokale art i det afgrænsede geografiske område. Kokospalmen i Kulonprogo Regency er en høj kokospalme med grøn kokosnød (*Cocos nucifera, L. var viridis*) og rød kokosnød (*Cocos nucifera, L. var rubescens*). Denne type kokospalme har en stor træstamme, der kan blive op til 30 meter høj. Denne kokospalme begynder at bære frugt efter 6-8 års dyrkning. Kokospalmer af denne art kan leve over 100 år.

Den menneskelige faktors indflydelse

Den menneskelige faktor og den lokale viden påvirker i høj grad kendetegnene ved »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« som forklaret nedenfor:

System til dyrkning af kokospalmen

Systemet til dyrkning af kokospalmer er baseret på de lokaldyrkede høje kokospalmer med grøn kokosnød (*Cocos nucifera, L. var viridis*) og rød kokosnød (*Cocos nucifera, L. var rubescens*). Indbyggerne i Kulonprogo har allerede et system, der er overdraget fra deres forfædre til dyrkning af kokospalmerne, f.eks. afgrødeveksling for unge palmer mellem kokospalmer og anvendelse af grøngødning og bundvegetation (jorddækning). Desuden har indbyggerne i Kulonprogo også et skadedyrs-, sygdoms- og ukrudtsbekæmpelsessystem gennem beskæring, lugning eller ukrudtsfjernelse (*dangir*). Dette bevarer kvaliteten af kokosplanterne, så der kan produceres »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« af god kvalitet.

System til tapning af kokossaft

Der tappes kokossaft fra en beholder kaldet *bumbung* (en beholder af bambus), som er meget hygiejnisk. Da beholderen er fremstillet af bambus, undgås oxidering af kokossaften. Saften tappes om morgenen og aftenen for at bevare kokossaftens kvalitet. Tidspunktet for tapningen er meget vigtig for at bevare saftens kvalitet. Indbyggerne i Kulonprogo undlader at forlade beholderen i for lang tid, da saften kan gære, og det kan påvirke dens smag. Indbyggerne i Kulonprogo har fundet det rette tidspunkt til at tappe saften for at undgå at forlade beholderen for længe. Det er medvirkende til at bevare »Gula Kelapa Kulonprogo Jogjas« karamel- og kokosaroma.

Sådan tappes saften

Producenter af »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« tillader ikke brug af kemiske produkter (natriumbisulfit) for at udskyde gæringen, når de tapper saft. Derimod er naturlige stoffer såsom *laru* (ingredienser) tilladt. *Laru* kommer fra naturlige ingredienser, dvs.: saft fra mangostan + kalkstensvand eller udelukkende saft fra mangostan. Kontrol med og udskydelse af gæring af saften er en vigtig praksis for at sikre det endelige produkts kvalitet.

Kogning

Producenter af »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« koger saft to gange dagligt (morgen og aften) umiddelbart efter høsten af saften for at forhindre, at den gæres.

Indbyggerne i Kulonprogo Regency fremstiller »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« ved den traditionelle metode med kogning over brændetræ. Gennem denne proces får »Gula Kelapa Kulonprogo Jogja« sin røgede aroma.

De ovenfor beskrevne traditioner er gået i arv fra generation til generation og påvirker i høj grad saftens og slutproduktets kendetegn.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

»Indonesian Geographical Indication Gazette A Series« (Indonesiens officielle tidende for geografiske betegnelser A-serie, nr. 02/IG/IV/A/2014 (16. april 2014-16. juli 2014).