C/2024/7046

21.11.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/7046)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

EU-Nr.: PDO-ID-2923 — 17.4.2023

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Indonesien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ ist ein granulierter Kokosblütenzucker. Dieser wird aus dem Nektar von Kokospalmen hergestellt, die im Regierungsbezirk Kulon Progo angebaut werden. Bei den zur Erzeugung von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ verwendeten Kokospalmen handelt es sich um die im abgegrenzten geografischen Gebiet heimischen Varianten – die Grüne Kokosnuss (*Cocos nucifera*, L. var. *viridis*) und die Rote Kokosnuss (*Cocos nucifera*, L. var. *rubescens*).

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ hat einen hohen Brix-Wert von 16-16,2 % (16-16,2 g lösliche Feststoffe je 100 g Nektar), einen Saccharosegehalt von 63,60-66,56 %, einen Gehalt an reduzierenden Zuckern von 5,83-9,71 %, einen Wassergehalt von 1,82-4,92 % und einen Aschegehalt von 1,84-2,14 %.

Der hohe Brix-Wert beeinflusst unmittelbar den Geschmack von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, der äußerst süß ist. Das Erzeugnis weist einen starken aromatischen Kokosnussduft, ein rauchiges Aroma sowie ein Karamellaroma auf, das in hohem Maße von der traditionellen Verarbeitungsmethode vor Ort abhängt. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ ist von bräunlich-gelber Farbe und hat eine weiche und geschmeidige Textur.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ ist ein granulierter Kokosblütenzucker und wird aus dem Nektar von Kokospalmen hergestellt, die ausschließlich in den folgenden drei (3) Distrikten des Regierungsbezirks Kulon Progo angebaut werden: Kokap, Girimulyo und Samigaluh.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung umfasst mehrere zu berücksichtigende Aspekte:

1. Bodenbereitung
2. Pflanzenanbau
3. Abzapfen des Nektars
4. Gärungsverzögerung
5. Verarbeitung des Nektars der Kokospalme zu granuliertem Zucker
6. Verarbeitung des granulierten Zuckers

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—-

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Logo:

Das Erzeugnis „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ sollte mit dem Logo „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ und dem Logo der nationalen geografischen Angabe Indonesiens gekennzeichnet werden. Die beiden Logos sind in der Abbildung unten zu sehen.

Logo „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“	Logo der nationalen geografischen Angabe Indonesiens

Kennzeichnung und Verpackung

Kennzeichnung

Umhüllung und Verpackung von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

Das Erzeugnis „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ sollte wie folgt gekennzeichnet werden:

a. mit der geografischen Angabe „*Gula Kelapa Kulonprogo Jogja*“
b. mit dem Logo der geografischen Angabe „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“
c. mit dem Code für die Rückverfolgbarkeit der geografischen Angabe

Einzelheiten des Logos:

d. Abbildung der Menoreh Hills
e. Abbildung von Kokospalmen
f. Abbildung des Erzeugnisses „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“
g. Abbildung des Jogja Monument
h. Schriftzug „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ wird in den folgenden drei (3) Distrikten des Regierungsbezirks Kulon Progo hergestellt: Kokap, Girimulyo und Samigaluh. Die westliche Grenze des Regierungsbezirks Kulon Progo befindet sich auf 110,0458° östlicher Länge, die östliche Grenze auf 110,2428° östlicher Länge, die nördliche Grenze auf 7,6584° südlicher Breite und die südliche Grenze auf 7,9741° südlicher Breite.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Wie der hohe Brix-Wert von 16-16,2 % (16-16,2 g lösliche Feststoffe je 100 g Nektar), der Saccharosegehalt von 63,60-66,56 %, der Gehalt an reduzierenden Zuckern von 5,83-9,71 %, der Wassergehalt von 1,82-4,92 % und der Aschegehalt von 1,84-2,14 % zeigen, wirken sich sowohl natürliche als auch menschliche Faktoren auf das Erzeugnis „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ aus. Der hohe Brix-Wert beeinflusst unmittelbar den Geschmack von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, der äußerst süß ist.

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ unterscheidet sich von anderen Kokosblütenzuckern hinsichtlich der Verwendung von Chemikalien zur Verzögerung der Gärung. Die Bevölkerung im Regierungsbezirk Kulon Progo verwendet keine chemischen Produkte wie Natriumbisulfit zur Verzögerung der Gärung bei der Entnahme des Nektars. Stattdessen setzen die Erzeuger in Kulon Progo eine natürliche Substanz namens *Laru* ein. Darüber hinaus wird traditionelles Brennholz verwendet, um „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ abzukochen, was ihm ein ausgeprägtes rauchiges Aroma verleiht.

Der Einfluss natürlicher Faktoren

Wie bereits erwähnt, wird „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ ausschließlich in den folgenden drei (3) Distrikten des Regierungsbezirks Kulon Progo erzeugt: Kokap, Girimulyo und Samigaluh. Das Gebiet liegt zwischen 100 und 500 m über dem Meeresspiegel und weist wellige Hänge mit einer Neigung von 2-15 % auf. Das Land wird von Inceptisol- und Alfisolböden dominiert, wobei die Hauptmaterialien Sandstein mit Schichten aus Ton, Kalkstein und Andesit mit einem recht tiefen Solum sind. Die Bodentextur ist durch Ton und Sand bestimmt. Die Bodenreaktion ist neutral oder leicht sauer mit ausreichender Bodenfruchtbarkeit. Die Wasserhaltefähigkeit des Bodens ist gering, was sich unmittelbar auf den Wassergehalt des Nektars auswirkt und zu einem hohen Zuckergehalt führt, sodass der Geschmack von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ sehr süß ist. Dies ist einer der Faktoren, die zu einem hohen Brix-Wert von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ führen. Neben dem Boden spielen die Regenfälle in Kulon Progo eine wichtige Rolle im Hinblick auf den hohen Brix-Wert. Der Regierungsbezirk Kulon Progo weist eine geringe Niederschlagsmenge von weniger als 2 500 mm pro Jahr auf, was zu einem niedrigen Wassergehalt im Boden führt.

Bei den zur Erzeugung von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ verwendeten Kokospalmen handelt es sich um die heimischen Varianten aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Die Kokospalmenvariante von Kulon Progo ist eine große Palmenart mit zwei Unterarten: die Grüne Kokosnuss (*Cocos nucifera*, L. var. *viridis*) und die Rote Kokosnuss (*Cocos nucifera*, L. var. *rubescens*). Diese Art von Kokospalme verfügt über einen großen Baumstamm, der bis zu 30 Meter hoch werden kann. Sie trägt nach sechs bis acht Anbaujahren Früchte. Kokospalmen dieser Art können mehr als hundert Jahre alt werden.

Der Einfluss menschlicher Faktoren

Der menschliche Faktor und das lokale Know-how beeinflussen die Merkmale von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ stark, wie nachstehend erläutert:

Pflanzenanbausystem

Das Kultivierungssystem beruht auf lokal angebauten Kokospalmen, wobei es sich um hohe Kokospalmen der Grünen Kokosnuss (*Cocos nucifera*, L. var. *viridis*) und der Roten Kokosnuss (*Cocos nucifera*, L. var. *rubescens*) handelt. Die Erzeuger in Kulon Progo verfügen über ein von ihren Vorfahren tradiertes System für den Anbau von Pflanzen, das z. B. die Einhaltung der Fruchtfolge für junge Pflanzen zwischen den Kokospalmen und die Verwendung von Gründüngung und Bodenbedeckung (Mulch) umfasst. Darüber hinaus wird in Kulon Progo auch ein Schädlings-, Krankheits- und Unkrautbekämpfungssystem durch Schnitt, Hacken oder Jäten (*Dangir*) befolgt. Dadurch bleibt die Güte der Kokospalme erhalten, sodass „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ von guter Qualität erzeugt werden kann.

System für die Entnahme des Kokosnektars

Die Entnahme des Kokosnektars wird mit einem als *Bumbung* bezeichneten Behälter (Bambusbehälter) vorgenommen, der äußerst hygienisch ist. Da der Behälter aus Bambus hergestellt wird, erfolgt keine Oxidation des Kokosnektars. Die Entnahme wird morgens und abends durchgeführt, um die Qualität des Kokosnektars zu erhalten. Die Entnahmezeit ist für die Erhaltung der Qualität des Nektars von entscheidender Bedeutung, da der Behälter nicht zu lange stehen bleiben darf, damit der Nektar nicht vergärt und der Geschmack nicht beeinflusst wird. Die Erzeuger in Kulon Progo haben die optimale Zeitspanne für die Entnahme des Nektars ermittelt. So verbleibt er nicht zu lange im Behälter und das Karamell- und Kokosnussaroma von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" wird aufrechterhalten.

Entnahme des Nektars

Die Erzeuger von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" haben die Verwendung chemischer Erzeugnisse (Natriumbisulfit) bei der Entnahme des Nektars untersagt. Natürliche Stoffe wie *Laru* (Zutaten) hingegen sind zugelassen. *Laru* besteht aus natürlichen Zutaten, nämlich: Mangostannektar + kalkhaltiges Wasser oder ausschließlich Mangostannektar. Die Steuerung und Verzögerung der Gärung des Nektars ist ein wichtiges Verfahren, um die Qualität des Enderzeugnisses zu gewährleisten.

Kochen

Die Erzeuger von „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" kochen den Nektar zweimal täglich (vormittags und abends) unmittelbar nach seiner Entnahme, um die Gärung zu verhindern.

Zum Kochen des „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" wird in Kulon Progo traditionelles Brennholz verwendet. Durch dieses Verfahren erhält „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" sein rauchiges Aroma.

Die oben beschriebenen Traditionen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, wirken sich stark auf die Merkmale des Nektars und des Enderzeugnisses aus.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Indonesisches Amtsblatt für geografische Angaben, Reihe A, Nr. 02/IG/IV/A/2014 (16. April 2014-16. Juli 2014)