Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/7046

21.11.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/7046)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος που είναι σύμφωνες με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 περιλαμβάνονται στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ID-2923 — 17.4.2023

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ινδονησία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.…)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» είναι κρυσταλλική ζάχαρη καρύδας από χυμό καρύδας που προέρχεται από φυτά κοκοφοίνικα που καλλιεργούνται στην περιφέρεια Kulonprogo Regency. Τα φυτά κοκοφοίνικα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» είναι η τοπική ποικιλία της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής —πράσινος κοκοφοίνικας *(Cocos nucifera, L. var viridis)* και κόκκινος κοκοφοίνικας *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*.

Το προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» έχει υψηλό ποσοστό Brix της τάξης του 16-16,2 % (16-16,2 γραμμάρια διαλυτών στερεών από 100 γραμμάρια χυμού), σακχαρόζη της τάξης του 63,60-66,56 %, αναγωγικά σάκχαρα της τάξης του 5,83-9,71 %, καθώς και περιεκτικότητα σε νερό της τάξης του 1,82-4,92 % και σε τέφρα της τάξης του 1,84-2,14 %.

Το υψηλό ποσοστό Brix επηρεάζει άμεσα τη γεύση του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», το οποίο διαθέτει ιδιαίτερα γλυκιά γεύση. Το προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» διαθέτει έντονο άρωμα καρύδας, με καπνιστές νότες και νότες καραμέλας, το οποίο εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την παραδοσιακή τοπική μέθοδο μεταποίησης. Το χρώμα του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» είναι καστανοκίτρινο, με μαλακή και λεία υφή.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» είναι κρυσταλλική ζάχαρη καρύδας από χυμό καρύδας που συλλέγεται από δένδρα κοκοφοίνικα τα οποία καλλιεργούνται μόνο στις ακόλουθες τρεις (3) περιοχές της περιφέρειας Kulonprogo Regency, και πιο συγκεκριμένα στις: Kokap, Girimulyo και Samigaluh.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή περιλαμβάνει διάφορα σημεία που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη, όπως παρουσιάζεται κατωτέρω:

1. Προετοιμασία του εδάφους
2. Καλλιέργεια φυτών
3. Άντληση του χυμού καρύδας
4. Επιβράδυνση της ζύμωσης
5. Μεταποίηση του χυμού καρύδας σε κρυσταλλική ζάχαρη
6. Επεξεργασία κρυσταλλικής ζάχαρης

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—-

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Λογότυπο:

Το προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» θα πρέπει να φέρει επισήμανση με το λογότυπο «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» και το λογότυπο της εθνικής γεωγραφικής ένδειξης της Ινδονησίας. Τα δύο λογότυπα εμφανίζονται στην ακόλουθη εικόνα.

Λογότυπο του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»	Λογότυπο της εθνικής γεωγραφικής ένδειξης της Ινδονησίας

Επισήμανση και συσκευασία

Επισήμανση

Περιτύλιγμα και συσκευασία του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

Τα προϊόντα «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» θα πρέπει να φέρουν την ακόλουθη επισήμανση:

α. την ονομασία «Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» («Γεωγραφική ένδειξη του Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»)·

β. το λογότυπο της γεωγραφικής ένδειξης του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»·

γ. τον κωδικό ιχνηλασιμότητας της ΓΕ.

Στοιχεία λογότυπου:

δ. εικόνα των λόφων Menoreh·

ε. εικόνα δένδρων κοκοφοίνικα·

στ. εικόνα του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»·

ζ. εικόνα του μνημείου Jogja·

η. αναγραφή του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» παράγεται σε τρεις (3) περιοχές της περιφέρειας Kulonprogo Regency, και πιο συγκεκριμένα στις: Kokap, Girimulyo, και Samigaluh. Το δυτικό σύνορο της περιφέρειας Kulonprogo Regency βρίσκεται στο 110.0458° ανατολικό γεωγραφικό μήκος, το ανατολικό σύνορο βρίσκεται στο 110.2428° ανατολικό γεωγραφικό μήκος, το βόρειο σύνορο βρίσκεται στο 7.6584° νότιο γεωγραφικό πλάτος και το νότιο σύνορο βρίσκεται στο 7.9741° νότιο γεωγραφικό πλάτος.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Τόσο οι φυσικοί όσο και οι ανθρώπινοι παράγοντες έχουν αντίκτυπο στο προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», κάτι το οποίο αποτυπώνεται στο υψηλό ποσοστό Brix της τάξης του 16-16,2 % (16-16,2 γραμμάρια διαλυτών στερεών από 100 γραμμάρια χυμού), στη σακχαρόζη της τάξης του 63,60-66,56 %, στα αναγωγικά σάκχαρα της τάξης του 5,83-9,71 %, καθώς και στην περιεκτικότητα σε νερό της τάξης του 1,82-4,92 % και σε τέφρα της τάξης του 1,84-2,14 %. Το υψηλό ποσοστό Brix επηρεάζει άμεσα τη γεύση του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», το οποίο διαθέτει ιδιαίτερα γλυκιά γεύση.

Αυτό που διακρίνει το προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» από άλλα είδη ζάχαρης καρύδας είναι η χρήση χημικών ουσιών για την επιβράδυνση της ζύμωσης. Οι κάτοικοι της περιφέρειας Kulonprogo Regency δεν χρησιμοποιούν χημικά προϊόντα όπως το διθειώδες νάτριο για την επιβράδυνση της ζύμωσης κατά τη λήψη του χυμού. Αντίθετα, χρησιμοποιούν μια φυσική ουσία που ονομάζεται Laru. Επιπλέον, χρησιμοποιούν παραδοσιακά καυσόξυλα για την παρασκευή του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», το οποίο του προσδίδει το ιδιαίτερο καπνιστό άρωμά του.

Επίδραση φυσικών παραγόντων

Όπως προαναφέρθηκε, το προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» παράγεται μόνο στις ακόλουθες τρεις (3) περιοχές της περιφέρειας Kulonprogo Regency, και πιο συγκεκριμένα στις: Kokap, Girimulyo, και Samigaluh. Η περιοχή βρίσκεται σε απόσταση 100-500 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας με ανώμαλες πλαγιές σε ποσοστό 2-15 %. Τα εδάφη ανήκουν στις κατηγορίες Inceptisols και Alfisols, των οποίων τα κύρια υλικά είναι ψαμμίτης σε στρώματα αργίλου, ασβεστόλιθου και ανδεσίτη με εδαφικό σώμα σχετικά μεγάλου βάθους. Ο άργιλος και η άμμος σχηματίζουν την υφή του εδάφους. Η αντίδραση του εδάφους είναι ουδέτερη ή ελαφρώς όξινη με επαρκή γονιμότητα. Η ικανότητα συγκράτησης ύδατος του εδάφους είναι περιορισμένη, επηρεάζοντας άμεσα την περιεκτικότητα του χυμού σε νερό, με αποτέλεσμα να εντοπίζεται υψηλό ποσοστό συγκέντρωσης σακχάρων στον χυμό και, ως εκ τούτου, η γεύση του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» να είναι πολύ γλυκιά. Αυτός είναι ένας από τους παράγοντες που προκαλούν το υψηλό ποσοστό Brix του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja». Εκτός από το έδαφος, οι βροχοπτώσεις στην περιοχή Kulonprogo Regency συμβάλλουν σημαντικά στο υψηλό ποσοστό Brix. Στην περιοχή Kulonprogo Regency παρατηρείται χαμηλό επίπεδο βροχοπτώσεων, κάτω των 2 500 mm ετησίως, με αποτέλεσμα τη χαμηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε νερό.

Τα φυτά κοκοφοίνικα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» είναι η τοπική ποικιλία της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η ποικιλία της περιοχής Kulonprogo Regency είναι ο ψηλός κοκοφοίνικας, που αποτελείται από τον πράσινο κοκοφοίνικα *(Cocos nucifera, L. var viridis)* και τον κόκκινο κοκοφοίνικα *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*. Αυτό το είδος φυτού κοκοφοίνικα έχει μεγάλο κορμό δένδρου που μπορεί να φτάσει τα 30 μέτρα σε ύψος. Ο εν λόγω κοκοφοίνικας αρχίζει να παράγει καρπούς μετά από 6-8 έτη καλλιέργειας. Οι κοκοφοίνικες αυτού του είδους μπορούν να ζήσουν για περισσότερο από έναν αιώνα.

Επίδραση ανθρώπινου παράγοντα

Ο ανθρώπινος παράγοντας και η τοπική τεχνογνωσία επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό τα χαρακτηριστικά του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», όπως εξηγείται κατωτέρω:

Σύστημα καλλιέργειας φυτών

Το σύστημα καλλιέργειας κοκοφοίνικα βασίζεται στα τοπικά καλλιεργούμενα δένδρα κοκοφοίνικα της ποικιλίας του ψηλού κοκοφοίνικα, τον πράσινο κοκοφοίνικα *(Cocos nucifera, L. var viridis)* και τον κόκκινο κοκοφοίνικα *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*. Οι κάτοικοι του Kulonprogo διαθέτουν ήδη ένα σύστημα που έχει μεταβιβαστεί από τους προγόνους τους για την καλλιέργεια φυτών, όπως η εναλλαγή καλλιεργειών (αμειψισπορά) για τα νεαρά φυτά ανάμεσα στα δένδρα κοκοφοίνικα και η χρήση χλωρής λίπανσης και φυτικής κάλυψης (εδαφοκάλυμμα). Επιπλέον, οι κάτοικοι του Kulonprogo διαθέτουν επίσης ένα σύστημα για την αντιμετώπιση των επιβλαβών οργανισμών, των ασθενειών και των ζιζανίων μέσω του κλαδέματος, του τσαπίσματος ή του ξεχορταριάσματος (dangir). Με τον τρόπο αυτόν διατηρείται η ποιότητα των φυτών κοκοφοίνικα ώστε το προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» που παράγεται να έχει καλή ποιότητα.

Σύστημα συλλογής χυμού καρύδας

Η συλλογή του χυμού καρύδας γίνεται από δοχείο που ονομάζεται bumbung (δοχείο μπαμπού), το οποίο είναι πολύ υγιεινό. Επειδή ο περιέκτης είναι κατασκευασμένος από μπαμπού, δεν υπάρχει οξείδωση του χυμού καρύδας. Ο χυμός συλλέγεται το πρωί και το βράδυ για να διατηρηθεί η ποιότητά του. Ο χρόνος συλλογής είναι πολύ σημαντικός για τη διατήρηση της ποιότητας του χυμού, καθώς οι κάτοικοι του Kulonprogo αποφεύγουν να αφήνουν τον χυμό στα δοχεία για υπερβολικά μεγάλο χρονικό διάστημα, κάτι που θα είχε ως αποτέλεσμα τη ζύμωση του χυμού και την αλλοίωση της γεύσης του. Οι κάτοικοι του Kulonprogo έχουν βρει την κατάλληλη χρονική στιγμή για τη συλλογή του χυμού ώστε να μην αφήνουν τα δοχεία για υπερβολικά μεγάλο χρονικό διάστημα, διατηρώντας με αυτόν τον τρόπο το άρωμα καραμέλας και καρύδας του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

Τρόπος συλλογής του χυμού

Οι παραγωγοί του προϊόντος «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» δεν επιτρέπουν χημικά προϊόντα (διθειώδες νάτριο) για την επιβράδυνση της ζύμωσης κατά τη λήψη του χυμού, ενώ επιτρέπονται φυσικές ουσίες όπως το Laru (συστατικά). Το Laru προέρχεται από φυσικά συστατικά, και πιο συγκεκριμένα: από χυμό μαγγούστας + ασβεστούχο νερό ή μόνο από χυμό μαγγούστας. Ο έλεγχος και η επιβράδυνση της ζύμωσης του χυμού αποτελεί βασική πρακτική για τη διασφάλιση της ποιότητας του τελικού προϊόντος.

Παρασκευή

Οι παραγωγοί του προϊόντος «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» παρασκευάζουν (βράζουν) τον χυμό δύο φορές την ημέρα (πρωί και βράδυ) αμέσως μετά τη συγκομιδή του χυμού, ώστε να αποφεύγεται η ζύμωση του.

Για την παρασκευή του «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», οι κάτοικοι της περιφέρειας Kulonprogo Regency χρησιμοποιούν παραδοσιακά καυσόξυλα. Με τη διαδικασία αυτή, το προϊόν «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» αποκτά το καπνιστό άρωμά του.

Οι παραδοσιακές πρακτικές που περιγράφονται ανωτέρω, οι οποίες πέρασαν από γενιά σε γενιά, επηρεάζουν σημαντικά τα χαρακτηριστικά του χυμού και του τελικού προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

«Γεωγραφική ένδειξη της Ινδονησίας, Επίσημη Εφημερίδα, σειρά Α, αριθ. 02/IG/IV/A/2014 (16 Απριλίου 2014 – 16 Ιουλίου 2014)»