C/2024/7046

21.11.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/7046)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones que cumple lo dispuesto en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 figura en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

N.º UE: PDO-ID-2923 — 17.4.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

2. **Estado miembro o tercer país**

Indonesia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» es un azúcar de coco en grano obtenido de la savia de cocoteros cultivados en la Regencia de Kulonprogo. Los cocoteros de los que se obtiene el «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» son de la variedad autóctona de la zona geográfica delimitada, de tipo verde (*Cocos nucifera*, L. var. *viridis*) y rojo (*Cocos nucifera*, L. var. *rubescens*).

El «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» tiene un alto grado Brix, de entre el 16 % y el 16,2 % (entre 16 y 16,2 gramos de sólidos solubles por cada 100 gramos de savia), con un contenido en sacarosa de entre el 63,60 % y el 66,56 %, un contenido en azúcares reductores de entre el 5,83 % y el 9,71 %, un contenido de humedad de entre el 1,82 % y el 4,92 % y un contenido en cenizas de entre el 1,84 % y el 2,14 %.

El alto grado Brix influye directamente en el «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» al conferirle un sabor muy dulce. El «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» tiene un intenso olor aromático a coco y un aroma ahumado y a caramelo que obedece en gran medida al método tradicional local de elaboración. El «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» es de un color amarillo amarronado y tiene una textura suave y lisa.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» es un azúcar de coco en grano obtenido exclusivamente de la savia extraída de cocoteros cultivados en tres distritos (Kokap, Girimulyo y Samigaluh) de la Regencia de Kulonprogo.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Hay varios factores que deben tenerse en cuenta en la producción, a saber:

1. la preparación del terreno;
2. el cultivo de las plantas;
3. la extracción de la savia del cocotero;
4. el retraso de la fermentación;
5. la transformación de la savia del cocotero en azúcar en grano;
6. la elaboración del azúcar en grano.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Logotipo:

El «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» debe etiquetarse con el logotipo de «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» y el logotipo nacional de las indicaciones geográficas de Indonesia. Los dos logotipos figuran a continuación:

Logotipo de «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»	Logotipo nacional de las indicaciones geográficas de Indonesia

Etiquetado y envasado

Etiquetado

Embalaje y envasado del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

En el etiquetado de los productos «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» deben figurar:

a. la mención *Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja* («Indicación Geográfica “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”»);
b. el logotipo de la indicación geográfica «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»;
c. el código de trazabilidad de la IG.

En el logotipo figuran:

d. la imagen de las colinas de Menoreh;
e. la imagen de cocoteros;
f. la imagen del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»;
g. la imagen del monumento Yogya (Jogja);
h. la mención «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

El «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» se produce en tres distritos (Kokap, Girimulyo y Samigaluh) de la Regencia de Kulonprogo. La Regencia de Kulonprogo tiene su frontera occidental en los 110.0458° de longitud este, su frontera oriental en los 110.2428° de longitud este, su frontera septentrional en los 7.6584° de latitud sur y su frontera meridional en los 7.9741° de latitud sur.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Tanto los factores naturales como los humanos inciden en el «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», como demuestran su alto grado Brix de entre el 16 % y el 16,2 % (de 16 a 16,2 gramos de sólidos solubles por 100 gramos de savia), su contenido en sacarosa de entre el 63,60 % y el 66,56 %, su contenido en azúcares reductores de entre el 5,83 % y el 9,71 %, su contenido de humedad de entre 1,82 % y el 4,92 % y su contenido en cenizas de entre el 1,84 % y el 2,14 %. El alto grado Brix influye directamente en el «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» al conferirle un sabor muy dulce.

La diferencia entre el «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» y otros azúcares de coco estriba en el empleo de productos químicos para el retraso de la fermentación. En la Regencia de Kulonprogo no se usan productos químicos como el bisulfito sódico para retrasar la fermentación durante la recogida de la savia. En cambio, se utiliza una sustancia natural llamada *laru*. Además, en Kulonprogo se emplea el tradicional fuego de leña para la cocción, lo que confiere al «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» su marcado aroma ahumado.

Influencia de los factores humanos

Como se ha mencionado, el «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» se produce exclusivamente en tres distritos (Kokap, Girimulyo y Samigaluh) de la Regencia de Kulonprogo. La zona se encuentra a una altitud de entre 100 y 500 metros sobre el nivel del mar, con laderas onduladas de entre el 2 % y el 15 % de pendiente. Predominan los suelos tipo inceptisol y alfisol principalmente formados por capas de arenisca intercaladas con arcilla, caliza y andesita, con un solum relativamente profundo. Los suelos son de textura arcillosa y arenosa. Son de reacción neutra o ligeramente ácida y tienen una fertilidad suficiente. La capacidad de retención de agua de los suelos es baja, lo que influye directamente en el contenido de agua de la savia, la cual, en consecuencia, tiene un elevado porcentaje de concentración de azúcares, lo que confiere un el sabor muy dulce al «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja». Este es uno de los motivos por los que el «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» tiene un elevado grado Brix, en el que también incide de manera importante la escasa pluviometría de la Regencia de Kulonprogo, inferior a los 2 500 mm anuales, que hace que los suelos tengan un bajo contenido de humedad.

Los cocoteros de los que se obtiene el «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» son de una variedad autóctona de la zona geográfica delimitada. Los cocoteros de la variedad de la Regencia de Kulonprogo son altos, de tipo verde (*Cocos nucifera*, L. var. *viridis*) o rojo (*Cocos nucifera*, L. var *rubescens*). Tienen grandes troncos que pueden alcanzar los 30 metros de altura. El cocotero empieza a dar frutos a los seis u ocho años de cultivo. Los cocoteros de este tipo pueden llegar a vivir más de un siglo.

Influencia del factor humano

El factor humano y el saber hacer local influyen en gran medida en las características del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», como se explica a continuación:

Sistema de cultivo de las plantas

El sistema de cultivo se basa en los cocoteros autóctonos de las variedades altas de tipo verde (*Cocos nucifera*, L. var. *viridis*) y rojo (*Cocos nucifera*, L. var *rubescens*). Los lugareños de Kulonprogo disponen de un sistema de cultivo heredado de sus antepasados, que engloba métodos como la rotación de los cultivos de plantas jóvenes entre los cocoteros, el abono verde y el uso de cubierta vegetal (mantillo). También cuentan con un sistema de control de plagas, enfermedades y malas hierbas mediante la poda, la escarda (*dangir*) y el uso de la azada. Esto mantiene la calidad de los cocoteros de modo que produzcan frutos de buena calidad para la elaboración del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

Sistema de extracción de la savia del cocotero

La savia del cocotero se recoge en un recipiente denominado *bumbung* (recipiente de bambú) que es muy higiénico y, por ser de bambú, evita la oxidación de la savia. La savia se recoge por la mañana y por la tarde a fin de mantener su calidad. La duración de la recogida es fundamental para mantener la calidad de la savia; en Kulonprogo se evita que la savia permanezca demasiado tiempo en el recipiente para evitar la fermentación y la alteración de su sabor. La población de Kulonprogo ha dado con la duración idóneo de recogida de la savia, evitando que el recipiente esté colocado durante un tiempo excesivo, con lo que se mantiene el aroma a caramelo y a coco del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

Cómo obtener la savia

Entre los productores del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» no se permite el uso de productos químicos (bisulfito sódico) para retrasar la fermentación durante la recolecta de la savia. En cambio, se utilizan sustancias (ingredientes) naturales, como el *laru*, que se elabora con savia de mangostán y agua de piedra caliza o únicamente con savia de mangostán. Controlar y retrasar la fermentación de la savia es una práctica clave para garantizar la calidad del producto final.

Cocción

Los productores del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» cuecen (hierven) la savia dos veces al día (mañana y tarde) inmediatamente después de la recolección para evitar su fermentación.

En la cocción del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» en la Regencia de Kulonprogo se emplea el método tradicional de fuego de leña. Este proceso le confiere al «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» su aroma ahumado.

Las tradiciones aquí descritas, que han pasado de generación en generación, influyen enormemente en las características de la savia y del producto final.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

«Boletín indonesio de las indicaciones geográficas», serie A, n.º 02/IG/IV/A/2014 (16 de abril de 2014 a 16 de julio de 2014)