C/2024/7046

21.11.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/7046)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 7 vastav tootespetsifikaat on esitatud liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

ELi nr: PDO-ID-2923 – 17.4.2023

KPN (X) KGT ( )

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Indoneesia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ on Kulonprogo regentkonnas kasvavate kookospalmide kookosõienektarist valmistatud granuleeritud kookossuhkur. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ tootmiseks kasutatavad kookospalmid on määratletud geograafilise piirkonna kohalikku sorti – *Cocos nucifera L. var. viridis* ja *var. rubescens*.

Tootel „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ on kõrge Brixi väärtus vahemikus 16–16,2 % (16–16,2 grammi lahustuvat kuivainet 100 grammist nektarist) ning selle sahharoosisisaldus on 63,60–66,56 %, redutseeriva suhkru sisaldus on 5,83–9,71 %, veesisaldus on 1,82–4,92 % ja tuhasisaldus on 1,84–2,14 %.

Kõrge Brixi väärtus mõjutab otseselt „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ maitset, mis on väga magus. Tootel „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ on tugev aromaatne kookose ning suitsune ja karamelline lõhn, mis on suurel määral tingitud traditsioonilisest kohalikust töötlemismeetodist. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ on pruunikaskollase värvuse ning pehme ja sileda tekstuuriga.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ on granuleeritud kookossuhkur, mis on toodetud kookosõienektarist, mis on kogutud kolmes Kulonprogo regentkonna piirkonnas (Kokap, Girimulyo ja Samigaluh) kasvavatest kookospalmidest.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmisel tuleb silmas pidada järgmisi aspekte.

1. Maa ettevalmistamine
2. Taimede kasvatamine
3. Kookosõienektari kogumine
4. Käärimise edasilükkamine
5. Kookosõienektari töötlemine granuleeritud suhkruks
6. Suhkru granuleerimise protsess

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Logo

Toode „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ peaks olema märgistatud „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ logo ja Indoneesia riikliku geograafilise tähise logoga. Need kaks logo on alljärgneval kujutisel.

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ logo	Indoneesia riikliku geograafilise tähise logo

Märgistamine ja pakendamine

Märgistus

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ pakendamine ja pakend

Toode „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ peaks olema märgistatud järgmiselt:

a. nimetus „*Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja*“ („Gula Kelapa Kulonprogo Jogja geograafiline tähis“),

b. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ geograafilise tähise logo,

c. geograafilise tähise jälgitavuskood.

Logo elemendid:

d. Menorehi mägede kujutis,

e. kookospalmide kujutis,

f. toote „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ kujutis,

g. Jogya samba kujutis,

h. kiri „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toodet „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ valmistatakse kolmes Kulonprogo regentkonna piirkonnas – Kokap, Girimulyo ja Samigaluh. Kulonprogo regentkonna läänepiiri koordinaat on 110.0458° idapikkust, idapiiri koordinaat 110.2428° idapikkust, põhjapiiri koordinaat on 7.6584° lõunalaiust ja lõunapiiri koordinaat on 7.9741° lõunalaiust.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toodet „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ mõjutavad nii looduslikud kui ka inimtegevusega seotud tegurid, millest annavad tunnistust kõrge Brixi väärtus vahemikus 16–16,2 % (16–16,2 grammi lahustuvat kuivainet 100 grammist nektarist), sahharoosisisaldus vahemikus 63,60–66,56 %, redutseeriva suhkru sisaldus vahemikus 5,83–9,71 %, veesisaldus vahemikus 1,82–4,92 % ja tuhasisaldus vahemikus 1,84–2,14 %. Kõrge Brixi väärtus mõjutab otseselt „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ maitset, mis on väga magus.

Toote „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ erinevus muust kookossuhkrust seisneb selles, kuidas kasutatakse kemikaale käärimise edasilükkamiseks. Kulonprogo regentkonna elanikud ei kasuta nektari kogumise ajal keemiatooteid, nt naatriumbisulfitit selleks, et käärimist edasi lükata. Selle asemel kasutavad nad looduslikku ainet nimetusega *laru*. Lisaks kasutavad Kulonprogo elanikud „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ keetmisel traditsioonilist küttepuitu, mis annab tootele iseloomuliku suitsuse lõhna.

Looduslike tegurite mõju

Nagu eespool juba nimetatud, valmistatakse toodet „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ kolmes Kulonprogo regentkonna piirkonnas – Kokap, Girimulyo ja Samigaluh. Piirkond asub 100–500 meetri kõrgusel merepinnast 2–15 % kaldega lainjate nõlvadega alal. Pinnas koosneb peamiselt *inceptisol*- ja *alfisol*-muldadest, kus peamistes liivakivi materjalides on kihistunud savi, lubjakivi ja andesiit ning mullaosa on üsna tüse. Mulla lõimis koosneb savist ja liivast. Mulla pH on neutraalne või veidi happeline, piisava viljakusega. Mulla veesäilitusvõime on väike, mis mõjutab otseselt nektari veesisaldust ning tähendab, et nektari suhkrusisaldus on suur ja seega toode „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ väga magus. See on üks tegureid, mis annab tootele „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ kõrge Brixi väärtuse. Peale mulla on kõrge Brixi väärtuse seisukohast oluline ka Kulonprogo regentkonna sademete hulk. Kulonprogo regentkonnas on vähe sademeid (alla 2 500 mm aastas) ja seega mulla veesisaldus väike.

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ tootmiseks kasutatavad kookospalmid on määratletud geograafilise piirkonna kohalikku sorti. Kulonprogo regentkonnas kasvavad kõrged kookospalmid, mis kuuluvad sorti *Cocos nucifera L. var. viridis* ja *var. rubescens*. Sellistel kookospalmidel on suur tüvi, mis võib kasvada 30 meetri kõrguseks. Puu hakkab andma vilja, kui ta on kasvanud 6–8 aastat. Sedalaadi kookospalmide eluiga võib olla pikem kui sajand.

Inimtegurite mõju

Inimtegurid ja kohalikud teadmised mõjutavad tugevasti „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ omadusi, nagu on kirjeldatud alljärgnevalt.

Taimede kasvatamise süsteem

Kookospalmide kasvatamise süsteem põhineb kohalikel kõrgetel puudel, mis kuuluvad sorti *Cocos nucifera L. var. viridis* ja *var. rubescens*. Kulonprogo elanikud kasutavad taimede kasvatamiseks esivanemate edasi antud süsteemi, mis hõlmab näiteks külvikordade kasutamist noorte taimede kasvatamiseks kookospalmide vahel ning haljasväetise ja pinnakatte (multši) kasutamist. Lisaks on Kulonprogo elanikel oma kahjuri-, haigus- ja umbrohutõrjesüsteem lõikamise, kõplamise ja rohimise *(dangir)* abil. See aitab kasvatada piisavalt häid kookospalme, et valmistada kvaliteetset toodet „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

Kookosõienektari kogumise süsteem

Kookosõienektar kogutakse anumasse nimetusega „*bumbung*“ (bambusest anum), mis on väga hügieeniline ja kuna anum on tehtud bambusest, siis kookosõienektar ei oksüdeeru. Nektarit kogutakse hommikul ja õhtul, et säiliks selle kvaliteet. Kogumisaeg on nektari kvaliteedi säilimiseks väga tähtis, sest Kulonprogo elanikud ei jäta anumat seisma liiga kauaks sellepärast, et nektar ei kääriks ega mõjutaks seega nektari maitset. Kulonprogo elanikud kulutavad nektari kogumiseks just nii palju aega, et anum ei peaks seisma jääma liiga kauaks. See aitab säilitada „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ karamelli- ja kookoselõhna.

Kuidas nektarit kogutakse

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ tootjad ei luba nektari kogumise ajal käärimise edasilükkamiseks kasutada keemiatooteid (naatriumbisulfitit), kuid lubatud on looduslikud ained, nagu *laru* (lisaained). Laru on saadud looduslikest koostisosadest, milleks on mangostaninektar ja lubjakiviga filtreeritud vesi või ainult mangostaninektar. Nektari käärimise kontrollimine ja edasilükkamine on üks olulisi tavasid lõpptoote kvaliteedi tagamisel.

Keetmine

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ tootjad keedavad nektarit kohe pärast selle kogumist kaks korda päevas (hommikul ja õhtul), et vältida nektari käärimist.

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ keetmiseks kasutavad Kulonprogo regentkonna elanikud traditsioonilist küttepuitu. Selle protsessi kaudu omandab „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ oma suitsuse lõhna.

Eespool kirjeldatud, põlvest põlve edasi antavad traditsioonid mõjutavad oluliselt nektari ja lõpptoote omadusi.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

„Indoneesia geograafiliste tähiste ametliku väljaande A-seeria nr 02/IG/IV/A/2014 (16.aprill–16.juuli 2014)“