C/2024/7046

21.11.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/7046)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklan mukainen tuote-eritelmä on maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

EU-nro: PDO-ID-2923 – 17.4.2023

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Indonesia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.8 Muut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” on Kulonprogon hallintoalueella kasvatetuista kookospalmuista saadusta kookosnektarista valmistettu rakeistettu kookossokeri. Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin valmistukseen käytettävät kookospalmut ovat rajatun maantieteellisen alueen omaa paikallista muunnosta – ”vihreä kookospähkinä” (*Cocos nucifera* L. *var. viridis*) ja ”punainen kookospähkinä” (*Cocos nucifera* L. *var. rubescens*).

Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin Brix-arvo on korkea, 16–16,2 % (16–16,2 grammaa liukoisia kiintoaineita 100 grammasta nektaria), siinä on sakkaroosia 63,60–66,56 % ja pelkistäviä sokereita 5,83–9,71 %, ja sen vesipitoisuus on 1,82–4,92 % ja tuhkapitoisuus 1,84–2,14 %.

Korkea Brix-arvo vaikuttaa suoraan Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin erittäin makeaan makuun. Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerilla on voimakas aromaattisen kookoshedelmäinen tuoksu, savuinen aromi ja karamellimainen aromi, joka riippuu suuresti perinteisestä paikallisesta jalostusmenetelmästä. Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokeri on väriltään ruskeankeltaista ja rakenteeltaan pehmeää ja tasaista.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokeri on rakeistettu kookossokeri, jonka valmistukseen käytetty kookosnektari on kerätty kolmella (3) Kulonprogon hallintoalueeseen kuuluvalla alueella (Kokap, Girimulyo ja Samigaluh) kasvatetuista kookospalmuista.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Tuotantoon kuuluu useita huomioitavia seikkoja, kuten alla esitetään:

1. Maaperän valmistelu
2. Kasvien viljely
3. Kookosnektarin talteenotto
4. Käymisen viivästyttäminen
5. Kookospähkinänektarin jalostaminen rakeistetuksi sokeriksi
6. Rakeistetun sokerin jalostaminen

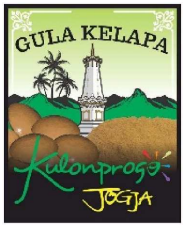
3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tunnus:

Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokeriin olisi merkittävä Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -tunnus ja Indonesian kansallisen maantieteellisen merkinnän tunnus. Nämä kaksi tunnusta esitetään alla olevassa kuvassa.

	
Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -tunnus	Indonesian kansallisen maantieteellisen merkinnän tunnus

Pakkausmerkinnät ja pakkaukset

Pakkausmerkinnät:

Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin kääre ja pakkaus

Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -tuotteissa on oltava seuraavat merkinnät:

a. Nimitys ”Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” (Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin maantieteellinen merkintä)

b. Maantieteellisen merkinnän ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” tunnus.

c. Maantieteellisen merkinnän jäljitettävyyskoodi

Tunnuksen yksityiskohdat:

d. Kuva Menorehin kukkuloista

e. Kuva kookospalmuista

f. Kuva Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerista

g. Kuva Jogja-monumentista

h. Teksti ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokeria valmistetaan kolmella (3) Kulonprogon hallintoalueella sijaitsevalla alueella: Kokap, Girimulyo ja Samigaluh. Kulonprogon hallintoalueen länsirajan koordinaatti on 110.0458° itäistä pituutta, itärajan 110.2428° itäistä pituutta, pohjoisrajan 7.6584° eteläistä leveyttä ja etelärajan 7.9741° eteläistä leveyttä.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Sekä luontoon liittyvillä että inhimillisillä tekijöillä on vaikutus Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokeriin. Tämä ilmenee siten, että sokerin Brix-arvo on korkea, 16–16,2 % (16–16,2 grammaa liukoisia kiintoaineita 100 grammasta nektaria), siinä on sakkaroosia 63,60–66,56 % ja pelkistäviä sokereita 5,83–9,71 % ja sen vesipitoisuus on 1,82–4,92 % ja tuhkapitoisuus 1,84–2,14 %. Korkea Brix-arvo vaikuttaa suoraan Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin erittäin makeaan makuun.

Käymisen viivästyttäminen kemikaalien avulla erottaa Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin ja muut kookossokerit toisistaan. Nektarin talteenoton yhteydessä ei Kulonprogon hallintoalueella käytetä kemiallisia tuotteita (kuten natriumbisulfiittia) viivästyttämään käymistä. Kulonprogossa käytetään sen sijaan luonnonainetta, jota kutsutaan nimellä *laru*. Sen lisäksi Kulonprogossa käytetään Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin keittämiseen perinteisiä polttopuita, mikä antaa sille selvästi havaittavan savuisen aromin.

Luontoon liittyvät tekijät

Kuten edellä todetaan, Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokeria valmistetaan ainoastaan kolmella (3) Kulonprogon hallintoalueella sijaitsevalla alueella: Kokap, Girimulyo ja Samigaluh. Alue sijaitsee 100–500 metrin korkeudella merenpinnasta, ja sen kumpuilevien rinteiden kaltevuus on 2–15 %. Maaperä on pääasiassa inseptisoleja ja alfisoleja, joiden päämateriaaleja ovat saven kanssa kerrostunut hiekkakivi, kalkkikivi ja andesiitti, ja kuivakuoren osuus ulottuu melko syvälle. Maaperä on rakenteeltaan savista ja hiekkaista. Maaperän reaktio on neutraali tai lievästi hapan, ja maaperä on riittävän hedelmällistä. Maaperän vedenpidätyskyky on alhainen, mikä vaikuttaa suoraan nektarin vesipitoisuuteen ja sen myötä suureen sokeripitoisuuteen, joka saa aikaan Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin hyvin makean maun. Tämä on yksi tekijöistä, joiden ansiosta Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin Brix-arvo on korkea. Maaperän lisäksi Kulonprogon hallintoalueen sademäärällä on suuri vaikutus korkeaan Brix-arvoon. Kulonprogon hallintoalueen sademäärä on alhainen, alle 2 500 mm vuodessa, minkä vuoksi maaperän vesipitoisuus on alhainen.

Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin valmistukseen käytetyt kookospalmut ovat rajatun maantieteellisen alueen omaa paikallista muunnosta. Kulonprogon hallintoalueen kookospalmumuunnos on korkea kookospalmu, jota kasvatetaan kahtena muunnoksena: ”vihreä kookospähkinä” (*Cocos nucifera* L. *var. viridis*) ja ”punainen kookospähkinä” (*Cocos nucifera* L. *var. rubescens*). Tämäntyyppisen kookospalmun runko on suuri, ja se voi kasvaa 30 metrin korkuiseksi. Nämä kookospalmut alkavat kantaa hedelmiä 6–8 vuoden viljelyn jälkeen. Ne voivat elää yli satavuotiaiksi.

Inhimilliset tekijät

Ihmisen toimintaan liittyvillä tekijöillä ja paikallisella osaamisella on suuri vaikutus Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin ominaisuuksiin seuraavasti:

Kasvien viljelykäytäntö

Kookospalmujen viljely perustuu paikallisiin, korkeisiin kookospalmuihin, joita kasvatetaan kahtena muunnoksena: ”vihreä kookospähkinä” (*Cocos nucifera* L. *var. viridis*) ja ”punainen kookospähkinä” (*Cocos nucifera* L. *var. rubescens*). Kulonprogossa viljelykäytännöt ovat periytyneet jo esivanhemmilta. Tällaisia käytäntöjä ovat muun muassa kookospalmujen välissä toteutettava nuorten kasvien viljelykierto sekä viherlannoitteen ja maanpeitteen (katteen) käyttö. Kulonprogossa on myös käytössä tuholaisten, tautien ja rikkakasvien torjuntakäytäntö, jossa hyödynnetään leikkaamista, kuokkimista tai kitkemistä (*dangir*). Näin kookospalmujen laatu säilyy, jotta niistä saadaan hyvälaatuista Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokeria.

Kookosnektarin keruumenetelmä

Kookosnektari kerätään *bumbung*-nimisestä astiasta (bambuastia), joka on hyvin hygieeninen. Koska astia on valmistettu bambusta, kookosnektarin hapettumista ei tapahdu. Kookosnektarin laadun säilyttämiseksi se kerätään aamulla ja illalla. Keräyksen ajankohta on erittäin tärkeä nektarin laadun säilyttämiseksi, koska Kulonprogossa vältetään nektarin poistamista astiasta liian pitkäksi ajaksi. Tällöin nektari voi alkaa käydä, mikä vaikuttaa sen makuun. Kulonprogossa on onnistuttu löytämään keräämiselle sopivan pituinen aika niin, että nektari ei joudu olemaan poissa astiasta liian pitkää aikaa. Tämä mahdollistaa Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin karamelli- ja kookosaromin säilymisen.

Nektarin talteenotto

Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin tuottajat eivät salli käymistä viivästyttävien kemiallisten tuotteiden (natriumbisulfiitti) käyttöä nektarin talteenoton yhteydessä. Luonnollisten aineiden, kuten *larun* (ainesosat), käyttö sen sijaan on sallittua. *Laru* on peräisin luonnollisista ainesosista: mangostaninektari + kalkkivesi tai pelkkä mangostaninektari. Nektarin käymisen valvonta ja viivästyttäminen on olennainen käytäntö, jolla varmistetaan lopputuotteen laatu.

Keittäminen

Nektarin käymisen estämiseksi Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin tuottajat keittävät nektaria kahdesti päivässä (aamulla ja illalla) välittömästi sadonkorjuun jälkeen.

Kulonprogossa käytetään perinteisiä polttopuita Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokerin keittämiseen. Tämän menetelmän ansiosta Gula Kelapa Kulonprogo Jogja -sokeri saa savuisen arominsa.

Edellä kuvatut sukupolvelta toiselle siirtyneet perinteet vaikuttavat suuresti nektarin ja lopputuotteen ominaisuuksiin.

Eritelmän julkaisutiedot

”Indonesian Geographical Indication Gazette A Series No. 02/IG/IV/A/2014 (16 April 2014 - 16 July 2014)” – Indonesian maantieteellisten merkintöjen virallisen lehden A sarja, nro 02/IG/IV/A/2014 (16.4.2014–16.7.2014)