C/2024/7046

21.11.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/7046)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges conforme à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre des indications géographiques de l'Union.

DOCUMENT UNIQUE

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

Nº UE: PDO-ID-2923 — 17.4.2023

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

2. **État membre ou pays tiers**

Indonésie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» est du sucre de noix de coco cristallisé fabriqué à partir de la sève de coco extraite de cocotiers cultivés dans la préfecture de Kulon Progo. Les cocotiers utilisés pour la production du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» appartiennent à la variante locale de l'aire géographique délimitée, à savoir la noix de coco verte (*Cocos nucifera,* L. var *viridis*) et la noix de coco rouge (*Cocos nucifera,* L. var *rubescens*).

Le degré de Brix du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» est élevé, compris entre 16 et 16,2 % (16 à 16,2 grammes de matières solides solubles pour 100 grammes de sève), son saccharose se situe entre 63,60 % et 66,56 %, son sucre réducteur entre 5,83 % et 9,71 %, sa teneur en eau entre 1,82 % et 4,92 % et sa teneur en cendres entre 1,84 % et 2,14 %.

Un degré de Brix élevé exerce une influence directe sur le goût du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», qui présente un fort goût sucré. Le «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» présente un parfum aromatique intense de noix de coco, un arôme fumé et un goût de caramel, qui dépend fortement de la méthode de transformation traditionnelle locale. Le «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» est de couleur jaune-brun et sa texture est souple et lisse.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» est du sucre de noix de coco cristallisé fabriqué à partir de la sève de coco extraite de cocotiers cultivés dans trois (3) districts de la préfecture de Kulon Progo, à savoir: Kokap, Girimulyo et Samigaluh.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production se compose de plusieurs étapes à prendre en considération, comme indiqué ci-dessous:

1. Préparation des sols
2. Culture de la plante
3. Collecte de la sève de coco
4. Retardement de la fermentation
5. Transformation de la sève de coco en sucre cristallisé
6. Transformation du sucre cristallisé

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Symbole graphique:

Le «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» doit porter une étiquette comportant le logo «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» et le logo de l'indication géographique nationale de l'Indonésie. Les deux logos sont repris dans l'image ci-dessous.

Logo du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»	Logo de l'indication géographique nationale de l'Indonésie

Étiquetage et conditionnement

Étiquetage

Conditionnement et emballage du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

Les produits «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» doivent porter une étiquette comportant les éléments suivants:

a. la dénomination «*Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja*» («Indication géographique de Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»)

b. le logo de l'indication géographique du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

c. le code de traçabilité de l'IG

Détails du logo:

d. Image des collines de Menoreh

e. Image de cocotiers

f. Image du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

g. Image du monument de Yogyakarta

h. Mention de «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» est produit dans trois (3) districts de la préfecture de Kulon Progo, à savoir: Kokap, Girimulyo et Samigaluh. La frontière occidentale de la préfecture de Kulon Progo se trouve à 110.0458° longitude est, la frontière orientale à 110.2428° longitude est, la frontière septentrionale est située à 7.6584° latitude sud et la frontière méridionale est située à 7.9741° latitude sud.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Les facteurs tant humains que naturels exercent une influence sur le «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», ce qui est mis en évidence par le degré de Brix élevé du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», entre 16 et 16,2 % (16 à 16,2 grammes de matières solides solubles pour 100 grammes de sève), son saccharose situé entre 63,60 % et 66,56 %, son sucre réducteur situé entre 5,83 % et 9,71 %, sa teneur en eau située entre 1,82 % et 4,92 % et sa teneur en cendres située entre 1,84 % et 2,14 %. Le degré de Brix élevé exerce une influence directe sur le goût du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», qui présente un fort goût sucré.

La différence entre le «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» et les autres sucres de coco réside dans l'utilisation de produits chimiques permettant de retarder la fermentation. Les habitants de la préfecture de Kulon Progo n'utilisent pas de produits chimiques tels que le *bisulfite de sodium* pour retarder la fermentation lors de la collecte de sève, ils utilisent plutôt une substance naturelle appelée *Laru*. En outre, les habitants de Kulon Progo utilisent du bois de chauffage traditionnel pour cuire le «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», ce qui lui confère un arôme de fumé distinctif.

Influence des facteurs naturels

Comme indiqué ci-dessus, le «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» est produit dans les trois (3) districts de la préfecture de Kulon Progo suivants: Kokap, Girimulyo et Samigaluh. Cette zone se situe à une altitude comprise entre 100 et 500 m au-dessus du niveau de la mer et comprend des pentes ondoyantes de 2 à 15 %. Les terres sont principalement des sols de type inceptisol et alfisol, dont les principaux composants sont du grès couvert d'argile, du calcaire et de l'andésite avec un solum relativement profond. Les sols sont de texture argileuse et sablonneuse. La réaction du sol est neutre ou légèrement acide et les sols ont une fertilité suffisante. Le sol a une faible capacité à retenir l'eau, ce qui a une incidence directe sur la teneur en eau de la sève et entraîne une forte concentration de sucre dans la sève. Par conséquent, le goût sucré du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» est très prononcé. C'est l'un des facteurs qui explique le degré de Brix élevé du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja». Outre le sol, les précipitations dans la préfecture de Kulon Progo jouent un rôle important concernant le degré de Brix élevé. La préfecture de Kulon Progo présente une faible pluviométrie, inférieure à 2 500 mm par an, ce qui se traduit par une faible quantité d'eau dans le sol.

Les cocotiers utilisés pour la production de la «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» appartiennent à la variante locale de l'aire géographique délimitée. La variante de cocotier dans la préfecture de Kulon Progo est le cocotier de type «grand», qui englobe la coco verte (*Cocos nucifera,* L. var *viridis*) et la coco rouge (*Cocos nucifera,* L. var *rubescens*). Ce type de cocotier a un tronc de grande taille, pouvant atteindre 30 mètres de hauteur. Ce cocotier commence à donner des fruits après 6 à 8 ans de culture. Il peut vivre plus d'un siècle.

Influence des facteurs humains

Le facteur humain et le savoir-faire local exercent une forte influence sur les caractéristiques du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», comme expliqué ci-dessous:

Système de culture de la plante

Le système de culture du cocotier s'appuie sur des variantes locales du cocotier de type «grand», qui englobe la coco verte (*Cocos nucifera,* L. var *viridis*) et la coco rouge (*Cocos nucifera,* L. var *rubescens*). Les habitants de Kulon Progo disposent déjà d'un système de culture transmis par leurs ancêtres, qui comprend des méthodes comme la rotation des cultures pour les jeunes plantes entre les cocotiers et l'utilisation d'engrais verts et de couvre-sol (paillis). En outre, la population de Kulon Progo dispose également d'un système de lutte contre les parasites, les maladies et les adventices par taille, binage ou désherbage (*dangir*). Cela permet de préserver la qualité des cocotiers afin de produire un «Gula Kepala Kulonprogo Jogja» de bonne qualité.

Système de collecte de la sève de coco

La collecte de la sève de coco est effectuée à l'aide d'un récipient appelé *bumbung* (récipient en bambou), qui est très hygiénique et, puisque le récipient est fabriqué à partir de bambou, la sève de coco ne s'oxyde pas. La sève est collectée le matin et le soir afin de préserver sa qualité. La durée de la collecte est très importante pour préserver la qualité de la sève: en effet, à Kulon Progo, on évite que la sève reste trop longtemps dans le récipient pour éviter sa fermentation et l'altération de sa saveur. Les habitants de Kulon Progo ont trouvé la durée de collecte adéquate pour éviter de laisser la sève trop longtemps dans le récipient, ce qui permet de conserver l'arôme de caramel et de noix de coco du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

Comment collecter la sève

Les producteurs de «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» ne peuvent pas utiliser de produits chimiques (bisulfite de sodium) pour retarder la fermentation lors de la collecte de la sève, tandis que des substances naturelles telles que le *laru* (ingrédients) sont autorisées. Le *laru* provient d'ingrédients naturels, à savoir: sève de mangoustan + eau de chaux ou sève de mangoustan uniquement. Le contrôle et le retardement de la fermentation de la sève constituent une pratique essentielle pour garantir la qualité du produit final.

Cuisson

Les producteurs de «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» cuisent (font bouillir) la sève deux fois par jour (matin et soir) immédiatement après sa collecte, afin d'éviter qu'elle ne fermente.

Pour la cuisson du «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», les habitants de la préfecture de Kulon Progo utilisent la méthode traditionnelle du feu de bois. Ce processus confère au «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» son arôme fumé.

Les traditions susmentionnées, transmises de génération en génération, exercent une influence considérable sur les caractéristiques de la sève et du produit final.

Référence à la publication du cahier des charges

«Journal officiel indonésien des indications géographiques, série A, n° 02/IG/IV/A/2014 (16 avril 2014 - 16 juillet 2014)»