C/2024/7046

21.11.2024.

# Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/7046)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda u skladu s člankom 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 nalazi se u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”**

**EU br.: PDO-ID-2923 — 17.4.2023**

**ZOI (X) ZOZP ( )**

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Indonezija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.8. Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” je granulirani kokosov šećer dobiven od kokosovog soka, dobivenog od biljaka kokosovog oraha koje se uzgajaju u regiji Kulonprogo. Kokosov orah od kojeg se proizvodi „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” lokalna je inačica u definiranom zemljopisnom području – zeleni kokos (*Cocos nucifera, L. var viridis*) i crveni kokos (*Cocos nucifera, L. var rubescens*).

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ima visok postotak Brixa od 16 do 16,2 % (16 – 16,2 grama topljive krute tvari iz 100 grama soka), saharoze od 63,60 % do 66,56 %, reducirajućeg šećera od 5,83 % do 9,71 %, sadržaj vode od 1,82 % do 4,92 % te sadržaj pepela od 1,84 % do 2,14 %.

Visok postotak Brixa izravno utječe na okus proizvoda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, koji ima vrlo sladak okus. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ima snažan aromatski miris kokosa, aromu dima i karamela, koja uvelike ovisi o tradicionalnoj lokalnoj metodi prerade. Boja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” je smeđežuta, a tekstura mu je meka i glatka.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” je granulirani kokosov šećer dobiven od kokosovog soka, prikupljenog sa stabala kokosa koja se uzgajaju u sljedeća tri (3) okruga regije Kulonprogo: Kokap, Girimulyo i Samigaluh.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Proizvodnja se sastoji od nekoliko točaka koje treba razmotriti, kako je prikazano u nastavku:

1. priprema zemljišta
2. uzgoj biljaka
3. prikupljanje kokosova soka
4. odgoda fermentacije
5. prerada kokosova soka u granulirani šećer
6. postupak granuliranja šećera

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Logotip:

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” trebalo bi označiti logotipom „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” i logotipom indonezijske nacionalne oznake zemljopisnog podrijetla. Dva logotipa prikazana su na slici u nastavku.

| | |
|---|---|
| Logotip „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” | Logotip indonezijske nacionalne oznake zemljopisnog podrijetla |

Označivanje i pakiranje

Označivanje

Zamatanje i pakiranje proizvoda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

Na proizvodima „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” trebalo bi navesti sljedeće:

a. naziv *„Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”* („Oznaka zemljopisnog podrijetla Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”)

b. logotip oznake zemljopisnog podrijetla „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”.

c. kôd sljedivosti oznake zemljopisnog podrijetla

Pojedinosti o logotipu:

d. slika brežuljaka Menoreh

e. slika kokosovih stabala

f. slika „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

g. slika spomenika Jogja

h. pisani naziv „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” proizvodi se u tri (3) okruga u pokrajini Kulonprogo: Kokap, Girimulyo i Samigaluh. Zapadna granica regije Kulonprogo nalazi se na 110.0458° istočne zemljopisne dužine, istočna granica nalazi se na 110.2428° istočne zemljopisne dužine, sjeverna granica nalazi se na 7.6584° južne zemljopisne širine, a južna granica nalazi se na 7.9741° južne zemljopisne širine.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Na proizvod „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” utjecaj imaju i prirodni i ljudski čimbenici, što je vidljivo iz toga što ima visok postotak Brixa od 16 do 16,2 % (16 – 16,2 grama topljive krute tvari iz 100 grama soka), saharoze od 63,60 % do 66,56 %, reducirajućeg šećera od 5,83 % do 9,71 %, sadržaj vode od 1,82 % do 4,92 % te sadržaj pepela od 1,84 % do 2,14 %. Visok postotak Brixa izravno utječe na okus proizvoda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, koji je vrlo sladak.

Posebnost proizvoda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” i drugog šećera od kokosovog oraha jest upotreba kemikalija za odgađanje fermentacije. Ljudi u regiji Kulonprogo ne upotrebljavaju kemijske proizvode kao što je *natrijev bisulfit* za odgađanje fermentacije pri uzimanju soka, već upotrebljavaju prirodnu tvar koja se naziva *Laru*. Nadalje, ljudi u regiji Kulonprogo koriste se tradicionalnim ogrjevnim drvom za kuhanje „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, što mu daje izraženu aromu dima.

Utjecaj prirodnih čimbenika

Kako je već navedeno, „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” proizvodi se isključivo u sljedeća tri (3) okruga u regiji Kulonprogo: Kokap, Girimulyo i Samigaluh. To je područje smješteno između 100 i 500 m nadmorske visine s valovitim padinama nagiba od 2 do 15 %. Na zemljištu dominiraju inceptisoli i alfisolna tla koja uglavnom čine pješčenjak sa slojevima gline, vapnenac i duboko smješteni andesit. Tekstura tla je glina i pijesak. Reakcija tla neutralna je ili pomalo kisela s dostatnom plodnošću tla. Kapacitet tla za zadržavanje vode je nizak, što izravno utječe na sadržaj vode u soku i uzrokuje visoku koncentraciju šećera u soku te je proizvod „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” vrlo sladak. To je jedan od čimbenika koji uzrokuju visok postotak Brixa u proizvodu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”. Osim tla, važnu ulogu u visokom postotku Brixa imaju padaline u regiji Kulonprogo. U toj je regiji malo padalina, ispod 2 500 mm godišnje, zbog čega je udio vode u tlu malen.

Kokosov orah od kojega se proizvodi „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” lokalna je inačica te biljke u definiranom zemljopisnom području. Inačica kokosova oraha iz regije Kulonprogo visok je kokos koji se sastoji od zelenog kokosa (*Cocos nucifera, L. var viridis*) i crvenog kokosa (*Cocos nucifera, L. var rubescens*). Ta vrsta kokosa ima veliko deblo koji može doseći visinu od 30 metara. Počinje davati plodove nakon 6 – 8 godina uzgoja. Ta vrsta kokosa može živjeti više od jednog stoljeća.

Utjecaj ljudskih čimbenika

Ljudski čimbenici i lokalno znanje i vještine snažno utječu na značajke proizvoda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, kako je objašnjeno u nastavku:

Sustav uzgoja biljaka

Uzgoj kokosa temelji se na lokalnoj inačici visokog stabla zelenog kokosa (*Cocos nucifera, L. var viridis*) i crvenog kokosa (*Cocos nucifera, L. var rubescens*). Stanovnici u regiji Kulonprogo imaju sustav za uzgoj biljaka koji su im prenijeli preci, kao što je primjena plodoreda za mlade biljke između stabala kokosova oraha te upotreba zelenog gnojiva i pokrova tla (malč). Osim toga, ljudi iz Kulonproga imaju i sustav za kontrolu štetočina, bolesti i korova kroz rezidbu, okopavanje ili plijevljenje *(dangir)*. Time se održava kvaliteta kokosovih biljaka kako bi se dobila dobra kvaliteta proizvoda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”.

Sustav za prikupljanje kokosova soka

Sok od kokosovog oraha prikuplja se u spremniku koji se naziva *bumbung* (spremnik od bambusa) koji je vrlo higijenski, a budući da je izrađen od bambusa, nema oksidacije kokosova soka. Sok se prikuplja ujutro i navečer kako bi se održala njegova kvaliteta. Vrijeme prikupljanja vrlo je važno za održavanje kvalitete soka zato što stanovnici regije Kulonprogo ne žele predugo ostavljati spremnike sa sokom jer bi sok mogao fermentirati, što bi utjecalo na njegov okus. Stanovnici regije Kulonprogo pronašli su pravilan vremenski rok za prikupljanje soka kako bi izbjegli predugo ostavljanje spremnika, zahvaljujući čemu se može održati aroma karamela i kokosa proizvoda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja".

Kako prikupiti sok

Proizvođači „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ne dopuštaju kemijske proizvode (natrijev bisulfit) za odgađanje fermentacije pri prikupljanju soka, ali su kao sastojci dopuštene prirodne tvari kao što je *laru*. *Laru* potječe od prirodnih sastojaka, i to: soka od mangostina i vapnenačke vode ili samo soka od mangostina. Kontrola i odgađanje fermentacije soka ključna je praksa za osiguravanje kvalitete konačnog proizvoda.

Kuhanje

Proizvođači „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" dva puta dnevno (ujutro i navečer) kuhaju sok odmah nakon prikupljanja kako bi se spriječila njegova fermentacija.

Za kuhanje proizvoda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" stanovnici regije Kulonprogo upotrebljavaju tradicionalno ogrjevno drvo. Tim postupkom proizvod „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" stječe aromu dima.

Opisane tradicije prenose se s koljena na koljeno i znatno utječu na svojstva soka i konačnog proizvoda.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

„Indonesian Geographical Indication Gazette A Series No. 02/IG/IV/A/2014 (16. travnja 2014. – 16. srpnja 2014.)"