C/2024/7046

2024.11.21.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/7046)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkének megfelelő termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában található.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

EU-szám: PDO-ID-2923 – 2023.4.17.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Indonézia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” a Kulonprogo kormányzóság területén termesztett kókusznövényekből származó kókusznedvből készített, granulált kókuszcukor. A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” előállításához használt kókusznövény a körülhatárolt földrajzi területről származó helyi változat: a zöld kókuszpálma (*Cocos nucifera, L. var viridis*) és a vörös kókuszpálma (*Cocos nucifera, L. var rubescens*).

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” Brix-foka magas, 16–16,2 % (16–16,2 gramm oldható szilárd anyag 100 gramm növényi nedvből), szacharóztartalma 63,60–66,56 %, redukálócukor-tartalma 5,83–9,71 %, víztartalma 1,82–4,92 %, hamutartalma pedig 1,84–2,14 %.

A magas Brix-fok közvetlenül befolyásolja a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ízét, amely meglehetősen édes. A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” erős, aromás kókuszillattal, füstös aromával és karamellaromával rendelkezik, amelyek nagymértékben függenek a hagyományos helyi feldolgozási módszertől. A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” színe barnássárga, állaga pedig lágy és puha.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” a kizárólag Kulonprogo kormányzóság következő három (3) körzetében termesztett kókuszpálmákból begyűjtött kókusznedvből készített, granulált kókuszcukor: Kokap, Girimulyo és Samigaluh.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás több megfontolandó pontot tartalmaz, az alábbiak szerint:

1. A termőterület előkészítése.
2. Növénytermesztés.
3. A kókusznedv lecsapolása.
4. Az erjedés késleltetése.
5. A kókusznedv feldolgozása granulált cukorrá.
6. A granulált cukor feldolgozása.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Logó:

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” címkéjén fel kell tüntetni a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” logót és az indonéz nemzeti földrajzi jelzés logóját. A két logót az alábbi kép ábrázolja.

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” logója	Az indonéz nemzeti földrajzi jelzés logója

Címkézés és csomagolás

Címkézés

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” egyedi csomagolása és gyűjtőcsomagolása

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” termékeket a következőket tartalmazó címkével kell ellátni:

a) Az „*Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja*” elnevezés („a Gula Kelapa Kulonprogo Jogja földrajzi jelzés”).

b) A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” földrajzi jelzés logója.

c) A földrajzi jelzés nyomonkövethetőségének kódja.

A logón látható elemek:

d) A Menoreh-hegység képe.

e) A kókuszpálmák képe.

f) A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” képe.

g) A „Tugu Yogyakarta” műemlék képe.

h) A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” felirat.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” terméket Kulonprogo kormányzóság három (3) körzetében, nevezetesen Kokap, Girimulyo és Samigaluh körzetben állítják elő. Kulonprogo kormányzóság határainak koordinátái a következők: nyugati határ: keleti hosszúság 110,0458 fok; keleti határ: keleti hosszúság 110,2428 fok; északi határ: déli hosszúság 7,6584 fok, déli határ: déli hosszúság 7,9741 fok.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” termékre a természeti tényezők és az emberi tényezők egyaránt hatnak, ami a termék következő paramétereiben látható: Brix-foka magas, 16–16,2 %-os (16–16,2 gramm oldható szilárd anyag 100 gramm növényi nedvből), szacharóztartalma 63,60–66,56 %, redukálócukor-tartalma 5,83–9,71 %, víztartalma 1,82–4,92 %, hamutartalma pedig 1,84–2,14 %. A magas Brix-fok közvetlenül befolyásolja a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ízét, amely meglehetősen édes.

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” és az egyéb kókuszcukrok közötti különbség abból adódik, hogy az utóbbiak előállítása során az erjedés késleltetésére vegyi anyagokat használnak. Kulonprogo kormányzóságban a kókuszpálma nedvének begyűjtése során az erjedés késleltetése céljára nem használnak olyan vegyi anyagokat, mint például a *nátrium-biszulfit*. Ehelyett a kulonprogóiak a „*laru*” elnevezésű természetes anyagot használják. Továbbá hagyományos tűzifát használnak a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” főzéséhez, amely jellegzetes füstös aromát kölcsönöz a terméknek.

A természeti tényezők hatása

Amint az fentebb már említésre került, a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” terméket kizárólag Kulonprogo kormányzóság következő három (3) körzetében állítják elő: Kokap, Girimulyo és Samigaluh. A terület tengerszint feletti magassága 100–500 méter, 2–15 %-os egyenetlen lejtők alkotják. A területen főként inceptisol és alfisol talajok fordulnak elő, amelyek fő anyaga az agyaggal rétegesen váltakozó homokkő, a mészkő és az andezit, az anyakőzet feletti réteg meglehetősen mély. A talaj textúrája agyagos és homokos. A talajreakció semleges vagy kissé savas, kielégítő talajtermékenységgel. A talaj vízmegtartó képessége alacsony, ami közvetlenül befolyásolja a növényi nedv víztartalmát, és azt eredményezi, hogy a növényi nedv százalékban kifejezett cukorkoncentrációja magas, következésképpen a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” íze nagyon édes. Ez az egyik tényező, amelynek köszönhetően a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” terméknek magas a Brix-foka. A magas Brix-fok kialakulásában a talajon kívül a Kulonprogo kormányzóság területén jellemző csapadékmennyiség is fontos szerepet játszik. Kulonprogo kormányzóságban az éves csapadékmennyiség alacsony, kevesebb mint 2 500 mm, aminek következtében csekély a talaj víztartalma.

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” előállításához használt kókusznövény a körülhatárolt földrajzi területről származó helyi változat. A kulonprogo kormányzósági kókuszpálma-változat a magas kókuszpálma, amely lehet zöld kókuszpálma *(Cocos nucifera, L. var viridis)* vagy vörös kókuszpálma *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*. A kókuszpálma e típusa nagy törzzsel rendelkezik, amely akár 30 méter magasra is megnőhet. Ez a kókusz 6–8 év múlva fordul termőre. Az ilyen fajtájú kókusznövények több mint egy évszázadig is élhetnek.

Az emberi tényező hatása

Az emberi tényező és a helyi know-how az alábbiakban kifejtettek szerint erősen befolyásolja a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” jellemzőit:

Növénytermesztési rendszer

A kókusztermesztési rendszer a kókuszpálma helyileg termesztett magas növésű fajtaváltozatán, a zöld kókuszpálmán (*Cocos nucifera, L. var viridis)* és a vörös kókuszpálmán (*Cocos nucifera, L. var rubescens*) alapul. A kulonprogóiak már rendelkeznek az elődeiktől megörökölt növénytermesztési rendszerrel, amelynek keretében például a kókuszpálmák között a fiatal növények számára vetésforgót alkalmaznak, valamint zöldtrágyát használnak és talajtakarást (mulcsolást) alkalmaznak. A kulonprogóiak ezenkívül a metszés, kapálás és gyomirtás útján károsítóirtó, betegségek elleni védekezésre szolgáló és egyben gyomirtási rendszert *(dangir)* alkalmaznak. Ennek köszönhetően a kókusznövények minőségét végig megőrzik a jó minőségű „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” előállításához.

Kókusznedv-gyűjtő rendszer

A kókusznedv begyűjtése az ún. *bumbung* tartályokból (bambusztartályok) történik, amelyek nagyon higiénikusak, mivel bambuszból készültek, és a kókusznedv nem oxidálódik bennük. A kókusznedvet reggel és este gyűjtik be annak érdekében, hogy megőrizzék a nedv minőségét. A gyűjtés időpontja rendkívül meghatározó a nedv minőségének megőrzésében, mivel a kulonprogóiak nem hagyják a nedvet túl sokáig a tartályban ahhoz, hogy az erjedésnek induljon, ami befolyásolhatja a nedv ízét. A kulonprogóiak megállapították a kókusznedv begyűjtéséhez szükséges megfelelő időtartamot, amellyel elkerülhető, hogy a tartály túl sokáig maradjon a növényeken, ezáltal pedig megtudják őrizni a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” karamel- és kókuszaromáját.

Hogyan kell begyűjteni a növényi nedvet?

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” előállítói a kókusznedv begyűjtése során nem használnak vegyipari termékeket (nátrium-biszulfit) az erjedés késleltetésére, ugyanakkor a természetes anyagok, például a *laru* (összetevő) felhasználása megengedett. A *laru* természetes összetevőkből áll, nevezetesen: mangosztánnedv és mészvíz keverékéből, vagy kizárólag mangosztánnedvből. A végtermék minőségének biztosításához kulcsfontosságú szabályozni és késleltetni a nedv erjedését.

Főzés

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” előállítói naponta kétszer (reggel és este) főznek (forráznak) kókusznedvet közvetlenül azután, hogy azt betakarítják, az erjedés megakadályozása céljából.

A „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” főzéséhez a kulonprogói kormányzóság termelői hagyományos tűzifát használnak. Ennek a folyamatnak köszönhetően a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” füstös aromát kap.

A fent ismertetett, nemzedékről nemzedékre szállt hagyományok nagyban befolyásolják a növényi nedv és a végtermék tulajdonságait.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

„Az indonéziai földrajzi árujelzők közlönye, A. sorozat, 02/IG/IV/A/2014. sz. (2014. április 16. – 2014. július 16.)”