C/2024/7046

21.11.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/7046)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione conforme all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 figura nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

N. UE: PDO-ID-2923 — 17.4.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

2. **Stato membro o paese terzo**

Indonesia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» è uno zucchero di cocco granulato ottenuto dalla linfa di cocco raccolta dalle palme da cocco coltivate nella reggenza di Kulonprogo. Le palme da cocco utilizzate per la produzione del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» sono le varianti locali della zona geografica delimitata, vale a dire il cocco verde (*Cocos nucifera*, L. *var viridis*) e il cocco rosso (*Cocos nucifera*, L. *var rubescens*).

Il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» presenta un grado di Brix elevato, compreso tra il 16,00 % e il 16,20 % (16-16,2 grammi di solidi solubili per 100 grammi di linfa), un tenore di saccarosio compreso tra il 63,60 % e il 66,56 %, un tenore di zuccheri riduttori compreso tra il 5,83 % e il 9,71 %, un tenore di acqua compreso tra l'1,82 % e il 4,92 % e un tenore di ceneri compreso tra l'1,84 % e il 2,14 %.

L'elevato grado di Brix influisce direttamente sul sapore del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», caratterizzato da un gusto molto dolce. Il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» presenta un marcato profumo aromatico di cocco e un aroma di affumicato e di caramello che dipende fortemente dal metodo di trasformazione tradizionale locale. Il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» è di colore giallo-bruno ed è caratterizzato da una consistenza morbida e liscia.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» è uno zucchero di cocco granulato prodotto dalla linfa di cocco raccolta esclusivamente dalle palme da cocco coltivate nei seguenti tre (3) distretti della reggenza di Kulonprogo, Kokap, Girimulyo e Samigaluh.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione consta di diverse fasi da considerare, come illustrato di seguito:

1. preparazione del terreno;
2. coltivazione delle palme;
3. estrazione della linfa di cocco;
4. fermentazione ritardata;
5. trasformazione della linfa di cocco in zucchero granulato;
6. processo cui è sottoposto lo zucchero granulato.

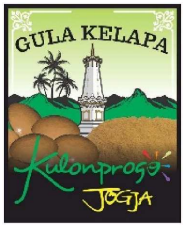
3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—-

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Logo

Il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» deve recare sull'etichetta il logo del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» e il logo dell'indicazione geografica nazionale indonesiana. I due loghi sono riportati nelle immagini sottostanti.

	
Logo del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»	Logo dell'indicazione geografica nazionale indonesiana

Etichettatura e confezionamento

Etichettatura

Imballaggio e confezionamento del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

I prodotti dell'indicazione «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» devono recare sull'etichetta quanto segue:

a. il nome «*Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja*» («Indicazione geografica Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»);
b. il logo dell'indicazione geografica «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»;
c. il codice di tracciabilità dell'indicazione geografica.

In dettaglio, il logo contiene i seguenti elementi:

d. immagine delle colline di Menoreh;
e. immagine delle palme da cocco;
f. immagine del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»;
g. immagine del monumento di Jogja;
h. dicitura «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» è prodotto in tre (3) distretti della reggenza di Kulonprogo, vale a dire: Kokap, Girimulyo e Samigaluh. Il confine occidentale della reggenza di Kulonprogo si trova a 110,0458° di longitudine est, il confine orientale a 110,2428° di longitudine est, il confine settentrionale a 7,6584° di latitudine sud e il confine meridionale a 7,9741° di latitudine sud.

5. **Legame con la zona geografica**

Il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» è il prodotto di fattori sia naturali sia umani, come dimostrano il grado di Brix elevato, compreso tra il 16,00 % e il 16,20 % (16-16,2 grammi di solidi solubili per 100 grammi di linfa), il tenore di saccarosio compreso tra il 63,60 % e il 66,56 %, il tenore di zuccheri riduttori compreso tra il 5,83 % e il 9,71 %, il tenore di acqua compreso tra l'1,82 % e il 4,92 % e il tenore di ceneri compreso tra l'1,84 % e il 2,14 %. L'elevato grado di Brix influisce direttamente sul sapore del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», caratterizzato da un gusto molto dolce.

Ciò che distingue il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» da altri zuccheri di cocco è il mancato ricorso a sostanze chimiche per ritardare la fermentazione. I produttori della reggenza di Kulonprogo infatti non utilizzano prodotti chimici come il *sodio bisolfito* per ritardare la fermentazione quando la linfa è estratta, bensì una sostanza naturale chiamata *laru*. Inoltre i produttori di Kulonprogo utilizzano legna da ardere tradizionale per cuocere il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», il che conferisce al prodotto il suo caratteristico aroma di affumicato.

Influenza dei fattori naturali

Come indicato, il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» è prodotto esclusivamente nei seguenti tre (3) distretti della reggenza di Kulonprogo, Kokap, Girimulyo e Samigaluh. La zona è situata tra 100 e 500 m sul livello del mare ed è caratterizzata da pendii ondulati con una pendenza del 2-15 %. Il suolo è dominato da inceptisuoli e alfisuoli; il materiale principale è rappresentato dall'arenaria, dove si alternano strati di argilla, calcare e andesite, con un solum piuttosto profondo. La tessitura del suolo è argillosa e sabbiosa. La reazione del suolo è neutra o leggermente acida, con una fertilità sufficiente. La capacità di ritenzione idrica del suolo è bassa, il che incide direttamente sul tenore di acqua della linfa; di conseguenza, la concentrazione di zucchero nella stessa risulta elevata e, a sua volta, il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» è caratterizzato da un gusto molto dolce. Tale circostanza rappresenta uno dei fattori che determinano un grado di Brix elevato nel «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja». Oltre al suolo, anche la pluviometria nella reggenza di Kulonprogo svolge un ruolo importante nel determinare tale grado di Brix elevato. La reggenza di Kulonprogo è infatti caratterizzata da scarse precipitazioni, inferiori a 2 500 mm all'anno, il che si traduce in un basso tenore di acqua nel suolo.

Le palme da cocco utilizzate per la produzione del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» sono le varianti locali della zona geografica delimitata. La variante di palma da cocco presente nella reggenza di Kulonprogo è quella alta, che comprende il cocco verde (*Cocos nucifera*, L. *var viridis*) e il cocco rosso (*Cocos nucifera*, L. *var rubescens*). Tali palme da cocco presentano un grosso tronco che può raggiungere un'altezza di 30 metri. Iniziano a produrre frutti dopo 6-8 anni di coltivazione e possono vivere per oltre un secolo.

Influenza dei fattori umani

Il fattore umano e le competenze locali influenzano fortemente le caratteristiche del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», come illustrato di seguito.

Sistema di coltivazione delle palme

Il sistema di coltivazione del cocco si basa sulla variante di palme da cocco coltivata nella zona, quella alta, che comprende il cocco verde (*Cocos nucifera*, L. *var viridis*) e il cocco rosso (*Cocos nucifera*, L. *var rubescens*). I coltivatori di Kulonprogo dispongono già di un sistema per la coltivazione delle piante tramandato dai loro antenati, caratterizzato, per esempio, dall'applicazione della rotazione delle colture per le piante giovani tra le palme da cocco e dall'utilizzo del sovescio e di una copertura vegetale (pacciame). Inoltre i coltivatori di Kulonprogo contano anche su un sistema di controllo delle specie nocive, delle malattie e delle erbe infestanti basato sulla potatura, la zappatura o il diserbo *(dangir)*. Tale sistema preserva la qualità delle palme da cocco, in modo da garantire una buona qualità del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

Sistema di raccolta della linfa di cocco

La raccolta della linfa di cocco è effettuata da un contenitore chiamato *bumbung* (contenitore in bambù), che è molto igienico e, essendo in bambù, evita l'ossidazione della linfa di cocco. Al fine di preservarne la qualità, la linfa di cocco è raccolta al mattino e alla sera. La durata della raccolta è molto importante per mantenere la qualità della linfa; i coltivatori di Kulonprogo infatti non lasciano il contenitore troppo a lungo, evitando così che la linfa possa fermentare con una conseguente alterazione del sapore. I coltivatori di Kulonprogo hanno individuato la giusta durata della raccolta della linfa per evitare di lasciare il contenitore troppo a lungo, il che consente di mantenere l'aroma di caramello e di cocco caratteristici del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

Modalità di estrazione della linfa

I produttori del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» non consentono l'uso di prodotti chimici (sodio bisolfito) per ritardare la fermentazione durante l'estrazione della linfa, mentre è ammesso l'uso di sostanze naturali come il *laru* (ingredienti). Il *laru* è composto da ingredienti naturali, vale a dire linfa di mangostano e acqua con calcare rosa oppure solo linfa di mangostano. Il controllo e il ritardo della fermentazione della linfa rappresentano una pratica fondamentale per garantire la qualità del prodotto finale.

Cottura

I produttori del «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» cuociono (fanno bollire) la linfa due volte al giorno (mattina e sera), immediatamente dopo la raccolta per evitare che la linfa fermenti.

Per cuocere il «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», i produttori della reggenza di Kulonprogo utilizzano legna da ardere tradizionale. Tale processo conferisce al «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» il suo aroma di affumicato.

Le tradizioni descritte, tramandate di generazione in generazione, influenzano notevolmente le caratteristiche della linfa e del prodotto finale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

«Gazzetta delle indicazioni geografiche indonesiane Serie A n. 02/IG/IV/A/2014 (16 aprile 2014-16 luglio 2014)»