C/2024/7046

2024 11 21

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/7046)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, atitinkanti Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnį, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

ES Nr.: PDO-ID-2923 — 17.4.2023

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Indonezija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.).

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SKVN „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ žymimas smulkusis kokosų cukrus, gaminamas iš Kulon Progo regencijoje auginamų kokospalmių sulos. Cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ gamybai naudojamos nustatytoje geografinėje vietovėje augančios vietos rūšies kokospalmės, t. y. žalioji kokospalmė (*Cocos nucifera, L. var viridis*) ir raudonoji kokospalmė (*Cocos nucifera, L. var rubescens*).

Cukrui „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ būdinga didelė Brikso skalės procentinė vertė – 16–16,2 proc. (16–16,2 g tirpių sausųjų medžiagų iš 100 g sulos), 63,60–66,56 proc. sacharozės, 5,83–9,71 proc. redukuojančiojo cukraus, 1,82–4,92 proc. vandens ir 1,84–2,14 proc. peleningumas.

Didelė Brikso skalės procentinė vertė daro tiesioginę įtaką cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ skoniui, kuris yra itin saldus. Cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ yra stipraus kokosų, dūmų ir karamelės aromato, kuris labai priklauso nuo tradicinio vietinio cukraus perdirbimo būdo. Cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ yra rusvai geltonos spalvos, minkštos ir švelnios tekstūros.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ yra smulkusis kokosų cukrus, gaminamas iš kokospalmių sulos, gaunamos iš kokospalmių, auginamų tik šiuose trijuose Kulon Progo regencijos rajonuose: Kokap, Girimulyo, Samigaluh.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Toliau nurodyti keli aspektai, į kuriuos reikia atsižvelgti gaminant produktą:

1. žemės paruošimas;
2. kokospalmių auginimas;
3. kokospalmių sulos surinkimas;
4. fermentacijos atitolinimas;
5. kokospalmių sulos perdirbimas į smulkųjį cukrų;
6. smulkiojo cukraus gamybos procesas.

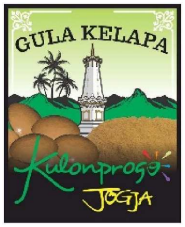
3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Logotipas:

cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ turėtų būti paženklintas geografinės nuorodos „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ logotipu ir Indonezijos nacionalinės geografinės nuorodos logotipu. Abu logotipai pavaizduoti toliau pateiktuose paveikslėliuose.

	
Geografinės nuorodos „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ logotipas	Indonezijos nacionalinės geografinės nuorodos logotipas

Ženklinimas ir pakavimas

Ženklinimas etiketėmis

Cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ vyniojimas ir pakavimas

Geografine nuoroda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ žymimi produktai turėtų būti ženklinami taip:

a. pavadinimu *Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja* (liet. geografinė nuoroda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“);
b. geografinės nuorodos „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ logotipu;
c. geografinės nuorodos atsekamumo kodu.

Informacija apie logotipą:

d. Menoreho kalvų atvaizdas;
e. kokospalmių atvaizdas;
f. cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ atvaizdas;
g. Džokjos paminklo atvaizdas;
h. užrašas „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ gaminamas šiuose trijuose Kulon Progo regencijos rajonuose: Kokap, Girimulyo, Samigaluh. Vakarinė Kulon Progo regencijos riba yra 110.0458° rytų ilgumos, rytinė – 110.2428° rytų ilgumos, šiaurinė – 7.6584° pietų platumos, o pietinė – 7.9741° pietų platumos.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Cukrui „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ įtaką daro tiek gamtiniai, tiek žmogiškieji veiksniai – tai matyti iš didelės Brikso skalės procentinės vertės – 16–16,2 proc. (16–16,2 g tirpių sausųjų medžiagų iš 100 g sulos), sacharozės kiekio – 63,60–66,56 proc., redukuojančiojo cukraus kiekio – 5,83–9,71 proc., vandens kiekio – 1,82–4,92 proc. ir peleningumo – 1,84–2,14 proc. Didelė Brikso skalės procentinė vertė daro tiesioginę įtaką cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ skoniui, kuris yra itin saldus.

Cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ iš kitų rūšių kokosų cukraus išsiskiria tuo, kad jo fermentacijai atitolinti nenaudojamos cheminės medžiagos. Rinkdami sulą, Kulon Progo regencijos gyventojai sulos fermentacijai atitolinti nenaudoja tokių cheminių produktų kaip natrio bisulfitas. Vietoj to jie naudoja natūralią medžiagą, vadinamą *Laru*. Be to, Kulon Progo gyventojai kokospalmių sulai, iš kurios gaminamas cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, virti naudoja tradicinę medieną, kuri cukrui suteikia išskirtinį dūmų aromatą.

Gamtinių veiksnių įtaka

Kaip minėta aukščiau, cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ gaminamas tik šiuose trijuose Kulon Progo regencijos rajonuose: Kokap, Girimulyo, Samigaluh. Vietovė yra 100–500 m aukštyje virš jūros lygio, jos kalvotų šlaitų nuolydis – 2–15 proc. Vietovėje vyrauja inceptisolio ir alfisolio tipo dirvožemiai, kurių pagrindinės sudedamosios medžiagos yra smiltainis su molio sluoksniais, klintis ir andezitas, o dirvožemio sluoksnis, kurį sudaro dirva ir podirvis, yra palyginti gilus. Dirvožemio tekstūra – molinga ir smėlinga. Dirvožemis yra neutralios arba šiek tiek rūgščios reakcijos ir pakankamo derlingumo. Dirvožemio infiltracinė geba yra maža, o tai daro tiesioginę įtaką vandens kiekiui suloje, todėl joje susidaro didelis cukraus kiekis, dėl kurio cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ yra labai saldus. Tai vienas iš veiksnių, lemiančių didelę cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ Brikso skalės procentinę vertę. Didelę Brikso skalės procentinę vertę lemia ne tik dirvožemis, bet ir Kulon Progo regencijoje iškrentantis kritulių kiekis. Kulon Progo regencijoje per metus iškrenta nedaug kritulių – mažiau nei 2 500 mm, todėl dirvožemyje yra mažai vandens.

Cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ gamybai naudojamos nustatytoje geografinėje vietovėje augančios vietos rūšies kokospalmės. Kulon Progo regencijoje auganti kokospalmių rūšis yra aukštoji kokospalmė, skirstoma į dvi veisles – žaliąją kokospalmę (*Cocos nucifera, L. var viridis*) ir raudonąją kokospalmę (*Cocos nucifera, L. var rubescens*). Šios rūšies kokospalmėms būdingas aukštas kamienas, kurio aukštis gali siekti 30 metrų. Šios rūšies kokospalmės pradeda duoti vaisių po 6–8 auginimo metų. Jos gali išgyventi ilgiau nei šimtmetį.

Žmogiškųjų veiksnių įtaka

Žmogiškieji veiksniai ir vietos gamintojų praktinė patirtis daro didelę įtaką cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ savybėms, kaip paaiškinta toliau:

Kokospalmių auginimo sistema

Kokospalmių auginimo sistema grindžiama vietoje auginama kokospalmių rūšimi, t. y. aukštąja kokospalme, kuri skirstoma į dvi veisles – žaliąją kokospalmę (*Cocos nucifera, L. var viridis*) ir raudonąją kokospalmę (*Cocos nucifera, L. var rubescens*). Kulon Progo gyventojai jau turi iš savo protėvių perimtą kokospalmių auginimo sistemą, pavyzdžiui, tarp kokospalmių vykdoma jaunų augalų sėjomaina, naudojama žalioji trąša ir dirvos danga (mulčias). Be to, Kulon Progo gyventojai taiko kenkėjų, ligų ir piktžolių kontrolės sistemą, t. y. genėjimą, kaupimą arba ravėjimą (indonez. *dangir*). Taip palaikoma gera kokospalmių kokybė, kad cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ būtų aukštos kokybės.

Kokospalmių sulos surinkimo sistema

Kokospalmių sula surenkama į labai higieninišką bambukinį indą, vadinamą *bumbung*, o kadangi indas pagamintas iš bambuko, kokospalmių sula jame nesioksiduoja. Siekiant išlaikyti gerą kokospalmių sulos kokybę, ji renkama ryte ir vakare. Sulos rinkimo laikas yra labai svarbus gerai jos kokybei išlaikyti – Kulon Progo gyventojai vengia palikti sulą inde per ilgai, kad ji nepradėtų fermentuotis ir nebūtų paveiktas jos skonis. Kulon Progo gyventojai nustatė tinkamą laiką, per kurį reikia surinkti sulą, kad ji inde nestovėtų per ilgai – taip išsaugomas cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ karamelės ir kokosų aromatas.

Sulos surinkimo būdas

Kad būtų sulėtinta sulos fermentacija, cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ gamintojai sdraudžia naudoti chemines medžiagas (natrio bisulfitą), bet leidžia naudoti natūralias medžiagas, pvz., *laru* (jo sudedamąsias dalis). *Laru* gaminamas iš natūralių sudedamųjų dalių, t. y. mangostaninės garcinijos sulos ir klinčių vandens arba tik iš mangostaninės garcinijos sulos. Siekiant užtikrinti galutinio produkto kokybę, svarbu kontroliuoti ir atitolinti sulčių fermentaciją.

Virimas

Cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ gamintojai sulą verda du kartus per dieną (ryte ir vakare), iš karto po to, kai jos surenkamos, kad užkirstų kelią sulčių fermentacijai.

Cukraus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ virimui Kulon Progo regencijos gyventojai naudoja tradicinę medieną. Šio proceso metu cukrus „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ įgauna jam būdingą dūmų aromatą.

Pirmiau aprašytos tradicijos, perduodamos iš kartos į kartą, daro didelį poveikį sulos ir galutinio produkto savybėms.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

Indonezijos geografinių nuorodų oficialusis leidinys, A serija, Nr. 02/IG/IV/A/2014 (2014 m. balandžio 16 d.–2014 m. liepos 16 d.)