C/2024/7046

21.11.2024.

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(C/2024/7046)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas atbilst Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantam, ir atrodama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**“Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”**

**ES Nr.: PDO-ID-2923 – 17.4.2023**

**ACVN (X) AĢIN ( )**

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Indonēzija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ir granulēts kokospalmu cukurs, kas izgatavots no kokospalmu sulas, kura iegūta no *Kulonprogo* pavaldonībā audzētiem kokospalmu augiem. Kokospalmu augi, ko izmanto “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ražošanā, ir noteiktā ģeogrāfiskā apgabala vietējais variants – zaļo kokosriekstu palmas (*Cocos nucifera*, L. var. *viridis*) un sarkano kokosriekstu palmas (*Cocos nucifera*, L. var. *rubescens*).

Produktam “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ir augsts Briksa grādos izteiktais procentuālais saturs 16–16,2 % (16–16,2 grami šķīstošu cietvielu no 100 gramiem sulas), saharoze no 63,60 % līdz 66,56 %, reducējošie cukuri no 5,83 % līdz 9,71 %, ūdens saturs no 1,82 % līdz 4,92 % un pelnu saturs no 1,84 % līdz 2,14 %.

Augsts Briksa grādos izteiktais procentuālais saturs tieši ietekmē “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” garšu, kas ir ļoti salda. Produktam “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” piemīt izteikta aromātiska kokosriekstu smarža, dūmu aromāts un karameles aromāts, kas lielā mērā ir atkarīgs no tradicionālās vietējās pārstrādes metodes. Produkts “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ir brūngani dzeltenā krāsā ar mīkstu un gludu konsistenci.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ir granulēts kokospalmu cukurs, kas iegūts no kokospalmu sulas, kura iegūta no kokospalmām, kas audzētas tikai šādos trijos (3) *Kulonprogo* pavaldonības apgabalos, proti: *Kokap*, *Girimulyo* un *Samigaluh*.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanā ir vairāki aspekti, kas jāņem vērā, kā norādīts turpmāk.

1. Zemes sagatavošana
2. Augu audzēšana
3. Kokospalmu sulas tecināšana
4. Rūgšanas aizkavēšana
5. Kokospalmu sulas pārstrāde granulētā cukurā
6. Cukura granulēšanas process

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

–

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Logotips

Produkts "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" jāmarķē ar logotipu "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" un Indonēzijas nacionālās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotipu. Abi logotipi ir attēloti turpmāk redzamajā attēlā.

| | |
|---|---|
| Logotips "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" | Indonēzijas nacionālās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotips |

Marķējums un iepakojums

Marķējums

Produkta "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" iesaiņojums un iepakojums

Produkti "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" jāmarķē ar šādu marķējumu:

a. nosaukums "Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ("Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ģeogrāfiskās izcelsmes norāde)

b. "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotips

c. ĢIN izsekojamības kods

Informācija logotipā:

d. *Menoreh Hills* attēls

e. kokospalmu attēls

f. "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" attēls

g. *Jogja* pieminekļa attēls

h. uzraksts "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ražo trijos (3) *Kulonprogo* pavaldonības apgabalos, proti: *Kokap*, *Girimulyo* un *Samigaluh*. *Kulonprogo* pavaldonības rietumu robežas ģeogrāfiskās koordinātas ir 110.0458° austrumu garuma, austrumu robežas – 110.2428° austrumu garuma, ziemeļu robežas – 7.6584° dienvidu platuma un dienvidu robežas – 7.9741° dienvidu platuma.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Gan dabas faktori, gan cilvēkfaktori ietekmē produktu "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja", un to apliecina augstais Briksa grādos izteiktais procentuālais saturs 16–16,2 % (16–16,2 grami šķīstošu cietvielu no 100 gramiem sulas), saharoze no 63,60 % līdz 66,56 %, reducējošie cukuri no 5,83 % līdz 9,71 %, ūdens saturs no 1,82 % līdz 4,92 % un pelnu saturs no 1,84 %–2,14 %. Augsts Briksa grādos izteiktais procentuālais saturs tieši ietekmē "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" garšu, kas ir ļoti salda.

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" no citiem kokospalmu cukuriem atšķiras ar ķīmisko vielu izmantošanu rūgšanas aizkavēšanai. *Kulonprogo* pavaldonības iedzīvotāji neizmanto ķīmiskus produktus, piemēram, nātrija bisulfītu, lai aizkavētu rūgšanu sulas iegūšanas laikā. Taču *Kulonprogo* iedzīvotāji lieto dabisku vielu, ko sauc par *laru*. Turklāt "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" termiskajai apstrādei *Kulonprogo* iedzīvotāji izmanto tradicionālo malku , kas piešķir produktam raksturīgo dūmu aromātu.

Dabas faktoru ietekme

Kā minēts iepriekš, "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ražo tikai šādos trijos (3) *Kulonprogo* pavaldonības apgabalos, proti: *Kokap*, *Girimulyo* un *Samigaluh*. Teritorija atrodas 100–500 m virs jūras līmeņa un ir ar viļņotām 2–15 % slīpām nogāzēm. Šajā zemē dominē inceptisolu un alfisolu tipa augsnes, kuru galvenie materiāli ir smilšakmens slāņi ar mālu, kaļķakmeni un andezītu, ar diezgan dziļu virskārtu. Augsnes sastāvā ir māls un smiltis. Augsnes reakcija ir neitrāla vai nedaudz skāba, ar pietiekamu augsnes auglību. Augsnes spēja aizturēt ūdeni ir zema, un tas tieši ietekmē sulas ūdens saturu, kā rezultātā sulā ir augsts cukuru koncentrācijas procentuālais daudzums, un līdz ar to "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" garša ir ļoti salda. Tas ir viens no faktoriem, kas izraisa "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" augstu Briksa grādos izteikto procentuālo saturu. Ne tikai augsnei, bet arī nokrišņiem *Kulonprogo* pavaldonībā ir liela nozīme augsta Briksa grādos izteiktā procentuālā satura veidošanā. *Kulonprogo* pavaldonībā ir maz nokrišņu, proti, mazāk nekā 2 500 mm gadā, tāpēc augsnē ir zems ūdens saturs.

Kokospalmas, ko izmanto "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ražošanā, ir vietējais variants no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala. *Kulonprogo* pavaldonībā kokospalmu variants ir augsto kokospalmu paveids, kas ietver zaļo kokosriekstu palmas (*Cocos nucifera*, L. var. *viridis*) un sarkano kokosriekstu palmas (*Cocos nucifera*, L. var. *rubescens*). Šāda veida kokospalmu augam ir liels stumbra augstums, kas var sasniegt 30 metrus. Šādas kokospalmas sāk nest augļus pēc 6–8 audzēšanas gadiem. Šāda veida kokospalmas var augt vairāk nekā gadsimtu.

Cilvēkfaktora ietekme

Cilvēkfaktors un vietējās zināšanas spēcīgi ietekmē "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" īpašības, kā paskaidrots turpmāk.

Augu audzēšanas sistēma

Kokospalmu audzēšanas sistēmas pamatā ir vietējā līmenī audzētas kokospalmas, kas var būt garas zaļo kokosriekstu palmas (*Cocos nucifera*, L. var. *viridis*) un sarkano kokosriekstu palmas (*Cocos nucifera*, L. var. *rubescens*). *Kulonprogo* iedzīvotājiem jau ir sistēma, ko viņu priekšteči nodevuši augu audzēšanai, piemēram, augsekas ieviešana jauniem augiem starp kokospalmām un zaļmēslojuma un zemes noseguma (mulčas) izmantošana. Turklāt *Kulonpogo* iedzīvotājiem ir arī kaitīgo organismu, slimību un nezāļu apkarošanas sistēma, kurā izmanto apgriešanu, ecēšanu vai nezāļu ravēšanu (*dangir*). Tādējādi tiek saglabāta kokospalmu augu kvalitāte, lai nodrošinātu "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" labu kvalitāti.

Kokospalmu sulas savākšanas sistēma

Kokospalmu sulu savāc no tvertnes, ko dēvē par *bumbung* (bambusa tvertne), kas ir ļoti higiēniska, un, tā kā tvertne ir izgatavota no bambusa, kokospalmu sula neoksidējas. Sulu savāc no rīta un vakarā, lai saglabātu kokospalmu sulas kvalitāti. Lai saglabātu sulas kvalitāti, ļoti svarīgs ir savākšanas laiks, tāpēc *Kulonprogo* iedzīvotāji izvairās pārāk ilgi atstāt tvertni neiztukšotu, jo sula var sarūgt un ietekmēt sulas garšu. *Kulonprogo* iedzīvotāji ir atraduši pareizo laiku sulas savākšanai, lai izvairītos no pārāk ilgas tvertnes neiztukšošanas; tas var saglabāt "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" karameles un kokosriekstu aromātu.

Sulas iegūšana

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ražotāji nedrīkst izmantot ķīmiskos produktus (nātrija bisulfītu), lai aizkavētu rūgšanu, kad iegūst sulu, savukārt dabīgas vielas, piemēram, *laru* (sastāvdaļas), ir atļautas. *Laru* iegūst no dabiskām sastāvdaļām, proti: mangostānu sula + kaļķakmens ūdens vai tikai mangostānu sula. Lai nodrošinātu gatavā produkta kvalitāti, svarīga prakse ir sulas rūgšanas novēršana un aizkavēšana.

Termiskā apstrāde

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ražotāji termiski apstrādā (vāra) sulu divas reizes dienā (no rīta un vakarā) tūlīt pēc sulas savākšanas, lai novērstu sulas rūgšanu.

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" termiskajai apstrādei *Kulonprogo* pavaldonības iedzīvotāji izmanto tradicionālo malku. Šajā procesā "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" iegūst dūmu aromātu.

Iepriekš aprakstītās tradīcijas, kas tiek nodotas no paaudzes paaudzē, būtiski ietekmē sulas un gatavā produkta īpašības.

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

"Indonēzijas Ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu laikraksts A sērija Nr. 02/IG/IV/A/2014 (2014. gada 16. aprīlis–16. jūlijs)"