C/2024/7046

21.11.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/7046)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tirrapreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li tikkonforma mal-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tinsab fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi.

DOKUMENT UNIKU

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"

Nru tal-UE: PDO-ID-2923 – 17.4.2023

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

L-Indoneżja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 1.8. Prodotti oħrajn elenkati fl-Anness I għat-Trattat (ħwawar eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" huwa zokkor granulat tal-ġewż tal-Indi magħmul mis-sugu tal-ġewż tal-Indi derivat mill-pjanti tal-ġewż tal-Indi mkabbra fil-Kulonprogo Regency. Il-pjanti tal-ġewż tal-Indi użati għall-produzzjoni tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" huma l-varjant lokali miż-Żona Ġeografika demarkata – il-ġewż tal-Indi Aħdar (*Cocos nucifera*, L. *var viridis*) u l-ġewż tal-Indi Aħmar (*Cocos nucifera*, L. *var rubescens*).

Il-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" għandu perċentwal ta' Brix għoli ta' bejn 16 u 16,2 % (16 – 16,2 gramma ta' solidi li jinħallu minn 100 gramma ta' sugu), sukroġju bejn 63,60 % – 66,56 %, zokkor riduċenti bejn 5,83 % – 9,71 %, kontenut ta' ilma bejn 1,82 % – 4,92 %, u kontenut ta' rmied ta' bejn 1,84 % – 2,14 %.

Perċentwal ta' Brix għoli jinfluwenza direttament it-togħma tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" li għandu togħma ħelwa għolja. Il-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" għandu riħa aromatika qawwija tal-ġewż tal-Indi, aroma affumikata, u aroma tal-karamella, li tiddependi ħafna fuq il-metodu tradizzjonali tal-ipproċessar lokali. Il-kulur tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" huwa isfar jagħti fil-kannella, b'konsistenza ratba u lixxa.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" huwa zokkor granulat tal-ġewż tal-Indi magħmul mis-sugu tal-ġewż tal-Indi miġbur mis-siġar tal-ġewż tal-Indi mkabbra fit-tliet (3) distretti li ġejjin tal-Kulonprogo Regency biss, jiġifieri: Kokap, Girimulyo, u Samigaluh.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni fiha diversi punti li għandhom jiġu kkunsidrati, kif muri hawn taħt:

1. Il-preparazzjoni tal-art
2. Il-Kultivazzjoni tal-Pjanti
3. Il-Ġbir tas-Sugu tal-Ġewż tal-Indi
4. Id-dewmien fil-fermentazzjoni
5. L-Ipproċessar tas-Sugu tal-Ġewż tal-Indi f'zokkor granulat
6. Il-proċess ta' zokkor granulat

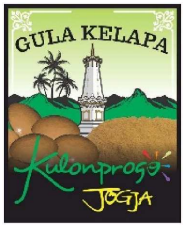
3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-logo:

Il-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" għandu jiġi ttikkettat bil-logo "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" u bil-logo tal-Indikazzjoni Ġeografika Nazzjonali tal-Indonežja. Iż-żewġ logos huma rrapportati fl-immaġni ta' hawn taħt.

	
Il-logo "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"	Il-logo tal-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Nazzjonali tal-Indonežja

It-tikkettar u l-imballaġġ

It-tikkettar

It-Tgeżwir u l-Pakkett ta' "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"

Il-prodotti "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" għandhom jiġu ttikkettati b'dan li ġej:

a. L-isem *"Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"* ("Indikazzjoni Ġeografika ta' Gula Kelapa Kulonprogo Jogja")

b. Il-logo tal-Indikazzjoni Ġeografika tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja".

c. Kodiċi ta' Traċċabbiltà tal-IĠ

Dettalji tal-logo:

d. Immaġni tal-Għoljiet ta' Menoreh

e. Immaġni ta' Siġar tal-Ġewż tal-Indi

f. Immaġni ta' "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"

g. Immaġni tal-Monument ta' Jogja

h. Kitba ta' "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" jiġi prodott fi tliet (3) distretti f'Kulonprogo Regency, jiġifieri: Kokap, Girimulyo, u Samigaluh. Il-fruntiera tal-Punent ta' Kulonprogo Regency tinsab f'110,0458° Lonġitudni tal-Lvant, il-fruntiera tal-Lvant tinsab f'110,2428° Lonġitudni tal-Lvant, il-fruntiera tat-Tramuntana tinsab f'7,6584° Latitudni tan-Nofsinhar, u l-fruntiera tan-Nofsinhar tinsab f'7,9741° Latitudni tan-Nofsinhar.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kemm il-Fatturi Naturali kif ukoll dawk Umani għandhom l-impatt tagħhom fuq il-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja", dan jista' jidher permezz ta' perċentwal ta' Brix għoli ta' bejn 16 – 16,2 % (16 – 16,2 gramma ta' solidi li jinħallu minn 100 gramma ta' sugu), sukrożju bejn 63,60 % – 66,56 %, zokkor riduċenti bejn 5,83 % – 9,71 %, kontenut ta' ilma bejn 1,82 % – 4,92 %, u kontenut ta' rmied ta' bejn 1,84 % – 2,14 %. % ta' Brix għoli jinfluwenza direttament it-togħma tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" li għandu togħma ħelwa għolja.

Dak li jagħti karattru distintiv bejn il-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" u zokkor ieħor tal-ġewż tal-Indi huwa l-użu ta' sustanzi kimiċi biex idewmu l-fermentazzjoni. In-nies tal-Kulonprogo Regency mhumiex qed jużaw prodotti kimiċi bħall-*Bisulfit tas-sodju*/*Bisulfit tan-Natrium* biex idewmu l-fermentazzjoni meta jieħdu s-sugu. Iżda n-nies ta' Kulonprogo jużaw sustanza naturali msejħa *Laru*. Barra minn hekk, in-nies ta' Kulonprogo jużaw ħatab tradizzjonali biex isajru l-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" li jagħti l-aroma affumikata tiegħu.

Influwenza fuq Fatturi Naturali

Kif imsemmi hawn fuq, il-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" jiġi prodott fit-tliet distretti ta' Kulonprogo Regency li ġejjin biss, jiġifieri: Kokap, Girimulyo, u Samigaluh. Iż-żona tinsab bejn 100 – 500 m 'il fuq mil-livell tal-baħar b'għoljiet immewġa ta' 2 – 15 %. L-art hija ddominata mill-ħamrija inceptisols u alfisol bil-materjali ewlenin tal-ġebel tar-ramel bit-trab tafli, bil-ġebla tal-ġir, u andesit b'kontenut ta' solum pjuttost fond. Il-konsistenza tal-ħamrija hija taflija u ramlija. Ir-reazzjoni tal-ħamrija hija newtrali jew kemxejn aċiduża b'fertilità suffiċjenti tal-ħamrija. Il-kapaċità tal-ħamrija li żżomm l-ilma hija baxxa li taffettwa direttament il-kontenut tal-ilma tas-sugu, li jirriżulta f'perċentwal għoli ta' konċentrazzjoni taz-zokkor fis-sugu u konsegwentement it-togħma tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" hija ħelwa ħafna. Dan huwa wieħed mill-fatturi li jikkawżaw perċentwal għoli ta' brix tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja". Minbarra l-ħamrija, ix-xita ta' Kulonprogo Regency għandha rwol importanti fil-perċentwal għoli ta' brix. Il-Kulonprogo Regency għandha ammont baxx ta' xita ta' inqas minn 2 500 mm fis-sena, li jirriżulta f'kontenut baxx ta' ilma fil-ħamrija.

Il-pjanti tal-ġewż tal-Indi użati għall-produzzjoni tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" huma l-varjant lokali miż-Żona Ġeografika demarkata. Il-varjant tal-ġewż tal-Indi f'Kulonprogo Regency huwa ġewż tal-Indi twil, li jikkonsisti minn ġewż tal-Indi aħdar (*Cocos nucifera,* L. *var viridis*) u ġewż tal-Indi aħmar (*Cocos nucifera*, L. *var rubescens*). Din it-tip ta' pjanta tal-ġewż tal-Indi għandha zokk kbir li jista' jilħaq għoli ta' 30 metru. Dan il-ġewż tal-Indi jibda jagħti l-frott wara 6–8 snin ta' kultivazzjoni. Dan it-tip ta' ġewż tal-Indi jista' jgħix għal aktar minn seklu.

Influwenza fuq il-Fattur Uman

Il-fattur uman u l-għarfien lokali jinfluwenzaw b'mod qawwi l-karatteristiċi tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja", kif spjegat hawn taħt:

Sistema ta' Kultivazzjoni tal-Pjanti

Is-sistema tal-kultivazzjoni tal-ġewż tal-Indi hija bbażata fuq siġar tal-ġewż tal-Indi mkabbra lokalment, varjanti ta' siġar tal-ġewż tal-Indi aħdar (*Cocos nucifera,* L. *var viridis*) u tal-ġewż tal-Indi aħmar (*Cocos nucifera*, L. *var rubescens*). In-nies ta' Kulonprogo diġà għandhom sistema mgħoddija mill-antenati tagħhom għall-kultivazzjoni tal-pjanti, bħall-implimentazzjoni tan-newba tal-għelejjel għal pjanti żgħar bejn is-siġar tal-ġewż tal-Indi u l-użu ta' demel aħdar u kopertura tal-art (mulch). Barra minn hekk, in-nies ta' Kulonpogo għandhom ukoll sistema ta' kontroll tal-pesti, tal-mard u tal-ħaxix ħażin permezz ta' żbir, ħrit, jew tnaqqija (*dangir*). Dan iżomm il-kwalità tal-pjanti tal-ġewż tal-Indi sabiex tiġi prodotta kwalità tajba għall-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja".

Sistema ta' Ġbir ta' Sugu tal-Ġewż tal-Indi

Il-ġbir tas-sugu tal-ġewż tal-Indi jsir minn kontenitur imsejjaħ *bumbung* (kontenitur tal-bambù) li huwa iġjeniku ħafna, u minħabba li l-kontenitur huwa magħmul mill-bambù, ma sseħħ l-ebda ossidazzjoni tas-sugu tal-ġewż tal-Indi. Is-sugu jinġabar filgħodu u filgħaxija biex tinżamm il-kwalità tas-sugu tal-ġewż tal-Indi. Il-ħin tal-ġbir huwa kruċjali ħafna biex tinżamm il-kwalità tas-sugu minħabba li n-nies ta' Kulonprogo jevitaw li jħallu l-kontenitur għal żmien twil sabiex is-sugu jkun jista' jiffermenta u jaffettwa t-togħma tas-sugu. In-nies ta' Kulonprogo sabu l-ammont it-tajjeb ta' ħin biex jiġbru s-sugu biex jevitaw li jħallu l-kontenitur għal wisq żmien, dan jista' jżomm il-karamella u l-aroma tal-ġewż tal-Indi tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja".

Kif jittieħed is-sugu

Il-produtturi tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" ma jippermettux prodotti kimiċi (Bisulfit tas-sodju/Bisulfit tan-Natrium) biex idewmu l-fermentazzjoni meta jieħdu s-sugu filwaqt li sustanzi naturali bħal-*laru* (ingredjenti) huma permessi. Il-*laru* ġej minn ingredjenti naturali, jiġifieri: sugu tal-mangosteen + ilma tal-ġebla tal-ġir jew sugu tal-mangosteen biss. Il-kontroll u d-dewmien tal-fermentazzjoni tas-sugu hija prattika ewlenija biex tiġi żgurata l-kwalità tal-prodott finali.

It-tisjir

Il-produtturi tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" isajru (jgħallu) is-sugu darbtejn kuljum (filgħodu u filgħaxija) immedjatament wara l-ħsad tas-sugu sabiex tiġi evitata l-fermentazzjoni tas-sugu.

Għat-tisjir tal-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja", in-nies ta' Kulonprogo Regency jużaw ħatab tradizzjonali. Permezz ta' dan il-proċess, il-"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" jikseb l-aroma affumikata tiegħu.

It-tradizzjonijiet deskritti hawn fuq li għaddew minn ġenerazzjoni għal oħra jaffettwaw ħafna l-karatteristiċi tas-sugu u tal-prodott finali.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

"Indonesian Geographical Indication Gazette A Series No. 02/IG/IV/A/2014 (16 ta' April 2014 – 16 ta' Lulju 2014)"