Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/7046

21.11.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/7046)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het productdossier overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is opgenomen in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

EU-nr.: PDO-ID-2923 — 17.4.2023

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

2. **Lidstaat of derde land**

Indonesië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” is gegranuleerde palmsuiker op basis van sap van kokospalmen die in het regentschap Kulon Progo worden geteeld. De kokospalmen die voor de productie van “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” worden gebruikt, behoren tot de lokale variant van de groene kokosboom (*Cocos nucifera*, L. var viridis) en de rode kokosboom (*Cocos nucifera*, L. var rubescens) in het afgebakende geografische gebied.

“Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” heeft een hoge Brixwaarde, van 16-16,2 % (16-16,2 gram oplosbare vaste stof op 100 gram sap), een sacharosepercentage van 63,60 %-66,56 %, een percentage reducerende suikers van 5,83 %-9,71 %, een vochtgehalte van 1,82 %-4,92 % en een asgehalte van 1,84 %-2,14 %.

Een hoge Brixwaarde is rechtstreeks van invloed op de smaak van “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, die een zeer zoete smaak heeft. “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” heeft een sterk aromatische kokosgeur, een rokerig aroma en een karamelaroma, dat sterk afhankelijk is van de traditionele lokale verwerkingsmethode. De kleur van “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” is bruingeel, met een zachte en gladde textuur.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" is gegranuleerde palmsuiker op basis van kokossap afkomstig van kokospalmen die worden geteeld in de volgende drie (3) districten van het regentschap Kulon Progo: Kokap, Girimulyo en Samigaluh.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie omvat verscheidene punten die in aanmerking moeten worden genomen:

1. Voorbereiding van de grond
2. Teelt van de bomen
3. Aftappen van het kokossap
4. Vertraging van de fermentatie
5. Verwerking van kokossap tot kristalsuiker
6. Verwerking van de kristalsuiker

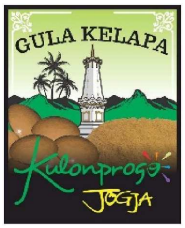
3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Logo:

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" moet worden voorzien van het "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"-logo en het Indonesische nationale logo voor geografische aanduidingen. De twee logo's worden weergegeven in onderstaande afbeelding.

	
"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"-logo	Indonesisch nationaal logo voor geografische aanduidingen

Etikettering en verpakking

Etikettering

Primaire en secundaire verpakking van "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"

Op verpakkingen van "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"-producten moet een etiket zijn aangebracht met:

a. De naam *"Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"* ("Geografische aanduiding van Gula Kelapa Kulonprogo Jogja")
b. Het logo van de geografische aanduiding van "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"
c. De traceerbaarheidscode van de GA

Details logo:

d. Afbeelding van Menoreh Hills
e. Afbeelding van kokospalmen
f. Afbeelding van "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"
g. Afbeelding van Jogja-monument
h. Vermelding "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja"

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

"Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" wordt geproduceerd in drie (3) districten in het regentschap Kulon Progo, namelijk: Kokap, Girimulyo en Samigaluh. De westgrens van het regentschap Kulon Progo bevindt zich op 110,0458° OL, de oostgrens bevindt zich op 110,2428° OL, de noordgrens bevindt zich op 7,6584° ZB en de zuidgrens bevindt zich op 7,9741° ZB.

5. **Verband met het geografische gebied**

Zowel natuurlijke als menselijke factoren zijn van invloed op "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja", dit blijkt uit de hoge Brixwaarde van 16-16,2 % (16-16,2 gram oplosbare vaste stof op 100 gram sap), het sacharosepercentage van 63,60 %-66,56 %, een percentage reducerende suikers van 5,83 %-9,71 %, een vochtgehalte van 1,82 %-4,92 % en een asgehalte van 1,84 %-2,14 %. Een hoge Brixwaarde is rechtstreeks van invloed op de smaak van "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja", dat een zeer zoete smaak heeft.

Het verschil tussen "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" en andere palmsuiker is het gebruik van chemische stoffen om de fermentatie te vertragen. De mensen van het regentschap Kulon Progo gebruiken geen chemische producten zoals natriumbisulfiet om de fermentatie te vertragen bij het aftappen van het sap. In Kulon Progo wordt een natuurlijke substantie, *laru* genoemd, gebruikt. Voorts gebruiken de mensen van Kulon Progo traditioneel brandhout voor het bereiden van "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja", wat het product zijn onderscheidende rokerige smaak geeft.

Invloed van natuurlijke factoren

Zoals hierboven is vermeld, wordt "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" uitsluitend geproduceerd in de volgende drie (3) districten van het regentschap Kulon Progo, namelijk: Kokap, Girimulyo en Samigaluh. Het gebied bevindt zich tussen 100 en 500 m boven zeeniveau met glooiende hellingen van 2-15 %. Het land wordt gedomineerd door inceptisol- en alfisolbodems met als belangrijkste bestanddelen zandsteen gelaagd met klei, kalksteen en andesiet met een relatief diep solum. De bodemtextuur wordt gevormd door klei en zand. De bodemreactie is neutraal of lichtzuur met voldoende bodemvruchtbaarheid. De lage waterretentiecapactiteit van de bodem is rechtstreeks van invloed op het watergehalte van het sap, waardoor de suikerconcentratie van het sap hoog is en "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" dus een zeer zoete smaak heeft. Dit is een van de factoren die voor de hoge Brixwaarde van "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" zorgen. Behalve de bodem speelt de regenval in het regentschap Kulon Progo een belangrijke rol voor de Brixwaarde. Het regentschap Kulon Progo heeft een lage regenval van minder dan 2 500 mm per jaar, wat resulteert in een laag bodemwatergehalte.

De kokospalmen die voor de productie van "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" worden gebruikt, behoren tot de lokale variant uit het afgebakende geografische gebied. De kokosvariant in het regentschap Kulon Progo is een grote kokospalm van de groene *(Cocos nucifera,* L. var *viridis)* en rode variëteit *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*. Dit type kokospalm heeft een dikke stam die een hoogte van dertig meter kan bereiken. Deze kokospalm wordt na 6-8 jaar vuchtdragend. Kokospalmen van deze soort kunnen meer dan een eeuw oud worden.

Invloed van menselijke factoren

De menselijke factor en de plaatselijke knowhow zijn in hoge mate van invloed op de kenmerken van "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja", zoals hieronder wordt toegelicht:

Teeltwijze van de bomen

De teeltwijze van de kokospalm is gebaseerd op lokaal geteelde grote kokospalmen van de groene (*Cocos nucifera*, L. var *viridis*) en rode variëteit (*Cocos nucifera*, L. var *rubescens*). De inwoners van Kulon Progo beschikken over een door hun voorouders doorgegeven systeem voor de teelt van kokospalmen, met onder andere vruchtwisseling voor jonge planten tussen kokospalmen en het gebruik van groenbemesting en bodembedekking (mulch). Voorts hebben de inwoners van Kulon Progo ook een systeem om plagen, ziekten en onkruid te bestrijden door snoeien, schoffelen of wieden (*dangir*). Op die manier wordt de kwaliteit van de kokspalmen op peil gehouden teneinde een goede kwaliteit "Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" te produceren.

Systeem voor het verzamelen van kokossap

Het verzamelen van het kokossap gebeurt met behulp van een opvangemmer die “bumbung” wordt genoemd. Dit is zeer hygiënisch en omdat de emmer van bamboe is gemaakt, oxideert het kokossap niet. Het sap wordt ’s ochtends en ’s avonds afgetapt om de kwaliteit van het kokossap te handhaven. De duur van het aftappen is zeer belangrijk voor het behoud van de kwaliteit van het sap. De inwoners van Kulon Progo laten de emmer niet te lang achter zodat het sap niet kan fermenteren, wat de smaak ervan zou aantasten. De inwoners van Kulon Progo weten precies hoelang het sap kan worden afgetapt zonder de emmer te lang achter te laten, waardoor het karamel- en kokosnootaroma van “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” behouden blijft.

Het aftappen van het sap

Producenten van “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” staan geen chemische producten (natriumbisulfiet) toe voor het vertragen van de fermentatie bij het aftappen van sap, terwijl natuurlijke stoffen zoals *laru* (ingrediënten) zijn toegestaan. *Laru* is afkomstig van natuurlijke ingrediënten, namelijk manggistansap en kalksteenwater of alleen manggistanstap. Het controleren en vertragen van de fermentatie van het sap is een belangrijke praktijk om de kwaliteit van het eindproduct te waarborgen.

Koken

Producenten van “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” koken het sap tweemaal per dag (’s ochtends en ’s avonds) onmiddellijk nadat het sap is geoogst, om fermentatie van het sap te voorkomen.

Voor het koken van “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” gebruiken de inwoners van het regentschap Kulon Progo traditioneel brandhout. Dit proces geeft “Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” zijn rokerige aroma.

De hierboven beschreven tradities, die van generatie op generatie zijn doorgegeven, hebben een grote invloed op de kenmerken van het sap en het eindproduct.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

“Staatsblad Indonesische geografische aanduidingen, A-reeks nr. 02/IG/IV/A/2014 (16 april 2014-16 juli 2014)”