C/2024/7046

21.11.2024

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/7046)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações, em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

N.º UE: PDO-ID-2923 — 17.4.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Indonésia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» designa o açúcar granulado de coco obtido a partir da seiva de coco proveniente de coqueiros cultivados na regência de Kulonprogo. Os coqueiros utilizados na produção do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» pertencem à variedade local da área geográfica delimitada — *Cocos nucifera* L. var. *viridis* e *Cocos nucifera* L. var. *rubescens*.

O «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» apresenta uma elevada percentagem em termos de graus Brix, entre 16 % e 16,2 % (16-16,2 gramas de sólidos solúveis em 100 gramas de seiva), sacarose entre 63,60 % e 66,56 %, açúcares redutores entre 5,83 % e 9,71 %, teor de água entre 1,82 % e 4,92 % e teor de cinzas entre 1,84 % e 2,14 %.

A elevada percentagem em termos de graus Brix influencia diretamente o sabor muito doce do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja». O «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» tem uma intensa fragrância aromática a coco, um aroma fumado e a caramelo, que depende em grande medida do método de transformação tradicional local. O «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» tem uma cor amarela acastanhada e textura macia e homogénea.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

«Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» designa o açúcar granulado de coco produzido a partir da seiva de coco colhida em coqueiros cultivados apenas nos três (3) distritos da regência de Kulonprogo que se seguem: Kokap, Girimulyo e Samigaluh.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Na produção, devem ser tidos em conta diversos aspetos, como a seguir se indica:

1. Preparação das terras;
2. Cultivo;
3. Extração da seiva de coco;
4. Retardamento da fermentação;
5. Transformação da seiva de coco em açúcar granulado;
6. Transformação do açúcar granulado.

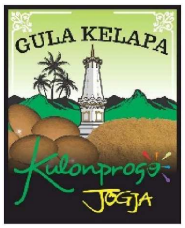
3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Logótipo:

O «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» deve ser rotulado com o respetivo logótipo e com o logótipo da Indicação Geográfica Nacional da Indonésia. Os dois logótipos são apresentados na imagem abaixo.

	
Logótipo do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»	Logótipo da Indicação Geográfica Nacional da Indonésia

Rotulagem e acondicionamento

Rotulagem

Embalagem e acondicionamento do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»

Do rótulo dos produtos de «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» devem constar:

a. A indicação «Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» («Indicação Geográfica de Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»);
b. O logótipo da indicação geográfica «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»;
c. O código de rastreamento da indicação geográfica.

Informações sobre o logótipo:

d. Figura das colinas de Menoreh;
e. Figura dos coqueiros;
f. Figura do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja»;
g. Figura do monumento de Jogja;
h. Inscrição «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» é produzido em três (3) distritos da regência de Kulonprogo, a saber: Kokap, Girimulyo e Samigaluh. A fronteira ocidental da regência de Kulonprogo situa-se a 110,0458° de longitude leste, a fronteira oriental a 110,2428° de longitude leste, a fronteira norte a 7,6584° de latitude sul e a fronteira sul a 7,9741° de latitude sul.

5. **Relação com a área geográfica**

Tanto os fatores naturais como os humanos influenciam o «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», o que se pode constatar através da elevada percentagem em termos de graus Brix entre 16 % e 16,2 % (16-16,2 gramas de sólidos solúveis em 100 gramas de seiva), da sacarose entre 63,60 % e 66,56 %, dos açúcares redutores entre 5,83 % e 9,71 %, do teor de água entre 1,82 % e 4,92 % e do teor de cinzas entre 1,84 % e 2,14 %. A elevada percentagem em termos de graus Brix influencia diretamente o sabor muito doce do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

O que confere um caráter distintivo ao «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» em comparação com outros açúcares de coco é o emprego de produtos químicos para retardar a fermentação. Os habitantes da regência Kulonprogo não utilizam produtos químicos como o *bissulfito de sódio/nátrio* para retardar a fermentação ao recolher a seiva, utilizando antes a substância natural denominada *laru*. Além disso, os habitantes de Kulonprogo utilizam a lenha tradicional para cozer o «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», o que lhe confere um aroma fumado distinto.

Influência dos fatores naturais

Tal como referido acima, o «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» é produzido apenas nos três (3) distritos da regência de Kulonprogo de Kokap, Girimulyo e Samigaluh. A área situa-se entre 100 m e 500 m acima do nível do mar com encostas ondulantes de 2 % a 15 % de inclinação. Nos terrenos predominam os inceptissolos e alfissolos, tendo como principais materiais o arenito disposto em camadas juntamente com argila, calcário e andesite, com horizontes A e B bastante profundos. A textura do solo é argilosa e arenosa. A reação do solo é neutra ou ligeiramente ácida, apresentando os solos uma suficiente fertilidade. A capacidade de retenção de água do solo é baixa, o que afeta diretamente o teor de água da seiva, resultando numa elevada percentagem de concentração de açúcares na seiva, o que leva, por sua vez, a que o «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» tenha um sabor muito doce. Este é um dos fatores que levam a que o «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» tenha uma elevada percentagem em termos de graus Brix. Para além do solo, a precipitação na regência de Kulonprogo desempenha um papel importante na obtenção dessa mesma percentagem. A baixa pluviosidade da regência de Kulonprogo, inferior a 2 500 mm por ano, resulta num baixo teor de água no solo.

Os coqueiros utilizados na produção do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» pertencem à variedade local da área geográfica delimitada. Os coqueiros presentes na regência de Kulonprogo correspondem às variedades altas *Cocos nucifera* L. var. *viridis* e *Cocos nucifera* L. var. *rubescens*. Este tipo de coqueiro tem um grande tronco que pode atingir 30 metros de altura. Começa a produzir fruto seis a oito anos após a plantação. Os coqueiros deste tipo podem viver mais de um século.

Influência do fator humano

O fator humano e o saber local influenciam em grande medida as características do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» da forma seguinte:

Sistema de cultivo

O sistema de cultivo do coqueiro baseia-se em coqueiros cultivados localmente das variedades de coqueiro alto *Cocos nucifera*, L. var. *viridis* e *Cocos nucifera*, L. var. *rubescens*. Os habitantes de Kulonprogo já dispõem de um sistema de cultivo transmitido pelos seus antepassados, por exemplo, a aplicação da rotação de culturas às plantas jovens entre os coqueiros e a utilização de adubo verde e cobertura do solo. Além disso, os habitantes de Kulonprogo também dispõem de um sistema de controlo de pragas, doenças e ervas daninhas através da poda, sachagem ou mondagem (*dangir*), o que preserva a qualidade dos coqueiros por forma a alcançar uma boa qualidade do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

Sistema de recolha de seiva de coco

A extração da seiva de coco é feita com recurso a um recipiente denominado *bumbung* (recipiente de bambu), que é muito higiénico e não provoca a oxidação da seiva de coco, uma vez que o recipiente é fabricado a partir de bambu. A seiva é recolhida de manhã e à noite para preservar a sua qualidade. O tempo de recolha é crucial para a qualidade da seiva, pelo que os habitantes de Kulonprogo evitam deixar o recipiente durante demasiado tempo na árvore, o que pode levar a que a seiva fermente e afetar o sabor da mesma. Os habitantes de Kulonprogo determinaram o tempo certo para recolher a seiva por forma a evitar que o recipiente fique durante demasiado tempo na árvore, o que permite preservar o aroma de caramelo e coco do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja».

Colheita da seiva

Os produtores do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» não permitem a utilização de produtos químicos (bissulfito de sódio/nátrio) para retardar a fermentação durante a colheita da seiva, sendo permitidas substâncias naturais como o *laru* (ingredientes). O *laru* provém de ingredientes naturais, a saber: seiva de mangostão e água calcária ou apenas seiva de mangostão. O controlo e retardamento da fermentação da seiva é uma prática fundamental para garantir a qualidade do produto final.

Cocção

Os produtores do «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», cozem (fervem) seiva duas vezes por dia (de manhã e à noite), imediatamente após a colheita da seiva, a fim de evitar a sua fermentação.

Para cozer o «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja», os habitantes da regência de Kulonprogo utilizam a lenha tradicional. Através deste processo, o «Gula Kelapa Kulonprogo Jogja» obtém o seu aroma fumado.

As tradições descritas acima, transmitidas de geração em geração, influenciam significativamente as características da seiva e do produto final.

Referência à publicação do caderno de especificações

«*Jornal Oficial das Indicações Geográficas da Indonésia* — Série A, n.º 02/IG/IV/A/2014 (16 de abril de 2014 a 16 de julho de 2014)»