C/2024/7046

21.11.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/7046)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, care este conform cu articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, se găsește în registrul indicațiilor geografice al Uniunii.

DOCUMENT UNIC

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

Nr. UE: PDO-ID-2923 — 17.4.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

2. **Statul membru sau țara terță**

Indonezia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” este zahăr granulat din nucă de cocos obținut din sevă de nucă de cocos provenită din plante de nucă de cocos cultivate în Kulonprogo Regency. Plantele de nucă de cocos utilizate pentru a produce „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” sunt varianta locală din aria geografică delimitată – cocos verde (Cocos nucifera, L. var viridis) și cocos roșu (Cocos nucifera, L. var rubescens).

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” are un procentaj Brix ridicat cuprins între 16 și 16,2 % (16-16,2 grame de substanță uscată solubilă în 100 de grame de sevă), zaharoză între 63,60 % și 66,56 %, zahăr reducător între 5,83 % și 9,71 %, conținut de apă între 1,82 % și 4,92 % și conținut de cenușă între 1,84 % și 2,14 %.

Procentajul Brix ridicat influențează în mod direct gustul produsului „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, care este foarte dulce. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” are un parfum puternic aromat de nucă de cocos, o aromă de afumat și de caramel, care depinde în mare măsură de metoda tradițională locală de prelucrare. Culoarea produsului „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” este galben-maro, cu o textură moale și fină.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” este zahăr granulat din nucă de cocos produs din sevă de nucă de cocos colectată de la cocotierii cultivați numai în următoarele trei (3) districte din Kulonprogo Regency, și anume: Kokap, Girimulyo și Samigaluh.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția conține mai multe aspecte care trebuie luate în considerare, după cum se arată mai jos:

1. Pregătirea terenului
2. Cultivarea plantelor
3. Colectarea sevei de nucă de cocos
4. Întârzierea fermentării
5. Prelucrarea sevei de nucă de cocos în zahăr granulat
6. Prelucrarea zahărului granulat

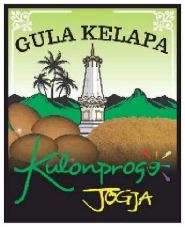
3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—-

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Logoul:

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” trebuie etichetată cu logoul „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” și cu logoul pentru indicațiile geografice naționale din Indonezia. Cele două logouri sunt prezentate în imaginea de mai jos.

	
Logoul „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”	Logoul pentru indicațiile geografice naționale din Indonezia

Etichetare și ambalare

Etichetare

Învelișul și ambalajul „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

Produsele „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” trebuie etichetate cu următoarele mențiuni:

a. Denumirea *„Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”* („Indicație geografică Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”)

b. Logoul indicației geografice „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”.

c. Codul trasabilității IG

Detalii privind logoul:

d. Imaginea Hills Menoreh

e. Imaginea cocotierilor

f. Imaginea „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

g. Imaginea Monumentului Jogja

h. Textul „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” este produsă în trei (3) districte din Kulonprogo Regency, și anume: Kokap, Girimulyo și Samigaluh. Granița vestică a Kulonprogo Regency este localizată la 110,0458° longitudine estică, granița estică este localizată la 110,2428° longitudine estică, granița nordică este localizată la 7,6584° latitudine sudică, iar granița sudică este localizată la 7,9741° latitudine sudică.

5. **Legătura cu aria geografică**

Atât factorii naturali, cât și cei umani au un impact asupra „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, având ca rezultat un procentaj Brix ridicat cuprins între 16 și 16,2 % (16-16,2 grame de substanță uscată solubilă în 100 de grame de sevă), zaharoză între 63,60 % și 66,56 %, zahăr reducător între 5,83 % și 9,71 %, conținut de apă între 1,82 % și 4,92 % și conținut de cenușă între 1,84 % și 2,14 %. Procentajul Brix ridicat influențează în mod direct gustul produsului „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, care este foarte dulce.

Ceea ce conferă un caracter distinctiv „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” față de alte tipuri de zahăr din nucă de cocos este utilizarea de substanțe chimice pentru a întârzia fermentarea. Populația din Kulonprogo Regency nu utilizează produse chimice precum *bisulfitul de sodiu* pentru întârzierea fermentării atunci când colectează seva. Aceștia utilizează în schimb substanța naturală numită *Laru*. În plus, populația din Kulonprogo utilizează lemn de foc tradițional pentru a fierbe „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, ceea ce îi conferă aroma sa distinctă de afumat.

Influența factorilor naturali

Așa cum se menționează mai sus, „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” este produsă numai în următoarele trei (3) districte din Kulonprogo Regency, și anume: Kokap, Girimulyo și Samigaluh. Zona este situată la 100-500 m deasupra nivelului mării, cu pante ondulate de 2-15 %. Terenul este dominat de inceptisoluri și soluri alfisolice, având ca material principal gresia, stratificată cu argilă, calcar și andezit cu un sol înrudit destul de adânc. Textura solului este argiloasă și nisipoasă. Reacția solului este neutră sau puțin acidă, cu o fertilitate suficientă a solului. Capacitatea solului de a reține apa este scăzută, ceea ce afectează în mod direct conținutul de apă al sevei și duce la un procent ridicat de zahăr în sevă și, prin urmare, gustul de „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” este foarte dulce. Acesta este unul dintre factorii care cauzează un procentaj Brix ridicat al „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”. În afară de sol, precipitațiile din Kulonprogo Regency joacă un rol important în obținerea unui procentaj Brix ridicat. Kulonprogo Regency are un nivel scăzut al precipitațiilor de sub 2 500 mm pe an, ceea ce duce la un conținut scăzut al apei în sol.

Plantele de nucă de cocos utilizate pentru a produce „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” sunt varianta locală din aria geografică delimitată. Varianta de nucă de cocos din Kulonprogo Regency crește în cocotieri înalți, și constă în nucă de cocos verde (*Cocos nucifera*, L. var *viridis*) și nucă de cocos roșie *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*. Acest tip de cocotier are un trunchi mare care poate ajunge la o înălțime de 30 metri. Cocotierii încep să producă fructe după 6-8 ani de cultivare. Acest tip de cocotier poate trăi mai mult de un secol.

Influența factorilor umani

Factorul uman și know-how-ul local influențează puternic caracteristicile produsului „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, conform explicațiilor de mai jos:

Sistemul de cultivare a plantelor

Sistemul de cultivare a nucilor de cocos se bazează pe varietatea locală de cocotieri înalți care produc nuca de cocos verde (Cocos nucifera, L. var *viridis*) și nuca de cocos roșie *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*. Populația din Kulonprogo dispune deja de un sistem de cultivare a plantelor moștenit de la strămoși, cum ar fi punerea în aplicare a rotației culturilor pentru plantele tinere dintre cocotieri și utilizarea îngrășământului verde și a stratului de acoperire (mulci). În plus, populația din Kulonprogo utilizează, de asemenea, un sistem de combatere a dăunătorilor, a bolilor și a buruienilor prin tăiere, prășire sau plivire *(dangir)*. Sistemul menține calitatea plantelor de nucă de cocos pentru a produce „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” de calitate înaltă.

Sistemul de colectare a sevei de nucă de cocos

Colectarea sevei de nucă de cocos se face într-un recipient numit *bumbung* (recipient de bambus), care este foarte igienic și, deoarece recipientul este din bambus, nu are loc oxidarea sevei de cocos. Seva este colectată dimineața și seara pentru a menține calitatea acesteia. Timpul de colectare este foarte important pentru menținerea calității sevei, deoarece populația locală din Kulonprogo evită să lase recipientul o perioadă prea lungă în care seva să poată fermenta și să-și schimbe gustul. Populația din Kulonprogo a găsit momentul potrivit pentru a colecta seva pentru a evita ca recipientul să stea prea mult timp, ceea ce menține aroma de caramel și de nucă de cocos a „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja".

Modul de colectare a sevei

Producătorii de „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" nu utilizează produse chimice (bisulfit de sodiu) pentru întârzierea fermentării atunci când se colectează seva, în timp ce substanțele naturale, cum ar fi *laru* (ingrediente) sunt permise. *Laru* provine din ingrediente naturale, și anume: sevă de mangosteen + apă calcaroasă sau numai sevă de mangosteen. Controlul și întârzierea fermentării sevei reprezintă o practică esențială pentru asigurarea calității produsului final.

Fierbere

Producătorii de „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" fierb seva de două ori pe zi (dimineața și seara), imediat după recoltarea sevei, pentru a preveni fermentarea.

Pentru fierberea „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja", populația din Kulonprogo Regency utilizează lemn de foc tradițional. Prin acest proces, „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" își obține gustul de afumat.

Tradițiile descrise mai sus, transmise din generație în generație, afectează în mare măsură caracteristicile sevei și ale produsului final.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

„Indonesian Geographical Indication Gazette A Seria nr. 02/IG/IV/A/2014 (16 aprilie 2014-16 iulie 2014)"