C/2024/7046

21.11.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/7046)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa nachádza v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

EÚ č.: PDO-ID-2923 – 17.4.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Indonézia

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ je granulovaný kokosový cukor vyrobený z kokosovej šťavy získanej z kokosovníkov pestovaných v regentstve Kulonprogo. Kokosovníky používané na výrobu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ sú miestnou odrodou z vymedzenej zemepisnej oblasti – zelený kokosovník (*Cocos nucifera*, L. *var viridis*) a červený kokosovník (*Cocos nucifera*, L. *var rubescens*).

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ má vysoké percento Brixa v rozmedzí 16 – 16,2 % (16 – 16,2 g rozpustných pevných látok zo 100 g šťavy), sacharózu v rozmedzí 63,60 – 66,56 %, redukujúci cukor v rozmedzí 5,83 – 9,71 %, obsah vody v rozmedzí 1,82 – 4,92 % a obsah popola v rozmedzí 1,84 – 2,14 %.

Vysoké percento Brixa priamo ovplyvňuje chuť „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, ktorý má veľmi sladkú chuť. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ má výraznú aromatickú kokosovú vôňu, dymovú arómu a karamelovú arómu, ktorá veľmi závisí od tradičnej miestnej metódy spracovania. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ má hnedožltú farbu a jemnú a hladkú textúru.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ je granulovaný kokosový cukor vyrobený z kokosovej šťavy zbieranej z kokosových paliem pestovaných len v týchto troch (3) okresoch regentstva Kulonprogo, a to: Kokap, Girimulyo a Samigaluh.

3.4. *Špecifické kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Výroba zahŕňa niekoľko bodov, ktoré je potrebné zvážiť, ako sa uvádza ďalej:

1. príprava pôdy,
2. pestovanie rastlín,
3. stáčanie kokosovej šťavy,
4. oddialenie kvasenia,
5. spracovanie kokosovej šťavy na granulovaný cukor,
6. proces výroby granulovaného cukru.

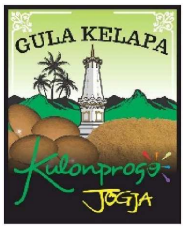
3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Logo:

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ by mal byť označený logom „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ a logom indonézskeho vnútroštátneho zemepisného označenia. Obe logá sú uvedené na obrázku ďalej.

	
logo „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“	logo indonézskeho vnútroštátneho zemepisného označenia

Označovanie a balenie

Označovanie

Obal a balenie výrobku „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

Výrobky „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ by mali byť označené týmito údajmi:

a) názov „*Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja*“ („Zemepisné označenie Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“);

b) logo zemepisného označenia „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“;

c) kód vysledovateľnosti zemepisného označenia;

Podrobnosti o logu:

d) obrázok pohoria Menoreh;

e) obrázok kokosových paliem;

f) obrázok výrobku „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“;

g) obrázok pamätníka Jogja;

h) nápis „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ sa vyrába v troch (3) okresoch regentstva Kulonprogo, a to Kokap, Girimulyo a Samigaluh. Západná hranica regentstva Kulonprogo sa nachádza na súradnici 110.0458° východnej zemepisnej dĺžky, východná hranica sa nachádza na súradnici 110.2428° východnej zemepisnej dĺžky, severná hranica sa nachádza na súradnici 7.6584° južnej zemepisnej šírky a južná hranica sa nachádza na súradnici 7.9741° južnej zemepisnej šírky.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Na výrobok „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ majú vplyv prírodné aj ľudské faktory, čo sa prejavuje vysokým percentom Brixa v rozmedzí medzi 16 – 16,2 % (16 – 16,2 gramov rozpustných pevných látok zo 100 gramov šťavy), sacharózou v rozmedzí 63,60 % – 66,56 %, redukujúcim cukrom v rozmedzí 5,83 % – 9,71 %, obsahom vody v rozmedzí 1,82 % – 4,92 % a obsahom popola v rozmedzí 1,84 % – 2,14 %. Vysoké percento Brixa priamo ovplyvňuje chuť „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, ktorý má veľmi sladkú chuť.

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ sa od ostatných kokosových cukrov odlišuje použitím chemických látok na oddialenie kvasenia. Obyvatelia regenstva Kulonprogo nepoužívajú pri odbere šťavy chemické výrobky, ako je napríklad *hydrogénsiričitan sodný* na oddialenie kvasenia. Používajú však prírodnú látku nazývanú *Laru*. Obyvatelia Kulonproga ďalej používajú tradičné drevo na varenie výrobku „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, ktoré mu dodáva výraznú dymovú arómu.

Vplyv prírodných faktorov:

Ako sa už uviedlo, „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ sa vyrába len v týchto troch (3) okresoch regentstva Kulonprogo, a to Kokap, Girimulyo a Samigaluh. Oblasť sa nachádza v nadmorskej výške 100 – 500 m n. m. so zvlnenými svahmi so sklonom 2 – 15 %. V krajine prevládajú inceptisoly a alfisolové pôdy, ktorých hlavným materiálom je pieskovec vrstvený s ílom, vápenec a andezit s pomerne hlbokou vrchnou časťou pôdneho profilu. Textúra pôdy je ílovitá a piesčitá. Pôda má neutrálne alebo mierne kyslé pH a je dostatočne úrodná. Schopnosť pôdy zadržiavať vodu je nízka, čo priamo ovplyvňuje obsah vody v šťave, čo má za následok vysoké percento cukru v šťave, a preto je chuť výrobku „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ veľmi sladká. To je jeden z faktorov, ktoré spôsobujú, že má „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ vysoké percento Brixa. Okrem pôdy zohrávajú dôležitú úlohu pri vysokom percente Brixa aj zrážky v regentstve Kulonprogo. Regentstvo Kulonprogo má nízky úhrn zrážok pod 2 500 mm ročne, čo má za následok nízky obsah vody v pôde.

Kokosovníky používané na výrobu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ sú miestnou odrodou z vymedzenej zemepisnej oblasti. Odrodou kokosovníka v regenstve Kulonprogo je vysoký kokosovník, ktorý zahŕňa zelený kokosovník *(Cocos nucifera,* L. var *viridis*) a červený kokosovník *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*. Tento druh kokosovej palmy má veľký kmeň, ktorý môže dosiahnuť výšku až 30 metrov. Tento kokosovník začína prinášať ovocie po 6 až 8 rokoch pestovania. Kokosovníky tohto druhu môžu žiť viac ako sto rokov.

Vplyv ľudského faktora

Ľudský faktor a miestne znalosti výrazne ovplyvňujú vlastnosti výrobku „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, ako sa vysvetľuje ďalej:

Systém pestovania rastlín

Systém pestovania kokosovníkov je založený na miestnom pestovaní kokosových paliem, ktoré sú odrodou vysokých kokosových paliem zeleného kokosovníka *(Cocos nucifera, L. var viridis)* a červeného kokosovníka *(Cocos nucifera, L. var rubescens)*. Obyvatelia Kulonproga už majú systém pestovania rastlín, ktorý im odovzdali ich predkovia, napríklad striedanie mladých rastlín medzi kokosovými palmami a používanie zeleného hnojiva a pôdneho krytu (mulčovania). Obyvatelia Kulonproga okrem toho používajú aj systém boja proti škodcom, chorobám a burine, ktorý spočíva v prerezávaní, okopávaní alebo pletí *(dangir)*. Zachováva sa tým kvalita kokosovníkov, aby sa dosiahla dobrá kvalita výrobku „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

Systém zberu kokosovej šťavy

Kokosová šťava sa zbiera do nádoby nazývanej *bumbung* (bambusová nádoba), ktorá je veľmi hygienická, a keďže je vyrobená z bambusu, nedochádza v nej k oxidácii kokosovej šťavy. Šťava sa zbiera ráno a večer, aby sa zachovala jej kvalita. Na zachovanie kvality šťavy je veľmi dôležitý čas zberu, pretože obyvatelia Kulonproga sa vyhýbajú tomu, aby nádobu nechali naplnenú príliš dlho, čím by šťava mohla začať kvasiť, čo by ovplyvnilo jej chuť. Obyvatelia Kulonproga zistili, aký je správny čas na zber šťavy, aby sa zabránilo príliš dlhému odstátiu šťavy v nádobe, a vďaka tomu dokážu zachovať karamelovú a kokosovú arómu výrobku „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja".

Ako sa získava šťava

Výrobcovia výrobku „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" nepovoľujú na oddialenie kvasenia pri odbere šťavy chemické výrobky (hydrogénsiričitan sodný), zatiaľ čo prírodné látky, ako *laru* (prísady), sú povolené. *Laru* je založené na prírodných zložkách, a to: šťavy z mangostány + vápencovej vody alebo len šťavy z mangostány. Kontrola a oddialenie kvasenia šťavy je kľúčovým postupom na zabezpečenie kvality konečného produktu.

Varenie

Výrobcovia výrobku „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" varia šťavu dvakrát denne (ráno a večer) hneď po zbere šťavy, aby sa zabránilo jej kvaseniu.

Obyvatelia regenstva Kulonprogo používajú na varenie výrobku „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" tradičné palivové drevo. Týmto procesom získava výrobok „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" svoju dymovú arómu.

Už opísané tradície, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu, výrazne ovplyvňujú vlastnosti šťavy a konečného produktu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

„Indonézsky vestník zemepisných označení, séria A, č. 02/IG/IV/A/2014 (16. apríla 2014 – 16. júla 2014)"