C/2024/7046

21.11.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/7046)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda, ki je v skladu s členom 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012, je v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

EU št.: PDO-ID-2923 — 17.4.2023

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

2. **Država članica ali tretja država**

Indonezija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ je kristalni kokosov sladkor, proizveden iz kokosovega soka, pridobljenega iz kokosovih rastlin, ki rastejo v okraju Kulonprogo. Kokosove rastline, ki se uporabljajo za proizvodnjo sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, so lokalna različica z opredeljenega geografskega območja – zeleni kokos (*Cocos nucifera*, L. var. *viridis*) in rdeči kokos (*Cocos nucifera*, L. var. *rubescens*).

Sladkor „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ ima velik delež °Bx med 16 % in 16,2 % (16–16,2 grama topnih trdnih snovi iz 100 gramov soka), delež saharoze med 63,60 % in 66,56 %, delež reducirajočega sladkorja med 5,83 % in 9,71 %, vsebnost vode med 1,82 % in 4,92 % ter vsebnost pepela med 1,84 % in 2,14 %.

Velik delež °Bx neposredno vpliva na okus sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, ki ima zelo sladek okus. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ ima močan aromatičen vonj po kokosu ter aromo dima in karamele, ki so močno odvisni od tradicionalne lokalne metode predelave. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ je rjavkasto rumene barve z mehko in gladko teksturo.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ je kristalni kokosov sladkor, proizveden iz kokosovega soka kokosovih dreves, ki rastejo samo v naslednjih treh (3) okrožjih okraja Kulonprogo, in sicer: Kokap, Girimulyo in Samigaluh.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnjo sestavlja več korakov, ki jih je treba upoštevati, kot je prikazano spodaj:

1. priprava zemljišča;
2. gojenje rastlin;
3. pridobivanje kokosovega soka;
4. upočasnitev fermentacije;
5. predelava kokosovega soka v kristalni sladkor;
6. obdelava kristalnega sladkorja.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Logotip:

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ bi bilo treba označiti z logotipom „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ in indonezijskim nacionalnim simbolom geografske označbe. Logotip in simbol sta prikazana na spodnji sliki.

	
Logotip „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“	Indonezijski nacionalni simbol geografske označbe

Označevanje in embalaža

Označevanje

Zavijanje in embalaža sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“

Proizvodi „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ bi morali biti označeni z naslednjim:

a. ime *„Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“* („geografska označba Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“);
b. logotip geografske označbe „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“;
c. oznaka za sledljivost geografske označbe.

Podrobnosti o logotipu:

d. podoba hribovja Menoreh;
e. podoba kokosovih dreves;
f. podoba sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“;
g. podoba spomenika Jogja;
h. napis „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Sladkor „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ se proizvaja v treh (3) okrožjih okraja Kulonprogo, in sicer: Kokap, Girimulyo in Samigaluh. Zahodna meja okraja Kulonprogo se nahaja na 110,0458°°, vzhodna meja pa na 110,2428°° vzhodne zemljepisne dolžine; severna meja se nahaja na 7,6584°°, južna meja pa na 7,9741°° južne zemljepisne širine.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Naravni in človeški dejavniki vplivajo na „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, kar je razvidno iz velikega deleža °Bx med 16 % in 16,2 % (16–16,2 grama topnih trdnih snovi iz 100 gramov soka), deleža saharoze med 63,60 % in 66,56 %, deleža reducirajočega sladkorja med 5,83 % in 9,71 %, vsebnosti vode med 1,82 % in 4,92 % ter vsebnosti pepela med 1,84 % in 2,14 %. Veliki delež °Bx neposredno vpliva na okus sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, ki je zelo sladek.

Posebnost proizvoda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ v primerjavi z drugim kokosovim sladkorjem je uporaba kemikalij za upočasnitev fermentacije. Prebivalci okraja Kulonprogo za upočasnitev fermentacije pri jemanju soka ne uporabljajo kemičnih izdelkov, kot je natrijev bisulfit. Uporabljajo pa naravno snov, imenovano *laru*. Poleg tega za kuhanje sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ uporabljajo tradicionalna drva, ki mu dajejo značilno aromo dima.

Vpliv naravnih dejavnikov

Kot je navedeno zgoraj, se sladkor „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ proizvaja samo v naslednjih treh (3) okrožjih okraja Kulonprogo: Kokap, Girimulyo in Samigaluh. Območje leži na nadmorski višini med 100 m in 500 m z valovitimi pobočji z nakloni med 2 % in 15 %. Na območju prevladujejo inceptisolna in alfisolna tla, v katerih je glavni material peščenjak, ki je prekrit s plastmi gline, apnenca in andezita, solum pa je precej globok. Tla imajo glineno in peščeno teksturo. Reakcija tal je nevtralna ali rahlo kisla, tla pa so dovolj rodovitna. Zmogljivost tal za zadrževanje vode je majhna, kar neposredno vpliva na vsebnost vode v soku, zaradi česar je v soku velika koncentracija sladkorja, zato ima sladkor „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“ zelo sladek okus. To je eden od dejavnikov, ki povzročajo veliki delež °Bx v proizvodu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“. Poleg tal imajo pomembno vlogo pri velikem deležu °Bx padavine v okraju Kulonprogo. Okraj Kulonprogo ima majhno količino padavin pod 2 500 mm na leto, zaradi česar je v tleh nizka vsebnost vode.

Kokosove rastline, ki se uporabljajo za proizvodnjo sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, so lokalna različica z opredeljenega geografskega območja. Različica kokosa v okraju Kulonprogo je visoko kokosovo drevo zelenega *(Cocos nucifera,* L. var. *viridis)* in rdečega kokosa (*Cocos nucifera,* L. var. *rubescens*). Ta vrsta kokosove rastline ima veliko deblo, ki lahko doseže 30 metrov višine. Roditi začne po 6–8 letih gojenja. Kokos te vrste lahko živi več kot stoletje.

Vpliv človeških dejavnikov

Človeški dejavnik in lokalno znanje močno vplivata na značilnosti proizvoda „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“, kot je pojasnjeno v nadaljevanju:

Sistem gojenja rastlin

Sistem gojenja kokosa temelji na lokalno gojenih kokosovih drevesih različice visokih kokosovih dreves zelenega (*Cocos nucifera,* L. var. *viridis*) in rdečega kokosa (*Cocos nucifera,* L. var. *rubescens*). Prebivalci okraja Kulonprogo že imajo sistem za gojenje rastlin, ki so jim ga predali njihovi predniki, kot so kolobarjenje z mladimi rastlinami med kokosovimi drevesi, uporaba zelenega gnojila in pokrivanje tal (zastirka). Poleg tega imajo tudi sistem za zatiranje škodljivcev, bolezni in plevela z obrezovanjem, okopavanjem ali pletjem *(dangir)*. S tem se ohranja kakovost kokosovih rastlin za proizvodnjo kakovostnega sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja“.

Sistem za zbiranje kokosovega soka

Zbiranje kokosovega soka poteka v posodi, imenovani *bumbung* (bambusova posoda), ki je zelo higienska, in ker je narejena iz bambusa, v njej kokosov sok ne oksidira. Sok se zbira zjutraj in zvečer, da se ohrani njegova kakovost. Čas zbiranja je zelo pomemben za ohranjanje kakovosti soka, saj prebivalci okraja Kulonprogo posode ne puščajo zunaj predolgo, da sok ne bi fermentiral, kar bi vplivalo na njegov okus. Prebivalci so ugotovili, kolikšna je ustrezna količina časa za zbiranje soka, tako da posode ne puščajo zunaj predolgo, s čimer se lahko ohrani karamelna in kokosova aroma sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja".

Način jemanja soka

Proizvajalci sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" za upočasnitev fermentacije pri jemanju soka ne dovolijo uporabe kemičnih izdelkov (natrijevega bisulfita), medtem ko so naravne snovi, kot je *laru* (sestavine), dovoljene. *Laru* izvira iz naravnih sestavin, in sicer soka mangostina z apnenčasto vodo ali samo soka mangostina. Nadzor in upočasnitev fermentacije soka sta ključna za zagotavljanje kakovosti končnega proizvoda.

Kuhanje

Proizvajalci sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" kuhajo (vrejo) sok dvakrat na dan (zjutraj in zvečer) takoj po zbiranju soka, da preprečijo njegovo fermentacijo.

Prebivalci okraja Kulonprogo pri kuhanju sladkorja „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" za kurjavo uporabljajo tradicionalna drva. S tem postopkom sladkor „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja" pridobi aromo dima.

Opisani tradicionalni postopki, ki se prenašajo iz roda v rod, močno vplivajo na značilnosti soka in končnega proizvoda.

Sklic na objavo specifikacije

Indonezijski uradni list o geografskih označbah A, serija št. 02/IG/IV/A/2014 (16. april 2014–16. julij 2014)