C/2024/7046

21.11.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/7046)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som uppfyller kraven i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 återfinns i unionsregistret över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

EU-nr: PDO-ID-2923 – 17.4.2023

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Indonesien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” är finkornigt kokossocker framställt av kokossav från kokospalmer framodlade i delprovinsen Kulonprogo. De kokospalmer som används för att framställa ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” är av den lokala sorten från det avgränsade geografiska området – s.k. grön (*Cocos nucifera*, L. var *viridis*) kontra röd varietet (*Cocos nucifera*, L. var *rubescens*).

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” har ett högt brixtal på 16–16,2 % (16–16,2 gram lösliga fasta ämnen från 100 gram sav), sackaros på 63,60 %–66,56 %, reducerande socker på 5,83 %–9,71 %, en vattenhalt på 1,82 %–4,92 % och en askhalt på 1,84 %–2,14 %.

Ett högt brixtal har en direkt inverkan på smaken hos ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, som är mycket sött. ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” har en stark aromatisk kokosdoft, rökig arom och karamellarom, som i stor utsträckning härrör från traditionella lokala bearbetningsmetoder. ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” har en brungul färg och mjuk och slät konsistens.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” är finkornigt kokossocker framställt av kokossav som tappas från framodlade kokospalmer i följande tre (3) distrikt i delprovinsen Kulonprogo: Kokap, Girimulyo och Samigaluh.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Framställningen omfattar stegen nedan:

1. Markberedning
2. Odling av plantor
3. Tappning av sav från kokospalm
4. Fördröjd jäsning
5. Bearbetning av sav från kokospalm till strösocker
6. Strösockerframställning

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Logotyp:

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ska märkas med logotypen för ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” och den indonesiska logotypen för nationella geografiska beteckningar. De två logotyperna visas i bilden nedan.

Logotypen för ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”	Den indonesiska logotypen för nationella geografiska beteckningar

Märkning och förpackning

Märkning

Emballering och förpackning av ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”-produkter ska märkas med följande:

a. Namnet ”Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” (”Geografisk beteckning för Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”)

b. Logotypen för den geografiska beteckningen ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”.

c. Spårbarhetskod för den geografiska beteckningen

Detaljer i logotypen:

d. Bild av Menoreh Hills

e. Bild av kokospalmer

f. Bild av ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

g. Bild av Jogja-monumentet

h. Texten ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” framställs i tre (3) distrikt i delprovinsen Kulonprogo, nämligen Kokap, Girimulyo och Samigaluh. Delprovinsen Kulonprogos västra gräns ligger på longitud 110.0458° öst, den östra gränsen ligger på longitud 110.2428° öst, den norra gränsen ligger på latitud 7.6584° syd och den södra gränsen ligger på latitud 7.9741° syd.

5. **Samband med det geografiska området**

Både naturliga och mänskliga faktorer har en inverkan på ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”. Detta framgår av ett högt brixtal på 16–16,2 % (16–16,2 gram lösliga fasta ämnen från 100 gram sav), sackaros på 63,60 %–66,56 %, reducerande socker på 5,83 %–9,71 %, en vattenhalt på 1,82 %–4,92 % och en askhalt på 1,84 %–2,14 %. Ett högt brixtal har en direkt inverkan på smaken hos ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, som är mycket sött.

Det som särskiljer framställningen av ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” från framställningen av annat kokossocker är bruket av kemikalier för att fördröja jäsningen. I delprovinsen Kulonprogo använder man inte kemiska produkter som natriumbisulfit för att fördröja jäsningen efter det att man tappat saven, utan i stället använder man ett naturligt ämne som kallas ”laru”. Dessutom använder man i Kulonprogo traditionellt ved för att koka ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, vilket ger produkten dess distinkta rökarom.

Inverkan av naturliga faktorer:

Som nämnts ovan framställs ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” endast i följande tre (3) distrikt i delprovinsen Kulonprogo, nämligen Kokap, Girimulyo och Samigaluh. Området ligger 100–500 meter över havet och har böljande sluttningar med 2–15 % lutning. Det domineras av inceptisol- och alfisoljordar som huvudsakligen består av sandsten med lager av lera, kalksten och andesit med relativt djup solum. Marktexturen är lera och sand. Markreaktionen är neutral eller aningen sur med tillräcklig bördighet. Jordens förmåga att hålla kvar vatten är låg, vilket direkt påverkar vattenhalten och leder till en hög sockerhalt i saven. Följaktligen har ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” en mycket söt smak. Detta är en av de faktorer som orsakar ett högt brixtal hos ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”. Utöver jordmånen har nederbörden i delprovinsen Kulonprogo en stor inverkan på det höga brixtalet. Delprovinsen Kulonprogo får små nederbördsmängder på mindre än 2 500 mm per år, vilket leder till låg vattenhalt i jorden.

Kokospalmerna som används för att framställa ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” är av den lokala sort som förekommer i det avgränsade geografiska området. Kokospalmerna i Kulonprogo är höga kokospalmer, och omfattar s.k. grön (*Cocos nucifera*, L. var *viridis*) kontra röd varietet (*Cocos nucifera*, L. var *rubescens*). Denna typ av kokospalm har en kraftig stam som kan bli 30 meter hög och börjar bära frukt efter 6–8 år. Kokospalmer av detta slag kan leva i mer än hundra år.

Inverkan av mänskliga faktorer

Den mänskliga faktorn och det lokala kunnandet har en stor inverkan på egenskaperna hos ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”.

System för odling av plantor

Kokospalmodlingssystemet bygger på lokal sort med höga träd av s.k. grön (*Cocos nucifera*, L. var *viridis*) kontra röd varietet (*Cocos nucifera*, L. var *rubescens*). Människor i Kulonprogo använder sig sedan länge av ett system för palmodling som är nedärvt från deras förfäder, såsom att varva unga växter med kokospalmer och att använda gröngödsel och marktäckning (marktäckningsmaterial). Dessutom har man i Kulonpogo ett system för bekämpning av skadedjur, sjukdomar och ogräs som bygger på beskärning, harvning eller ogräsrensning (”dangir”). På så sätt bevaras kokospalmerna kvalitet så att de i sin tur kan ge ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” av hög kvalitet.

System för tappning av sav från kokospalmer

Saven från kokospalmerna tappas i en behållare som kallas ”bumbung” (bambubehållare) och är mycket hygienisk, och eftersom behållaren är tillverkad av bambu oxiderar inte kokossaven. Saven tappas morgon och kväll för att bevara dess kvalitet. Tappningstiden är mycket viktig för att bevara savens kvalitet. Folket i Kulonprogo ser till att inte låta behållaren stå för länge så att saven börjar jäsa, vilket påverkar savens smak. Människorna i Kulonprogo har kommit fram till den optimala tid som bör användas för tappning av saven för att undvika att behållaren får stå för länge. Detta gör att karamell- och kokosaromen hos ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” kan bevaras.

Så går tappningen till

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”-producenter tillåter inte användning av kemiska produkter (natriumbisulfit) för att fördröja jäsningen vid tappningen av sav, men naturliga ämnen som ”laru” (ingredienser) är tillåtna. ”Laru” görs på naturliga ingredienser, nämligen mangostansav + kalkhaltigt vatten eller enbart mangostansav. Att kontrollera och fördröja jäsning av saven är nyckeln för att säkerställa slutproduktens kvalitet.

Kokning

”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”-producenter kokar saven två gånger per dag (morgon och kväll) omedelbart efter det att saven tappats för att förhindra att den börjar jäsa.

I delprovinsen Kulonprogo används traditionell ved vid kokningen av ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”. Den här processen ger ”Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” dess rökiga arom.

De ovan beskrivna traditionerna som gått i arv från generation till generation har stor inverkan på savens och slutproduktens egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

”Indonesiens officiella tidning för geografiska beteckningar, A-serien, nr 02/IG/IV/A/2014 (16 april 2014–16 juli 2014)”