



C/2024/7046

21.11.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/7046)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu zgodna z art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 znajduje się w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

Nr UE: PDO-ID-2923 — 17.04.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Indonezja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” to kokosowy cukier kryształ wytwarzany z soku kokosowego pozyskiwanego z palm kokosowych uprawianych w dystrykcie (indonez. kabupaten) Kulon Progo. Do produkcji „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” wykorzystuje się lokalną odmianę palm kokosowych z wyznaczonego obszaru geograficznego – kokos zielony (*Cocos nucifera*, L. var *viridis*) i kokos czerwony (*Cocos nucifera*, L. var *rubescens*).

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” odznacza się wysoką procentową zawartością cukru w skali Brixa wynoszącą 16–16,2 % (16–16,2 g rozpuszczalnych substancji stałych ze 100 gramów soku); ponadto zawiera: 63,60–66,56 % sacharozy, 5,83–9,71 % cukru redukującego, 1,82–4,92 % wody i 1,84–2,14 % popiołu.

Wysoka procentowa zawartość cukru w skali Brixa bezpośrednio przekłada się na bardzo słodki smak „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” charakteryzuje się silnym aromatem orzechów kokosowych, dymu i karmelu, który w dużym stopniu zależy od tradycyjnej lokalnej metody przetwarzania. „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ma barwę brązowożółtą oraz miękka i gładką konsystencję.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI:<http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” to kokosowy cukier kryształ wytwarzany z soku kokosowego pozyskiwanego z palm kokosowych uprawianych w następujących trzech (3) okręgach (indonez. kecamatan) dystryktu (indonez. kabupaten) Kulon Progo: Kokap, Girimulyo i Samigaluh.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Proces produkcji obejmuje kilka etapów wskazanych poniżej:

1. przygotowanie terenu;
2. uprawę roślin;
3. pozyskiwanie soku kokosowego;
4. opóźnienie fermentacji;
5. przetwarzanie soku kokosowego na cukier kryształ;
6. przetwarzanie cukru kryształu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Logo

Na etykiecie „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” należy umieścić logo „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” oraz logo indonezyjskiego krajowego oznaczenia geograficznego. Obydwa logo przedstawiono na poniższej ilustracji.

	
<p>Logo „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”</p>	<p>Logo indonezyjskiego krajowego oznaczenia geograficznego</p>

Etykietowanie i opakowania

Etykietowanie

Opakowanie „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”

Etykiety produktów „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” powinny zawierać następujące informacje:

- a. nazwę „Indikasi Geografis Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” („Oznaczenie geograficzne Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”);
- b. logo oznaczenia geograficznego „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”;
- c. kod identyfikowalności oznaczenia geograficznego.

Szczegółowe informacje dotyczące logo:

- d. obraz przedstawiający wzgórze Menoreh;
- e. obraz przedstawiający palmy kokosowe;
- f. obraz przedstawiający „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”;
- g. obraz przedstawiający pomnik Jogja;
- h. tekst „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” jest wytwarzany w następujących trzech (3) okręgach dystryktu Kulon Progo: Kokap, Girimulyo i Samigaluh. Zachodnia granica dystryktu Kulon Progo znajduje się na 110,0458° długości geograficznej wschodniej, granica wschodnia znajduje się na 110,2428° długości geograficznej wschodniej, granica północna znajduje się na 7,6584° szerokości geograficznej południowej, a granica południowa znajduje się na 7,9741° szerokości geograficznej południowej.

5. Związek z obszarem geograficznym

Na cukier „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” oddziałują czynniki zarówno naturalne, jak i ludzkie. Świadczą o tym następujące właściwości tego produktu: wysoka procentowa zawartość cukru w skali Brixu wynosząca od 16 % do 16,2 % (16–16,2 g rozpuszczalnych substancji stałych ze 100 gramów soku), zawartość sacharozy w przedziale 63,60–66,56 %, zawartość cukrów redukujących od 5,83 % do 9,71 %, zawartość wody od 1,82 % do 4,92 % i zawartość popiołu od 1,84 % do 2,14 %. Wysoka procentowa zawartość cukru w skali Brixu bezpośrednio przekłada się na bardzo słodki smak „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”.

Tym, co wyróżnia „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” na tle innych cukrów kokosowych, jest zastosowanie substancji chemicznych opóźniających proces fermentacji. Na terytorium dystryktu Kulon Progo nie stosuje się produktów chemicznych, takich jak *bisarczyn sodu*, do opóźnienia fermentacji przy pozyskiwaniu soku. W Kulon Progo używa się natomiast substancji naturalnej zwanej *Laru*. Ponadto do gotowania „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” mieszkańcy Kulon Progo używają tradycyjnego drewna opałowego, co nadaje temu produktowi wyraźnie wyczuwalny aromat dymu.

Wpływ czynników naturalnych

Jak wspomniano powyżej, cukier „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” produkowany jest w następujących trzech (3) okręgach dystryktu Kulon Progo: Kokap, Girimulyo i Samigaluh. Obszar ten znajduje się na wysokości 100–500 m n.p.m., a nachylenie terenu wynosi od 2 % do 15 %. Grunty są zdominowane przez gleby klasyfikowane jako inceptisole i alfisole, złożone głównie z piaskowca z warstwami gliny, wapienia i andezytu o dość dużej głębokości górnej części profilu glebowego (solum). Frakcje granulometryczne gleby to glina i piasek. Odczyn gleby jest obojętny lub lekko kwaśny, a gleba charakteryzuje się wystarczającą żyznością. Zdolność gleby do zatrzymywania wody jest niska – fakt ten bezpośrednio przekłada się na zawartość wody w soku, skutkując wysokim stężeniem procentowym cukru, dzięki któremu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ma bardzo słodki smak. Jest to jeden z czynników, który sprawia, że „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” ma wysoką procentową zawartość cukru w skali Brixu. Oprócz gleby duży wpływ na wysoką procentową zawartość cukru w skali Brixu mają opady deszczu w dystrykcie Kulon Progo. Opady deszczu w tym regionie są niskie – poniżej 2 500 mm rocznie, co skutkuje niską zawartością wody w glebie.

Do produkcji „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” wykorzystuje się lokalną odmianę palm kokosowych z wyznaczonego obszaru geograficznego. Odmiana palm kokosowych uprawianych w dystrykcie Kulon Progo to wysokie palmy kokosowe: kokos zielony (*Cocos nucifera*, L. *var viridis*) i kokos czerwony (*Cocos nucifera*, L. *var rubescens*). Te palmy kokosowe wyróżniają się dużym pniem, który może osiągać wysokość 30 metrów. Owocowanie następuje po 6–8 latach uprawy, przy czym palmy kokosowe tego gatunku mogą żyć ponad sto lat.

Wpływ czynnika ludzkiego

Czynnik ludzki i lokalny *know-how* mają duży wpływ na charakterystykę produktu „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”, który objaśniono poniżej.

System uprawy roślin

System uprawy opiera się na uprawianych lokalnie odmianach wysokich palm kokosowych: kokosie zielonym (*Cocos nucifera*, L. *var viridis*) i kokosie czerwonym (*Cocos nucifera*, L. *var rubescens*). Mieszkańcy Kulon Progo uprawiają rośliny zgodnie z wiedzą przekazaną im przez przodków, m.in. stosując płodozmian młodych roślin między palmami kokosowymi oraz wykorzystując nawozy zielone i ściółkę. Ponadto mieszkańcy Kulon Progo stosują również system zwalczania szkodników, chorób i chwastów oparty na przycinaniu, spulchnianiu gleby lub pieleniu (*dangir*). Zabiegi te pozwalają zachować wysoką jakość palm kokosowych konieczną do uzyskania dobrej jakości „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”.

System zbierania soku kokosowego

Sok z drzew kokosowych zbiera się z pojemnika o nazwie *bumbung* (pojemnik bambusowy), który zapewnia wysoki poziom higieny. Wykonanie pojemnika z bambusa pozwala uniknąć utleniania soku kokosowego. Sok zbiera się rano i wieczorem w celu zachowania odpowiedniej jakości. Czas zbierania ma zasadnicze znaczenie dla zachowania wysokiej jakości soku – mieszkańcy Kulon Progo unikają pozostawiania soku zbyt długo w pojemniku, co mogłoby być przyczyną fermentacji i wpłynąć na smak soku. Mieszkańcy Kulon Progo wiedzą, przez jaki czas należy zbierać sok, aby nie znajdował się on w pojemniku zbyt długo i zachował karmelowo-kokosowy aromat charakterystyczny dla „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja”.

Pozyskiwanie soku

Przy zbieraniu soku producenci „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” nie stosują produktów chemicznych (bisiarczynu sodu) do opóźniania fermentacji; dopuszcza się jednak stosowanie substancji naturalnych (składniki), takich jak *laru*. *Laru* uzyskuje się z naturalnych składników, tj.: soku z mangostanu i wody wapiennej lub samego soku z mangostanu. Kontrolowanie i opóźnianie fermentacji soku jest jedną z kluczowych praktyk pozwalających zapewnić wysoką jakość produktu końcowego.

Gotowanie

Producenci „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” gotują sok (doprowadzając do wrzenia) dwa razy dziennie (rano i wieczorem) bezpośrednio po jego zebraniu, aby zapobiec fermentacji.

Do gotowania „Gula Kelapa Kulonprogo Jogja” mieszkańcy dystryktu Kulon Progo używają tradycyjnego drewna opałowego, dzięki czemu uzyskuje on swój dymny aromat.

Opisane powyżej tradycje przekazywane z pokolenia na pokolenie mają duży wpływ na właściwości soku i produktu końcowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Indonezyjski Dziennik Oznaczeń Geograficznych seria A nr 02/IG/IV/A/2014 (16 kwietnia 2014 r. – 16 lipca 2014 r).
