



**BERITA RESMI PERUBAHAN
DOKUMEN DESKRIPSI
INDIKASI GEOGRAFIS
SERI - A**

No. 022/E-IG/VII/A/2024

DIUMUMKAN TANGGAL 16 JULI 2024 - 16 SEPTEMBER 2024

**PENGUMUMAN BERLANGSUNG SELAMA (DUA) BULAN
SESUAI DENGAN KETENTUAN PASAL 22 AYAT (3)
PERATURAN PEMERINTAH TENTANG INDIKASI GEOGRAFIS
NOMOR 51 TAHUN 2007**

DITERBITKAN BULAN JULI 2024

**DIREKTORAT MEREK DAN INDIKASI GEOGRAFIS
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUASIA REPUBLIK INDONESIA**

**BERITA RESMI PERUBAHAN
DOKUMEN DESKRIPSI
INDIKASI GEOGRAFIS
022/E-IG/VII/A/2024**

DIUMUMKAN TGL 16 JULI 2024 - 16 SEPTEMBER 2024

No.	Tanggal Permohonan	No. Pendaftaran	Nomor Publikasi	Nama Indikasi Geografis
1	16 Juli 2024	IDG000000102	022/E-IG/VII/A/2024	Kakao Berau

Jakarta, 16 Juli 2024

Sub Koordinator Publikasi dan Dokumentasi



Aniah, S.T.
197606112006042002

**KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL**



**MASYARAKAT PERLINDUNGAN INDIKASI GEOGRAFIS
(MPIG) KAKAO BERAU**

Sekretariat : Kantor Dinas Perkebunan Kab. Berau
Jl. Murjani I, No. 82, Kelurahan Gayam, Kecamatan Tanjung Redep,
Kabupaten Berau, Provinsi Kalimantan Timur
Email :acc@mpigkakaoberau.org

Tanjung Redeb, 22 Oktober 2022

Nomor : 011/MPIG-X/2022
Perihal : Pengajuan Perubahan Dokumen Deskripsi Produk IG
Kakao Berau
Lampiran : 1 berkas

Kepada Yth.
Direktur Merek dan Indikasi Geografis
Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual
di
Jakarta

Menindaklanjuti perkembangan organisasi Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG) Kakao Berau dan telah dilakukan diskusi internal Pengurus MPIG terkait beberapa aspek lain terkait Dokumen Deskripsi Kakao Berau, bersama ini kami mengajukan perubahan Buku Persyaratan I (Pertama) Kakao Berau.

Sebagai bahan kelengkapan pengajuan dimaksud, bersama ini kami lampirkan :

1. Matrik perubahan dari Dokumen Deskripsi Kakao Berau.
2. File Dokumen Deskripsi Kakao Berau.
3. Berita Acara Perubahan Kepengurusan MPIG Kakao Berau

Demikian permohonan pengajuan Perubahan Dokumen Deskripsi Kakao Berau kami ajukan, untuk dapat diproses sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian yang dapat kami sampaikan, atas perhatian dan Kerjasama Saudara kami ucapkan terimakasih.

Ketua MPIG Kakao Berau,



MATRIX PERUBAHAN DOKUMEN

Nomor Klausul	SEBELUMNYA	USULAN PEMOHON
1.1 Susunan Organisasi MPIG, halaman 5	mengacu pada struktur organisasi lama	mengacu pada struktur organisasi baru
sub 4.1, halaman 8	penambahan klausul, klausul sebelumnya tidak ada	atau sesuai dengan kesepakatan kriteria sifat fisik biji kakao yang diminta oleh buyer kepada suplier kakao berau
5.2 Halaman 17-18, Paragraf 4	Umumnya petani di Kabupaten Berau melakukan budidaya kakao termasuk katagori tradisional (semi intensif) yaitu diawali dengan membuka lahan hutan (hutan tersier) secara tebas, tebang, cincang dan pembersihan lahan. Selanjutnya bibit telah disiapkan oleh masing masing petani secara swadaya dan gotong royong. Walaupun demikian bibit yang digunakan merupakan bibit unggul (Sul 01 dan Sul 02) yang diperbanyak dengan cara sambung pucuk (untuk pertamanan baru) dan sambung samping (untuk revitalisasi tanaman lama). Untuk selanjutnya pemeliharaan hingga panen umumnya dilakukan oleh keluarga petani	Umumnya petani di Kabupaten Berau melakukan budidaya kakao diawali dengan persiapan bibit oleh masing-masing petani secara swadaya dan gotong royong. Walaupun demikian bibit yang digunakan merupakan bibit unggul (Sul 01 dan Sul 02) yang diperbanyak dengan cara sambung pucuk (untuk pertamanan baru) dan sambung samping (untuk revitalisasi tanaman lama). Untuk selanjutnya pemeliharaan hingga panen umumnya dilakukan oleh keluarga petani
7.1 halaman 25-26, paragraf 1	Kedua orang pioner tanaman Kakao tersebut membudidayakan kakao pada wilayah hilir Kampung Merasa, dengan membuka hutan di pesisir sungai Kelay seluas 12 ha. Sumber benih tanaman kakao berasal klon yang beragam, berasal dari beberapa wilayah, antara lain dari wilayah Kutai Barat dan Kutai Kartanegara (PT. Hasfarm, Jahab)	Kedua orang pioner tanaman Kakao tersebut membudidayakan kakao pada wilayah hilir Kampung Merasa, dengan menanam kakao di pesisir sungai Kelay seluas 12 ha. Sumber benih tanaman kakao berasal klon yang beragam, berasal dari beberapa wilayah, antara lain dari wilayah Kutai Barat dan Kutai Kartanegara (PT. Hasfarm, Jahab)

<p>proses produksi 8.1.A Persiapan lahan, halaman 28</p>		<p>Terdapat 3 (tiga) status lahan yang secara legal diperbolehkan untuk melakukan penanaman Kakao di Kabupaten Berau. Status lahan pertama adalah status Area Penggunaan Lain atau (APL). APL adalah areal di luar kawasan hutan Negara yang diperuntukkan bagi pembangunan di luar bidang kehutanan (seperti pemukiman). Biasanya APL adalah juga merupakan Hak Milik dari masyarakat.</p> <p>Status lahan berikutnya adalah Perhutanan Sosial, perhutanan sosial adalah sistem pengelolaan hutan lestari yang dilaksanakan dalam kawasan hutan negara atau hutan adat yang dilaksanakan oleh masyarakat setempat untuk meningkatkan kesejahteraannya. Perhutanan sosial dapat dibagi menjadi 5 (lima) skema, yaitu hutan Desa, hutan kemasyarakatan, hutan tanaman rakyat, hutan Adat dan kemitraan Kehutanan. Perhutanan sosial memiliki peraturan yang ketat, diantaranya harus tanpa pemakaian bahan kimia, hanya komoditi tertentu yang diperbolehkan (termasuk kakao), harus menerapkan <i>Good Agroforestry Practices</i> , harus masyarakat lokal dan mendapat persetujuan otoritas terkait.</p> <p>Status lahan berikutnya adalah Tanah Objek Reforma Agraria atau TORA. TORA adalah tanah yang dikuasai oleh negara dan/atau tanah yang telah dimiliki oleh masyarakat untuk dilegalisasi. Umumnya TORA bersumber dari tanah negara yang terlantar. Sehingga tanah ini dikuasakan kepada masyarakat sekitar untuk dapat menyelesaikan konflik sengketa lahan serta tumpang tindih status tanah.</p> <p>Pembagian wilayah berdasarkan status ini mengacu pada peta resmi Kementerian Lingkungan Hidup Republik Indonesia, sementara pembukaan perkebunan kakao dengan penebangan hutan secara liar dilarang. Proses penanaman harus mengacu pada kaedah-kaedah Konservasi.</p>
<p>8.1.A.a Persiapan lahan, halaman 29</p>	<p>Pada tahap ini pelaksanaan pekerjaan meliputi penetapan batas areal yang akan ditanami, membersihkan semak belukar dan pohon-pohon kecil, kemudian dicincang hingga menjadi bagian kecil-kecil. Tahap berikut dilanjutkan dengan pembersihan areal dari potongan-potongan kayu yang berserakan.</p>	<p>Pada tahap ini pelaksanaan pekerjaan meliputi penetapan batas areal yang akan ditanami, membersihkan semak belukar dan pohon-pohon kecil, kemudian dicincang hingga menjadi bagian kecil-kecil. Tahap berikut dilanjutkan dengan pembersihan areal dari potongan-potongan kayu yang berserakan. Area yang digunakan adalah area yang tidak termasuk Hutan Lindung dan Taman Nasional. Namun, jika area terletak dalam hutan Lindung, harus tergabung dengan Program Perhutanan Sosial.</p>
<p>10.2 Logo IG Nasional</p>	<p>biru kuning</p> 	<p>merah</p> 

10.3 Pelabelan	Penambahan sub bab baru, tidak ada sub bab terkait sebelumnya	<p>10.3 Pelabelan</p> <p>Ketentuan pelabelan dibagi menjadi beberapa bagian sesuai dengan Etape produk.</p> <p>10.3 Pelabelan</p> <p>Ketentuan pelabelan dibagi menjadi beberapa bagian sesuai dengan Etape produk.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1052 256 1171 305">Etape Produk</th> <th data-bbox="1171 256 1564 305">Ketentuan Pelabelan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1052 305 1171 381">Kakao Biji Fermentasi</td> <td data-bbox="1171 305 1564 381">Hanya 100% biji kakao fermentasi yang terverifikasi berasal dari area geografis dapat mencantumkan nama IG, Logo IG Kakao Berau dan Logo IG Nasional.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1052 381 1171 711">Cokelat Olahan</td> <td data-bbox="1171 381 1564 711"> <ul style="list-style-type: none"> - Coklat olahan yang mencantumkan nama IG Kakao Berau pada halaman utama kemasan harus terverifikasi memiliki kandungan pasta kakao yang berasal dari biji fermentasi kakao berau saja. - Nama IG harus digunakan dan WAJIB disertakan jumlah prosentase kandungan pasta kakao yang ada. - Nama IG tidak dapat digunakan pada halaman kemasan utama, jika kandungan Pasta kakao kurang dari 35% - Jika kandungan Pasta kakao kurang dari 35%, maka pemakaian nama IG HANYA pada bagian komposisi, TIDAK pada bagian halaman utama. Sebagai contoh: Coklat ini terbuat dari "15% Pasta Kakao Berau IG, 35% Gula Kelapa, 30% Susu dan 20% bahan lainnya". </td> </tr> </tbody> </table>	Etape Produk	Ketentuan Pelabelan	Kakao Biji Fermentasi	Hanya 100% biji kakao fermentasi yang terverifikasi berasal dari area geografis dapat mencantumkan nama IG, Logo IG Kakao Berau dan Logo IG Nasional.	Cokelat Olahan	<ul style="list-style-type: none"> - Coklat olahan yang mencantumkan nama IG Kakao Berau pada halaman utama kemasan harus terverifikasi memiliki kandungan pasta kakao yang berasal dari biji fermentasi kakao berau saja. - Nama IG harus digunakan dan WAJIB disertakan jumlah prosentase kandungan pasta kakao yang ada. - Nama IG tidak dapat digunakan pada halaman kemasan utama, jika kandungan Pasta kakao kurang dari 35% - Jika kandungan Pasta kakao kurang dari 35%, maka pemakaian nama IG HANYA pada bagian komposisi, TIDAK pada bagian halaman utama. Sebagai contoh: Coklat ini terbuat dari "15% Pasta Kakao Berau IG, 35% Gula Kelapa, 30% Susu dan 20% bahan lainnya".
Etape Produk	Ketentuan Pelabelan							
Kakao Biji Fermentasi	Hanya 100% biji kakao fermentasi yang terverifikasi berasal dari area geografis dapat mencantumkan nama IG, Logo IG Kakao Berau dan Logo IG Nasional.							
Cokelat Olahan	<ul style="list-style-type: none"> - Coklat olahan yang mencantumkan nama IG Kakao Berau pada halaman utama kemasan harus terverifikasi memiliki kandungan pasta kakao yang berasal dari biji fermentasi kakao berau saja. - Nama IG harus digunakan dan WAJIB disertakan jumlah prosentase kandungan pasta kakao yang ada. - Nama IG tidak dapat digunakan pada halaman kemasan utama, jika kandungan Pasta kakao kurang dari 35% - Jika kandungan Pasta kakao kurang dari 35%, maka pemakaian nama IG HANYA pada bagian komposisi, TIDAK pada bagian halaman utama. Sebagai contoh: Coklat ini terbuat dari "15% Pasta Kakao Berau IG, 35% Gula Kelapa, 30% Susu dan 20% bahan lainnya". 							