C/2024/1908

1.3.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1908)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Lada Putih Muntok“

ЕС №: PDO-ID-02919 - 17.4.2023

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Lada Putih Muntok“

2. **Държава членка или трета държава**

Индонезия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Lada Putih Muntok“ е с жълтеникавобял, кафеникавобял или сивкавобял цвят и плътност от приблизително 663,895 g/l. Съдържанието на пиперин в „Lada Putih Muntok“ е над 5,7 грама на 100 грама зърна.

Зърната на „Lada Putih Muntok“ се класифицират като качество I или качество II. Качество I се характеризира с ограничение за физически дефекти от максимум 1 грам на 100 грама зърна, максимално водно съдържание от 13 грама на 100 грама зърна и жълтеникавобял цвят, без салмонелозни бактерии, както и без замърсяване с живи и мъртви насекоми. За качество II ограниченията по отношение на физическите дефекти са по-малко строги, като се допускат максимум 2 грама дефекти на 100 грама зърна, максималното водно съдържание е 14 грама на 100 грама зърна, а цветът може да бъде жълтеникавобял, сивкавобял или кафеникавобял.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Всички етапи на производство се извършват в следния район:

Провинция Bangka Belitung, която обхваща шест области и един град, а именно: Bangka Regency, Central Bangka Regency, West Bangka Regency, South Bangka Regency, Belitung Regency, East Belitung Regency и Pangkal Pinang City.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковане

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

„Lada Putih Muntok“ под формата на сертифицирани зърна за продажби между предприятия (B2B) се опакова в торби от полиестер с нетно тегло 50 kg на торба. Всяка торба се зашива посредством машина и се идентифицира с код на партидата. Продуктът може да се предлага на потребителите и в други видове опаковки.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Лого

Продуктът със ЗНП „Lada Putih Muntok“ следва да бъде представен със собственото си лого, както и с индонезийското лого за национално географско указание, както е показано по-долу:

Лого „Lada Putih Muntok“	Индонезийско лого за национално географско указание

Етикетиране

Всяка опаковка, съдържаща „Lada Putih Muntok“ под формата на зърна, се обозначава с код на партидата, предоставящ следната информация:

Тегло в kg

Качество: (1) ръчно бране, (2) двойно измиване, (3) ASTA (Американска асоциация за търговия с подправки), (4) FAQ (добро средно качество) и леки зърна

— Държави на местоназначение

— Лого „Lada Putih Muntok“

— Година на реколтата

4. Кратко определение на географския район

„Lada Putih Muntok“ под формата на зърна и черен пипер на прах може да се произвежда само в провинция Bangka Belitung, която обхваща шест области и един град, а именно Bangka Regency, Central Bangka Regency, West Bangka Regency, South Bangka Regency, Belitung Regency, East Belitung Regency и Pangkal Pinang City.

„Lada Putih Muntok“ се отглежда в райони с надморска височина от 0 до 500 m.

5. Връзка с географския район

Провинция Bangka Belitung има влажен тропически климат, повлиян от мусоните. Дъждовният сезон продължава 7 месеца от годината — от септември до април, а сухият е 3 месеца — от юни до август. Въз основа на данни от 2004 г., получени от Агенцията по метеорология и геофизика, влажността на въздуха варира от около 72 % до 89 %, а средномесечната влажност е 81 %.

Тъй като по-голямата част от района се състои от море, значителният темп на изпаряване на морската вода оказва съществено влияние върху големите количества на валежите в този район. Най-голямо е количеството на валежите през декември — 337,90 mm, а най-малко през юли — 25,40 mm. Средното количество на валежите е 173,40 mm месечно с 16 дъждовни дни в месеца. Поради големия брой дъждовни дни този район е влажен почти през цялата година (средномесечното количество на валежите е над 100 mm). Такива метеорологични условия са благоприятни за растежа на насажденията от черен пипер, тъй като има много налична вода за растенията. Освен това е налице изобилно слънцегреене за процеса на фотосинтеза, както и за повишаване на производителността и качеството на черния пипер.

Топографията на провинция Bangka Belitung като цяло е равна, като някои части от района са низини, долини и малки хълмове. Средната височина на низините е 50 m над морското равнище, като най-високата точка на остров Bangka е върхът на планината Maras с надморска височина 699 m, а най-високата точка на остров Belitung е върхът на планината Tajam, който е 500 m над морското равнище.

Провинцията има разнообразен профил на земята: 46,19 % от земята е равна, 41,08 % е леко хълмиста, а 12,37 % е хълмиста и блатиста. 90 % от релефа е с надморска височина под 100 m и едва около 10 % от района са с надморска височина над 100 m. Наклонът на склоновете обикновено варира от 15 до 56°. Тази топографска ситуация е отлична за отглеждането на черен пипер. „Lada Putih Muntok“ се отглежда в райони с надморска височина от 0 до 500 m. По-голямата част от „Lada Putih Muntok“ се отглежда върху червено-жълти подзолни видове почви, характеризиращи се с pH на почвата под 4—4,6, т.е. кисела минерална почва. Почвата влияе на растенията, като вследствие на това те произвеждат големи количества пиперин. Известно е, че пиперинът придава на черния пипер неговата пикантност. Поради високото съдържание на пиперин „Lada Putih Muntok“ има доста пикантен вкус. Съдържанието на пиперин в „Lada Putih Muntok“ е над 5,7 грама на 100 грама зърна, което отличава „Lada Putih Muntok“ от черния пипер с произход от други райони.

Природните фактори (в съчетание с описания по-долу местен капацитет за обработка) спомагат за създаването на уникален ароматен профил, който заедно с високото съдържание на пиперин (над 5,7 %) в „Lada Putih Muntok“ отличава този черен пипер от черния пипер с произход от други райони.

Човешки фактори

Според историческите данни растението е донесено за първи път в Bangka от Demang Abang Muhammad Ali — местен лидер в Muntok. През 1860 г. той донася зърна черен пипер в този район от остров Lingga, който е част от островите Riau. Оттогава насам в този район се засажда черен пипер, известен на местната общност като „sahang“.

Населението на провинция Bangka Belitung познава и отглежда това растение от векове. Поради това черният пипер от дълго време е неразделна част от ежедневието на тези хора.

Черният пипер оказва значително влияние върху социално-икономическия статус на общността, тъй като притежаването на такива насаждения е мярка за социално-икономическия статус. Поради това жителите на провинция Bangka Belitung непрекъснато се стремят да отглеждат все повече черен пипер.

Човешкият фактор, който оказва най-голямо влияние върху крайните характеристики на „Lada Putih Muntok“, е свързан с методите на обработка, разработени и усъвършенствани от поколение на поколение в продължение на векове. Всички методи на обработка се състоят от два основни етапа: процеса на накисване и процеса на сушене. Освен това местните хора използват два метода, които се допускат за обработката на „Lada Putih Muntok“: „традиционният“ метод и „съвременният“ метод. Двата метода представляват местното ноу-хау и могат да повлияят на вкусовия профил на „Lada Putih Muntok“.

— Традиционен метод

Зърната се събират, отделят се ръчно от стъблата и се сортират по размер и степен на зрялост. Плодчетата, които все още са зелени и млади, се отделят от останалите. След това узрелите зърна се поставят в чували и се накисват в чиста течаща вода (река). Накисването продължава 10—14 дни, като целта е да се омекоти обвивката на плодчетата.

За да се гарантира, че всички зърна са потопени във водата, чувалите се покриват с баласт и периодично се обръщат. След омекотяването на плодовата обвивка пиперът се обелва на ръка (чрез търкане) и после се измива. След това зърната се изсушават на слънце върху чиста подложка, като се предпазват от мръсотия и замърсители.

Зърната се сушат, докато съдържанието на влага стане максимум 13—14 %. След това изсушените зърна се сортират чрез продухване или пресяване, така че да се получи качествен бял пипер. След това белият пипер се поставя в конопени чували, покрити отвътре с найлон, и се съхранява в помещения с контролирана температура и влажност.

— Съвременни методи

Плодовете на черния пипер, които се берат ръчно, като се обръща внимание на степента на зрялост, се отделят от стъблата с помощта на машина за вършитба. След това зърната се сортират по размер, като се използва сито с отвори с диаметър 8 mm. После зърната се поставят в чували и се накисват във вани за накисване в продължение на 7 дни. След като приключи накисването, зърната се обелват с помощта на машина за белене. После пулпата под обвивката се отделя чрез измиване на зърната с чиста вода.

За да се избегне потъмняване, зърната могат да се накиснат в 2 % разтвор на лимонена киселина в продължение на 1 час, след което се изплакват. След това зърната се сушат на слънце в продължение на 2 дни и впоследствие се изсушават допълнително с помощта на сушилня при температура 60—70 °C в продължение на 6 часа. Като алтернатива те се изсушават само на слънце, което отнема най-малко 3 дни при нормални метеорологични условия. След това зърната се сортират, като се използва сито с отвори с диаметър 3 mm. След това белият пипер с подобен размер на зърната се поставя в конопени чували, покрити отвътре с найлон, и се съхранява в помещения с контролирана температура и влажност.

Горепосочените процеси на обработка оказват значително въздействие върху вкуса на „Lada Putih Muntok“, тъй като с процеса на накисване се омекотява обвивката, която трябва да бъде обелена, и се отстраняват мръсотията, прахът и други ненужни вещества, което води до по-чист продукт с правилния деликатен аромат. Процесът на сушене оказва влияние и върху аромата на „Lada Putih Muntok“. Благодарение на местните си познания жителите на провинция Bangka Belitung знаят кога и как да сушат „Lada Putih Muntok“, така че да не стане твърде сух и да загуби аромата си.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

—