C/2024/1908

1.3.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1908)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lada Putih Muntok“

EU č.: PDO-ID-02919 – 17.4.2023

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy) [(CHOP nebo CHZO)]**

„Lada Putih Muntok“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Indonésie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Pepř „Lada Putih Muntok“ má žlutavě bílou, hnědavě bílou nebo šedavě bílou barvu a hustotu přibližně 663,895 g/l. Pepř „Lada Putih Muntok“ obsahuje více než 5,7 gramu piperinu na 100 gramů pepřových zrn.

Obchodovaná pepřová zrna „Lada Putih Muntok“ se klasifikují jako zrna I. jakosti nebo zrna II. jakosti. U I. jakosti je omezení fyzických vad maximálně 1 gram na 100 gramů pepřových zrn, maximální obsah vody 13 gramů na 100 gramů pepřových zrn a produkt má nažloutlou bílou barvu a je prostý bakterií *salmonelly* sp. a jakéhokoli živého a mrtvého hmyzu. U II. jakosti jsou omezení fyzických vad méně přísná, a to maximálně 2 gramy na 100 gramů pepřových zrn, maximální obsah vody 14 gramů na 100 gramů pepřových zrn a připouští se žlutobílá, šedobílá nebo hnědobílá barva.

3.3. *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce se uskutečňují v této oblasti:

v ostrovní provincii Bangka-Belitung, která zahrnuje šest regentství a jedno město, konkrétně: regentství Bangka, regentství Střední Bangka, regentství Západní Bangka, regentství Jižní Bangka, regentství Belitung, regentství Východní Belitung a město Pangkal Pinang.

3.5. *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Pepř „Lada Putih Muntok“ ve formě certifikovaných pepřových zrn pro prodej mezi podniky (B2B) je balen do polyesterových pytlů po 50 kg čisté hmotnosti na pytel. Každý pytel je ušit na stroji a označen kódem šarže. Spotřebitelům se pepř může nabízet i v jiných formách balení.

3.6. *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, na který se zapsaný název vztahuje*

Logo

CHOP „Lada Putih Muntok“ by mělo být uvedeno se svým vlastním logem, jakož i logem indonéského národního zeměpisného označení, jak je uvedeno níže:

logo pepře „Lada Putih Muntok“	logo indonéského národního zeměpisného označení

Označování

Každé balení „Lada Putih Muntok“ ve formě pepřových zrn je označeno kódem šarže, který obsahuje tyto informace:

hmotnost v kg,

druh jakosti: 1) Handpicked (ruční sběr), 2) Double Wash (dvojí promytí), 3) ASTA (Americká asociace obchodu s kořením (American Spice Trade Association)), 4) FAQ (dobrá průměrná jakost) a Light Berries (lehká zrna),

— země určení

— logo pepře „Lada Putih Muntok“

— rok sklizně

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Pepř „Lada Putih Muntok“ ve formě pepřových zrn a pepřového prášku se může produkovat pouze v ostrovní provincii Bangka-Belitung, která zahrnuje šest regentství a jedno město, a to regentství Bangka, regentství Střední Bangka, regentství Západní Bangka, regentství Jižní Bangka, regentství Belitung, regentství Východní Belitung a město Pangkal Pinang.

Pepř „Lada Putih Muntok“ se pěstuje v oblastech s nadmořskou výškou 0–500 m.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Ostrovní provincie Bangka-Belitung má vlhké tropické podnebí ovlivňované monzuny. Prší zde sedm měsíců v roce, od září do dubna, a tři měsíce od června do srpna je sucho. Podle údajů Meteorologické a geofyzikální agentury z roku 2004 se vlhkost vzduchu pohybuje v rozmezí od 72 % do 89 %, přičemž průměrná měsíční vlhkost je 81 %.

Vzhledem k tomu, že většinu území provincie tvoří moře, má vysoká míra odpařování mořské vody velký vliv na vysoké srážky v této oblasti. Nejvíce srážek, 337,90 mm, spadlo v prosinci a nejméně, 25,40 mm, v červenci. Průměrný úhrn srážek je 173,40 mm/měsíc, přičemž v měsíci bývá šestnáct deštivých dní. Díky tomuto vysokému počtu deštivých dnů je tento region vlhký téměř po celý rok (průměrný měsíční úhrn srážek je více než 100 mm). Takové počasí je pro růst pepře příznivé, protože rostliny mají k dispozici dostatek vody. Kromě toho je zde dostatek slunečního světla pro proces fotosyntézy a pro zvýšení produktivity a kvality pepřovníků.

Topografie provincie Bangka-Belitung je obecně rovinatá, přičemž některé části oblasti tvoří nížiny, údolí a malé kopce. Průměrná nadmořská výška jejích nížin je 50 m n. m. a nejvyšší bod leží v nadmořské výšce 699 m n. m. na ostrově Bangka na vrcholu hory Maras a 500 m n. m. na ostrově Belitung na vrcholu hory Tajam.

Provincie má rozmanitý krajinný profil: z 46,19 % rovinatý, z 41,08 % zvlněný a z 12,37 % kopcovitý a bažinatý. Devadesát procent krajiny má nadmořskou výšku nižší než 100 m a jen asi 10 % území je v nadmořské výšce vyšší než 100 m. Sklony terénu se obecně pohybují v rozmezí 15–56°. Tato topografická situace je vynikající pro pěstování pepřovníků. Pepř „Lada Putih Muntok“ se pěstuje v oblastech s nadmořskou výškou 0–500 m. Většina pepře „Lada Putih Muntok“ se pěstuje na červenožlutých podzolových půdách, pro které je charakteristické pH půdy nižší než 4–4,6, což je kyselá minerální půda. Tento typ půdy ovlivňuje rostliny pepře, které pak produkují vysoké množství piperinu. Piperin je známý tím, že dodává pepři štiplavost. Díky jeho vysokému obsahu má pepř „Lada Putih Muntok“ poměrně pikantní chuť. Obsah piperinu v pepři „Lada Putih Muntok“ je vyšší než 5,7 gramu na 100 gramů pepřových zrn, čímž se pepř „Lada Putih Muntok“ liší od pepřů pocházejících z jiných oblastí.

Přírodní faktory (v kombinaci s místními zpracovatelskými kapacitami popsanými níže) pomáhají vytvořit jedinečný aromatický profil, který spolu s vysokým obsahem piperinu (více než 5,7 %) odlišuje pepř „Lada Putih Muntok“ od pepřů pocházejících z jiných oblastí.

Lidské faktory

Podle několika historických záznamů byl pepřovník na ostrově Bangka poprvé zasazen Demangem Abangem Muhammadem Alim, místním vůdcem v Muntoku. Pepřová zrna přivezl do této oblasti v roce 1860 z ostrova Lingga v souostroví Riau. Od té doby se v této oblasti pěstuje pepř, který místní komunita nazývá „sahang“.

Obyvatelé ostrovní provincie Bangka-Belitung pepřovník znají a pěstují již stovky let. Proto jsou pepřová zrna již dlouho nedílnou součástí jejich každodenního života.

Pepř významně ovlivňuje socioekonomický status komunity, protože vlastnictví plantáží pepře je měřítkem socioekonomického statusu. Obyvatelé ostrovní provincie Bangka-Belitung tak vždy soutěží o to, kdo vypěstuje více pepřovníků.

Lidským faktorem, který nejvíce ovlivňuje výsledné vlastnosti pepře „Lada Putih Muntok“, jsou metody zpracování, které se vyvíjejí a zdokonalují z generace na generaci po celá staletí. Všechny metody zpracování se skládají ze dvou hlavních kroků: namáčení a sušení. Místní obyvatelé navíc používají a uznávají dvě metody pro zpracování pepře „Lada Putih Muntok“: tzv. „tradiční metodu“ a „moderní metodu“. Obě metody představují místní know-how a jsou schopny ovlivnit chuťový profil pepře „Lada Putih Muntok“.

— Tradiční metoda

Pepřová zrna se ručně utrhnou, oddělí od stonků a roztřídí podle velikosti a stupně zralosti. Ještě zelené a mladé plody pepře se oddělí od ostatních. Zralá pepřová zrna se poté vloží do pytlů, které se namočí do čisté tekoucí vody (do řeky). Namáčení trvá 10–14 dní, aby změkla slupka plodů.

Aby byla všechna pepřová zrna ponořená ve vodě, pytle se zatíží a pravidelně se obracejí. Po změknutí slupky se pepř ručně oloupe (otře) a poté se omyje. Pepřová zrna se následně suší na slunci na čisté podložce a chrání se před nečistotami a kontaminací.

Sušení zrn probíhá do té doby, dokud obsah vlhkosti nedosáhne maximálně 13 % až 14 %. Sušená pepřová zrna se pak třídí profoukáním nebo províváním, aby se získala kvalitní zrna bílého pepře. Ta se pak zabalí do jutových pytlů, které jsou vystlány plastovými sáčky, a skladují se v místnosti s kontrolovanou teplotou a vlhkostí.

— Moderní metoda

Ručně sklizené plody pepře, u nichž se dbá na stupeň zralosti, se oddělují od stonků pomocí mlátičky. Poté se pepřová zrna roztřídí podle velikosti pomocí síta s otvory o průměru 8 mm. Následně se vloží do pytlů a na sedm dní se namočí do kádí. Po namočení se pepřová zrna oloupou pomocí stroje na loupání. Poté se oddělí od dužiny pod slupkou promytím čistou vodou.

Aby se zabránilo hnědnutí, lze pepřová zrna namočit na hodinu do 2 % roztoku kyseliny citronové a poté je opláchnout. Následně se suší dva dny na slunci a poté v sušičce při teplotě 60–70 °C po dobu šesti hodin. Případně se suší pouze na slunci, což za normálních povětrnostních podmínek trvá minimálně tři dny. Poté se roztřídí pomocí síta s otvory o průměru 3 mm. Zrna bílého pepře podobné velikosti se pak zabalí do jutových pytlů, které jsou vystlány plastovými sáčky, a skladují se v místnosti s kontrolovanou teplotou a vlhkostí.

Výše uvedené postupy zpracování mají značný vliv na chuť pepře „Lada Putih Muntok“, protože proces namáčení změkčuje slupky určené k oloupání a odstraňuje nečistoty, prach a další nepotřebné látky, čímž vzniká čistší produkt s tou správnou jemnou chutí. Chuť pepře „Lada Putih Muntok“ ovlivňuje i proces sušení. Obyvatelé ostrovní provincie Bangka-Belitung díky svým místním znalostem vědí, kdy a jak pepř „Lada Putih Muntok“ sušit, aby se příliš nevysušil a neztratil svou chuť.

Odkaz na zveřejnění specifikace

—