C/2024/1908

1.3.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1908)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

"Lada Putih Muntok"

EU-nr.: PDO-ID-02919 — 17.4.2023

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse [på en BOB eller BGB]**

"Lada Putih Muntok"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Indonesien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

"Lada Putih Muntok" har en gulligt hvid, brunligt hvid eller gråligt hvid farve og en massefylde på ca. 663,895 g/l. "Lada Putih Muntok" har et piperinindhold på over 5,7 g pr. 100 g peberkorn.

Handlede "Lada Putih Muntok"-peberkorn er klassificeret som kvalitetsklasse I eller II. Kvalitetsklasse I har en grænse for fysiske fejl på højst 1 g pr. 100 g peberkorn, et vandindhold på højst 13 g pr. 100 g peberkorn og en gullig hvid farve og er fri for salmonella sp.-bakterier samt for kontaminering med levende og døde insekter. Kvalitetsklasse II er grænserne for fysiske fejl mindre restriktiv, nemlig på højst 2 g pr. 100 g peberkorn, et vandindhold på højst 14 g pr. 100 g peberkorn, og en gullig hvid, grålig hvid eller brunlig hvid farve er tilladt.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen finder sted i følgende område:

Provinsen Bangka Belitung Islands dækker seks distrikter ("regencies") og en by, nemlig Bangka Regency, Central Bangka Regency, West Bangka Regency, South Bangka Regency, Belitung Regency, East Belitung Regency og Pangkal Pinang City.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballering

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

"Lada Putih Muntok" i form af certificerede peberkorn bestemt til salg mellem virksomheder (B2B) emballeres i polyestersække med en nettovægt på 50 kg pr. sæk. Hver sæk er syet på maskine og identificeres med en partikode. De kan også markedsføres til forbrugerne i andre former for emballage.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Logo

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Lada Putih Muntok" skal præsenteres med sit eget logo og med Indonesiens logo for national geografisk betegnelse, som vist nedenfor:

Logo for "Lada Putih Muntok"	Indonesiens logo for national geografisk betegnelse

Mærkning

Hver pakke med "Lada Putih Muntok" i form af peberkorn identificeres med en partikode, der indeholder følgende oplysninger:

Vægt i kg

Kvalitetsklasse: 1) håndplukket, 2) dobbeltvasket, 3) ASTA (American Spice Trade Association), 4) FAQ ("Fair Average Quality") og lette korn.

— Bestemmelseslande

— Logo for "Lada Putih Muntok"

— Høstår

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

"Lada Putih Muntok" i form af peberkorn og peberpulver må kun fremstilles i provinsen Bangka Belitung Islands, der omfatter seks distrikter og en by, nemlig Bangka Regency, Central Bangka Regency, West Bangka Regency, South Bangka Regency, Belitung Regency, East Belitung Regency og Pangkal Pinang City.

"Lada Putih Muntok" dyrkes i områder, der ligger i en højde på 0-500 m over havet.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Provinsen Bangka Belitung Islands har et fugtigt tropisk klima, der påvirkes af monsunerne. Det regner i syv måneder om året (fra september til april) og er tørt i tre måneder (fra juni til august). Baseret på 2004-dataene fra instituttet for meteorologi og geofysik varierer luftfugtigheden fra ca. 72 % til 89 %, med en gennemsnitlig månedlig luftfugtighed på 81 %.

Eftersom størstedelen af området ligger ud til havet, påvirker havvandets høje fordampningsniveau den store nedbørsmængde i dette område væsentligt. Den største nedbørsmængde var på 337,90 mm og faldt i december, og den mindste nedbørsmængde var på 25,40 mm og faldt i juli. Den gennemsnitlige nedbørsmængde er 173,40 mm om måneden med 16 regnvejrsdage om måneden. Med det store antal regnvejrsdage er denne region fugtig næsten hele året (den gennemsnitlige månedlige nedbørsmængde er over 100 mm). Et sådant vejr er gunstigt for peberplanternes vækst, da der er meget vand til rådighed for planterne. Desuden er der rigeligt med sollys til fotosynteseprocessen og til at øge peberplanternes produktivitet og kvalitet.

Topografien i provinsen Bangka Belitung Islands er generelt flad, mens nogle dele af området er lavlandsområder, dale og små bakker. Lavlandsområderne ligger i gennemsnit 50 m over havet, og det højeste punkt ligger 699 m over havet på Bangka Island ved Marasbjergets øverste tinde og 500 m over havet på Belitung Island ved Tajambjergets øverste tinde.

Provinsen har en forskelligartet landskabsprofil: 46,19 % af landskabet er fladt, 41,08 % er bølget, og 12,37 % er bakket og sumpet. 90 % af landskabet ligger i en højde på mindre end 100 m over havet, og kun ca. 10 % af området ligger i en højde på mere end 100 m over havet. Skråningerne har generelt en hældning på 15-56°. Denne topografiske situation er særdeles velegnet til dyrkning af peberplanter. "Lada Putih Muntok" dyrkes i områder, der ligger i en højde på 0-500 m over havet. Størstedelen af "Lada Putih Muntok"-peberet dyrkes på rødgul podsoljord, der kendetegnes ved, at jorden har en pH-værdi på under 4-4,6, og som er en sur mineraljord. Jorden har indflydelse på planterne og får dem til at danne et højt indhold af piperin. Piperin er kendt for at give peber dets skarphed. På grund af det store indhold af piperin har "Lada Putih Muntok" en forholdsvis skarp smag. Piperinindholdet i "Lada Putih Muntok" er over 5,7 g pr. 100 g peberkorn, hvilket adskiller "Lada Putih Muntok" fra peber, der stammer fra andre regioner.

De naturlige faktorer (kombineret med den lokale forarbejdningskapacitet, der er beskrevet nedenfor) bidrager til at skabe en unik aromaprofil, som sammen med det høje piperinindhold (over 5,7 %) i "Lada Putih Muntok" adskiller denne peber fra peber med oprindelse i andre regioner.

Menneskelige faktorer

Ifølge historiske optegnelser blev peberplanten indført til Bangka for første gang af Demang Abang Muhammad Ali — en lokal leder i Muntok. Han indførte peberkornene til dette område i 1860 fra Lingga Island og Riau Islands. Siden da har man plantet peber, der af lokalsamfundet er kendt som "sahang", i dette område.

Befolkningen i provinsen Bangka Belitung Islands har kendt og dyrket peberplanter i hundreder af år. Derfor har peberkorn længe været en integreret del af deres dagligdag.

Peber har en væsentlig indflydelse på den socioøkonomiske status i samfundet, eftersom det at eje peberplantager er en måde at måle socioøkonomisk status på. Det betyder, at befolkningen i provinsen Bangka Belitung Islands hele tiden konkurrerer om at dyrke flere peberplanter.

Den menneskelige faktor, der har størst indflydelse på de endelige egenskaber ved "Lada Putih Muntok", er de forarbejdningsmetoder, der er blevet udviklet og perfektioneret fra generation til generation gennem århundreder. Alle forarbejdningsmetoder består af to hovedtrin: udblødningsprocessen og tørringsprocessen. Desuden anvender lokalbefolkningen to metoder, som er godkendt til forarbejdning af "Lada Putih Muntok", nemlig den "traditionelle metode" og den "moderne metode". Begge metoder repræsenterer den lokale knowhow og har indflydelse på smagsprofilen for "Lada Putih Muntok".

— Traditionel metode

Peberkornene plukkes, adskilles fra stænglerne med håndkraft og sorteres efter størrelse og modningsgrad. Peberkorn, der stadig er grønne og unge, adskilles fra de andre. De modne peberkorn anbringes så i sække, der udblødes i rent rindende vand (en flod). Udblødningen varer 10-14 dage og har til formål at blødgøre frugtens skal.

For at sikre, at alle peberkorn er nedsænket i vand, dækkes sækkene med ballast og vendes regelmæssigt. Når frugtskallen er blødgjort, skrælles peberen med håndkraft (ved at gnide den), og den vaskes. Derefter tørres peberkornene i solen på en ren måtte og beskyttet mod snavs og forurenende stoffer.

Peberkornene tørres, indtil vandindholdet er højst 13-14 %. De tørrede peberkorn sorteres så ved blæsning eller udskilning for at få hvide peberkorn af høj kvalitet. Derefter pakkes de hvide peberkorn i sække af sækkelærred, som er foret med plastposer, og opbevares i et rum med kontrolleret temperatur og luftfugtighed.

— Moderne metode

Peberkorn, som er plukket ved håndkraft under hensyntagen til modningsgraden, adskilles fra stænglerne ved hjælp af en tærskemaskine. Derefter størrelsessorteres peberkornene ved hjælp af en sigte med huller, der har en diameter på 8 mm. Dernæst fyldes peberkornene i sække og udblødes i udblødningskar i syv dage. Når udblødningen er afsluttet, skrælles peberkornene ved hjælp af en skrællemaskine. Peberkornene adskilles så fra frugtkødet ved at vaske dem med rent vand.

For at undgå, at peberkornene bliver brune, kan de lægges i en opløsning med 2 % citronsyre i 1 time, hvorefter de skylles. Derefter tørres peberkornene i solen i to dage og eftertørres så med en tørremaskine ved en temperatur på 60-70 °C i seks timer. Alternativt tørres de udelukkende i solen, hvilket tager mindst tre dage under normale vejrforhold. Peberkornene sorteres nu ved hjælp af en sigte med huller, der har en diameter på 3 mm. Derefter pakkes de hvide peberkorn, der har samme størrelse, i sække af sækkelærred, som er foret med plastposer, og opbevares i et rum med kontrolleret temperatur og luftfugtighed.

Ovennævnte forarbejdningsprocesser har en betydelig indvirkning på smagen af "Lada Putih Muntok", eftersom udblødningsprocessen blødgør de skaller, der skal skrælles bort, og fjerner snavs, støv og andre unødvendige stoffer, hvilket giver et renere produkt med den rette fine smag. Tørringsprocessen har også indflydelse på smagen af "Lada Putih Muntok". Med deres lokale viden ved indbyggerne i provinsen Bangka Belitung Islands, hvornår og hvordan man tørrer "Lada Putih Muntok", så den ikke bliver for tør og mister sin smag.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

—