C/2024/1908

1.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1908)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Lada Putih Muntok“

EU-Nr.: PDO-ID-02919 – 17.4.2023

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Lada Putih Muntok“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Indonesien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.8 – Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.).

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Lada Putih Muntok“ hat eine gelblich-weiße, bräunlich-weiße oder gräulich-weiße Farbe und eine Dichte von etwa 663,895 g/l. „Lada Putih Muntok“ hat einen Piperingehalt von mehr als 5,7 Gramm pro 100 Gramm Pfefferkörner.

Die in den Handel kommenden „Lada Putih Muntok“-Pfefferkörner werden in Qualität I oder Qualität II eingestuft. Für Qualität I gelten folgende Anforderungen: Maximal 1 Gramm pro 100 Gramm Pfefferkörner mit physischen Mängeln, ein maximaler Wassergehalt von 13 Gramm pro 100 Gramm Pfefferkörner, eine gelblich-weiße Farbe und frei von Salmonellen sowie von lebenden und toten Insekten. Für Qualität II sind die Anforderungen weniger streng: Maximal 2 Gramm pro 100 Gramm Pfefferkörner mit physischen Mängeln, ein maximaler Wassergehalt von 14 Gramm pro 100 Gramm Pfefferkörner, eine gelblich-weiße, gräulich-weiße oder bräunlich-weiße Farbe.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte finden in dem folgenden Gebiet statt:

Provinz Kepulauan Bangka Belitung mit sechs Regierungsbezirken und einer Stadt, nämlich Regierungsbezirk Bangka, Regierungsbezirk Zentral-Bangka, Regierungsbezirk West-Bangka, Regierungsbezirk Süd-Bangka, Regierungsbezirk Belitung, Regierungsbezirk Ost-Belitung und die Stadt Pangkal-Pinang.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Verpackung

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

„Lada Putih Muntok“ in Form von zertifizierten Pfefferkörnern für den Business-to-Business-Verkauf (B2B) wird in Polyestersäcke mit einem Nettogewicht von 50 kg pro Sack verpackt. Jeder Sack wird maschinell vernäht und mit einem Chargencode versehen. Das Erzeugnis kann auch in anderen Verpackungsformen an Verbraucher verkauft werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Logo

Die g. U. „Lada Putih Muntok“ sollte mit ihrem Logo und dem Logo der nationalen geografischen Angabe Indonesiens versehen werden, wie unten dargestellt:

„Lada Putih Muntok“-Logo	Logo der nationalen geografischen Angabe Indonesiens

Etikettierung

Jede Verpackung mit Pfefferkörnern von „Lada Putih Muntok“ wird mit einem Loscode gekennzeichnet, der folgende Angaben enthält:

Gewicht in kg

Qualitätsstufe: (1) Handgepflückt, (2) Doppelt gereinigt, (3) ASTA (American Spice Trade Association), (4) FAQ (Fair Average Quality, mittlere Qualität) und leichtere Beeren

— Bestimmungsländer:

— „Lada Putih Muntok“-Logo

— Erntejahr

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Lada Putih Muntok“ in Form von Pfefferkörnern und Pfefferpulver kann nur in der Provinz Bangka Belitung Islands hergestellt werden, die sechs Regierungsbezirke und eine Stadt umfasst, nämlich Regierungsbezirk Bangka, Regierungsbezirk Zentral-Bangka, Regierungsbezirk West-Bangka, Regierungsbezirk Süd-Bangka, Regierungsbezirk Belitung, Regierungsbezirk Ost-Belitung und die Stadt Pangkal-Pinang.

„Lada Putih Muntok“ wird in Gebieten mit einer Höhe von 0 bis 500 m über dem Meeresspiegel angebaut.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

In der Provinz Kepulauan Bangka Belitung herrscht ein feuchtes tropisches Klima, das durch den Monsun beeinflusst wird. Niederschläge fallen in 7 Monaten des Jahres, von September bis April, und 3 Monate, von Juni bis August, herrscht Trockenheit. Nach Daten der Agentur für Meteorologie und Geophysik aus dem Jahr 2004 liegt die Luftfeuchtigkeit zwischen etwa 72 % und 89 % bei einer durchschnittlichen monatlichen Luftfeuchtigkeit von 81 %.

Die Verdunstungsrate des Meerwassers in diesem Gebiet ist aufgrund der großen Wasserfläche sehr hoch und die Hauptursache für die hohen Niederschlagsmengen. Die höchste Niederschlagsmenge von 337,90 mm fiel im Dezember und die niedrigste Niederschlagsmenge von 25,40 mm im Juli. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge beträgt 173,40 mm/Monat bei 16 Regentagen pro Monat. Bei dieser hohen Anzahl an Regentagen herrscht in dieser Region fast das ganze Jahr über ein feuchtes Klima (die durchschnittliche monatliche Niederschlagsmenge beträgt über 100 mm). Unter diesen Witterungsbedingungen gedeiht die Pfefferpflanze sehr gut, da reichlich Wasser für die Pflanze verfügbar ist. Außerdem begünstigt die hohe Sonneneinstrahlung den Fotosyntheseprozess und steigert die Produktivität und Qualität der Pfefferpflanzen.

Topografisch ist die Provinz Kepulauan Bangka Belitung im Allgemeinen ein flaches Gebiet, wobei einige Teile aus Tiefland, mit Tälern und sanften Hügeln bestehen. Die durchschnittliche Höhe des Tieflands beträgt 50 m über dem Meeresspiegel. Die höchsten Erhebungen über dem Meeresspiegel sind der Gipfel des Maras mit 699 m über dem Meeresspiegel auf der Insel Bangka und der Gipfel des Tajam auf der Insel Belitung mit 500 m.

Die Provinz hat ein vielfältiges Flächenprofil: flach 46,19 %, leicht hügelig 41,08 %, hügelig und Sümpfe 12,37 %. 90 % der Landschaft liegen auf einer Höhe von weniger als 100 m über dem Meeresspiegel, und nur etwa 10 % des Gebiets liegen mehr als 100 m über dem Meeresspiegel. Die Geländeneigung liegt im Allgemeinen zwischen 15 und 56°. Diese topografischen Bedingungen sind ausgezeichnet für den Anbau von Pfefferpflanzen. „Lada Putih Muntok" wird in Gebieten mit einer Höhe von 0 bis 500 m über dem Meeresspiegel angebaut. Die „Lada Putih Muntok"-Pflanzen stehen überwiegend auf rötlich-gelben Podsolböden, die einen pH-Wert von weniger als 4 bis 4,6 aufweisen und somit saure Mineralböden sind. Diese Bodenbedingungen führen dazu, dass die Pflanzen hohe Mengen an Piperin bilden können. Piperin ist dafür bekannt, Pfeffer seine Schärfe zu verleihen. Aufgrund des hohen Piperingehalts ist „Lada Putih Muntok" relativ scharf. Der Piperingehalt von „Lada Putih Muntok" beträgt mehr als 5,7 Gramm pro 100 Gramm Pfefferkörner, wodurch sich „Lada Putih Muntok" von Pfeffer aus anderen Regionen unterscheidet.

Die natürlichen Faktoren (in Verbindung mit den unten beschriebenen lokalen Verarbeitungskapazitäten) führen zu einem einzigartigen Aromaprofil, das zusammen mit dem hohen Piperingehalt (über 5,7 %) von „Lada Putih Muntok" den Unterschied gegenüber Pfeffer aus anderen Regionen ausmacht.

Menschliche Faktoren

Historischen Aufzeichnungen zufolge wurde die Pfefferpflanze erstmals von Demang Abang Muhammad Ali, einem lokalen Führer in Muntok, nach Bangka eingeführt. Er brachte die Pfefferkörner 1860 von der Insel Lingga südlich der Riau-Inseln in dieses Gebiet. Seither werden in diesem Gebiet Pfefferpflanzen angebaut, die bei der lokalen Bevölkerung als „Sahang" bekannt sind.

Die Menschen in der Provinz Kepulauan Bangka Belitung kennen und kultivieren Pfefferpflanzen schon seit Jahrhunderten. Daher sind Pfefferkörner seit Langem integraler Bestandteil ihres täglichen Lebens.

Pfeffer hat einen erheblichen Einfluss auf den sozioökonomischen Status der Gemeinschaft, da der Besitz von Pfefferplantagen ein Maß für den sozioökonomischen Status ist. Daher wetteifern die Menschen in der Provinz Kepulauan Bangka Belitung miteinander, wer die meisten Pfefferpflanzen besitzt.

Der menschliche Faktor, der die endgültigen Eigenschaften von „Lada Putih Muntok" am stärksten beeinflusst, sind die Verarbeitungsmethoden, die über Jahrhunderte von Generation zu Generation weiterentwickelt und perfektioniert wurden. Die Verarbeitungsmethoden bestehen aus zwei Hauptschritten: das Einweichen und das Trocknen. Darüber hinaus werden bei der Verarbeitung von „Lada Putih Muntok" von der lokalen Bevölkerung zwei Methoden angewandt und akzeptiert: die „traditionelle Methode" und die „moderne Methode". Beide Methoden für das lokale Know-how und können das Geschmacksprofil von „Lada Putih Muntok" beeinflussen.

— Traditionelle Methode

Die Pfefferkörner werden geerntet, von Hand von den Stielen getrennt und nach Größe und Reifegrad sortiert. Noch grüne und junge Pfefferfrüchte werden von den anderen getrennt. Reife Pfefferkörner werden dann in Säcke gefüllt und in sauberem Fließwasser (Fluss) eingeweicht. Das Einweichen dauert 10–14 Tage, um die Schale der Früchte zu erweichen.

Damit die Pfefferkörner unter Wasser bleiben, werden die Säcke mit einem Gewicht beschwert und regelmäßig gewendet. Sobald die Fruchtschale erweicht ist, wird die Pfefferfrucht von Hand geschält (abgerieben) und anschließend gewaschen. Die Pfefferkörner werden dann in der Sonne, vor Schmutz und Verunreinigungen geschützt, auf einer sauberen Matte getrocknet.

Die Pfefferkörner werden bis zu einem Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 13-14 % getrocknet. Die getrockneten Pfefferkörner werden dann durch Ausblasen oder Worfeln sortiert, um hochwertige weiße Pfefferkörner zu erhalten. Die weißen Pfefferkörner werden dann in Leinensäcke verpackt, die mit Kunststoff ausgekleidet sind, und in einem Raum mit kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit gelagert.

— Moderne Methoden

Die von Hand geernteten Pfefferfrüchte mit entsprechendem Reifegrad werden mit einer Dreschmaschine von den Stielen getrennt. Anschließend werden die Pfefferkörner mit einem Sieb mit einem Lochdurchmesser von 8 mm nach Größe sortiert. Danach werden die Pfefferkörner in Säcke verpackt und 7 Tage in Einweichwannen eingeweicht. Nach dem Einweichen werden sie mit einer Schälmaschine geschält. Anschließend werden die Pfefferkörner durch Waschen mit sauberem Wasser von der Haut befreit.

Um ein Braunwerden zu vermeiden, können die Pfefferkörner 1 Stunde lang in einer 2 %igen Zitronensäurelösung eingeweicht und dann abgespült werden. Danach werden die Pfefferkörner 2 Tage lang in der Sonne getrocknet und anschließend 6 Stunden lang mit einem Trockner bei einer Temperatur von 60-70 °C weiter getrocknet. Alternativ werden sie nur in der Sonne getrocknet, was unter normalen Witterungsbedingungen mindestens 3 Tage in Anspruch nimmt. Die Pfefferkörner werden dann mit einem Sieb mit einem Lochdurchmesser von 3 mm sortiert. Die etwa gleichgroßen weißen Pfefferkörner werden dann in Leinensäcke verpackt, die mit Kunststoff ausgekleidet sind, und in einem Raum mit kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit gelagert.

Die vorgenannten Verarbeitungsverfahren haben einen erheblichen Einfluss auf den Geschmack von „Lada Putih Muntok“, da durch das Einweichen die zu schälende Haut weicher wird und Schmutz, Staub und andere unnötige Stoffe entfernt werden, was zu einem saubereren Erzeugnis mit dem richtigen subtilen Geschmack führt. Der Trocknungsprozess beeinflusst auch den Geschmack von „Lada Putih Muntok“. Aufgrund ihrer Erfahrung wissen die Bewohner der Provinz Kepulauan Bangka Belitung, wann und wie sie „Lada Putih Muntok“ trocknen müssen, damit es nicht zu trocken wird und dadurch seinen Geschmack verliert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

—