Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1908

1.3.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1908)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Lada Putih Muntok»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ID-02919 - 17.4.2023

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Lada Putih Muntok»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ινδονησία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Lada Putih Muntok» έχει λευκοκίτρινο, ανοιχτό καφέ ή ανοιχτό γκρι χρώμα και πυκνότητα περίπου 663,895 g/l. Η περιεκτικότητα του «Lada Putih Muntok» σε πιπερίνη είναι άνω των 5,7 γραμμαρίων ανά 100 γραμμάρια κόκκων πιπεριού.

Οι κόκκοι πιπεριού «Lada Putih Muntok» που διακινούνται στο εμπόριο ταξινομούνται ως ποιότητας I ή ποιότητας II. Όσον αφορά τα προϊόντα ποιότητας I, το ανώτατο όριο κόκκων πιπεριού με φυσικά ελαττώματα είναι 1 γραμμάριο ανά 100 γραμμάρια κόκκων πιπεριού και η μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό είναι 13 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια κόκκων πιπεριού, ενώ έχουν χρώμα λευκοκίτρινο και είναι απαλλαγμένα από βακτήρια Salmonella spp., καθώς και από οποιαδήποτε μόλυνση από ζώντα και νεκρά έντομα. Όσον αφορά τα προϊόντα ποιότητας II, οι περιορισμοί είναι λιγότερο αυστηροί, καθώς το ανώτατο όριο κόκκων πιπεριού με φυσικά ελαττώματα είναι 2 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια κόκκων πιπεριού, η μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό είναι 14 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια κόκκων πιπεριού, ενώ είναι αποδεκτό το λευκοκίτρινο, το ανοιχτό γκρι ή το ανοιχτό καφέ χρώμα.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται στην ακόλουθη περιοχή:

επαρχία των Νήσων Bangka Belitung, η οποία περιλαμβάνει έξι περιφέρειες και μία πόλη, δηλαδή: τις περιφέρειες Bangka, Κεντρική Bangka, Δυτική Bangka, Νότια Bangka, Belitung, Ανατολική Belitung και την πόλη Pangkal Pinang.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Συσκευασία

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Το «Lada Putih Muntok» σε μορφή κόκκων πιπεριού πιστοποιημένου για πωλήσεις μεταξύ επιχειρήσεων (B2B) συσκευάζεται σε σάκους από πολυεστέρα καθαρού βάρους 50 kg ανά σάκο. Κάθε σάκος ράβεται σε μηχανή και ταυτοποιείται με κωδικό παρτίδας. Το προϊόν μπορεί επίσης να διατίθεται στους καταναλωτές σε άλλες μορφές συσκευασίας.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Λογότυπο

Η ΠΟΠ «Lada Putih Muntok» θα πρέπει να φέρει το δικό της λογότυπο, καθώς και το λογότυπο της εθνικής γεωγραφικής ένδειξης της Ινδονησίας, όπως φαίνεται κατωτέρω:

Λογότυπο «Lada Putih Muntok»	Λογότυπο της εθνικής γεωγραφικής ένδειξης της Ινδονησίας

Επισήμανση

Κάθε συσκευασία του «Lada Putih Muntok» σε μορφή κόκκων πιπεριού ταυτοποιείται με κωδικό παρτίδας ο οποίος παρέχει τις ακόλουθες πληροφορίες:

Βάρος σε kg

Επιλογή ποιότητας: 1) συγκομιδή με το χέρι, 2) διπλό πλύσιμο, 3) ASTA (American Spice Trade Association – Αμερικανική Ένωση Εμπορίου Μπαχαρικών), 4) FAQ (Fair Average Quality – συνήθης ποιότητα) και ελαφριοί καρποί

— Χώρες προορισμού

— Λογότυπο «Lada Putih Muntok»

— Έτος συγκομιδής

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το «Lada Putih Muntok» σε κόκκους πιπεριού και σκόνη πιπεριού μπορεί να παραχθεί μόνο στην επαρχία των Νήσων Bangka Belitung, η οποία περιλαμβάνει έξι περιφέρειες και μία πόλη, δηλαδή τις περιφέρειες Bangka, Κεντρική Bangka, Δυτική Bangka, Νότια Bangka, Belitung, Ανατολική Belitung και την πόλη Pangkal Pinang.

Το «Lada Putih Muntok» καλλιεργείται σε περιοχές με υψόμετρο 0-500 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η επαρχία των Νήσων Bangka Belitung έχει υγρό τροπικό κλίμα, το οποίο επηρεάζεται από τους μουσώνες. Η περίοδος βροχοπτώσεων διαρκεί 7 μήνες, από τον Σεπτέμβριο έως τον Απρίλιο, και η περίοδος ξηρασίας 3 μήνες, από τον Ιούνιο έως τον Αύγουστο. Με βάση τα στοιχεία του 2004 της Υπηρεσίας Μετεωρολογίας και Γεωφυσικής, η υγρασία του αέρα κυμαίνεται από 72 % έως 89 %, με μέση μηνιαία υγρασία 81 %.

Δεδομένου ότι η περιοχή είναι κατά το μεγαλύτερο μέρος της θαλάσσια, το υψηλό ποσοστό εξάτμισης του θαλασσινού νερού επηρεάζει σε σημαντικό βαθμό το μεγάλο ύψος βροχόπτωσης στην περιοχή. Τον Δεκέμβριο σημειώθηκε η μεγαλύτερη βροχόπτωση, ύψους 337,90 mm, και τον Ιούλιο η χαμηλότερη, ύψους 25,40 mm. Η μέση βροχόπτωση είναι 173,40 mm/μήνα, με 16 ημέρες βροχής μηνιαίως. Λόγω του μεγάλου αριθμού ημερών βροχής, η υγρασία της περιοχής διατηρείται σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους (ο μέσος όρος μηνιαίας βροχόπτωσης υπερβαίνει τα 100 mm). Αυτές οι καιρικές συνθήκες ευνοούν την ανάπτυξη των φυτών του πιπεριού λόγω της μεγάλης διαθεσιμότητας νερού. Επιπλέον, υπάρχει άφθονο ηλιακό φως για τη διαδικασία της φωτοσύνθεσης, καθώς και για την αύξηση της παραγωγικότητας και της ποιότητας των φυτών του πιπεριού.

Η τοπογραφία της επαρχίας των Νήσων Bangka Belitung είναι γενικά επίπεδη, ενώ ορισμένα τμήματα της περιοχής είναι πεδινά εδάφη, κοιλάδες και λοφίσκοι. Το μέσο υψόμετρο της πεδινής περιοχής της είναι 50 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, ενώ το υψηλότερο σημείο της νήσου Bangka βρίσκεται σε υψόμετρο 699 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, στην κορυφή του όρους Maras, και το υψηλότερο σημείο της νήσου Belitung βρίσκεται σε υψόμετρο 500 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, στην κορυφή του όρους Tajam.

Το ανάγλυφο της επαρχίας είναι ποικίλο: επίπεδα εδάφη 46,19 %, ανώμαλα εδάφη 41,08 %, λοφώδη και ελώδη εδάφη 12,37 %. Το 90 % της περιοχής βρίσκεται σε υψόμετρο μικρότερο των 100 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, και μόνο το 10 % περίπου βρίσκεται σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 100 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η κλίση του εδάφους κυμαίνεται γενικά από 15 ° έως 56 °. Αυτά τα τοπογραφικά χαρακτηριστικά είναι εξαιρετικά για την καλλιέργεια των φυτών του πιπεριού. Το «Lada Putih Muntok» καλλιεργείται σε περιοχές με υψόμετρο 0-500 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Οι περισσότεροι κόκκοι πιπεριού «Lada Putih Muntok» καλλιεργούνται σε ερυθροκίτρινα ποντζολικά εδάφη, που χαρακτηρίζονται από pH εδάφους χαμηλότερο του 4-4.6, το οποίο αντιστοιχεί σε όξινα ανόργανα εδάφη. Το έδαφος επηρεάζει τα φυτά, τα οποία στη συνέχεια παράγουν υψηλά επίπεδα πιπερίνης. Είναι γνωστό ότι η πιπερίνη προσδίδει στο πιπέρι την πικάντικη γεύση του. Λόγω του υψηλού επιπέδου πιπερίνης, το «Lada Putih Muntok» έχει αρκετά πικάντικη γεύση. Το επίπεδο πιπερίνης του «Lada Putih Muntok» υπερβαίνει τα 5,7 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια κόκκων πιπεριού, γεγονός που το διαφοροποιεί από τα πιπέρια που προέρχονται από άλλες περιοχές.

Οι φυσικοί παράγοντες, καθώς και οι τοπικές ικανότητες επεξεργασίας που περιγράφονται κατωτέρω, συμβάλλουν στη δημιουργία ενός μοναδικού αρωματικού προφίλ το οποίο, σε συνδυασμό με το υψηλό επίπεδο πιπερίνης (άνω του 5,7 %), διαφοροποιεί το «Lada Putih Muntok» από τα πιπέρια που προέρχονται από άλλες περιοχές.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Σύμφωνα με τα ιστορικά αρχεία, το φυτό του πιπεριού εισήχθη για πρώτη φορά στην Bangka από τον Demang Abang Muhammad Ali, τοπικό ηγέτη του Muntok, ο οποίος το 1860 έφερε στην περιοχή τους κόκκους πιπεριού από τη νήσο Lingga των Νήσων Riau. Έκτοτε καλλιεργείται στην περιοχή το πιπέρι, το οποίο είναι γνωστό στην τοπική κοινότητα ως «sahang».

Οι κάτοικοι της επαρχίας των Νήσων Bangka Belitung γνωρίζουν και καλλιεργούν το πιπέρι εδώ και εκατοντάδες χρόνια. Ως εκ τούτου, οι κόκκοι πιπεριού αποτελούν από τότε αναπόσπαστο μέρος της καθημερινής τους ζωής.

Το πιπέρι επηρεάζει σημαντικά την κοινωνικοοικονομική κατάσταση της κοινότητας, καθώς η κατοχή φυτειών πιπεριού αποτελεί μέτρο της κοινωνικοοικονομικής κατάστασης. Ως εκ τούτου, οι κάτοικοι της επαρχίας των Νήσων Bangka Belitung ανταγωνίζονται συνεχώς για την καλλιέργεια περισσότερου πιπεριού.

Ο ανθρώπινος παράγοντας που επηρεάζει σε σημαντικότερο βαθμό τα τελικά χαρακτηριστικά του «Lada Putih Muntok» είναι οι μέθοδοι επεξεργασίας που αναπτύχθηκαν και τελειοποιήθηκαν από γενιά σε γενιά με την πάροδο των αιώνων. Όλες οι μέθοδοι επεξεργασίας αποτελούνται από δύο βασικά στάδια: τη διαδικασία διαβροχής και τη διαδικασία ξήρανσης. Επιπλέον, δύο μέθοδοι χρησιμοποιούνται από τον τοπικό πληθυσμό και είναι αποδεκτές για την επεξεργασία του «Lada Putih Muntok»: η «παραδοσιακή μέθοδος» και η «σύγχρονη μέθοδος». Οι δύο μέθοδοι αποτυπώνουν την τοπική τεχνογνωσία και μπορούν να επηρεάσουν το γευστικό προφίλ του «Lada Putih Muntok».

— Παραδοσιακή μέθοδος

Οι κόκκοι πιπεριού συγκομίζονται, διαχωρίζονται με το χέρι από τους βλαστούς και ταξινομούνται κατά μέγεθος και βαθμό ωρίμασης. Οι πράσινοι και νεαροί καρποί του πιπεριού διαχωρίζονται από τους άλλους. Στη συνέχεια, οι ώριμοι κόκκοι πιπεριού τοποθετούνται σε σάκους για να διαβραχούν σε καθαρό τρεχούμενο νερό (ποταμός). Η διαβροχή διαρκεί 10-14 ημέρες ώστε να μαλακώσει ο φλοιός του καρπού.

Για να διασφαλιστεί η βύθιση όλων των κόκκων στο νερό, οι σάκοι καλύπτονται με βάρη και αναστρέφονται περιοδικά. Μόλις μαλακώσει ο φλοιός των καρπών, το πιπέρι αποφλοιώνεται με το χέρι (τρίβεται) και στη συνέχεια πλένεται.

Στη συνέχεια, οι κόκκοι πιπεριού ξηραίνονται στον ήλιο σε καθαρό τάπητα και προστατεύονται από ακαθαρσίες και προσμείξεις έως ότου αποκτήσουν μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 13-14 %. Ακολουθεί η διαλογή των αποξηραμένων κόκκων πιπεριού με εμφύσηση ή λίχνισμα, ώστε να ληφθούν κόκκοι λευκού πιπεριού ποιότητας. Στη συνέχεια, οι κόκκοι λευκού πιπεριού συσκευάζονται σε σάκους λινάτσας με επένδυση πλαστικού και αποθηκεύονται σε χώρο ελεγχόμενης θερμοκρασίας και υγρασίας.

— Σύγχρονες μέθοδοι

Οι καρποί πιπεριού που έχουν συγκομιστεί με το χέρι, με προσοχή ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασής τους, διαχωρίζονται από τους μίσχους με τη βοήθεια αλωνιστικής μηχανής. Στη συνέχεια γίνεται διαλογή των κόκκων κατά μέγεθος με τη χρήση κόσκινου με οπές διαμέτρου 8 mm. Έπειτα οι κόκκοι τοποθετούνται σε σάκους και διαβρέχονται σε κάδους διαβροχής για 7 ημέρες. Μετά την ολοκλήρωση της διαβροχής, οι κόκκοι πιπεριού αποφλοιώνονται με τη χρήση αποφλοιωτικής μηχανής και έπειτα διαχωρίζονται από τον φλοιό και τη σάρκα με πλύσιμο με καθαρό νερό.

Για να αποφεύγεται η αμαύρωση, οι κόκκοι μπορούν να διαβρέχονται σε διάλυμα κιτρικού οξέος 2 % επί 1 ώρα και στη συνέχεια να ξεπλένονται. Στη συνέχεια οι κόκκοι ξηραίνονται στον ήλιο επί 2 ημέρες και έπειτα με ξηραντήρα σε θερμοκρασία 60-70 °C επί 6 ώρες. Είναι επίσης δυνατή η ξήρανση μόνο στον ήλιο, η οποία διαρκεί τουλάχιστον 3 ημέρες υπό κανονικές καιρικές συνθήκες. Έπειτα γίνεται διαλογή των κόκκων με τη χρήση κόσκινου με οπές διαμέτρου 3 mm. Οι κόκκοι λευκού πιπεριού παρόμοιου μεγέθους συσκευάζονται στη συνέχεια σε σάκους λινάτσας με επένδυση πλαστικού και αποθηκεύονται σε χώρο ελεγχόμενης θερμοκρασίας και υγρασίας.

Οι ανωτέρω διαδικασίες επεξεργασίας επηρεάζουν σημαντικά τη γεύση του «Lada Putih Muntok», δεδομένου ότι η διαδικασία διαβροχής μαλακώνει τον φλοιό, που στη συνέχεια αφαιρείται, και απομακρύνει τις ακαθαρσίες, τη σκόνη και άλλες περιττές ουσίες, με αποτέλεσμα να λαμβάνεται ένα καθαρότερο προϊόν με την επιθυμητή λεπτή γεύση. Η διαδικασία ξήρανσης επηρεάζει επίσης τη γεύση του «Lada Putih Muntok». Λόγω της τοπικής τεχνογνωσίας που διαθέτουν, οι κάτοικοι της επαρχίας των Νήσων Bangka Belitung γνωρίζουν πότε και πώς να ξηράνουν το «Lada Putih Muntok», ώστε να μην ξηρανθεί υπερβολικά και να μην χάσει τη γεύση του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

—