C/2024/1908

1.3.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1908)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Lada Putih Muntok»

N.º UE: PDO-ID-02919 de 17.4.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Lada Putih Muntok»

2. **Estado miembro o tercer país**

Indonesia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La pimienta «Lada Putih Muntok» tiene un color blanco amarillento, parduzco o grisáceo y una densidad de aproximadamente 663,895 gramos por litro. Su contenido en piperina es superior a 5,7 gramos por cada 100 gramos de pimienta en grano.

La pimienta en grano «Lada Putih Muntok» comercializada se puede clasificar en calidad I o calidad II. Para la calidad I se exige una proporción máxima de granos con defectos físicos de 1 gramo por cada 100 gramos de pimienta en grano, un contenido máximo de agua de 13 gramos por cada 100 gramos de pimienta en grano, un color blanco amarillento, y la ausencia de bacterias de *Salmonella* spp. y de contaminación por insectos vivos o muertos. Para la calidad II, la proporción máxima de granos con defectos físicos es mayor, de 2 gramos por cada 100 gramos de pimienta en grano, el contenido máximo de agua es de 14 gramos por cada 100 gramos de pimienta en grano y se permite que esta sea de color blanco amarillento, grisáceo o parduzco.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción se llevan a cabo en la zona siguiente:

la provincia de las Islas Bangka Belitung, que comprende seis regencias y una ciudad, a saber: las regencias de Bangka, Bangka Central, Bangka Occidental, Bangka del Sur, Belitung y Belitung Oriental y la ciudad de Pangkal Pinang.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Envasado

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

La «Lada Putih Muntok» en forma de pimienta en grano certificada para su comercio entre empresas se envasa en bolsas de poliéster de un contenido neto de 50 kg por bolsa. Las bolsas se cosen a máquina y se identifican con un código de lote. También puede venderse al consumidor en otros formatos de envasado.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Logotipo

La pimienta de la DOP «Lada Putih Muntok» debe presentarse con su logotipo propio y con el de las indicaciones geográficas nacionales de Indonesia, tal como se muestran a continuación:

Logotipo de «Lada Putih Muntok»	Logotipo de las indicaciones geográficas nacionales de Indonesia

Etiquetado

Cada envase de pimienta en grano «Lada Putih Muntok» se identifica con un código de lote en el que se indica la siguiente información:

— Peso en kg

— Opción de calidad: 1) cosechada a mano, 2) lavado doble, 3) ASTA (American Spice Trade Association), 4) FAQ (Fair Average Quality) [«calidad corriente»] y granos ligeros

— Países de destino

— Logotipo de «Lada Putih Muntok»

— Año de la cosecha

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La pimienta «Lada Putih Muntok» en grano y molida solo puede producirse en la provincia de las islas Bangka Belitung, que comprende seis regencias y una ciudad, a saber: las regencias de Bangka, Bangka Central, Bangka Occidental, Bangka del Sur, Belitung y Belitung Oriental y la ciudad de Pangkal Pinang.

La «Lada Putih Muntok» se cultiva a una altitud de entre 0 y 500 m sobre el nivel del mar.

5. Vínculo con la zona geográfica

La provincia de las islas Bangka Belitung tiene un clima tropical húmedo, influenciado por los monzones. La estación lluviosa dura siete meses, de septiembre a abril, y la seca tres, de junio a agosto. Según datos de 2004 de la Agencia de Meteorología, Climatología y Geofísica indonesia, la humedad del aire oscila entre el 72 % y el 89 %, con una humedad media mensual del 81 %.

Dado que la mayor parte de la zona está constituida por mar, la elevada tasa de evaporación del agua condiciona en gran medida su elevada pluviometría. El mes más lluvioso es diciembre, con 337,90 mm, mientras que el menos lluvioso es julio, con 25,40 mm. La pluviometría media es de 173,40 mm/mes, con dieciséis días de lluvia al mes. El elevado número de días de lluvia hace que el clima de esta región sea húmedo casi todo el año (la pluviometría media mensual supera los 100 mm). Estas condiciones climáticas son propicias para el crecimiento de las plantas de pimienta, ya que estas tienen una gran disponibilidad de agua. Además, la abundante insolación favorece el proceso de fotosíntesis, así como la productividad y la calidad de las plantas de pimienta.

La topografía de la provincia de las islas Bangka Belitung es, por lo general, llana, constituida en buena parte por tierras bajas, valles y colinas de escasa altitud. La altitud media de las llanuras es de 50 m sobre el nivel del mar, y los puntos más altos de la provincia son el monte Maras, en la isla de Bangka, con una altitud de 699 m sobre el nivel del mar, y el monte Tajam, en la isla de Belitung, a 500 m sobre el nivel del mar.

La provincia tiene un relieve diverso: un 46,19 % es llano, un 41,08 % es ondulado y un 12,37 % lo componen terrenos accidentados y pantanosos. El 90 % del territorio se encuentra a una altitud inferior a 100 m sobre el nivel del mar, y solo el 10 % restante se sitúa en cotas superiores. La pendiente de las laderas oscila, por lo general, entre 15 y 56 º. Estas condiciones topográficas brindan un excelente entorno para el cultivo de las plantas de pimienta. La «Lada Putih Muntok» se cultiva a una altitud de entre 0 y 500 m sobre el nivel del mar. La mayor parte de la «Lada Putih Muntok» se cultiva en suelos podsólicos minerales ácidos, con un pH inferior a 4 o 4,6, de color ocre o rojizo. Este tipo de suelo hace que las plantas produzcan niveles elevados de piperina. Es sabido que la piperina es la responsable del picor de la pimienta. Debido a su alta concentración de piperina, el sabor de la «Lada Putih Muntok» es bastante picante. El nivel de piperina de la «Lada Putih Muntok» es superior a 5,7 gramos por cada 100 gramos de pimienta en grano, lo que la diferencia de las pimientas de otras regiones.

Los factores naturales (sumados a las capacidades de transformación locales descritas a continuación) contribuyen al desarrollo de un perfil aromático único que, junto con su alto nivel de piperina (más del 5,7 %), distinguen a la «Lada Putih Muntok» de otras pimientas.

Factores humanos

Según los registros históricos, la planta de pimienta fue introducida en Bangka por Demang Abang Muhammad Ali, caudillo local en Muntok, quien en 1860 trajo a esta zona granos de pimienta desde la isla de Lingga, en las islas Riau. En esta zona se cultiva desde entonces la pimienta, conocida por la comunidad local como *sahang*.

La población de la provincia de las islas Bangka Belitung conoce y cultiva pimienta desde hace cientos de años. Esta es, por lo tanto, parte integrante de su vida cotidiana.

La pimienta influye significativamente en la situación socioeconómica de la comunidad, y poseer plantaciones de pimienta se considera un indicador del estatus socioeconómico. Así pues, los habitantes de la provincia de las islas Bangka Belitung compiten entre ellos por ver quién cultiva más pimienta.

El factor humano que más influye en las características finales de la «Lada Putih Muntok» son los métodos de transformación, desarrollados y perfeccionados de generación en generación a lo largo de siglos. Todos los métodos de transformación constan de dos etapas principales: la inmersión y el secado. La población local utiliza además dos tipos de métodos de transformación de la «Lada Putih Muntok»: el «método tradicional» y el «método moderno». Ambos ponen de manifiesto los conocimientos técnicos locales y pueden influir en el perfil gustativo de la «Lada Putih Muntok».

— Método tradicional

La pimienta se recolecta, se separa del tallo a mano y se clasifica por tamaño y grado de madurez. Los frutos de pimienta que aún están verdes e inmaduros se separan de los demás. A continuación, la pimienta madura se introduce en sacos y se sumerge en agua corriente limpia (en el río). La inmersión dura entre diez y catorce días y sirve para ablandar la piel del fruto.

Para asegurar que toda la pimienta permanezca sumergida, se lastran los sacos y se les da la vuelta periódicamente. Una vez ablandada la piel del fruto, la pimienta se pela a mano (frotando) y se lava. A continuación, los granos de pimienta se ponen a secar al sol sobre una estera limpia, protegidos de la suciedad y de elementos contaminantes,

Los granos de pimienta se dejan secar hasta que su contenido de humedad sea como máximo de entre el 13 % y el 14 %. A continuación, los granos de pimienta secos se clasifican mediante aventado o cribado para obtener pimienta blanca en grano de calidad. Finalmente, la pimienta blanca en grano se envasa en sacos de arpillera revestidos de plástico y se almacena en una sala con temperatura y humedad controladas.

— Método moderno

Los frutos de pimienta se cosechan a mano, prestando atención a su grado de madurez, y se separan del tallo con una trilladora. A continuación, se clasifican por tamaño utilizando un tamiz con agujeros de 8 mm de diámetro, se guardan en sacos y se sumergen en tinas con agua durante siete días. Una vez finalizada la inmersión, se pelan a máquina y se separan los granos de la pulpa lavándolos con agua limpia.

Para evitar que se oscurezca, la pimienta en grano puede sumergirse en una solución de ácido cítrico al 2 % durante una hora y, a continuación, enjuagarse. Posteriormente, se secan los granos al sol durante dos días y se terminan de secar en una secadora a una temperatura entre 60 y 70 °C durante seis horas; también pueden secarse exclusivamente al sol, proceso que, en condiciones meteorológicas normales, dura un mínimo de tres días. Los granos se clasifican usando un tamiz con agujeros de 3 mm de diámetro. Finalmente, la pimienta blanca en grano de tamaño homogéneo se envasa en sacos de arpillera revestidos de plástico y se almacena en una sala con temperatura y humedad controladas.

Los procesos de transformación descritos influyen considerablemente en el sabor de la «Lada Putih Muntok», ya que el proceso de inmersión ablanda la piel y elimina la suciedad, el polvo y otras sustancias indeseables, con lo que se obtiene un producto más limpio con el sabor sutil adecuado. El proceso de secado también influye en el sabor de la «Lada Putih Muntok», y la población de la provincia de las Islas Belitung sabe, gracias a su experiencia, cuándo y cómo secar la «Lada Putih Muntok» para que no se seque en exceso y pierda su sabor.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

—