C/2024/1908

1.3.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/1908)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Lada Putih Muntok“

ELi nr: PDO-ID-02919 – 17.4.2023

KPN (X) KGT ( )

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Lada Putih Muntok“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Indoneesia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Lada Putih Muntok“ on kollakasvalge, pruunikasvalge või hallikasvalge värvusega ja tihedusega ligikaudu 663,895 g/l. „Lada Putih Muntoki“ piperiinisisaldus on suurem kui 5,7 grammi 100 grammi pipraterade kohta.

„Lada Putih Muntoki“ kaubeldavad terad klassifitseeritakse kvaliteediklassidesse I või II. Kvaliteediklassil I võib olla füüsilisi defekte kuni 1 grammil teradest 100 grammi kohta, suurim veesisaldus 13 grammi 100 grammi terade kohta, terad peavad olema kollakasvalge värvusega, ei tohi olla saastunud *Salmonella* sp. bakteri ega elusate või surnud putukatega. Kvaliteediklassi II puhul on vähem füüsiliste defektidega seotud piiranguid: defekte võib olla kuni 2 grammil teradest 100 grammi kohta, suurim veesisaldus 14 grammi 100 grammi terade kohta ning lubatud on kollakasvalge, hallikasvalge või pruunikasvalge värvus.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid toimuvad järgmises piirkonnas:

Bangka Belitungi saarte provints, mis hõlmab järgmist kuut regentkonda ning ühte linna: Bangka, Central Bangka, West Bangka, South Bangka, Belitungi ja East Belitungi regentkonnad ning Pangkal Pinang City.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Pakend

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

„Lada Putih Muntoki“ sertifitseeritud pipraterad ettevõtjatevaheliseks müügiks (B2B) pakitakse polüesterkottidesse netomassiga 50 kg koti kohta. Kõik kotid on masinaga õmmeldud ja identifitseeritavad partii tunnuskoodi alusel. Pipraterasid võib tarbijatele müüa ka muud liiki pakendites.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Logo

Kaitstud päritolunimetusega toote „Lada Putih Muntok“ logo ja Indoneesia riikliku geograafilise tähise logo tuleks esitada järgmiselt:

„Lada Putih Muntoki“ logo	Indoneesia riikliku geograafilise tähise logo

Märgistus

Igal „Lada Putih Muntoki“ pipraterade pakendil on partii tunnuskood, millel on märgitud järgmine teave:

kaal kilogrammides,

kvaliteediklass: 1) käsitsi korjatud, 2) topeltpesu, 3) ASTA (American Spice Trade Association), 4) FAQ (Fair Average Quality) (rahuldav keskmine kvaliteet) ja heledad marjad,

— sihtriigid,

— „Lada Putih Muntoki“ logo,

— saagikoristusaasta.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

„Lada Putih Muntoki“ pipraterasid ja jahvatatud pipart võib toota üksnes Bangka Belitungi saarte provintsis, mis hõlmab kuut regentkonda ja ühte linna: Bangka, Central Bangka, West Bangka, South Bangka, Lõuna-Bangka, Belitungi ja East Belitungi regentkonnad ning Pangkal Pinang City.

„Lada Putih Muntokit“ kasvatatakse aladel, mis asuvad 0–500 m kõrgusel merepinnast.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Bangka Belitungi saarte provintsis valitseb niiske troopiline kliima, mida mõjutavad mussoonid. Seitsmel kuul aastast (septembrist aprillini) sajab vihma ning kolm kuud (juunist augustini) on sademeid vähe. Meteoroloogia- ja Geofüüsika Agentuuri 2004. aasta andmete põhjal oli õhuniiskus vahemikus 72–89 % ja kuu keskmine õhuniiskus oli 81 %.

Kuna suurem osa piirkonnast on meri, siis mõjutab merevee aurustumise määr oluliselt selle piirkonna suurt sademete hulka. Sademete hulk oli suurim (337,90 mm) detsembris ja väikseim (25,40 mm) juulis. Kuu keskmine sademete hulk oli 173,40 mm ja kuus oli keskmiselt 16 vihmapäeva. Vihmaste päevade suure arvu tõttu on piirkond peaaegu kogu aasta vältel niiske (igakuine keskmine sademete hulk on üle 100 mm). Selline ilm soosib piprataimede kasvu, sest vesi on taimedele hästi kättesaadav. Lisaks on külluses päikesevalgust fotosünteesiks ning see mõjutab positiivselt taimede saagikust ja kvaliteeti.

Bangka Belitungi saarte provintsi maastik on üldiselt tasane, osa piirkonnast katavad tasandikud, orud ja madalad mäenõlvad. Tasandike keskmine kõrgus merepinnast on 50 m ning kõrgeimad punktid on Marasi mägi Bangka saarel (699 m merepinnast) ja Tajami mägi Belitungi saarel (500 m merepinnast).

Provintsi pinnareljeef on mitmekesine: 46,19 % maast on tasane, 41,08 % künklik ja 12,37 % mägine või soine, kusjuures 90 % moodustab tasane maa, mille kõrgus merepinnast on alla 100 m ning üksnes 10 % maast on kõrgemal kui 100 m merepinnast. Maapinna kalle jääb üldiselt vahemikku 15–56°. Selline maastik on piprataimede jaoks suurepärane kasvukeskkond. „Lada Putih Muntokit“ kasvatatakse aladel, mis asuvad 0–500 m kõrgusel merepinnast. „Lada Putih Muntokit“ kasvatatakse peamiselt punakaskollastel leedemuldadel, mille pH on väiksem kui 4–4,6 ja mis on seega happelised mineraalmullad. Muld mõjutab taimi, mille viljad on seetõttu suure piperiinisisaldusega. Piperiin annab piprale iseloomuliku terava maitse. Suure piperiinisisalduse tõttu on „Lada Putih Muntokil“ üsna vürtsikas maitse. „Lada Putih Muntoki“ piperiinisisaldus on üle 5,7 grammi 100 grammi pipraterade kohta, mis eristab „Lada Putih Muntokit“ teistest piirkondadest pärit pipardest.

Looduslikud tegurid (koos allpool kirjeldatud kohaliku töötlemisprotsessiga) annavad „Lada Putih Muntokile“ ainulaadse aroomi, mis koos suure piperiinisisaldusega (üle 5,7 %) eristab seda teistest piirkondadest pärit pipardest.

Inimtegurid

Mitmete ajalooallikate põhjal tõi piprataime Bangkale esimest korda Demang Abang Muhammad Ali, kes oli Muntoki piirkonna kohalik juht. Ta tõi pipraterad sellesse piirkonda 1860. aastal Riau saarestikust Lingga saarelt. Sellest ajast alates on piirkonnas kasvatatud pipart, mida kohalik kogukond tunneb nime „sahang“ all.

Bangka Belitungi saarte provintsi elanikud on piprataimi tundnud ja kasvatanud juba sadu aastaid. Piprakasvatus on pikka aega olnud lahutamatu osa kohalike elanike igapäevaelust.

Pipar mõjutab märkimisväärselt kogukonna sotsiaal-majanduslikku seisundit, sest pipraistanduste omamine on sotsiaal-majandusliku seisundi mõõdupuu. Seega püüavad Bangka Belitungi saarte provintsi elanikud kasvatada alati rohkem piprataimi.

„Lada Putih Muntoki“ lõppomadusi kõige rohkem mõjutav inimtegur on töötlemismeetodid, mida on sajandeid põlvest põlve arendatud ja täiustatud. Kõik töötlemismeetodid koosnevad kahest põhietapist: leotamisest ja kuivatamisest. „Lada Putih Muntoki“ töötlemisel aktsepteeritakse kahte kohalike elanike kasutatavat meetodit: „traditsioonilist“ ja „kaasaegset“. Mõlemad meetodid on seotud kohaliku oskusteabega ja võivad mõjutada „Lada Putih Muntoki“ maitseprofiili.

— Traditsiooniline meetod

Pipar korjatakse ja eraldatakse vartelt käsitsi ning sorteeritakse suuruse ja küpsusastme järgi. Rohelised ja noored viljad eraldatakse teistest. Küpsed pipraterad pannakse seejärel kottidesse, mida leotatakse puhtas voolavas vees (jões). Leotamine kestab 10–14 päeva, et vilja kest pehmeneks.

Tagamaks, et kõik piprad on vee all, kaetakse kotid ballastiga ja neid pööratakse aeg-ajalt ringi. Kui viljade kest on pehmenenud, kooritakse pipar käsitsi (hõõrutakse) ja seejärel pestakse. Seejärel kuivatatakse pipraterad päikese käes puhtal matil ning kaitstakse neid mustuse ja saastumise eest.

Pipraterasid kuivatatakse seni, kuni niiskusesisaldus on kõige rohkem 13–14 %. Kuivatatud pipraterad sorteeritakse seejärel puhumise või tuulamise abil, et eraldada kvaliteetsed valged terad. Valged pipraterad pakendatakse kilega vooderdatud riidest kottidesse ning neid hoitakse kontrollitud temperatuuri ja niiskusega ruumis.

— Kaasaegsed meetodid

Pipra viljad korjatakse käsitsi, pöörates tähelepanu nende küpsusastmele, ja eraldatakse masina abil vartest. Seejärel sorteeritakse pipar tera suuruse järgi, kasutades 8 mm avaga sõela. Järgmisena pannakse pipraterad kottidesse ja leotatakse leotusvannides 7 päeva. Pärast leotamist kooritakse pipraterad koorimismasina abil. Seejärel eemaldatakse teradelt viljaliha, pestes neid puhta veega.

Pruunistumise vältimiseks võib pipraterasid leotada 1 tund 2 % sidrunhappe lahuses ja seejärel loputada. Seejärel kuivatatakse pipraterasid kaks päeva päikese käes ja jätkatakse kuivatamist kuivatis 6 tunni jooksul temperatuuril 60–70 °C. Kui neid kuivatatakse ainult päikese käes, võtab see tavapärastes ilmastikutingimustes vähemalt 3 päeva. Seejärel sorteeritakse pipraterad sõelaga, mille ava diameeter on 3 mm. Siis pakendatakse sarnase suurusega valged pipraterad kilega vooderdatud riidest kottidesse ning neid hoitakse kontrollitud temperatuuri ja niiskusega ruumis.

Eespool kirjeldatud töötlemismeetodid mõjutavad märkimisväärselt „Lada Putih Muntoki“ maitset, kuna leotamine pehmendab kooritavat nahka ning eemaldab mustuse, tolmu ja muud saasteained ning tulemuseks on puhtam õrna maitsega toode. Kuivatusprotsess mõjutab samuti „Lada Putih Muntoki“ maitset. Bangka Belitungi saarte provintsi elanikud teavad, millal ja kuidas „Lada Putih Muntokit“ kuivatada, et see ei muutuks liiga kuivaks ega kaotaks oma maitset.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

—