C/2024/1908

1.3.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/1908)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Lada Putih Muntok”

EU-nro: PDO-ID-02919 - 17.4.2023

SAN (X) SMM ( )

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Lada Putih Muntok”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Indonesia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotetyyppi*

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Lada Putih Muntok” on väriltään kellan-, ruskehtavan- tai harmahtavanvalkoinen, ja sen tiheys on noin 663,895 g/l. Lada Putih Muntok -pippurin piperiinipitoisuus on yli 5,7 grammaa / 100 grammaa pippureita.

Kaupan pidettävät Lada Putih Muntok -pippurit luokitellaan laadultaan luokkaan I tai luokkaan II. Luokan I tuotteissa saa olla fyysisiä vikoja enintään 1 grammassa / 100 grammaa pippureita, ja kosteuspitoisuus saa olla enintään 13 grammaa / 100 grammaa pippureita. Tuotteen on oltava väriltään kellanvalkoinen. Siinä ei saa olla *Salmonella* sp. -bakteereita, eikä se saa olla elävien eikä kuolleiden hyönteisten saastuttama. Luokassa II fyysisiä vikoja koskeva vaatimus ei ole yhtä tiukka. Vikoja saa olla enintään 2 grammassa / 100 grammaa pippureita, ja kosteuspitoisuus saa olla enintään 14 grammaa / 100 grammaa pippureita. Tuote saa olla väriltään kellan-, harmahtavan- tai ruskehtavan-valkoinen.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki tuotantovaiheet tapahtuvat seuraavalla alueella:

Bangka-Belitungin provinssi, joka käsittää kuusi hallintoaluetta ja yhden kaupungin eli Bangkan, Bangka Tengahin, Bangka Baratin, Bangka Selatanin, Belitungin ja Belitung Timurin hallintoalueet sekä Pangkal Pinangin kaupungin.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Pakkaaminen

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Yritysten väliseen kauppaan (B2B-myyntiin) tarkoitetut sertifioidut Lada Putih Muntok -pippurit pakataan polyesteristä valmistettuihin säkkeihin. Kunkin säkin nettopaino on 50 kg. Säkit suljetaan koneella ompelemalla, ja niihin merkitään kuhunkin eräkoodi. Kuluttajakaupassa tuote voi olla myös muunlaisissa pakkauksissa.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Logo

SAN-tuotteessa ”Lada Putih Muntok” olisi esille pantaessa oltava seuraavassa esitettävät tuotteen oma logo ja Indonesian kansallisen maantieteellisen merkinnän tunnus:

Lada Putih Muntok -logo	Indonesian kansallisen maantieteellisen merkinnän tunnus

Merkinnät

Jokaiseen Lada Putih Muntok -pippureita sisältävään pakkaukseen on merkittävä eräkoodi, jossa esitetään seuraavat tiedot:

paino kilogrammoina

laatuvaihtoehto: 1) Handpicked (käsin poimittu), 2) Double wash (kahdesti pesty), 3) ASTA (American Spice Trade Association), 4) FAQ (Fair Average Quality) (kohtalainen keskilaatu) ja Light berries (vaaleat marjat)

— kohdemaat

— ”Lada Putih Muntok” -logo

— satovuosi.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Kokonaisina pippureina ja jauhettuna pippurina kaupan pidettävää Lada Putih Muntok -pippuria voidaan tuottaa ainoastaan Bangka-Belitungin provinssissa, joka käsittää kuusi hallintoaluetta ja yhden kaupungin eli Bangkan, Bangka Tengahin, Bangka Baratin, Bangka Selatanin, Belitungin ja Belitung Timurin hallintoalueet sekä Pangkal Pinangin kaupungin.

Lada Putih Muntok -pippuria viljellään alueilla, jotka sijaitsevat 0–500 metrin korkeudella merenpinnasta.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Bangka-Belitungin provinssissa vallitsee kostea trooppinen ilmasto, johon monsuunit vaikuttavat. Vuoden aikana sateita saadaan seitsemän kuukauden ajan, syyskuusta huhtikuuhun, ja kuivaa on kolme kuukautta eli kesäkuusta elokuuhun. Vuodelta 2004 peräisin olevien meteorologian ja geofysiikan viraston tietojen perusteella ilman kosteus on noin 72–89 prosenttia ja keskimääräinen kuukausittainen kosteus on 81 prosenttia.

Koska suurin osa alueesta käsittää merta, meriveden runsas haihtuma vaikuttaa merkittävästi alueen suureen sademäärään. Sademäärä oli suurin joulukuussa, jolloin se oli 337,90 mm, ja vähiten satoi heinäkuussa, jolloin sademäärä oli 25,40 mm. Keskimääräinen sademäärä on 173,40 mm kuukaudessa, ja sadepäiviä on 16 kuukautta kohti. Koska sadepäiviä on näin paljon, alueella on kosteaa lähes kautta vuoden (keskimääräinen kuukausittainen sademäärä on yli 100 mm). Tällainen sää on suotuisa pippurikasvien kasvun kannalta, koska kasvien käytettävissä on hyvin paljon vettä. Lisäksi auringonvaloa on runsaasti, mikä edistää fotosynteesiä ja parantaa pippurikasvien tuottavuutta ja laatua.

Bangka-Belitungin provinssi on pinnanmuodoiltaan yleisesti matalaa, ja osa alueesta on alankoa, laaksoja ja pieniä mäkiä. Alankoalueiden keskikorkeus on 50 metriä merenpinnasta. Korkein kohta on 699 metriä merenpinnan yläpuolella. Se on Bangkan saarella sijaitsevan Maras-vuoren huippu. Belitungin saaren korkein kohta on 500 metrin korkeudelle merenpinnasta kohoava Tajam-vuori.

Maisemaltaan provinssi on monimuotoinen: alueesta 46,19 prosenttia on tasaista, 41,08 prosenttia kumpuilevaa ja 12,37 prosenttia mäkistä ja soista. Alueesta 90 prosenttia sijaitsee alle 100 metrin korkeudella merenpinnasta, eli vain noin 10 prosenttia alueesta kohoaa yli 100 metrin korkeuteen merenpinnasta. Rinteiden kaltevuus on yleensä 15–56 astetta. Tällainen pinnanmuodostus on erinomainen pippurikasvin viljelyn kannalta. Lada Putih Muntok -pippuria viljellään alueilla, jotka sijaitsevat 0–500 metrin korkeudella merenpinnasta. Valtaosa Lada Putih Muntok -pippurista kasvatetaan punakeltaisessa podsolimaassa, jonka pH on tyypillisesti alle 4–4,6, eli se on hapanta kivennäismaata. Maa vaikuttaa kasveihin, jotka tuottavat siksi runsaasti piperiiniä. Piperiinin tiedetään aiheuttavan pippurin kirpeän maun. Suuren piperiinipitoisuuden vuoksi Lada Putih Muntok -pippurin maku on varsin tulinen. Lada Putih Muntok -pippurin piperiinipitoisuus on yli 5,7 grammaa / 100 grammaa pippureita, mikä erottaa Lada Putih Muntok -pippurin muilta alueilta peräisin olevista pippureista.

Luontoon liittyvien tekijöiden (sekä jäljempänä kuvattavan paikallisen jalostustaidon) ansiosta Lada Putih Muntok -pippuriin kehittyy ainutlaatuinen aromiprofiili, joka yhdessä suuren piperiinipitoisuuden (yli 5,7 prosenttia) kanssa erottaa kyseiset pippurit muilta alueilta peräisin olevista pippureista.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Historiatietojen perusteella pippurikasvin toi Bangkan alueelle Demang Abang Muhammad Ali, joka oli Muntokin paikallinen johtaja. Hän toi pippurin alueelle nykyisin Riausaarten provinssiin kuuluvalta Linggan saarelta vuonna 1860. Siitä lähtien alueella on kasvatettu pippureita, joista paikallisyhteisö käyttää nimitystä ”sahang”.

Bangka-Belitungin provinssin väestö on tuntenut pippurikasvit ja viljellyt niitä satoja vuosia. Pippuri on näin ollen jo pitkään ollut kiinteä osa väestön jokapäiväistä elämää.

Pippuri vaikuttaa merkittävästi yhteisön sosioekonomiseen asemaan, koska pippuriviljelmien omistaminen on merkki korkeasta sosioekonomisesta asemasta. Sen vuoksi Bangka-Belitungin provinssin asukkaat pyrkivät aina viljelemään pippurikasveja entistä enemmän.

Ihmisen toimintaan liittyvistä tekijöistä Lada Putih Muntok -pippurin lopullisiin ominaisuuksiin vaikuttavat eniten jalostusmenetelmät, joita on kehitetty ja hiottu sukupolvesta toiseen vuosisatojen ajan. Kaikki jalostusmenetelmät käsittävät kaksi päävaihetta eli liotusprosessin ja kuivausprosessin. Lada Putih Muntok -pippurin jalostukseen on hyväksytty kaksi paikallisten asukkaiden käyttämää menetelmää: ”perinteinen menetelmä” ja ”nykyaikainen menetelmä”. Molemmat menetelmät edustavat paikallista osaamista ja vaikuttavat Lada Putih Muntok -pippurin makuprofiiliin.

— Perinteinen menetelmä

Pippurin marjat poimitaan, irrotetaan tertuista käsin ja lajitellaan koon ja kypsyyden mukaan. Yhä vihreät ja nuoret pippurin marjat erotetaan muista. Kypsät pippurin marjat pannaan säkkeihin, joita liotetaan sitten puhtaassa virtaavassa vedessä (joessa). Liottaminen kestää 10–14 päivää ja pehmentää marjan kuoren.

Sen varmistamiseksi, että kaikki pippurin marjat ovat kokonaan veden alla, säkkien päälle asetetaan paino ja säkkejä käännetään säännöllisin väliajoin. Kun marjan kuori on pehmentynyt, pippuri kuoritaan käsin (hieromalla) ja sen jälkeen pestään. Tämän jälkeen pippurit kuivataan auringossa puhtaan alustan päällä lialta ja epäpuhtauksilta suojattuna.

Pippureita kuivataan, kunnes niiden kosteuspitoisuus on enintään 13–14 prosenttia. Sen jälkeen kuivatut pippurit lajitellaan puhalluksen tai ilmavirran avulla, jotta saadaan laadukkaita valkopippureita. Tämän jälkeen valkopippurit pakataan säkkikankaasta valmistettuihin säkkeihin, jotka on vuorattu muovisäkeillä, ja niitä säilytetään tilassa, jonka lämpötilaa ja ilmankosteutta valvotaan.

— Nykyaikainen menetelmä

Pippurin marjat, jotka on poimittu käsin kiinnittäen huomiota niiden kypsyyteen, irrotetaan tertuista puimakoneella. Tämän jälkeen pippurin marjat lajitellaan koon mukaan 8 mm:n seulalla. Seuraavaksi ne pannaan säkkeihin ja niitä liotetaan liotusaltaissa seitsemän päivää. Liotuksen jälkeen pippurit kuoritaan kuorimakoneella. Sitten pippurit erotetaan kuoriaineksesta pesemällä ne puhtaalla vedellä.

Ruskettumisen estämiseksi pippureita voidaan liottaa 2-prosenttisessa sitruunahappoliuoksessa yhden tunnin ajan, minkä jälkeen ne huuhdellaan. Seuraavaksi pippureita kuivataan auringossa kaksi päivää, minkä jälkeen kuivaamista jatketaan kuivurissa 60–70 °C:n lämpötilassa kuuden tunnin ajan. Toinen vaihtoehto on kuivata ne ainoastaan auringossa. Tällöin kuivaus kestää tavanomaisissa sääolosuhteissa vähintään kolme päivää. Tämän jälkeen pippurit lajitellaan seulalla, jonka silmäkoko on 3 mm. Sitten samankokoiset valkopippurit pakataan säkkikankaasta valmistettuihin säkkeihin, jotka on vuorattu muovisäkeillä, ja niitä säilytetään tilassa, jonka lämpötilaa ja ilmankosteutta valvotaan.

Edellä kuvatut jalostusprosessit vaikuttavat huomattavasti Lada Putih Muntok -pippurin makuun, koska liotusprosessi pehmentää poistettavan kuoren ja poistaa likaa, pölyä ja muita tarpeettomia aineita. Näin saadaan puhtaampi tuote, jossa on oikea hienostunut maku. Myös kuivausprosessi vaikuttaa Lada Putih Muntok -pippurin makuun. Bangka-Belitungin provinssin asukkaat tietävät paikallistuntemuksensa ansiosta, milloin ja miten ”Lada Putih Muntok” on kuivattava, jotta siitä ei tule liian kuivaa ja jotta se säilyttää makunsa.

Eritelmän julkaisutiedot

—