C/2024/1908

1.3.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1908)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Lada Putih Muntok»

Nº UE: PDO-ID-02919 - 17.4.2023

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Lada Putih Muntok»

2. **État membre ou pays tiers**

Indonésie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Lada Putih Muntok» possède une couleur blanche tirant sur le jaune, le brun ou le gris et présente une densité d'environ 663,895 grammes/litre. Le «Lada Putih Muntok» présente une teneur en pipérine supérieure à 5,7 grammes pour 100 grammes de grains de poivre.

Les grains «Lada Putih Muntok» commercialisés relèvent de la qualité I ou de la qualité II. Les produits de qualité I comprennent, pour 100 grammes de grains, au maximum 1 gramme de grains comportant des défauts et présentent une teneur maximale en eau de 13 grammes, sont de couleur blanc jaunâtre et exempts de bactéries *Salmonella* spp., ainsi que de toute contamination par insectes vivants et morts. Pour les produits de qualité II, les exigences relatives aux défauts physiques sont moins restrictives, la limite pour 100 grammes étant portée à maximum 2 grammes de grains comportant des défauts, la teneur maximale en eau est de 14 grammes et une couleur blanc jaunâtre, blanc grisâtre ou blanc brunâtre est admise.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique suivante:

la province des îles Bangka Belitung, qui comporte six départements, à savoir Bangka, Bangka central, Bangka occidental, Bangka du Sud, Belitung et Belitung oriental, ainsi qu'une ville, à savoir Pangkal Pinang.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Conditionnement

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Les grains de poivre «Lada Putih Muntok» certifiés et destinés au commerce interentreprises (B2B) sont conditionnés dans des sacs en polyester d'un poids net de 50 kg par sac. Chaque sac est cousu au moyen d'une machine et identifié par un code de lot. Les grains peuvent également être proposés à la vente aux consommateurs dans d'autres formes de conditionnement.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Logo

L'AOP «Lada Putih Muntok» doit porter son propre logo et celui de l'indication géographique nationale de l'Indonésie, comme indiqué ci-dessous:

Logo de «Lada Putih Muntok»	Logo de l'indication géographique nationale de l'Indonésie

Étiquetage

Chaque emballage contenant des grains de poivre «Lada Putih Muntok» porte le code du lot correspondant, qui fournit les informations suivantes:

le poids en kilogrammes;

l'option de qualité: 1) cueillette à la main, 2) double lavage, 3) ASTA (American Spice Trade Association), 4) FAQ (Fair Average Quality, qualité marchande moyenne) et baies légères;

— les pays de destination,

— le logo de «Lada Putih Muntok»,

— l'année de récolte.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le «Lada Putih Muntok» sous la forme de grains de poivre et de poudre de poivre ne peut être produit que dans la province des îles Bangka Belitung, qui comporte six départements, à savoir Bangka, Bangka central, Bangka occidental, Bangka du Sud, Belitung et Belitung oriental, ainsi qu'une ville, à savoir Pangkal Pinang.

Le «Lada Putih Muntok» est cultivé dans des zones situées à une altitude comprise entre 0 et 500 mètres.

5. Lien avec l'aire géographique

La province des îles Bangka Belitung bénéficie d'un climat tropical humide, influencé par les moussons. Elle connaît des précipitations pendant sept mois de l'année, de septembre à avril, et une période sèche qui dure trois mois, de juin à août. Sur la base des données communiquées en 2004 par l'agence météorologique et géophysique indonésienne, l'humidité de l'air oscille entre 72 et 89 %, le taux mensuel moyen étant de 81 %.

La région étant essentiellement maritime, le taux élevé d'évaporation de l'eau de mer influe considérablement sur les fortes précipitations dans cette région. Les précipitations les plus fortes (337,90 mm) sont survenues au mois de décembre, et les précipitations les plus faibles (25,40 mm),au mois de juillet. La pluviométrie moyenne est de 173,40 mm/mois, avec 16 jours de pluie par mois. Avec autant de jours de pluie, cette région est humide presque toute l'année (la pluviométrie mensuelle moyenne est supérieure à 100 mm). Ces conditions climatiques sont favorables à la croissance des poivriers du fait de la très grande quantité d'eau disponible. En outre, l'ensoleillement abondant favorise le processus de photosynthèse, la productivité et la qualité des poivriers.

La topographie de la province des îles Bangka Belitung est généralement plate, alors que certaines parties de l'aire sont formées de plaines, de vallées et de collines de petite taille. Les plaines s'élèvent à une altitude moyenne de 50 mètres, tandis que le point culminant de l'île Bangka se situe à 699 mètres d'altitude, au sommet du mont Maras, et celui de l'île Belitung à 500 mètres d'altitude, au sommet du mont Tajam.

La province présente un relief varié: plat pour 46,19 %, vallonné pour 41,08 %, collinaire et marécageux pour 12,37 90 % des terres sont situées à une altitude inférieure à 100 mètres et environ 10 % seulement, à 100 mètres au-dessus du niveau de la mer. La pente des terrains est généralement comprise entre 15 et 56 °. Cette situation topographique est excellente pour la culture du poivrier. Les grains «Lada Putih Muntok» sont cultivés dans des zones situées à une altitude comprise entre 0 et 500 mètres. La plupart des grains «Lada Putih Muntok» sont cultivés sur des sols podzoliques ocres dont le pH est inférieur à 4-4,6, ce qui correspond à un sol minéral acide. Sous l'influence du sol, les plantes produisent ensuite des niveaux élevés de pipérine, laquelle est connue pour conférer son mordant au poivre. En raison de la teneur élevée en pipérine, le «Lada Putih Muntok» présente un goût piquant assez prononcé. Le taux de pipérine du «Lada Putih Muntok» est supérieur à 5,7 grammes pour 100 grammes de grains de poivre, ce qui différencie le «Lada Putih Muntok» des poivres originaires d'autres régions.

Les facteurs naturels (combinés avec les capacités de transformation locales décrites ci-après) contribuent à créer un profil aromatique unique qui, associé au taux élevé de pipérine (supérieur à 5,7 %), différencie ce poivre des poivres provenant d'autres régions.

Facteurs humains

Des données historiques indiquent que le poivrier a été introduit pour la première fois à Bangka par Demang Abang Muhammad Ali, un dirigeant local à Muntok. C'est lui qui a importé les grains de poivre dans cette région en 1860 en provenance de l'archipel des Lingga dans la province des îles Riau. Depuis lors, cette région est plantée de poivriers que la communauté locale appelle «sahang».

La population de la province des îles Bangka Belitung connaît et cultive le poivrier depuis des centaines d'années. Les grains de poivre font dès lors depuis longtemps partie intégrante de son quotidien.

Le poivre a une influence considérable sur le statut socio-économique des habitants, lequel est mesuré à l'aune du nombre de plantations de poivriers qu'ils possèdent, raison pour laquelle ils rivalisent continuellement entre eux pour cultiver davantage de poivriers.

Le facteur humain qui influe le plus fortement sur les caractéristiques finales des grains «Lada Putih Muntok» tient aux méthodes de transformation qui ont été conçues et perfectionnées de génération en génération au fil des siècles. Toutes les méthodes de transformation comportent deux étapes principales: le trempage et le séchage. Par ailleurs, deux méthodes sont utilisées par la population locale et admises pour transformer les grains «Lada Putih Muntok», à savoir la «méthode traditionnelle» et la «méthode moderne». Les deux méthodes sont représentatives du savoir-faire local et permettent d'influencer le profil gustatif des grains «Lada Putih Muntok».

— Méthode traditionnelle

Les baies sont récoltées, séparées des tiges à la main et triées par taille et niveau de maturité. Les fruits qui sont encore verts et jeunes sont séparés des autres. Les baies mûres sont ensuite mises en sacs pour être trempées dans de l'eau courante propre (rivière), une opération qui dure 10 à 14 jours et est destinée à ramollir la peau du fruit.

Pour que toutes les baies soient submergées dans l'eau, les sacs sont lestés et régulièrement retournés. Une fois la peau du fruit ramollie, le fruit est pelé à la main (par frottement) puis nettoyé. Les grains de poivre sont ensuite séchés au soleil sur un tapis propre et protégés des saletés et des contaminants.

Les grains de poivre sont séchés jusqu'à atteindre une teneur maximale en eau de 13 ou 14 %, après quoi ils sont triés par soufflage ou vannage afin d'obtenir des grains de poivre blanc de qualité. Les grains de poivre blanc sont ensuite emballés dans des sacs en toile de jute doublés de sacs en plastique et entreposés dans un local à température et humidité contrôlées.

— Méthode moderne

Les baies sont récoltées à la main en tenant compte du stade de maturité et sont séparées des tiges au moyen d'une batteuse. Les grains sont ensuite triés par taille à l'aide d'un tamis à mailles de 8 mm de diamètre, puis sont mis en sacs et trempés dans des bacs pendant sept jours. Après le trempage, les fruits sont pelés à l'aide d'une machine prévue à cet effet. Ils sont ensuite débarrassés de leur enveloppe par lavage à l'eau propre.

Pour éviter qu'ils ne brunissent, les grains de poivre peuvent être trempés pendant une heure dans une solution d'acide citrique à 2 %, puis rincés. Les grains sont ensuite séchés au soleil pendant deux jours, puis dans un séchoir à une température de 60 à 70 °C pendant 6 heures. Ils peuvent également n'être séchés qu'au soleil, ce qui dure au minimum trois jours dans des conditions météorologiques normales. Les grains de poivre sont ensuite triés à l'aide d'un tamis au maillage de 3 mm de diamètre. Les grains de poivre blanc de taille similaire sont ensuite emballés dans des sacs en toile de jute doublés de sacs en plastique et entreposés dans un local à température et humidité contrôlées.

Les procédés de transformation décrits ci-dessus ont une incidence considérable sur le goût des grains «Lada Putih Muntok». En effet, le trempage permet de ramollir la peau du fruit et d'éliminer les saletés, les poussières et les autres substances inutiles, ce qui permet d'obtenir un produit plus propre à la saveur subtile recherchée. Le séchage influe également sur la saveur des grains «Lada Putih Muntok»: forts de leur savoir-faire local, les habitants de la province des îles Bangka Belitung savent à quel moment et de quelle manière il convient de sécher les grains «Lada Putih Muntok» afin qu'ils ne soient pas trop secs et ne perdent pas de leur saveur.

Référence à la publication du cahier des charges

—