C/2024/1908

1.3.2024

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2)(a) de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2024/1908)

Lena fhoilsiú seo, tugtar an ceart cur i gcoinne an iarratais de bhun Airteagal 51 de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle [1] laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo.

DOICIMÉAD AONAIR

‘Lada Putih Muntok’

Uimh. AE: PDO-ID-02919 - 17.4.2023

ATFC (X) TGFC ( )

1. **Ainm (nó ainmneacha) [ATFC nó TGFC]**

‘Lada Putih Muntok’

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

an Indinéis

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 1.8. táirgí eile a liostaítear in Iarscríbhinn I a ghabhann leis an gConradh (spíosraí, etc.)

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Tá dath bán buí, dath bán donn, nó dath bán liath ar ‘Lada Putih Muntok’ agus tá dlús thart ar 663.895 g/L ann. Tá cion pipirín is mó ná 5.7 gram in aghaidh 100 gram piobarchaora in ‘Lada Putih Muntok’.

Piobarchaora ‘Lada Putih Muntok’ a thrádáiltear, déantar iad a aicmiú mar Cháilíocht I nó Cáilíocht II. Ag Cáilíocht I, maidir le fabhtanna fisiceacha, is é an teorainn uasmhéid 1 ghram piobarchaora in aghaidh 100 gram piobarchaora, uasmhéid 13 ghram d’uisce in aghaidh 100 gram piobarchaora, agus tá dath bán buí orthu, agus tá siad saor ó bhaictéir *salmonella sp*., agus ó aon éilliú feithidí beo ná marbh. Maidir le Cáilíocht II, is ísle an teorainn maidir le fabhtanna fisiceacha, is é sin 2 ghram ar a mhéad in aghaidh 100 gram piobarchaora, agus cion uisce 14 ghram in aghaidh 100 gram piobarchaora, agus is ceadmhach dath bán buí nó bán liath nó dath bán donn.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

—

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Is sa limistéar seo a leanas a dhéantar gach céim den táirgeadh:

Cúige Oileáin Bangka Belitung lena gcumhdaítear sé leas ríocht agus aon chathair amháin, arb iad: Bangka Reginald, Central Bangka Reginald, West Bangka Reginald, South Bangka Reginald, Belitung Reginald, East Belitung Reginald agus Pangkal Pinang City.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Pacáistiú

[1] IO L 343, 14.12.2012, lch. 1.

Déantar ‘Lada Putih Muntok’ i bhfoirm piobarchaora deimhnithe le haghaidh díolacháin gnólacht le gnólacht (B2B) a phacáil i málaí atá déanta as poileistear, ina bhfuil glanmheáchan 50 kg in aghaidh an mhála. Déantar gach mála a fhuáil ag baint úsáide as meaisín agus déantar iad a aithint le cód luchtóige. Is féidir é a chur ar an margadh le haghaidh tomhaltóirí i bhfoirmeacha eile pacáistíochta.

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Lógó

Ba cheart ATFC ‘Lada Putih Muntok’ a chur i láthair in éineacht lena lógó agus lógó na hIndinéise maidir le Tásc Geografach Náisiúnta, mar a léirítear thíos:

Lógó ‘Lada Putih Muntok’	Lógó Tásc Geografach Náisiúnta na hIndinéise

Lipéadú

Sainaithnítear gach pacáiste de ‘Lada Putih Muntok’ i bhfoirm piobarchaor le cód luchtóige lena soláthraítear an fhaisnéis seo a leanas:

Meáchan ina kg

Rogha cáilíochta: (1) Bainte de láimh, (2) Níochán Dúbailte, (3) ASTA (American Standard Trade Association [Comhlachas Trádála Caighdeánaí Mheiriceá]), (4) FAQ (Meáncháilíocht Chothrom) agus Caora éadroma

— Tíortha Cinn Scríbe

— Lógó ‘Lada Putih Muntok’

— Bliain an fhómhair

4. Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach

Ní féidir ‘Lada Putih Muntok’ i bhfoirm piobarchaora ná púdar piobair a tháirgeadh ach amháin i gCúige Oileáin Bangka Belitung, lena gcumhdaítear sé leas ríocht agus aon chathair amháin, arb iad Bangka Reginald, Central Bangka Reginald, West Bangka Reginald, South Bangka Reginald, Belitung Reginald, East Belitung Reginald agus Pangkal Pinang City.

Saothraítear ‘Lada Putih Muntok’ i limistéir ar airde 0–500 m os cionn leibhéal na farraige.

5. Nasc leis an limistéar geografach

Maidir le Cúige Oileáin Bangka Belitung, is aeráid thrópaiceach fhliuch atá i gceist, í faoi thionchar na monsún. Bíonn báisteach ann ar feadh 7 mí i rith na bliana, ó mhí Mheán Fómhair go mí Aibreáin, agus bíonn sé tirim ar feadh 3 mhí ó mí an Mheithimh go mí Lúnasa. Ar bhonn shonraí 2004 ón nGníomhaireacht Meitéareolaíochta agus Geoifisice, bíonn bogthaise aeir idir thart ar 72 % agus 89 % ann agus bogthaise mhíosúil 81 % ar an meán ann.

Ós rud é gur farraige an chuid is mó den limistéar, bíonn tionchar mór ag an ráta ard galaithe sáile ar an mbáisteach ard sa cheantar seo. Is i mí na Nollag a bhí an bháisteach is mó ann, 337.90 mm, agus ba é mí Iúil ba lú báisteach, 25.40 mm. Is é 173.40 mm in aghaidh na bliana an mheánbháisteach agus bíonn 16 lá báistí ann in aghaidh na míosa. Leis an líon ard seo laethanta báistí, bíonn míonna fliucha ann ar feadh na bliana geall leis (is mó ná 100 mm an meánbháisteach mhíosúil). Tá an aimsir sin tairbheach d’fhás plandaí piobair toisc go bhfuil neart uisce ar fáil le haghaidh na bplandaí. Ina theannta sin, is flúirseach é an méid gréine le haghaidh fótaisintéise, agus chun cur le táirgiúlacht agus cáilíocht plandaí piobair.

Tá topagrafaíocht Chúige Oileáin Bangka Belitung cothrom den chuid is mó, agus codanna den cheantar, is éard atá iontu ísealchríocha, gleannta agus cnocáin. Is é meánairde na n-ísealchríoch 50 m os cionn leibhéal na farraige, agus is ar Oileán Bangka an pointe is airde, é 699 m ar airde os cionn leibhéal na farraige, ag buaic Shliabh Maras agus 500 m os cionn leibhéal na farraige ar Oileán Belitung, ag buaic Chnoc Tajam.

Tá próifíl talún éagsúil ag an gcúige, 46.19 % di cothrom, 41.08 % di droimneach, 12.37 % di cnocach agus ina seascann. Tá 90 % den tírdhreach faoi bhun 100 m os cionn leibhéal na farraige ar airde agus tá 10 % den tírdhreach os cionn 100 m os cionn leibhéal na farraige. Bíonn na fánaí talún idir 15-56° den chuid is mó. Is dálaí topagrafacha iontacha iad sin chun plandaí piobair a shaothrú. Saothraítear 'Lada Putih Muntok' i limistéir a bhfuil airde 0–500 m iontu os cionn leibhéal na farraige. Fástar formhór 'Lada Putih Muntok' ar chineálacha ithreach podsalacha dearga buí, agus is saintréith dóibh pH ithreach is lú ná 4-4.6, arb ithir mhianrach aigéadach í. Bíonn tionchar ag an ithir ar na plandaí a tháirgeann leibhéil arda pipirín ansin. Tuigtear gurb é an pipirín a thugann an ghéire do na piobair. Mar gheall ar an leibhéal ard pipirín atá ann, tá blas spíosrach láidir go leor ar 'Lada Putih Muntok'. Is mó ná 5.7 gram in aghaidh 100 gram piobarchaora leibhéal pipirín 'Lada Putih Muntok', agus is sin an difear idir 'Lada Putih Muntok' agus piobair de thionscnamh réigiún eile.

Mar gheall ar thosca nádúrtha (in éineacht leis na hacmhainní próiseála áitiúla a dtugtar tuairisc orthu thíos), is féidir próifíl uathúil dea-bholaidh a chinneadh ar léiriú í agus an leibhéal ard pipirín ar an difear idir 'Lada Putih Muntok' agus piobair de thionscnamh réigiún eile iad.

Tosca daonna

De réir taifid stairiúla éagsúla, ba é Demang Abang Muhammad Ali a thug isteach an planda piobair in Bangka ar dtús, fear a bhí ina cheannaire áitiúil in Muntok. Ba é siúd a thug na piobarchaora go dtí an ceantar sin in 1860 ó Oileán Lingga na nOileán Riau. Ó shin i leith, tá piobair a dtugann an pobal áitiúil 'Sahang' orthu á gcur sa cheantar sin.

Is leis na céadta blianta atá cur amach ag muintir Chúige Oileáin Bangka Belitung ar phlandaí piobair agus atá siad á gcur. Dá bhrí sin, tá piobarchaora ina ndlúthchuid dá saol áitiúil.

Bíonn tionchar suntasach ag an bpiobar ar stádas socheacnamaíoch an phobail, toisc gur léiriú ar an stádas socheacnamaíoch é an úinéireacht ar phlandálacha piobair. Dá bhrí sin, bíonn muintir Chúige Oileáin Bangka Belitung san iomaíocht le chéile maidir leis an líon plandaí piobair a shaothraíonn siad.

Is iad na modhanna próiseála a forbraíodh agus a tugadh chun foirfeachta ó ghlúin go glúin i gcaitheamh na gcéadta blianta an fachtóir daonna is mó a imríonn tionchar ar shaintréithe deiridh 'Lada Putih Muntok'. Tá dhá phríomhchéim i gceist le gach modh próiseála: an próiseas maothaithe agus an próiseas triomaithe. Tá dhá mhodh a úsáideann na daoine áitiúla agus a nglactar leo chun 'Lada Putih Muntok' a phróiseáil: an 'modh traidisiúnta' agus an 'modh nua-aimseartha'. Léiriú ar an saineolas áitiúil is ea an dá mhodh agus imríonn siad tionchar ar phróifíl bhlais 'Lada Putih Muntok'.

— Modh traidisiúnta

Déantar piobarchaora a roghnú, a scaradh ó na gais de láimh agus a shórtáil de réir méide agus leibhéal aibíochta. Déantar piobair atá fós glas agus óg a scaradh ó na piobair eile. Cuirtear piobarchaora aibí i saic ansin chun iad a chur ar maothú in uisce reatha glan (in abhainn). Maireann an maothú ar feadh 10-14 lá chun craiceann na dtorthaí a mhaolú.

Chun a chinntiú go bhfuil na piobarchaora go léir báite san uisce, clúdaítear na saic le ballasta agus déantar iad a iompú go tréimhsiúil. Nuair a dhéantar craiceann na dtorthaí a ghlanadh, déantar an piobar a scamhadh (déantar é a chuimilt), agus ansin é a ní. Ansin déantar na piobarchaora a thriomú faoin ngrian ar mhata glan agus iad cosanta ar shalachar agus ar éilleáin.

Déantar na piobarchaora a thriomú go dtí gur 13 % go 14 % ar a mhéad an cion taise. Déantar piobarchaora triomaithe a shórtáil ansin trí shéideadh nó trí cháitheadh chun piobarchaora bána ardchaighdeáin a fháil. Déantar na piobarchaora bána a phacáil ansin i saic bhurlap a dhéantar a líneáil le málaí plaisteacha ar an taobh istigh agus a stóráil i seomra ina ndéantar an teocht agus an taise a rialáil.

— Modhanna nua-aimseartha

Torthaí piobair a roghnaíodh de láimh agus aird á tabhairt ar an leibhéal aibíochta, déantar iad a scaradh ó na gais ag baint úsáide as meaisín buailte. Ansin sórtáiltear na piobarchaora de réir méide trí úsáid a bhaint as criathar ina bhfuil poill de thrastomhas 8 mm. Ansin, cuirtear na piobarchaora i saic agus cuirtear iad i dtobáin maothaithe ar feadh 7 lá. Déantar na piobarchaora a scamhadh le meaisín scamhaire nuair atá an maothú críochnaithe. Déantar na piobarchaora a scaradh ansin ón laíon craicinn trína ní le huisce glan.

Chun donnadh a sheachaint, is féidir piobarchaora a mhaothú i dtuaslagán aigéad citreach 2 % ar feadh 1 uair an chloig, ansin iad a rinseáil. Tar éis é sin, triomaítear na piobarchaora faoin ngrian ar feadh 2 lá agus leantar den triomú le triomadóir ag teocht 60-70 °C ar feadh 6 uair an chloig. Is é an rogha eile atá ann iad a thriomú faoi ngrian amháin, agus tógann sé sin 3 lá ar a laghad faoi ghnáthdhálaí aimsire. Ansin sórtáiltear na piobarchaora trí úsáid a bhaint as criathar ina bhfuil poill de thrastomhas 8 mm. Déantar na piobarchaora bána a phacáil ansin i saic bhurlap a dhéantar a líneáil le málaí plaisteacha ar an taobh istigh agus a stóráil i seomra ina ndéantar an teocht agus an taise a rialáil.

Bíonn tionchar suntasach ag na nósanna imeachta próiseála thuas ar bhlas 'Lada Putih Muntok' ós rud é go laghdaítear an craiceann lena scamhadh sa phróiseas maothaithe, agus go mbaintear salachar, deannach, agus substaintí eile nach bhfuil gá leo, rud a fhágann táirge níos glaine a bhfuil an blas caolchúiseach ceart air. Bíonn tionchar ag an bpróiseas triomaithe freisin ar bhlas 'Lada Putih Muntok'. Mar gheall ar an saineolas áitiúil atá ag áitritheoirí Chúige Oileáin Bangka Belitung, tuigeann siad cén uair agus cén bealach le 'Lada Putih Muntok' a thriomú ionas nach mbíonn sé róthirim agus nach gcailleann sé a bhlas.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta

—