C/2024/1908

1.3.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/1908)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Lada Putih Muntok”

EU br.: PDO-ID-02919 - 17.4.2023

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Lada Putih Muntok”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Indonezija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.8. Ostali proizvodi navedeni na popisu u Prilogu I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Lada Putih Muntok” je žućkastobijele, smećkastobijele ili sivkastobijele boje te gustoće približno 663,895 g/l. Sadržaj piperina u proizvodu „Lada Putih Muntok” iznosi više od 5,7 grama na 100 grama papra u zrnu.

Papar u zrnu „Lada Putih Muntok” koji se stavlja na tržište može se klasificirati kao više (engl. Quality I) ili niže kvalitete (engl. Quality II). Kod papra više kvalitete granična vrijednost za fizičke nedostatke iznosi najviše 1 gram na 100 grama papra, najveći sadržaj vode je 13 grama na 100 grama papra te je žućkastobijele boje, bez bakterija salmonele i kontaminacije živim ili mrtvim insektima. Za papar niže kvalitete granične vrijednosti za fizičke nedostatke manje su restriktivne, s najviše 2 grama na 100 grama papra, najveći sadržaj vode je 14 grama na 100 grama papra te može biti žućkastobijele, sivkastobijele ili smećkastobijele boje.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na utvrđenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje odvijaju se na sljedećem području:

Pokrajina Bangka Belitung, koja obuhvaća šest regencija i jedan grad, a to su: regencije Bangka, Središnja Bangka, Zapadna Bangka, Južna Bangka, Belitung, Istočni Belitung i grad Pangkal Pinang.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

„Lada Putih Muntok” u obliku certificiranog papra u zrnu za prodaju među poduzećima (B2B) pakira se u vreće od poliestera neto težine 50 kg po vreći. Svaka vreća šiva se strojno i označava oznakom serije. Može se stavljati na tržište i u drugim oblicima pakiranja.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Logotip

ZOI „Lada Putih Muntok” trebao bi imati vlastiti logotip i logotip indonezijske nacionalne oznake zemljopisnog podrijetla, kako je prikazano u nastavku:

Logotip proizvoda „Lada Putih Muntok”	Logotip indonezijske nacionalne oznake zemljopisnog podrijetla

Označivanje

Svako pakiranje proizvoda „Lada Putih Muntok” u obliku papra u zrnu označeno je oznakom serije koja sadržava sljedeće informacije:

Masa u kg

Klasifikacija kvalitete: (1) Ručno ubrano, (2) Dvostruko oprano, (3) ASTA (Američko udruženje za trgovinu začinima, engl. American Spice Trade Association), (4) FAQ (Prosječna kvaliteta, engl. Fair Average Quality) i lagane bobice

— Odredišne zemlje

— Logotip proizvoda „Lada Putih Muntok”

— Godina berbe

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

„Lada Putih Muntok” u obliku papra u zrnu i papra u prahu može se proizvoditi samo u pokrajini Bangka Belitung, koja obuhvaća šest regencija i jedan grad, a to su regencije Bangka, Središnja Bangka, Zapadna Bangka, Južna Bangka, Belitung, Istočni Belitung i grad Pangkal Pinang.

„Lada Putih Muntok” uzgaja se na područjima s nadmorskom visinom od 0 do 500 m.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Pokrajina Bangka Belitung ima vlažnu tropsku klimu i pod utjecajem je monsuna. Kišno razdoblje traje sedam mjeseci u godini, od rujna do travnja, a sušno tri mjeseca, od lipnja do kolovoza. Na temelju podataka Agencije za meteorologiju i geofiziku iz 2004. vlažnost zraka kreće se od oko 72 % do 89 %, uz prosječnu mjesečnu vlažnost od 81 %.

S obzirom na to da je većina područja okružena morem, visoka stopa isparavanja morske vode uvelike utječe na veliku količinu padalina na tom području. Najveća količina padalina od 337,90 mm zabilježena je u prosincu, a najmanja količina padalina od 25,40 mm u srpnju. Prosječna količina padalina je 173,40 mm mjesečno s 16 kišnih dana mjesečno. S obzirom na velik broj kišnih dana ta je regija vlažna gotovo cijele godine (prosječna mjesečna količina padalina iznosi više od 100 mm). Takvi vremenski uvjeti povoljni su za rast biljke papra jer vode ima u izobilju. Osim toga, dovoljno je sunčeve svjetlosti koja omogućuje fotosintezu i povećava produktivnost i kvalitetu biljaka papra.

U topografskom smislu pokrajina Bangka Belitung uglavnom je ravno područje, dok su u određenim dijelovima nizine, doline i mali brežuljci. Prosječna nadmorska visina na nizinskom području je 50 m, najviša točka otoka Bangka je vrh planine Maras na 699 m nadmorske visine, a najviša točka otoka Belitung je vrh planine Tajam na 500 m nadmorske visine.

Krajobraz pokrajine je raznolik: ravnice čine 46,19 %, brežuljkasto područje 41,08 %, a brdovito područje i močvare 12,37 %. 90 % pokrajine nalazi se na nadmorskoj visini manjoj od 100 m, a samo oko 10 % područja je na nadmorskoj visini većoj od 100 m. Nagibi padina općenito se kreću u rasponu od 15 ° do 56 °. Ta topografska situacija idealna je za uzgoj biljke papra. „Lada Putih Muntok" uzgaja se na područjima s nadmorskom visinom od 0 do 500 m. Većina biljaka papra „Lada Putih Muntok" uzgaja se na crveno-žutim vrstama podzolastih tala, koje karakterizira pH-vrijednost tla manja od 4 do 4,6, što ih čini kiselim mineralnim tlima. Svojstva tla utječu na biljke i visoku razinu proizvodnje piperina. Poznato je da piperin daje pikantnost papru. Zbog visoke razine piperina „Lada Putih Muntok" ima prilično pikantan okus. Razina piperina u proizvodu „Lada Putih Muntok" iznosi više od 5,7 grama na 100 grama papra u zrnu, po čemu se „Lada Putih Muntok" razlikuje od papra podrijetlom iz drugih regija.

Prirodni čimbenici (u kombinaciji s lokalnim kapacitetima za preradu opisanima u nastavku) pridonose stvaranju jedinstvenog profila arome koji zajedno s visokom razinom piperina (više od 5,7 %) čine „Lada Putih Muntok" različitim od papra podrijetlom iz drugih regija.

Ljudski čimbenici

Prema povijesnim zapisima, biljku papra na otok Bangku prvi je put donio Demang Abang Muhammad Ali, lokalni vođa u gradu Muntoku. Papar u zrnu donio je na to područje 1860. s otoka Lingga, koji čini dio otočja Riau. Otada se na tom području sade biljke papra, koje su lokalnoj zajednici poznate kao „sahang".

Stanovnici pokrajine Bangka Belitung već stotinama godina uzgajaju biljke papra. Stoga je papar u zrnu već dugo sastavni dio njihova svakodnevnog života.

Papar u ovoj pokrajini ima bitan utjecaj na društveno-gospodarski status zajednice jer je posjedovanje nasada papra znak visokog socioekonomskog statusa. Stoga se stanovnici pokrajine Bangka Belitung uvijek natječu u uzgoju biljaka papra.

Ljudski čimbenik koji najviše utječe na konačna svojstva proizvoda „Lada Putih Muntok" jesu metode prerade koje su se stoljećima i generacijama razvijale i usavršavale. Sve metode prerade sastoje se od dva glavna koraka: postupak namakanja i postupak sušenja. Osim toga, lokalno stanovništvo upotrebljava dvije priznate metode za preradu proizvoda „Lada Putih Muntok": „tradicionalnu metodu" i „modernu metodu". Obje su metode pokazatelj lokalnog znanja i umijeća i mogu utjecati na profil okusa proizvoda „Lada Putih Muntok".

— Tradicionalna metoda

Zrna papra beru se, ručno odvajaju od stabljika i razvrstavaju po veličini i stupnju zrelosti. Plodovi biljke papra koji su još mladi i zeleni odvajaju se od drugih. Zrela zrna papra zatim se stavljaju u vreće kako bi se namakala u čistoj tekućoj vodi (riječna voda). Namakanje traje 10 – 14 dana kako bi se omekšala kožica ploda.

Kako bi se osiguralo da su sva zrna potopljena u vodi, vreće su prekrivene pritegom i povremeno se okreću. Nakon što koža omekša, zrna papra gule se ručno (trljanjem) i zatim peru. Zrna se nakon toga suše na suncu na čistoj podlozi i zaštićena od prljavštine i kontaminanata.

Papar se suši dok sadržaj vlage ne dosegne najviše 13 – 14 %. Zrna se zatim sortiraju ispuhivanjem ili vijanjem kako bi se odvojila kvalitetna bijela zrna papra. Bijela zrna papra zatim se pakiraju u platnene vreće obložene plastičnim vrećicama i skladište u prostoriji s kontroliranom temperaturom i vlagom.

— Moderne metode

Plodovi biljke papra koji su ručno ubrani, vodeći računa o stupnju zrelosti, odvajaju se od stabljika s pomoću vršalice. Zrna papra zatim se razvrstavaju po veličini s pomoću sita s promjerom rupa od 8 mm. Zatim se zrna papra stavljaju u vreće i namakaju u posudi sedam dana. Nakon namakanja zrna se gule u stroju za guljenje. Zrna papra zatim se odvajaju od ostataka kožice pranjem čistom vodom.

Kako bi se izbjeglo tamnjenje, zrna papra mogu se jedan sat namakati u 2 %-tnoj otopini limunske kiseline i zatim isprati. Nakon toga zrna se suše na suncu dva dana, a zatim šest sati u sušilici na temperaturi od 60 do 70 °C. Druga je mogućnost da se zrna suše samo na suncu, što u normalnim vremenskim uvjetima traje najmanje tri dana. Zrna papra zatim se razvrstavaju s pomoću sita promjera rupica od 3 mm. Bijela zrna papra slične veličine pakiraju se u platnene vreće obložene plastičnim vrećicama i skladište u prostoriji s kontroliranom temperaturom i vlagom.

Navedeni postupci prerade znatno utječu na okus proizvoda „Lada Putih Muntok” jer se postupkom namakanja omekša kožica koju treba oguliti i uklanja prljavština, prašina i druge nepotrebne tvari, što rezultira čišćim proizvodom odgovarajućeg suptilnog okusa. Postupak sušenja utječe i na okus proizvoda „Lada Putih Muntok”. Stanovnici pokrajine Bangka Belitung zahvaljujući iskustvu znaju kada i kako sušiti „Lada Putih Muntok” da se izbjegne presušivanje i gubitak okusa.

Upućivanje na objavu specifikacije

—