C/2024/1908

2024.3.1.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/1908)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Lada Putih Muntok”

EU-szám: PDO-ID-02919 – 2023.4.17.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Lada Putih Muntok”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Indonézia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Lada Putih Muntok” sárgásfehér, barnásfehér vagy szürkésfehér színű, sűrűsége körülbelül 663,895 g/l. A „Lada Putih Muntok” piperintartalma100 gramm borsszemre vetítve meghaladja az 5,7 grammot.

A forgalomba hozott „Lada Putih Muntok” borsszemek az I. vagy a II. minőségi osztályba tartoznak. Az I. minőségi osztályban a fizikai hibákra vonatkozó határérték 100 gramm borsszemben legfeljebb 1 gramm, 100 gramm borsszem maximális víztartalma 13 gramm, és a szemek sárgásfehér színűek, szalmonella-baktériumoktól, valamint bármely élő vagy elpusztult rovar általi szennyeződéstől mentesek. Ami a II. minőségi osztályt illeti, a fizikai hibákra vonatkozó határértékek kevésbé szigorúak: a borsszemek 100 grammjára vetítve legfeljebb 2 gramm, 100 gramm borsszem maximális víztartalma 14 gramm, sárgásfehér, szürkésfehér vagy barnásfehér szín megengedett.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi szakaszát az alábbi területen belül kell elvégezni:

Bangka Belitung-szigetek Tartomány, amely hat kormányzóságot és egy várost foglal magában, nevezetesen: Bangka kormányzóság, Közép-Bangka kormányzóság, Nyugat-Bangka kormányzóság, Dél-Bangka kormányzóság, Belitung kormányzóság, Kelet-Belitung kormányzóság és Pangkal Pinang város.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Csomagolás

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A vállalkozások közötti (B2B) értékesítésre szánt „Lada Putih Muntok” tanúsított borsszemeket poliészterből készült zsákokba csomagolják, az egyes zsákok nettó tömege 50 kg. Minden zsákot géppel varrnak és egy tételkóddal azonosítanak. A fogyasztók számára más csomagolási formákban is értékesíthető.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Logó

A „Lada Putih Muntok” OEM-et a saját logójával és az indonéz nemzeti földrajzi árujelzők logójával együtt kell feltüntetni, az alábbiak szerint:

„Lada Putih Muntok” logó	Indonéz nemzeti földrajzi árujelzők logója

Címkézés

Minden egyes, borsszemeket tartalmazó „Lada Putih Muntok”-csomagolást tételkóddal kell ellátni, amely a következő adatokat tartalmazza:

Súly kg-ban

Minőségi osztály: (1) Kézzel válogatott, (2) Kétszer mosott, (3) ASTA (Amerikai Fűszerkereskedelmi Szövetség), (4) FAQ (Fair Average Quality) és Light Berries

– Rendeltetési országok

– „Lada Putih Muntok” logó

– A betakarítás éve

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Lada Putih Muntok” borsszemek és borspor formájában csak a Bangka Belitung-szigetek Tartományban állítható elő, amely hat kormányzóságot és egy várost foglal magában, nevezetesen: Bangka kormányzóság, Közép-Bangka kormányzóság, Nyugat-Bangka kormányzóság, Dél-Bangka kormányzóság, Belitung kormányzóság, Kelet-Belitung kormányzóság és Pangkal Pinang város.

A „Lada Putih Muntok”-ot 0–500 m tengerszint feletti magasságú területeken termesztik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A Bangka Belitung-szigetek Tartomány éghajlata nedves trópusi, amelyet a monszunok befolyásolnak. Az év folyamán 7 hónapig, szeptembertől áprilisig tart a csapadékos időszak, júniustól augusztusig pedig 3 hónap szárazság van. A Meteorológiai és Geofizikai Ügynökség 2004-es adatai alapján a levegő páratartalma 72–89 % között mozog, az átlagos havi páratartalom pedig 81 %.

Mivel a terület nagy része tenger, a tengervíz magas párolgási aránya nagy hatással van az e területen tapasztalható magas csapadékmennyiségre. A legnagyobb mennyiségű, 337,90 mm csapadék decemberben, a legkisebb mennyiség, 25,40 mm pedig júliusban hullott. Az átlagos csapadékmennyiség 173,40 mm/hónap, havonta 16 esős nappal. Az esős napok magas száma miatt ez a régió szinte egész évben csapadékos (az átlagos havi csapadékmennyiség meghaladja a 100 mm-t). Ez az időjárás kedvezően hat a bors növekedésére, mivel a növényeknek szükséges víz bőségesen rendelkezésre áll. Emellett a növények bőséges napfényt kapnak, amely szükséges a fotoszintézis folyamatához, valamint a borsnövények termőképességének és minőségének javításához is.

A Bangka Belitung-szigetek Tartomány domborzata általában sík, míg a terület egyes részei síkságok, völgyek és kisebb dombok. A síkságok átlagos tengerszint feletti magassága 50 méter, a legmagasabb pont a Bangka-szigeten 699 méteres tengerszint feletti magasságon, a Maras-hegy csúcsán, a Belitung-szigeten pedig a Tajam-hegy csúcsán, 500 méter tengerszint feletti magasságban található.

A tartomány változatos domborzattal rendelkezik: a terület 46,19 %-a síkság, 41,08 %-a tagolt, 12,37 %-a dombos és mocsaras. A terület 90 %-a 100 méternél alacsonyabb tengerszint feletti magasságban helyezkedik el, és mindössze 10 %-ának tengerszint feletti magassága haladja meg a 100 métert. A lejtők általában 15–56 fokosak. Ezek a domborzati jellemzők kiválóak a borsnövény-termesztés szempontjából. A „Lada Putih Muntok”-ot 0–500 m tengerszint feletti magasságú területeken termesztik. A „Lada Putih Muntok”-ot többnyire sárgásvörös podzolos talajtípusokon termesztik, ahol a talaj pH-ja jellemzően nem éri el a 4-től 4,6-ig terjedő értéket, azaz savas ásványi talajként sorolható be. A talaj hatással van a növényekre, amelyekben ezáltal magas piperintartalom alakul ki. Ismeretes, hogy a bors csípősségét a piperintartalom adja. A piperin magas szintje miatt a „Lada Putih Muntok” meglehetősen fűszeres ízű. A „Lada Putih Muntok” piperintartalma 100 gramm borsszemben meghaladja az 5,7 grammot, ami megkülönbözteti a „Lada Putih Muntok”-ot a más régiókból származó borsfajtáktól.

A természeti tényezők (az alábbiakban ismertetett helyi feldolgozási módszerekkel együtt) egyedi aromaprofil létrejöttét segítik elő, amely a „Lada Putih Muntok” magas (több mint 5,7 %-os) piperintartalmával együtt megkülönbözteti ezt a fajtát a más régiókból származó borstól.

Emberi tényezők

Történelmi feljegyzések szerint a borsnövényt Bangkába először Demang Abang Muhammad Ali, Muntok egyik helyi vezetője hozta be. 1860-ban hozta be a borsszemeket erre a területre a Riau-szigetcsoporthoz tartozó Lingga-szigetről. Ezen a területen azóta is termesztik a helyi közösség által „sahang” néven ismert borsot.

A Bangka Belitung-szigetek Tartomány lakossága több száz éve ismeri és termeszti a borsot. Ezért a bors már régóta szerves részét képezi mindennapi életüknek.

A bors jelentősen befolyásolja a közösség társadalmi-gazdasági helyzetét, mivel a borsültetvények birtoklása a társadalmi-gazdasági helyzetük mércéje. Ezért a Bangka Belitung-szigetek Tartomány lakosai mindig versengenek azért, hogy ki tud több borsnövényt termeszteni.

A „Lada Putih Muntok” végső jellemzőit leginkább befolyásoló emberi tényezők az évszázadok során kifejlesztett és nemzedékről nemzedékre tökéletesített feldolgozási módszerek. Valamennyi feldolgozási módszer két fő lépésből áll: az áztatási és a szárítási folyamatból. A helyiek ezenkívül két módszert alkalmaznak, amelyek megengedettek a „Lada Putih Muntok” feldolgozásához: a „hagyományos módszert” és a „modern módszert”. Mindkét módszer a helyi szakértelmet tanúsítja, és képes befolyásolni a „Lada Putih Muntok” ízprofilját.

– Hagyományos módszer

A borsszemeket kézzel leszedik, leválasztják a szárától, és a méretük és érettségi fokuk alapján szétválogatják. A még zöld és fiatal borsterméseket szétválasztják a többitől. Az érett borsszemeket ezt követően zsákokba helyezik, majd tiszta folyóvízben (folyóban) áztatják. Az áztatás 10–14 napig tart, hogy a termés héja megpuhuljon.

Annak érdekében, hogy az összes borsszem víz alatt legyen, a zsákokra nehezéket tesznek, és a zsákokat időnként megforgatják. Miután a termés héja megpuhult, a borsot meghámozzák (dörzsölik), majd megmossák. A borsszemeket ezt követően egy tiszta alátéten megszárítják a napon, a szennyeződésektől és szennyező anyagoktól védve.

A borsszemeket addig szárítják, amíg nedvességtartalmuk legfeljebb 13–14 %-os lesz. A megszárított borsszemeket ezután fúvatással vagy rostálással válogatják ki, hogy minőségi fehérborsszemeket nyerjenek. A fehérborsszemeket ezután műanyag zacskókkal bélelt jutazsákokba csomagolják, amelyeket szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú helyiségben tárolnak.

– Modern módszerek

Az érettségi fokot szem előtt tartva kézzel szedett borszemeket a szártól cséplőgéppel választják le. A borsszemeket ezután méret szerint, 8 mm lyukú szita segítségével szétválogatják. Ezt követően a borsszemeket zsákokba helyezik, és 7 napig áztatókádban áztatják. Az áztatást követően a borsszemeket hámozógéppel meghámozzák. A borsszemeket ezután tiszta vízzel lemossák, hogy elválasszák a héjpéptől.

A megbarnulás elkerülése érdekében a borsszemeket 1 órán keresztül 2 %-os citromsavoldatba áztathatják, majd leöblítik. Ezt követően a borsszemeket 2 napig szárítják a napon, majd 60–70 °C-on egy szárítóval 6 órán át tovább szárítják. Alternatív megoldásként alkalmazzák a csak napon történő szárítást, ami normál időjárási körülmények között legalább 3 napot vesz igénybe. A borsszemeket ezután egy 3 mm lyukátmérőjű szitával szétválogatják. Az egyforma méretű fehérborsszemeket ezután műanyag zacskókkal bélelt jutazsákokba csomagolják, amelyeket szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú helyiségben tárolnak.

A fenti feldolgozási eljárások jelentősen befolyásolják a „Lada Putih Muntok” ízét, mivel az áztatási folyamat megpuhítja a lehámozandó héjat, és eltávolítja a szennyeződést, a port és más felesleges anyagokat, aminek eredményeként tisztább, a megfelelő finom ízű termék jön létre. A szárítási folyamat is befolyásolja a „Lada Putih Muntok” ízét. A Bangka Belitung-szigetek Tartomány lakosai a helyi ismereteik alapján tudják, hogy mikor és hogyan kell szárítani a „Lada Putih Muntok”-ot ahhoz, hogy ne száradjon ki túlságosan és ezáltal elveszítse ízét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

—