C/2024/1908

2024 3 1

**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(C/2024/1908)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„Lada Putih Muntok“**

**ES Nr.: PDO-ID-02919 – 17.4.2023**

**SKVN (X) SGN ( )**

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Lada Putih Muntok“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Indonezija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SKVN „Lada Putih Muntok“ žymimas produktas yra gelsvai baltos, rusvai baltos arba pilkšvai baltos spalvos; jo apytikslis tankis – 663,895 g/l. Produkte „Lada Putih Muntok“ yra daugiau nei 5,7 g piperino /100 g pipirų grūdelių.

Pipirų grūdeliai „Lada Putih Muntok“, kuriais prekiaujama, skirstomi į I ir II kokybės klases. I kokybės klasės produkto fizinio defekto riba yra ne daugiau kaip 1 g pipirų grūdelių /100 g pipirų grūdelių, didžiausias leistinas vandens kiekis – 13 g /100 g pipirų grūdelių; pipirų grūdeliai yra gelsvai baltos spalvos, be to, juose neaptinkama *salmonella* sp. rūšies bakterijų, nei gyvų ar negyvų vabzdžių. II kokybės klasės produkto fizinio defekto riba yra ne tokia griežta: 2 g pipirų grūdelių /100 g pipirų grūdelių, didžiausias leistinas vandens kiekis – 14 g /100 g pipirų grūdelių, leistina spalva – gelsvai balta arba rusvai balta.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos veiksmai atliekami toliau nurodytoje vietovėje,

t. y. Bankos–Belitungo provincijoje, kuri apima šešias apskritis (*Regency*) ir vieną miestą (*City*): *Bangka Regency, Central Bangka Regency, West Bangka Regency, South Bangka Regency, Belitung Regency, East Belitung Regency* ir *Pangkal Pinang City.*

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Pakuotė

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Sertifikuoti pipirai „Lada Putih Muntok“, skirti parduoti verslo verslui (angl. *business-to-business*, B2B) būdu, pakuojami į poliesterio maišus, kurių kiekvieno grynasis svoris – 50 kg. Kiekvienas maišas siuvamas siuvimo mašina ir ženklinamas partijos kodu. Vartotojams skirtas produktas taip pat gali būti parduodamas kitomis pakuotėmis.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Logotipas

SKVN „Lada Putih Muntok“ žymimas produktas turėtų būti pateikiamas su savo ir Indonezijos nacionaliniu geografinės nuorodos logotipais, kaip parodyta:

| | |
|---|---|
| produkto „Lada Putih Muntok“ logotipas | Indonezijos nacionalinis geografinės nuorodos logotipas |

Ženklinimas

Kiekviena SKVN „Lada Putih Muntok“ žymimų pipirų pakuotė ženklinama partijos kodu, kuriame pateikiama ši informacija:

svoris (kg);

kokybės kategorija: 1) nuskinta rankomis, 2) plauta du kartus, 3) patvirtinta *American Spice Trade Association*, ASTA (Amerikos prekybos prieskoniais asociacijos), 4) patvirtinta kokybės sistemų *Fair Average Quality*, FAQ ir „*Light berries*“;

— paskirties šalys;

— leidžiama naudoti „Lada Putih Muntok“ logotipą;

— nurodyti derliaus metai.

## 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

SKVN „Lada Putih Muntok“ žymimi pipirų grūdeliai ir milteliai gali būti gaminami tik Bankos–Belitungo provincijoje, kuri apima šešias apskritis (*Regency*) ir vieną miestą (*City*): *Bangka Regency, Central Bangka Regency, West Bangka Regency, South Bangka Regency, Belitung Regency, East Belitung Regency* ir *Pangkal Pinang City*.

Pipirai „Lada Putih Muntok“ auginami vietovėse, esančiose 0–500 m virš jūros lygio.

## 5. Ryšys su geografine vietove

Bankos–Belitungo provincijoje vyrauja drėgnas tropinis klimatas, kuriam įtaką daro musonai. Čia lyja septynis mėnesius per metus (nuo rugsėjo iki balandžio mėn.), o tris mėnesius (nuo birželio iki rugpjūčio mėn.) – sausa. Remiantis Meteorologijos ir geofizikos agentūros 2004 m. duomenimis, oro drėgnis siekia maždaug 72–89 proc., o vidutinis mėnesio drėgnis – 81 proc.

Kadangi didžiąją dalį teritorijos užima jūra, greitas jūros vandens garavimas didžia dalimi nulemia iškrentančių kritulių gausą. Daugiausia kritulių (337,90 mm) iškrenta gruodžio mėn., mažiausia (25,40 mm) – liepos mėn. Per mėnesį čia iškrenta vidutiniškai 173,40 mm kritulių ir lyja apie 16 dienų. Dėl didelio lietingų dienų skaičiaus šiame regione drėgna beveik ištisus metus (per mėnesį iškrenta vidutiniškai daugiau kaip 100 mm kritulių). Tokios oro sąlygos palankios pipirų augalų augimui, nes jie gauna labai daug vandens. Be to, čia daug saulės šviesos, kurios reikia fotosintezės procesui, o taip pat pipirų augalų produktyvumo ir kokybės gerinimui.

Bankos–Belitungo provincijos topografija iš esmės yra plokščia, tik kai kur pasitaiko žemumų, slėnių ir nedidelių kalvų. Vidutinis žemumų aukštis siekia 50 m virš jūros lygio, o aukščiausias taškas – tai 699 m. virš jūros lygio iškilusi Bankos salos Maraso viršukalnė, be to, 500 m aukštį virš jūros lygio siekia ir Belitungo salos Tadžamo viršukalnė.

Provincijos reljefas įvairus: 46,19 proc. – plokščias, 41,08 proc. – banguojantis, 12,37 proc. – kalvotas ir pelkėtas. 90 proc. kraštovaizdžio yra žemiau nei 100 m virš jūros lygio ir tik apie 10 proc. – aukščiau nei 100 m virš jūros lygio. Šlaitų nuolydis svyruoja nuo 15° iki 56°. Toks topografinis išsidėstymas puikiai tinka pipirų auginimui. Pipirai „Lada Putih Muntok“ auginami vietovėse, esančiose 0–500 m virš jūros lygio. Didžioji pipirų „Lada Putih Muntok“ dalis auginama raudonai geltonuose jauražemio tipo dirvožemiuose; dėl rūgštinio ir mineralinio pobūdžio dirvožemio pH vertė yra mažesnė nei 4–4,6. Tokiame dirvožemyje išaugę augalai turi daug piperino. Žinoma, kad piperinas suteikia pipirams aštrumo. Dėl didelio piperino kiekio pipirai „Lada Putih Muntok“ pasižymi gana aštriu skoniu. Pipirų „Lada Putih Muntok“ piperino kiekis yra didesnis nei 5,7 g /100 g pipirų grūdelių, todėl šie pipirai skiriasi nuo kituose regionuose auginamų pipirų.

Gamtiniai veiksniai (kartu su toliau aprašytais vietos perdirbimo pajėgumais) lemia išskirtinį „Lada Putih Muntok“ aromatą, dėl kurio, o kartu dėl didelio (didesnio kaip 5,7 proc.) piperino kiekio, šie pipirai skiriasi nuo kituose regionuose auginamų pipirų.

Žmogiškieji veiksniai

Remiantis istoriniais duomenimis, pipirus į Bankos salą pirmą kartą įvežė Demangas Abangas Muhammadas Ali, Muntoko vietos vadovas. 1860 m. jis atvežė pipirus į šią vietovę iš Lingos salos ir Riau salų. Nuo to laiko šioje vietovėje sodinami pipirai, kurie vietos bendruomenėje vadinami „*sahang*“.

Jau šimtus metų Bankos–Belitungo provincijos gyventojai žino apie pipirus ir juos augina. Taigi pipirai nuo seno yra neatsiejama jų kasdienio gyvenimo dalis.

Pipirai turi didelės įtakos bendruomenės socialinei ir ekonominei padėčiai, nes pipirų plantacijos yra socialinės ir ekonominės padėties matas. Dėl šios priežasties Bankos–Belitungo provincijos gyventojai nuolatos varžosi, kas užaugins daugiau pipirų.

Žmogiškasis veiksnys, turintis didžiausią įtaką pipirų „Lada Putih Muntok“ savybėms, yra jų perdirbimo metodai, kurie buvo kuriami ir tobulinami iš kartos į kartą šimtmečius. Visi perdirbimo metodai apima du pagrindinius etapus: mirkymą ir džiovinimą. Be to, vietos gyventojai pipirus „Lada Putih Muntok“ perdirba dviem leidžiamais taikyti būdais: „tradiciniu“ ir „moderniu“. Šie perdirbimo būdai atspindi tradicinę praktinę patirtį ir gali turėti įtakos pipirų „Lada Putih Muntok“ skoniui.

— Tradicinis būdas

Pipirų grūdeliai nuskinami, atskiriami nuo stiebų rankomis ir rūšiuojami pagal dydį ir sunokimo laipsnį. Žali ir nepakankamai prinokę pipirų vaisiai atskiriami nuo kitų. O prinokę pipirų grūdeliai supilami į maišus ir mirkomi švariame tekančiame (upės) vandenyje. Mirkoma 10–14 dienų, kol vaisių odelė suminkštėja.

Siekiant užtikrinti, kad visi pipirų grūdeliai būtų panardinti į vandenį, ant maišų dedamas balastas, maišai reguliariai vartomi. Kai pipirų vaisių odelė suminkštėja, ji nulupama (nutrinama) rankomis, tada pipirai nuplaunami. Po to ant švaraus kilimo išberti pipirų grūdeliai džiovinami saulėje, saugant juos nuo nešvarumų ir teršalų.

Pipirai džiovinami tol, kol jų drėgnis sumažėja iki 13–14 proc. Siekiant gauti kokybiškus baltuosius pipirus, išdžiovinti pipirų grūdeliai rūšiuojami pučiant orą arba juos vėtant. Tada baltieji pipirai supakuojami į maišiniu audeklu išklotus plastikinius maišus ir laikomi valdomos temperatūros ir drėgnio patalpoje.

— Modernūs būdai

Pipirų vaisiai, kurie buvo nuskinti rankomis atsižvelgiant į jų sunokimo laipsnį, atskiriami nuo stiebų kūlimo įrenginiu. Tada pipirų grūdeliai rūšiuojami pagal dydį, sijojant juos 8 mm skersmens akučių sietu. Sekančiame etape pipirų grūdeliai suberiami į maišus ir 7 dienas mirkomi kubiluose. Išmirkyti pipirų grūdeliai lupami lupimo mašina. Tada pipirų grūdeliai atskiriami nuo odelės minkštimo plaunant juos švariu vandeniu.

Siekiant išvengti parudavimo, pipirų grūdelius 1 valandą galima mirkyti 2 proc. citrinų rūgšties tirpale. Po to pipirų grūdeliai dvi dienas džiovinami saulėje ir dar šešias valandas džiovintuve, 60–70 °C temperatūroje. Kita galimybė – juos galima džiovinti tik saulėje, tačiau normaliomis oro sąlygomis tai užtrunka mažiausiai 3 dienas. Po to pipirai rūšiuojami, sijojant juos 3 mm skersmens akučių sietu. Panašaus dydžio baltieji pipirai pakuojami į maišiniu audeklu išklotus plastikinius maišus ir laikomi valdomos temperatūros ir drėgnio patalpoje.

Pirmiau nurodyti perdirbimo būdai daro nemažą įtaką pipirų „Lada Putih Muntok“ skoniui, nes mirkymas suminkština odelę, kurią reikia nulupti, ir pašalina nešvarumus, dulkes ir kitas pašalines medžiagas, todėl gaunamas švaresnis produktas, pasižymintis tinkamu subtiliu skoniu. Džiovinimas taip pat veikia pipirų „Lada Putih Muntok“ skonį. Bankos–Belitungo provincijos gyventojai remiasi tradicine patirtimi ir todėl žino, kada ir kaip džiovinti pipirus „Lada Putih Muntok“, kad jie neperdžiūtų ir neprarastų skonio.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

—