C/2024/1908

1.3.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1908)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Lada Putih Muntok"

ES Nr.: PDO-ID-02919 – 17.4.2023.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

"Lada Putih Muntok"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Indonēzija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.8. grupa. Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts "Lada Putih Muntok" ir dzeltenīgi baltā, brūngani baltā vai pelēcīgi baltā krāsā, un tā blīvums ir aptuveni 663,895 g/l. "Lada Putih Muntok" piperīna saturs pārsniedz 5,7 gramus uz 100 gramiem piparu graudu.

Tirgotos piparu graudus "Lada Putih Muntok" iedala I un II kvalitātes kategorijā. I kvalitātes kategorijā graudi ar fiziskiem defektiem nepārsniedz 1 gramu uz 100 gramiem piparu graudu, maksimālais ūdens saturs ir 13 grami uz 100 gramiem piparu graudu, pipari ir dzeltenīgi baltā krāsā un bez *Salmonella* sp. baktērijām, kā arī bez dzīvu un nedzīvu kukaiņu kontaminācijas. II kvalitātes kategorijā fizisko defektu limits ir mazāk ierobežojošs, proti, ne vairāk kā 2 grami uz 100 gramiem piparu graudu, ūdens saturs nepārsniedz 14 gramus uz 100 gramiem graudu, un ir pieļaujama dzeltenīgi balta, pelēcīgi balta vai brūngani balta krāsa.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ražošanas posmiem jānoris šādā apgabalā:

Bankas-Belitunas [*Bangka-Belitung*] salu province, kas aptver šādu sešu reģionu un vienas pilsētas teritoriju: Bankas reģions, Centrālbankas reģions, Rietumbankas reģions, Dienvidbankas reģions, Belitunas reģions, Austrumbelitunas reģions un Pankalpinanas [*Pangkal Pinang*] pilsēta.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Iepakošana

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Tirdzniecībai starp uzņēmumiem paredzēto produktu "Lada Putih Muntok" sertificētu piparu graudu veidā iepako poliestera maisos, kuros produkta neto masa ir 50 kg vienā maisā. Katru maisu sašuj ar šujmašīnu un identificē ar partijas kodu. Patērētājiem paredzētu produktu var tirgot arī cita veida iepakojumā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Logotips

Uz produkta, kas apzīmēts ar ACVN "Lada Putih Muntok", jānorāda tā logotips, kā arī Indonēzijas nacionālās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotips, kas attēlots zemāk.

Produkta "Lada Putih Muntok" logotips	Indonēzijas nacionālās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotips

Marķējums

Katru iepakojumu, kurā produkts "Lada Putih Muntok" iepakots piparu graudu veidā, identificē ar partijas kodu, kurā norādīta šāda informācija:

masa kilogramos;

kvalitātes kategorija: 1) novākts ar rokām; 2) mazgāts divreiz; 3) *ASTA* (Amerikas Garšvielu tirdzniecības asociācija), 4) *FAQ* (laba vidusmēra kvalitāte) un vieglie graudi;

— galamērķa valstis;

— "Lada Putih Muntok" logotips;

— ražas novākšanas gads.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Produktu "Lada Putih Muntok" piparu graudu un maltu piparu veidā var ražot tikai Bankas-Belitunas salu provincē, kurā ietilpst šādu sešu reģionu un vienas pilsētas teritorija: Bankas reģions, Centrālbankas reģions, Rietumbankas reģions, Dienvidbankas reģions, Belitunas reģions, Austrumbelitunas reģions un Pankalpinanas pilsēta.

Piparus "Lada Putih Muntok" audzē apgabalos, kuri atrodas 0–500 m augstumā v. j. l.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Bankas-Belitunas salu provincē valda mitrs tropu klimats, ko ietekmē musoni. Septiņus mēnešus gadā – no septembra līdz aprīlim – tajā līst lietus, bet trīs mēnešus – no jūnija līdz augustam – valda sausums. Pamatojoties uz Meteoroloģijas un ģeofizikas aģentūras 2004. gada datiem, gaisa mitrums svārstās no aptuveni 72 % līdz 89 %, mēneša vidējais rādītājs ir 81 %.

Tā kā lielāko daļu apgabala apskalo jūra, lielais jūras ūdens iztvaikošanas ātrums lielā mērā ietekmē lielo nokrišņu daudzumu šajā apgabalā. Lielākais nokrišņu daudzums, proti, 337,90 mm, izkrīt decembrī, bet mazākais, proti, 25,40 mm, jūlijā. Vidējais nokrišņu daudzums ir 173,40 mm mēnesī, katru mēnesi ir vidēji 16 lietainu dienu. Ņemot vērā šo lietaino dienu lielo skaitu, šis reģions gandrīz visu gadu ir mitrs (vidējais nokrišņu daudzums pārsniedz 100 mm mēnesī). Šādi laikapstākļi ir labvēlīgi piparu augšanai, jo augiem ūdens ir pieejams lielā daudzumā. Turklāt augi saņem daudz saulesgaismas, kas vajadzīga piparu augu fotosintēzes procesam, kā arī ražīguma un kvalitātes veicināšanai.

Bankas-Belitunas salu provinces reljefs kopumā ir līdzens, daļa apgabala sastāv no zemienēm, ielejām un zemiem pauguriem. Apgabala zemienes vidēji atrodas 50 m v. j. l., augstākie punkti ir *Maras* kalna virsotne 699 m augstumā v. j. l. Bankas salā un *Tajam* kalna virsotne 500 m augstumā v. j. l. Belitunas salā.

Provinces reljefs ir daudzveidīgs: līdzens (46,19 %), viļņots (41,08 %), paugurains un purvains (12,37 %) 90 % teritorijas atrodas mazāk nekā 100 m augstumā v. j. l., un tikai aptuveni 10 % atrodas vairāk nekā 100 m augstumā v. j. l. Nogāžu slīpums parasti ir 15–56°. Šie topogrāfiskie apstākļi ir lieliski piemēroti piparu audzēšanai. Piparus "Lada Putih Muntok" audzē apgabalos, kuri atrodas 0–500 m augstumā v. j. l. Lielāko daļu piparu "Lada Putih Muntok" audzē sarkandzeltenās podzolaugsnēs, kuru pH ir mazāks nekā 4–4,6, tātad skābās minerālaugsnēs. Augsnes ietekmē augos veidojas augsts piperīna saturs. Zināms, ka piperīns piešķir pipariem sīvumu. Tā kā pipari "Lada Putih Muntok" satur daudz piperīna, tie ir krietni asi. Piperīna saturs piparos "Lada Putih Muntok" pārsniedz 5,7 gramus uz 100 gramiem piparu graudu un padara tos atšķirīgus no pipariem, kuru izcelsme ir citos reģionos.

Dabas faktori (apvienojumā ar vietējām pārstrādes darbībām, kas aprakstītas turpinājumā) palīdz radīt unikālu aromātu profilu, kas kopā ar augsto piperīna saturu (vairāk nekā 5,7 %) piparus "Lada Putih Muntok" padara atšķirīgus no pipariem, kuru izcelsme ir citos reģionos.

Cilvēkfaktori

Kā liecina vēsturiski pieraksti, piparus Bankā pirmo reizi ieveda *Demang Abang Muhammad Ali*, kas bija vietējais līderis Mentokā [*Muntok*]. Viņš piparu graudus apgabalā ieveda 1860. gadā no Lingas [*Lingga*] salas, kas pieder pie Riau Salām. Kopš tā laika pipari, ko vietējie iedzīvotāji dēvē par "sahang", ir tikuši audzēti šajā apgabalā.

Bankas-Belitunas salu provinces iedzīvotāji šos piparus ir pazinuši un audzējuši simtiem gadu. Attiecīgi pipari jau izsenis ir bijuši ikdienas dzīves neatņemama daļa.

Pipariem ir būtiska ietekme uz kopienas sociālekonomisko stāvokli, jo sociālekonomiskā stāvokļa noteikšanā ņem vērā piederošās piparu plantācijas. Tāpēc Bankas-Belitunas salu provinces iedzīvotāji vienmēr sacenšas lielākā daudzuma piparu audzēšanā.

Cilvēkfaktors, kas visvairāk ietekmē produkta "Lada Putih Muntok" īpašības, ir pārstrādes metodes, kas izstrādātas un gadsimtu gaitā pilnveidotas, nododot tās no paaudzes paaudzē. Visas pārstrādes metodes sastāv no diviem galvenajiem posmiem, proti, mērcēšanas un žāvēšanas. Turklāt vietējie iedzīvotāji izmanto un akceptē divas "Lada Putih Muntok" pārstrādes metodes: tradicionālo un moderno. Abas metodes parāda vietējo iedzīvotāju zinātību un var ietekmēt produkta "Lada Putih Muntok" garšas profilu.

— Tradicionālā metode

Piparu graudus novāc, ar rokām atdala no kātiem un sašķiro pēc lieluma un gatavības pakāpes. Izlasa jaunos un vēl zaļos piparu augļus. Pēc tam gatavos piparu graudus saber maisos, kurus iemērc tīrā tekošā ūdenī (upē). Mērcēšana ilgst 10–14 dienas, un tās mērķis ir mīkstināt augļa mizu.

Lai nodrošinātu, ka visi piparu graudi mirkst ūdenī, maisus noslogo un periodiski apgriež. Kad augļu miza ir kļuvusi mīksta, piparus ar rokām noloba (noberž) un tad nomazgā. Pēc tam piparu graudus žāvē saulē uz tīra paklāja un sargā no netīrumiem un piesārņotājiem.

Piparu graudus žāvē, līdz mitruma saturs tajos nepārsniedz 13–14 %. Tad izžāvētos piparu graudus sašķiro, pūšot vai vētījot, lai iegūtu kvalitatīvus baltos piparu graudus. Pēc tam baltos piparu graudus iepako rupjaudekla maisos, kas izoderēti ar plastmasas maisiem, un uzglabā telpā, kurā kontrolē temperatūru un mitruma līmeni.

— Modernā metode

Piparu augļus, kas novākti ar rokām, pievēršot uzmanību to gatavības pakāpei, atdala no kātiem, izmantojot kuļmašīnu. Pēc tam piparu graudus sašķiro pēc lieluma, izmantojot sietu ar 8 mm acīm. Tad piparu graudus saber maisos un uz septiņām dienām iemērc mērcēšanas vannās. Kad mērcēšana pabeigta, piparu graudus nomizo, izmantojot mizošanas mašīnu. Pēc tam piparu graudus atdala no mizas paliekām, mazgājot tos tīrā ūdenī.

Lai piparu graudi nebrūnētu, tos uz vienu stundu var iemērkt 2 % citronskābes šķīdumā un pēc tam noskalot. Pēc tam piparus divas dienas žāvē saulē un tad sešas stundas turpina žāvēt žāvētājā 60–70 °C temperatūrā. Ja tos žāvē tikai saulē, normālos laikapstākļos žāvēšanai vajadzīgas vismaz trīs dienas. Pēc tam piparu graudus sašķiro, izmantojot sietu ar 3 mm acīm. Tad vienāda lieluma baltos piparu graudus iepako rupjaudekla maisos, kas izoderēti ar plastmasas maisiem, un uzglabā telpā, kurā kontrolē temperatūru un mitruma līmeni.

Iepriekš aprakstītās pārstrādes procedūras būtiski ietekmē produkta "Lada Putih Muntok" garšu, jo mērcēšanas procesā tiek mīkstināta miza, kas jānoņem, un atdalīti netīrumi, putekļi un citi svešķermeņi, un tā rezultātā tiek iegūts tīrāks produkts ar pareizo izsmalcināto garšu. "Lada Putih Muntok" garšu ietekmē arī žāvēšanas process. Pateicoties vietējām zināšanām, Bankas-Belitunas salu provinces iedzīvotāji zina, kad un kā žāvēt "Lada Putih Muntok", lai tas nekļūtu pārāk sauss un nezaudētu savu garšu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

—