C/2024/1908

1.3.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/1908)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Lada Putih Muntok"

Nru tal-UE: PDO-ID-02919 - 17.4.2023

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Lada Putih Muntok"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Indoneżja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI*

Klassi 1.8. Prodotti oħrajn elenkati fl-Anness I għat-Trattat (ħwawar eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Lada Putih Muntok" għandu kulur abjad fl-isfar jew abjad fil-kannella jew abjad fil-griż, u densità ta' madwar 663,895 g/l. Il-"Lada Putih Muntok" għandu kontenut ta' piperina ta' aktar minn 5,7 grammi għal kull 100 gramma ta' tal-bżar.

Il-bżar tal-"Lada Putih Muntok" ikkummerċjalizzata hija kklassifikata bħala ta' Kwalità I jew ta' Kwalità II. Dik ta' Kwalità I għandha limitu massimu tad-difetti fiżiċi ta' 1 gramma għal kull 100 gramma ta' bżar, kontenut massimu ta' ilma ta' 13-il gramma għal kull 100 gramma ta' bżar, u kulur abjad fl-isfar u hija ħielsa mill-batterji tas-*Salmonella sp*., kif ukoll minn kwalunkwe kontaminazzjoni minn insetti ħajjin u mejtin. Għal dik tal-Kwalità II, il-limiti tad-difetti fiżiċi huma inqas restrittivi, b'mhux aktar minn 2 grammi għal kull 100 gramma ta' bżar, kontenut massimu ta' ilma ta' 14-il gramma għal kull 100 gramma ta' bżar, u kulur abjad fl-isfar, abjad fil-griż jew abjad fil-kannella permess.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni jsiru fiż-żona li ġejja:

Il-Provinċja tal-Gżejjer ta' Bangka Belitung tkopri sitt reġenzi u belt waħda, jiġifieri: ir-Reġenza ta' Bangka, ir-Reġenza ta' Bangka Ċentrali, ir-Reġenza tal-Punent ta' Bangka, ir-Reġenza tan-Nofsinhar ta' Bangka, ir-Reġenza ta' Belitung, ir-Reġenza tal-Lvant ta' Belitung u l-Belt Pangkal Pinang.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Imballaġġ

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Il-"Lada Putih Muntok" fil-forma ta' bżar iċċertifikati għall-bejgħ minn negozju għal negozju (B2B) huwa ppakkjat f'boroż magħmula mill-poliester, b'piż nett ta' 50 kg għal kull borża. Kull borża hija meħjuta permezz ta' magna u identifikata bil-kodiċi tal-lott. Jista' jinbiegħ lill-konsumaturi f'forom oħra ta' imballaġġ.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Logo

Id-DOP "Lada Putih Muntok" għandu jiġi ppreżentat bil-logo tiegħu stess kif ukoll bil-logo tal-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Nazzjonali tal-Indoneżja, kif muri hawn taħt:

Il-logo tal-"Lada Putih Muntok"	Il-logo tal-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Nazzjonali tal-Indoneżja

Tikkettar

Kull pakkett ta' "Lada Putih Muntok" fl-għamla ta' bżar jiġi identifikat b'kodiċi tal-lott li jipprovdi l-informazzjoni li ġejja:

Il-piż f'kg

L-għażla tal-kwalità: (1) Maqtugħ bl-idejn, (2) Ħasil doppju, (3) ASTA (American Spice Trade Association / L-Assoċjazzjoni Amerikana tal-Ħwawar Standard), (4) FAQ (Fere Average Quality / Kwalità Medja Fere) u Frott Artab Ħafif

— Pajjiżi tad-destinazzjoni

— Il-logo tal-"Lada Putih Muntok"

— Is-sena tal-ħsad

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Il-"Lada Putih Muntok" fil-forma ta' bżar u trab tal-bżar jista' jiġi prodott biss fil-Provinċja tal-Gżejjer ta' Bangka Belitung li tkopri sitt reġenzi u belt waħda, jiġifieri r-Reġenza ta' Bangka, ir-Reġenza ta' Bangka Ċentrali, ir-Reġenza tal-Punent ta' Bangka, ir-Reġenza tan-Nofsinhar ta' Bangka, ir-Reġenza ta' Belitung, ir-Reġenza tal-Lvant ta' Belitung u l-Belt Pangkal Pinang.

Il-"Lada Putih Muntok" jiġi kkultivat f'żoni b'altitudni ta' 0 - 500 m 'il fuq mil-livell tal-baħar.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Il-Provinċja tal-Gżejjer ta' Bangka Belitung għandha klima tropikali bix-xita, influwenzata mill-monsuni. Tagħmel ix-xita għal 7 xhur matul is-sena, minn Settembru sa April, u ma jkun hemm ebda xita għal 3 xhur minn Ġunju sa Awwissu. Abbażi tad-*data* tal-2004 mill-Aġenzija tal-Meteoroloġija u tal-Ġeofiżika, l-umdità tal-arja tvarja minn madwar 72 % sa 89 % b'medja tal-umdità fix-xahar ta' 81 %.

Minħabba li l-parti l-kbira taż-żona tikkonsisti f'baħar, ir-rata għolja tal-evaporazzjoni tal-ilma baħar taffettwa ħafna l-ammont kbir ta' xita f'din iż-żona. L-ikbar ammont ta' xita ta' 337,90 mm seħħ f'Diċembru u l-inqas ammont ta' xita ta' 25,40 mm seħħ f'Lulju. L-ammont medju ta' xita huwa ta' 173,40 mm/xahar b'16-il jum bix-xita fix-xahar. B'dan l-għadd kbir ta' jiem bix-xita, dan ir-reġjun jesperjenza xita kważi matul is-sena kollha (l-ammont medju ta' xita fix-xahar huwa aktar minn 100 mm). Dan it-temp huwa ta' benefiċċju għat-tkabbir tal-pjanti tal-bżar minħabba li l-ilma għall-pjanti jkun disponibbli ħafna. Barra minn hekk, id-dawl tax-xemx għall-proċess ta' fotosinteżi, kif ukoll biex tingħata spinta lill-produttività u lill-kwalità tal-pjanti tal-bżar, huwa abbundanti.

It-topografija tal-Provinċja tal-Gżejjer ta' Bangka Belitung ġeneralment hija ċatta, filwaqt li xi partijiet miż-żona huma artijiet fil-baxx, widien u għoljiet żgħar. L-altitudni medja tal-art fil-baxx tagħha hija 50 m 'il fuq mil-livell tal-baħar, u l-ogħla punt huwa f'altitudni ta' 699 m 'il fuq mil-livell tal-baħar fil-gżira Bangka, fil-quċċata tal-Muntanja Maras, u 500 m 'il fuq mil-livell tal-baħar fil-gżira ta' Belitung, fil-quċċata tal-Muntanja Tajam.

Il-provinċja għandha territorju bi profili diversi: ċatt 46,19 %, immewweġ 41,08 %, bl-għoljiet u bit-torbieri mistagħdra 12,37 %. 90 % tal-pajsaġġ huwa b'altitudni taħt il-100 m 'il fuq mil-livell tal-baħar u madwar 10 % biss taż-żona hija aktar minn 100 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. L-inklinazzjonijiet tal-art ġeneralment ivarjaw minn 15-56°. Din is-sitwazzjoni topografika hija eċċellenti għall-kultivazzjoni tal-pjanti tal-bżar. Il-"Lada Putih Muntok" jiġi kkultivat f'żoni b'altitudni ta' 0 - 500 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. Il-maġġoranza tal-"Lada Putih Muntok" titkabbar fuq tipi ta' ħamrija podżolika safra ħamranija, ikkaratterizzata minn pH tal-ħamrija ta' inqas minn 4 - 4,6, li hija ħamrija minerali aċiduża. Il-ħamrija taffettwa l-pjanti, li mbagħad jipproduċu livelli għoljin ta' piperina. Il-piperina hi magħrufa li tagħti lill-bżar it-togħma punġenti tagħhom. Minħabba livell għoli ta' piperina, il-"Lada Putih Muntok" qed ikollu togħma pjuttost pikkanti. Il-livell ta' piperina tal-"Lada Putih Muntok" huwa ta' aktar minn 5,7 grammi għal kull 100 gramma ta' bżar, li jiddifferenzja lil "Lada Putih Muntok" minn bżar li joriġina minn reġjuni oħra.

Il-fatturi naturali (flimkien mal-kapaċitajiet tal-ipproċessar lokali deskritti hawn taħt) jgħinu fil-ħolqien ta' profil aromatiku uniku li flimkien mal-livell għoli ta' piperina (aktar minn 5,7 %) jiddistingwi l-"Lada Putih Muntok" mill-bżar li joriġina minn reġjuni oħra.

Fatturi umani

Skont ir-rekords storiċi, il-pjanta tal-bżar ġiet introdotta għall-ewwel darba f'Bangka minn Demang Abang Muhammad Ali, mexxej lokali f'Muntok. Huwa ġab il-bżar f'din iż-żona fl-1860 mill-Gżira ta' Lingga, fil-Gżejjer Riau. Minn dak iż-żmien 'l hawn, f'din iż-żona tħawwel bżar li l-komunità lokali tafu bħala "sahang".

In-nies tal-Provinċja tal-Gżejjer ta' Bangka Belitung ilhom jafu bil-pjanti tal-bżar u jikkultivawhom għal mijiet ta' snin. Għalhekk, il-bżar ilu għal żmien twil jagħmel parti integrali mill-ħajja tagħhom ta' kuljum.

Il-bżar jinfluwenza b'mod sinifikanti l-istatus soċjoekonomiku tal-komunità, billi s-sjieda ta' pjantaġġuni tal-bżar hija miżura ta' status soċjoekonomiku. Għalhekk, in-nies tal-Provinċja tal-Gżejjer ta' Bangka Belitung dejjem jikkompetu biex jikkultivaw aktar pjanti tal-bżar.

Il-fattur uman li jinfluwenza bl-aktar mod sinifikanti l-karatteristiċi finali tal-"Lada Putih Muntok" huwa l-metodi tal-ipproċessar li ġew żviluppati u pperfezzjonati minn ġenerazzjoni għal oħra matul is-sekli. Il-metodi kollha tal-ipproċessar jikkonsistu f'żewġ stadji ewlenin: il-proċess ta' tat-tgħaddis u l-proċess tat-tnixxif. Barra minn hekk, jintużaw u huma aċċettati żewġ metodi min-nies tal-lokal għall-ipproċessar tal-"Lada Putih Muntok": il-"metodu tradizzjonali" u l-"metodu modern". Iż-żewġ metodi jirrappreżentaw l-għarfien lokali u jistgħu jinfluwenzaw il-profil tat-togħma tal-"Lada Putih Muntok".

— Metodu tradizzjonali

Il-bżar jinqata', jiġi sseparat miz-zkuk bl-idejn u magħżul skont id-daqs u l-livell ta' sajran. Il-frott tal-bżar li jkun għadu aħdar u żgħir jiġi sseparat minn oħrajn. Il-bżar misjur imbagħad jitqiegħed fi xkejjer biex jiġi mgħaddas f'ilma ġieri nadif (tax-xmara). It-tgħaddis idum bejn 10 ijiem u 14-il jum sabiex tittrattab il-qoxra tal-frotta.

Biex jiġi żgurat li l-bżar kollu jiġi mgħaddas fl-ilma, l-ixkejjer jinksew bis-saborra u perjodikament jinqalbu rashom 'l isfel. Ladarba l-qoxra tal-frotta tkun irtabet, il-bżar jitqaxxar bl-idejn (jintgħorok), imbagħad jinħasel. Il-bżar imbagħad jitnixxef fix-xemx fuq tapit nadif u jiġi protett mill-ħmieġ u mill-kontaminanti.

Il-bżar jitnixxef sakemm il-kontenut ta' ndewwa jkun mhux aktar minn 13 sa 14 %. Il-bżar imnixxef imbagħad jiġu ssortjat bl-infih jew bl-arja biex jinkiseb bżar abjad ta' kwalità. Il-bżar abjad imbagħad jiġi ppakkjat fi xkejjer tax-xoqqa miksija b'boroż tal-plastik fuq ġewwa u jinħażen f'kamra bit-temperatura u bl-umdità kkontrollati.

— Metodi moderni

Il-frott tal-bżar li jkun inqata' bl-idejn filwaqt li tingħata attenzjoni għal-livell ta' sajran, jiġi sseparat minn maz-zkuk bl-użu ta' magna tad-dris. Il-bżar imbagħad jintgħażel skont id-daqs bl-użu ta' għarbiel b'toqob b'dijametru ta' 8 mm. Imbagħad, il-bżar jitqiegħed fi xkejjer u jitgħaddas f'banjijiet għat-tgħaddis għal 7 ijiem. Ladarba t-tgħaddis ikun lest, il-bżar jitqaxxar bl-użu ta' magna tat-tqaxxir. Il-bżar imbagħad jiġi sseparat minn mal-polpa tal-qoxra billi jinħasel b'ilma nadif.

Biex jiġi evitat l-iskurar, il-bżar jista' jitgħaddas f'soluzzjoni ta' 2 % aċidu ċitriku għal siegħa, imbagħad jitlaħlaħ. Wara dan, il-bżar jitnixxef fix-xemx għal jumejn u mbagħad jitnixxef ulterjorment bl-użu ta' apparat li jnixxef f'temperatura ta' 60-70 °C għal 6 sigħat. Inkella, jitnixxef biss fix-xemx, u jkollu bżonn mill-inqas 3 ijiem f'kundizzjonijiet normali tat-temp. Il-bżar imbagħad jiġi ssortjat b'għarbiel b'toqob b'dijametru ta' 3 mm. Il-bżar abjad ta' daqs simili mbagħad jiġi ppakkjat fi xkejjer tax-xoqqa miksija b'boroż tal-plastik fuq ġewwa u jinħażen f'kamra bit-temperatura u bl-umdità kkontrollati.

Il-proċeduri ta' pproċessar ta' hawn fuq għandhom impatt konsiderevoli fuq it-togħma tal-"Lada Putih Muntok" peress li l-proċess tat-tgħaddis irattab il-ġilda li għandha titqaxxar u jneħħi l-ħmieġ, it-trab, u sustanzi oħra mhux meħtieġa, biex jirriżulta prodott aktar nadif bit-togħma sottili t-tajba. Il-proċess ta' tnixxif jinfluwenza wkoll it-togħma tal-"Lada Putih Muntok". Bis-saħħa tal-għarfien lokali tagħhom, ir-residenti tal-Provinċja tal-Gżejjer ta' Bangka Belitung jafu meta u kif għandhom inixxfu l-"Lada Putih Muntok" sabiex ma jinxifx iżżejjed u ma jitlifx it-togħma tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

—