C/2024/1908

1.3.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1908)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Lada Putih Muntok"

EU-nr.: PDO-ID-02919 — 17.4.2023

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Lada Putih Muntok"

2. **Lidstaat of derde land**

Indonesië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Lada Putih Muntok" heeft een geelwitte, bruinwitte of grijswitte kleur en een dichtheid van ongeveer 663,895 g/l. "Lada Putih Muntok" heeft een piperinegehalte van meer dan 5,7 gram per 100 gram peperkorrels.

De "Lada Putih Muntok"-korrels die worden verhandeld, worden ingedeeld als product van kwaliteit I of kwaliteit II. Voor kwaliteit I geldt dat het product bij maximaal 1 gram per 100 gram korrels een fysiek gebrek mag vertonen, een maximaal vochtgehalte van 13 gram per 100 gram korrels heeft, geelwit van kleur is, vrij is van de *Salmonella* sp.-bacterie en niet verontreinigd is met levende of dode insecten. Voor kwaliteit II zijn de eisen inzake fysieke gebreken minder restrictief, te weten maximaal 2 gram per 100 gram korrels. Verder heeft het product van kwaliteit II een vochtgehalte van maximaal 14 gram per 100 gram korrels en een geelwitte, grijswitte of bruinwitte kleur.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiefasen vinden plaats in het volgende gebied:

de provincie Bangka Belitung die zes regentschappen en één stad omvat, te weten: de regentschappen Bangka, Bangka Tengah, Bangka Barat, Bangka Selatan, Belitung en Belitung Timur, en de stad Pangkal Pinang.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Verpakking

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

"Lada Putih Muntok" in de vorm van gecertificeerde peperkorrels voor verkoop tussen bedrijven (B2B) wordt verpakt in zakken van polyester met een nettogewicht van 50 kg per zak. Elke zak wordt genaaid met een machine en voorzien van de code van de partij. Het product kan ook in andere verpakkingsvormen op de markt worden gebracht voor consumenten.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Logo

Het product met de BOB "Lada Putih Muntok" moet worden aangeboden met het eigen logo en het Indonesische nationale logo voor geografische aanduidingen, zoals hieronder aangegeven:

"Lada Putih Muntok"-logo	Indonesisch nationaal logo voor geografische aanduidingen

Etikettering

Elke verpakking van "Lada Putih Muntok" in de vorm van peperkorrels wordt geïdentificeerd aan de hand van een partijcode die de volgende informatie bevat:

- gewicht in kg;

- kwaliteit: 1) met de hand geplukt; 2) tweemaal gewassen; 3) ASTA (American Spice Trade Association); 4) FAQ (Fair Average Quality) en lichte bessen;

— landen van bestemming;

— logo van "Lada Putih Muntok";

— oogstjaar.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

"Lada Putih Muntok" in de vorm van peperkorrels en peperpoeder mag alleen worden geproduceerd in de provincie Bangka Belitung die zes regentschappen en één stad omvat, te weten de regentschappen Bangka, Bangka Tengah, Bangka Barat, Bangka Selatan, Belitung en Belitung Timur, en de stad Pangkal Pinang.

"Lada Putih Muntok" wordt geteeld in gebieden op een hoogte van 0 tot 500 m boven zeeniveau.

5. Verband met het geografische gebied

In de provincie Bangka Belitung heerst een vochtig tropisch klimaat dat wordt beïnvloed door de moessons. Er valt zeven maanden per jaar neerslag, van september tot en met april, en het is er drie maanden droog, in juni, juli en augustus. Op basis van gegevens van het agentschap voor meteorologie en geofysica van 2004 varieert de luchtvochtigheid van 72 % tot 89 %, met een gemiddelde maandelijkse vochtigheid van 81 %.

Het grootste deel van het gebied bestaat uit zee, waardoor de hoge verdampingssnelheid van het zeewater veel invloed heeft op de grote hoeveelheid neerslag in dit gebied. December is met 337,90 mm de maand met de meeste neerslag en juli met 25,40 mm de maand met de minste neerslag. De gemiddelde neerslag bedraagt 173,40 mm/maand met 16 regendagen per maand. Met dit hoge aantal regendagen is deze regio bijna het hele jaar door nat (de gemiddelde maandelijkse neerslag bedraagt meer dan 100 mm). Dergelijke weersomstandigheden zijn gunstig voor de groei van peperplanten, omdat er veel water voor de planten beschikbaar is. Bovendien is er overvloedig zonlicht, wat bevorderlijk is voor het fotosyntheseproces en voor de productiviteit en kwaliteit van de peperplanten.

De topografie van de provincie Bangka Belitung is over het algemeen vlak, met stukken laagland, valleien en kleine heuvels. Het laagland bevindt zich gemiddeld op 50 m boven zeeniveau. Het hoogste punt is de piek van de berg Maras op het eiland Bangka, die zich op 699 m boven zeeniveau bevindt, en de piek van de berg Tajam op het eiland Belitung, die zich op 500 m boven zeeniveau bevindt.

De provincie heeft een divers landschap: 46,19 % is vlak, 41,08 % glooiend en 12,37 % heuvelachtig en moerassig. 90 % van het landschap ligt op een hoogte van minder dan 100 m boven zeeniveau en slechts ongeveer 10 % van het gebied ligt op meer dan 100 m boven zeeniveau. De hellingen variëren over het algemeen van 15 tot 56°. Deze topografische kenmerken zorgen voor een uitstekende omgeving voor de teelt van peperplanten. "Lada Putih Muntok" wordt geteeld in gebieden op een hoogte van 0 tot 500 m boven zeeniveau. Het grootste deel van de "Lada Putih Muntok" wordt geteeld op roodgele podzolgronden met een pH van minder dan 4 tot 4,6, wat een zure minerale bodem is. De bodem is van invloed op de planten, die daardoor een hoog piperinegehalte produceren. Het is bekend dat piperine peper zijn scherpe smaak geeft. Door het hoge piperinegehalte heeft "Lada Putih Muntok" een vrij pittige smaak. Het piperinegehalte van "Lada Putih Muntok" bedraagt meer dan 5,7 gram per 100 gram peperkorrels, wat hem onderscheidt van pepersoorten uit andere gebieden.

Dankzij de natuurlijke factoren (in combinatie met de hieronder beschreven lokale verwerkingsmethoden) ontstaat een uniek aroma dat er samen met het hoge piperinegehalte (meer dan 5,7 %) voor zorgt dat "Lada Putih Muntok" zich onderscheidt van pepersoorten uit andere regio's.

Menselijke factoren

Volgens historische documenten werd de peperplant in Bangka geïntroduceerd door Demang Abang Muhammad Ali, een lokale leider in Muntok. Hij bracht de peperkorrels in 1860 van het eiland Lingga, in de Riau-archipel, naar dit gebied. Sindsdien wordt deze pepersoort, die bij de plaatselijke gemeenschap bekendstaat als "sahang", in dit gebied aangeplant.

De bevolking van de provincie Bangka Belitung kent en teelt al eeuwenlang peperplanten. Peperkorrels maken bijgevolg reeds lange tijd deel uit van hun dagelijkse leven.

Peper heeft een aanzienlijke invloed op de sociaaleconomische status van de gemeenschap, aangezien het bezit van peperplantages een maatstaf is voor iemands sociaaleconomische status. Bijgevolg wedijvert de bevolking van de provincie Bangka Belitung steeds om het grootste aantal peperplanten te telen.

De menselijke factor die het meest van invloed is op de uiteindelijke kenmerken van "Lada Putih Muntok", zijn de verwerkingsmethoden die in de loop der eeuwen van generatie op generatie zijn ontwikkeld en geperfectioneerd. Alle verwerkingsmethoden bestaan uit twee hoofdfasen: weken en drogen. De plaatselijke bevolking gebruikt voor de verwerking van "Lada Putih Muntok" twee aanvaarde methoden: de "traditionele methode" en de "moderne methode". Beide methoden weerspiegelen de lokale knowhow en kunnen het smaakprofiel van "Lada Putih Muntok" beïnvloeden.

— Traditionele methode

De peperkorrels worden geplukt, met de hand van de stengels verwijderd en gesorteerd naar grootte en rijpheid. Peperbessen die nog groen en jong zijn, worden van de andere gescheiden. De rijpe peperkorrels worden vervolgens in zakken gedaan en in schoon stromend water (rivierwater) geweekt. Het weken duurt 10 tot 14 dagen, zodat de schil van de bessen zacht wordt.

Om ervoor te zorgen dat alle peperkorrels in het water zijn ondergedompeld, wordt er ballast op de zakken gelegd en worden de zakken regelmatig omgedraaid. Zodra de schil zacht is, worden de peperbessen met de hand gepeld (de schil wordt eraf gewreven) en gewassen. Daarna worden de peperkorrels op een schone mat in de zon gedroogd, waarbij ze worden beschermd tegen vuil en verontreinigingen.

De peperkorrels worden gedroogd tot het vochtgehalte maximaal 13 tot 14 % bedraagt. De gedroogde peperkorrels worden vervolgens gesorteerd door te blazen of te zeven om witte peperkorrels van goede kwaliteit te verkrijgen. Vervolgens worden de witte peperkorrels verpakt in jutezakken met een plastic binnenzak en opgeslagen in een ruimte met een gecontroleerde temperatuur en vochtigheid.

— Moderne methode

De peperbessen die handmatig zijn geplukt, waarbij op de rijpheid is gelet, worden met een dorsmachine van de stengels verwijderd. Daarna worden de peperkorrels naar grootte gesorteerd met een zeef met gaten met een diameter van 8 mm. Vervolgens worden de peperkorrels in zakken gedaan en gedurende zeven dagen in weekbakken ondergedompeld. Na het weken worden de peperkorrels met een schilmachine geschild. Dan worden de peperkorrels van de schillen gescheiden door ze met schoon water te wassen.

Om te voorkomen dat de peperkorrels bruin worden, mogen ze gedurende een uur in een citroenzuuroplossing van 2 % worden geweekt, waarna ze moeten worden afgespoeld. Daarna worden de peperkorrels gedurende twee dagen in de zon gedroogd en vervolgens gedurende zes uur verder gedroogd met een droger op een temperatuur van 60 tot 70 °C. Ofwel worden de korrels enkel in de zon gedroogd, hetgeen bij normale weersomstandigheden minimaal 3 dagen duurt. Dan worden de peperkorrels gesorteerd met een zeef met gaten met een diameter van 3 mm. Vervolgens worden de witte peperkorrels van gelijke grootte verpakt in jutezakken met een plastic binnenzak en opgeslagen in een ruimte met een gecontroleerde temperatuur en vochtigheid.

De bovengenoemde verwerkingsprocedés hebben een grote invloed op de smaak van "Lada Putih Muntok", aangezien door het weken de schil zacht wordt zodat deze kan worden verwijderd, en vuil, stof en andere onnodige stoffen worden verwijderd. Dit levert een schoner product op met de juiste subtiele smaak. Ook het droogproces is van invloed op de smaak van "Lada Putih Muntok". Door hun traditionele kennis weten de bewoners van de provincie Bangka Belitung wanneer en hoe zij de "Lada Putih Muntok" moeten drogen zodat de peperkorrels niet te droog worden en hun smaak niet verliezen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

—