C/2024/1908

1.3.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1908)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) por um período de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Lada Putih Muntok»

N.º UE: PDO-ID-02919 - 17.4.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Lada Putih Muntok»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Indonésia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. - Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A «Lada Putih Muntok» apresenta uma cor branca-amarelada, branca acastanhada ou branca acinzentada e uma densidade aproximada de 663,895 g/l. A «Lada Putih Muntok» tem um teor de piperina superior a 5,7 gramas por 100 gramas de grãos de pimenta.

Os grãos de pimenta «Lada Putih Muntok» comercializados são classificados em qualidade I ou qualidade II. A qualidade I tem um requisito respeitante ao defeito físico de, no máximo, 1 grama por 100 gramas de grãos de pimenta, um teor máximo de água de 13 gramas por 100 gramas de grãos de pimenta e cor branca-amarelada, estando isenta de bactérias *Salmonella* sp., bem como de qualquer contaminação por insetos vivos e mortos. Para a qualidade II, os requisitos relativos aos defeitos físicos são menos restritivos, sendo o máximo de 2 gramas por 100 gramas de grãos de pimenta, com um teor máximo de água de 14 gramas por 100 gramas de grãos de pimenta, e é admitida uma cor branca-amarelada ou acinzentada ou branca acastanhada.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção têm lugar na seguinte zona:

Província das ilhas Bangka Belitung, que abrange seis regências e uma cidade, nomeadamente: A Regência Bangka, a Regência de Bangka Central, a Regência de Bangka Ocidental, a Regência de Bangka do Sul, a Regência de Belitung, a Regência de Belitung Oriental e a Cidade de Pangkal Pinang.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

Acondicionamento

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

A «Lada Putih Muntok», sob a forma de grãos de pimenta certificados para venda entre empresas (B2B), é acondicionada em sacos de poliéster, com um peso líquido de 50 kg por saco. Cada saco é cosido à máquina e identificado com o código do lote. Também pode ser comercializada noutras formas de acondicionamento.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Logótipo

A DOP «Lada Putih Muntok» deve ser apresentada com o seu próprio logótipo e o logótipo da indicação geográfica nacional indonésia, conforme a seguir indicado:

Logótipo «Lada Putih Muntok»	Logótipo da Indicação Geográfica Nacional da Indonésia

Rotulagem

Cada embalagem de «Lada Putih Muntok» sob a forma de grãos de pimenta é identificada com um código do lote com as seguintes informações:

Peso em kg

Opção de qualidade: (1) Colhida à mão, (2) «Lavagem dupla», (3) ASTA (American Standard Trade Association), (4) FAQ (Qualidade Média Corrente) e Bagas leves

— Países de destino

— Logótipo da «Lada Putih Muntok»

— Ano de colheita

4. Delimitação concisa da área geográfica

A «Lada Putih Muntok», sob a forma de grãos de pimenta e de pimenta em pó, só pode ser produzida na província das Ilhas Belitung de Bangka, que abrange seis regências e uma cidade, a saber, a Regência de Bangka, a Regência de Bangka Central, a Regência de Bangka Ocidental, a Regência de Bangka do Sul, a Regência de Belitung, a Regência de Belitung Oriental e a Cidade de Pangkal Pinang.

A «Lada Putih Muntok» é cultivada em zonas com uma altitude de 0 - 500 m acima do nível do mar.

5. Relação com a área geográfica

A província das ilhas Bangka Belitung tem um clima tropical húmido, influenciado pelas monções. Chove durante sete meses do ano, de setembro a abril, sendo o período de tempo seco de três meses, entre junho e agosto. Com base em dados do Instituto de Meteorologia e Geofísica de 2004, a humidade varia entre 72 % e 89 %, sendo a humidade média mensal de 81 %.

Uma vez que a maior parte da área é constituída por mar, a taxa elevada de evaporação da água do mar afeta consideravelmente a elevada precipitação na região. A precipitação mais elevada, de 337,90 mm, ocorreu em dezembro e a precipitação mais baixa, de 25,40 mm, em julho. A precipitação média é de 173,40 mm/mês, com 16 dias de chuva por mês. Com este elevado número de dias de chuva, a região regista humidade quase todo o ano (a precipitação média mensal é superior a 100 mm). Este tipo de condições meteorológicas é benéfico para o crescimento dos pimenteiros, uma vez que há água em abundância. Além disso, a quantidade de luz solar para o processo de fotossíntese, bem como para aumentar a produtividade e a qualidade dos pimenteiros, é abundante.

A topografia da província das ilhas Bangka Belitung é geralmente plana, com algumas partes da área constituídas por planícies, vales e pequenas colinas. A altitude média da planície situa-se 50 m acima do nível do mar e o ponto mais alto a uma altitude de 699 m acima do nível do mar na Ilha de Bangka, no pico do Monte Maras, e a 500 m acima do nível do mar na Ilha de Belitung, no pico do Monte Tajam.

A província apresenta um perfil de terreno diversificado: plano (46,19 %), ondulado (41,08 %), acidentado e pantanoso (12,37 %), sendo que 90 % da paisagem tem uma altitude inferior a 100 m acima do nível do mar e apenas 10 % da área fica a mais de 100 m acima do nível do mar. Os declives do terreno variam geralmente entre 15° e 56°. Esta situação topográfica é excelente para o cultivo dos pimenteiros. A «Lada Putih Muntok» é cultivada em zonas com uma altitude de 0 - 500 m acima do nível do mar. A maior parte da «Lada Putih Muntok» é cultivada em tipos de solo criptopodzólico de cor amarela avermelhada com um pH inferior a 4 - 4,6, ou seja, um solo mineral ácido. O solo afeta os pimenteiros, dando origem à produção de níveis elevados de piperina, conhecida por conferir à pimenta o seu sabor picante. Devido ao elevado teor de piperina, a «Lada Putih Muntok» tem um sabor marcadamente picante. O teor de piperina da «Lada Putih Muntok» é superior a 5,7 gramas por 100 gramas de grãos de pimenta, o que distingue a «Lada Putih Muntok» das pimentas originárias de outras regiões.

Os fatores naturais (combinados com as capacidades locais de transformação descritas a seguir) ajudam a criar um perfil aromático único que, em conjunto com o elevado teor de piperina (superior a 5,7 %) na «Lada Putih Muntok», marca a diferença em relação às pimentas provenientes de outras regiões.

Fatores humanos

De acordo com vários registos históricos, o pimenteiro foi introduzido pela primeira vez em Bangka por Demang Abang Muhammad Ali, um dirigente local em Muntok que trouxe os grãos de pimenta da ilha de Lingga, no arquipélago de Riau, para esta região em 1860. Desde então, têm sido plantados nesta região pimenteiros, conhecidos pela comunidade local como «sahang».

Há centenas de anos que a população da província das ilhas Bangka Belitung conhece e cultiva pimenteiros, pelo que os grãos de pimenta são, desde há muito, parte integrante da sua vida quotidiana.

A pimenta influencia significativamente o estatuto socioeconómico da comunidade, uma vez que a propriedade das plantações de pimenteiros constitui uma medida do estatuto socioeconómico. Assim, a população da província das ilhas Bangka Belitung compete sempre pelo cultivo de mais pimenteiros.

O fator humano que mais influencia as características finais da «Lada Putih Muntok» prende-se com os métodos de transformação desenvolvidos e aperfeiçoados de geração em geração ao longo de séculos. Todos os métodos de processamento consistem em duas etapas principais: o processo de imersão e o processo de secagem. A população local utiliza dois métodos para a transformação da «Lada Putih Muntok»: o «método tradicional» e o «método moderno». Ambos representam o saber-fazer local e são capazes de influenciar o perfil gustativo da «Lada Putih Muntok».

— Método tradicional

Grãos de pimenta colhidos, separados dos caules à mão e selecionados por calibre e grau de maturação. Os frutos do pimento ainda verdes e jovens são separados dos outros. Em seguida, os grãos de pimenta maduros são colocados em sacos para serem imersos em água corrente limpa (rio). A imersão dura 10 a 14 dias para amolecer a pele do fruto.

Para garantir que todos os grãos de pimenta ficam submersos na água, os sacos são cobertos com lastro e virados periodicamente. Depois de amaciada a pele do fruto, o pimento é descascado (esfregado) e lavado. Os grãos de pimenta são, em seguida, secos ao sol numa esteira limpa e protegidos da sujidade e de contaminantes.

Os grãos de pimenta são secos até o teor de humidade atingir, no máximo, 13-14 %. Em seguida, procede-se à triagem dos grãos de pimenta secos por sopragem ou peneiração, a fim de obter grãos de pimenta brancos de qualidade. Os grãos de pimenta branca são então acondicionados em sacos de serapilheira forrados com sacos de plástico e armazenados numa sala com temperatura e humidade controladas.

— Métodos modernos

Os frutos do pimento que foram colhidos manualmente, tendo em conta o grau de maturação, são separados dos caules por meio de uma debulhadora. Os grãos de pimenta são então selecionados por calibre, utilizando um peneiro com orifícios de 8 mm de diâmetro. Em seguida, os grãos de pimenta são colocados em sacos e imersos em cubas durante sete dias. Depois da imersão, os grãos de pimenta são descascados com uma máquina de descasque. Os grãos de pimenta são, em seguida, separados da polpa da pele por meio de uma lavagem com água limpa.

Para evitar o escurecimento, os grãos de pimenta podem ser imersos numa solução de ácido cítrico a 2 % durante uma hora e a seguir enxaguados. Subsequentemente, os grãos de pimenta são secos ao sol durante dois dias, após os quais se continua a secagem com um secador a uma temperatura de 60 °C-70 °C durante seis horas. Em alternativa, são secos apenas ao sol, o que demora, no mínimo, 3 dias em condições meteorológicas normais. Os grãos de pimenta são então selecionados com um peneiro com um orifício de 3 mm de diâmetro. Os grãos de pimenta branca de dimensão similar são depois acondicionados em sacos de serapilheira forrados com sacos de plástico e armazenados numa sala com temperatura e humidade controladas.

Os processos de transformação acima referidos têm um impacto considerável no gosto da «Lada Putih Muntok», uma vez que o processo de imersão amolece a pele a descascar e elimina a sujidade, o pó e outras substâncias desnecessárias, resultando num produto mais limpo, com o sabor subtil ideal. O processo de secagem influencia igualmente o sabor da «Lada Putih Muntok». Devido aos conhecimentos locais, os habitantes da província das ilhas Bangka Belitung sabem quando e como secar a «Lada Putih Muntok», de maneira a não se tornar demasiado seca e perder o sabor.

Referência à publicação do caderno de especificações

—