C/2024/1908

1.3.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/1908)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1], în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Lada Putih Muntok”

Nr. UE: PDO-ID-02919 – 17.4.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Lada Putih Muntok”

2. **Statul membru sau țara terță**

Indonezia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Lada Putih Muntok” are o culoare alb-gălbui, alb-maroniu sau alb spre gri și o densitate de aproximativ 663,895 g/l. „Lada Putih Muntok” are un conținut de piperină de peste 5,7 grame la 100 de grame de boabe de piper.

Boabele de piper „Lada Putih Muntok” comercializate sunt clasificate ca fiind de calitate I sau de calitate II. În cazul calității I, limita defectelor fizice este de maximum 1 gram per 100 de grame de boabe de piper, conținutul maxim de apă este de 13 grame per 100 de grame de boabe de piper, iar boabele trebuie să aibă o culoare alb-gălbui și să fie lipsite de bacterii precum *Salmonella* spp., precum și de orice contaminare cu insecte vii și moarte. În cazul calității II, limita referitoare la defectele fizice este mai puțin restrictivă, și anume maximum 2 grame per 100 de grame de boabe de piper, conținutul maxim de apă este de 14 grame per 100 de grame de boabe de piper și se admite ca boabele să aibă o culoare alb-gălbui, alb-gri sau alb-maroniu.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției se desfășoară în următoarea arie:

Provincia Insulelor Bangka Belitung, care cuprinde șase regențe și un oraș, și anume: regența Bangka, regența Bangka centrală, regența Bangka de vest, regența Bangka de sud, regența Belitung, regența Belitung de est și orașul Pangkal Pinang.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalare

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Produsul „Lada Putih Muntok” sub formă de boabe de piper certificate pentru vânzarea între întreprinderi (B2B) este ambalat în saci din poliester, cu o greutate netă de 50 kg per sac. Fiecare sac este cusut cu ajutorul unei mașini și este identificat printr-un cod al lotului. De asemenea, produsul poate fi vândut consumatorilor în alte forme de ambalare.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Logo

DOP „Lada Putih Muntok” trebuie să fie însoțită atât de propriul logo, cât și de logoul pentru indicațiile geografice naționale din Indonezia, ilustrat mai jos:

Logoul „Lada Putih Muntok”	Logoul pentru indicațiile geografice naționale din Indonezia

Etichetare

Fiecare ambalaj care conține „Lada Putih Muntok” sub formă de boabe de piper este identificat cu un cod al lotului care furnizează următoarele informații:

Greutatea în kg

Opțiunea legată de calitate: (1) culese manual, (2) două spălări, (3) ASTA (Asociația Americană a Comerțului cu Condimente), (4) FAQ (calitate medie echitabilă) și calitate inferioară

— Țări de destinație

— Logoul „Lada Putih Muntok”

— Anul de recoltă

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Boabele de piper și pudra de piper „Lada Putih Muntok” pot fi produse numai în Provincia Insulelor Bangka Belitung, care cuprinde șase regențe și un oraș, și anume regența Bangka, regența Bangka centrală, regența Bangka de vest, regența Bangka de sud, regența Belitung, regența Belitung de est și orașul Pangkal Pinang.

Piperul „Lada Putih Muntok” este cultivat în zone cu o altitudine cuprinsă între 0 și 500 m deasupra nivelului mării.

5. Legătura cu aria geografică

Clima Provinciei Insulelor Bangka Belitung este tropicală umedă, influențată de sezoanele musonice. Este caracterizată de ploi timp de șapte luni pe an, din septembrie până în aprilie, și de un sezon uscat care durează trei luni, în perioada iunie-august. Pe baza datelor din 2004 furnizate de Agenția de meteorologie și geofizică, umiditatea aerului variază între 72 și 89 %, cu o umiditate medie lunară de 81 %.

Cea mai mare parte a ariei este lângă mare, iar rata ridicată de evaporare a apei de mare determină în mare măsură abundența precipitațiilor din această zonă. Cea mai mare cantitate de precipitații, de 337,90 mm, s-a înregistrat în decembrie, iar cea mai scăzută, de 25,40 mm, în iulie. Media precipitațiilor este de 173,40 mm/lună, cu 16 zile ploioase pe lună. Având în vedere numărul mare de zile ploioase, această regiune este umedă aproape pe tot parcursul anului (media lunară a precipitațiilor depășește 100 mm). Astfel de condiții meteorologice sunt benefice pentru creșterea plantelor de piper, deoarece apa pentru plante este disponibilă din belșug. În plus, cantitatea de lumină solară pentru procesul de fotosinteză, precum și pentru creșterea productivității și a calității plantelor de piper este abundentă.

Relieful Provinciei Insulelor Bangka Belitung este în general plat, unele părți ale ariei fiind constituite din zone joase, văi și dealuri mici. Altitudinea medie a zonelor joase este de 50 m deasupra nivelului mării, punctul cel mai înalt, aflat la o altitudine de 699 m deasupra nivelului mării, pe insula Bangka (vârful muntelui Maras), fiind urmat de vârful muntelui Tajam, de pe insula Belitung, care se înalță până la 500 m deasupra nivelului mării.

Provincia are un profil topografic variat, cu suprafețe plate în proporție de 46,19 %, ondulate în proporție de 41,08 %, deluroase și mlăștinoase în proporție de 12,37 %. În proporție de 90 %, peisajul este caracterizat de altitudini mai mici de 100 m deasupra nivelului mării, doar aproximativ 10 % din suprafață aflându-se la peste 100 m deasupra nivelului mării. Pantele terenurilor variază, în general, între 15 și 56 °. Această situație topografică este excelentă pentru cultivarea plantelor de piper. Piperul „Lada Putih Muntok” este cultivat în zone cu o altitudine cuprinsă între 0 și 500 m deasupra nivelului mării. Cea mai mare parte a plantelor de piper cu DOP „Lada Putih Muntok” sunt cultivate pe tipuri de soluri podzolice roșii-galbene, caracterizate printr-un pH mai mic de 4-4,6, reprezentând un sol mineral acid. Solul influențează plantele, care produc apoi niveluri ridicate de piperină. Se știe că iuțeala piperului este dată de piperină. Datorită nivelului ridicat de piperină, „Lada Putih Muntok” are un gust picant destul de puternic. Nivelul piperinei din boabele de „Lada Putih Muntok” este mai mare de 5,7 grame la 100 de grame de boabe de piper, ceea ce diferențiază „Lada Putih Muntok” de tipurile de piper originare din alte regiuni.

Factorii naturali (combinați cu capacitățile locale de prelucrare descrise mai jos) contribuie la crearea unui profil aromatic unic care, împreună cu nivelul ridicat de piperină (peste 5,7 %) din „Lada Putih Muntok”, diferențiază acest piper de tipurile de piper originare din alte regiuni.

Factori umani

Potrivit mai multor izvoare istorice, planta de piper a fost introdusă în Bangka pentru prima dată de Demang Abang Muhammad Ali, un conducător local din Muntok. El a adus boabele de piper în această zonă în 1860 de pe insula Lingga, din arhipelagul Riau. De atunci, în această zonă au fost cultivate plantele de piper, cunoscute de comunitatea locală sub denumirea de „sahang”.

Populația din Provincia Insulelor Bangka Belitung cunoaște și cultivă plantele de piper de sute de ani. Așadar, boabele de piper au făcut și fac parte integrantă din viața de zi cu zi a localnicilor.

Piperul are o influență semnificativă asupra statutului socioeconomic al comunității, deținerea de plantații de piper fiind folosită drept etalon al statutului socioeconomic al unei persoane. Așadar, locuitorii din Provincia Insulelor Bangka Belitung se află mereu în competiție pentru a cultiva mai multe plante de piper.

Factorul uman care influențează cel mai mult caracteristicile finale ale produsului „Lada Putih Muntok” este reprezentat de metodele de prelucrare dezvoltate și perfecționate din generație în generație de-a lungul secolelor. Toate metodele de prelucrare constau în două etape principale: procesul de înmuiere și procesul de uscare. Două metode sunt utilizate de localnici și sunt acceptate în procesul de prelucrare a produsului „Lada Putih Muntok”: „metoda tradițională” și „metoda modernă”. Ambele metode reflectă priceperea locală și pot influența profilul de gust al produsului „Lada Putih Muntok”.

— Metoda tradițională

Boabele de piper sunt culese, separate de tulpini și triate în funcție de mărime și de gradul de coacere. Boabele de piper care sunt încă verzi și tinere sunt separate de celelalte. Boabele de piper coapte sunt apoi introduse în saci pentru a fi înmuiate în apă curgătoare curată (râu). Înmuierea durează 10-14 zile și este menită a înmuia pielița fructului.

Pentru a se garanta că toate boabele de piper sunt scufundate în apă, sacii sunt acoperiți cu balast și întorși periodic. După ce pielițele fructelor s-au înmuiat, piperul este decojit manual (prin frecare), apoi este spălat. Boabele de piper sunt apoi uscate la soare pe un covor curat și sunt protejate de murdărie și de surse de contaminare.

Boabele de piper sunt uscate până când conținutul de umiditate este de maximum 13-14 %. Boabele de piper uscate sunt apoi triate prin suflare sau vânturare, pentru a se obține boabe de piper alb de calitate. Boabele de piper alb sunt apoi ambalate în saci de iută căptușiți cu pungi de plastic la interior și depozitate într-o încăpere cu temperatură și umiditate controlate.

— Metode moderne

Boabele de piper, care au fost culese manual, acordându-se atenție gradului de coacere, sunt separate de tulpini cu ajutorul unei mașini de treierat. Boabele de piper sunt triate apoi în funcție de dimensiune, cu ajutorul unei site ale cărei găuri au un diametru de 8 mm. Apoi, boabele de piper sunt introduse în saci și lăsate la înmuiat în cuve de înmuiere timp de 7 zile. După înmuiere, boabele de piper sunt decojite cu ajutorul unei mașini de decojit. Boabele de piper sunt apoi separate de pulpa de sub pieliță prin spălarea lor cu apă curată.

Pentru ca boabele de piper să nu devină maro, ele pot fi înmuiate într-o soluție cu 2 % acid citric timp de 1 oră, apoi clătite. După aceea, boabele de piper sunt uscate mai întâi la soare timp de 2 zile și apoi cu ajutorul unui uscător la o temperatură de 60-70 °C timp de 6 ore sau, atunci când sunt uscate numai la soare, este nevoie de minimum 3 zile în condiții meteorologice normale. Boabele de piper sunt apoi triate cu ajutorul unei site ale cărei găuri au un diametru de 3 mm, după care boabele de piper cu dimensiuni similare sunt ambalate în saci de iută căptușiți cu pungi de plastic la interior și depozitate într-o încăpere cu temperatură și umiditate controlate.

Procedeele de prelucrare descrise mai sus au un impact considerabil asupra gustului produsului „Lada Putih Muntok”, deoarece procesul de înmuiere înmoaie pielița care urmează să fie îndepărtată și elimină murdăria, praful și alte substanțe inutile, obținându-se astfel un produs mai curat, cu aroma subtilă adecvată. Și procesul de uscare influențează gustul piperului „Lada Putih Muntok”. Datorită cunoștințelor lor locale, locuitorii Provinciei Insulelor Bangka Belitung știu când și cum să usuce „Lada Putih Muntok”, astfel încât produsul să nu fie prea uscat și să nu își piardă gustul.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

—