C/2024/1908

1.3.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1908)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lada Putih Muntok“

EÚ č.: PDO-ID-02919 – 17.4.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Lada Putih Muntok“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Indonézia

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Korenie „Lada Putih Muntok“ je žltobielej, hnedobielej alebo sivobielej farby a má hustotu približne 663,895 g/l. Obsah piperínu v korení „Lada Putih Muntok“ je viac než 5,7 gramu na 100 gramov zrniek korenia.

Zrnká korenia „Lada Putih Muntok“, s ktorými sa obchoduje, sú klasifikované ako zrnká I. alebo II. akosti. Korenie I. akosti spĺňa požiadavku, aby fyzické poškodenie predstavovalo maximálne 1 gram zrniek na 100 gramov zrniek, má maximálny obsah vody 13 gramov na 100 gramov zrniek, žltobielu farbu a nie je v ňom prítomná baktéria *Salmonella* sp. ani nie je kontaminované živým či mŕtvym hmyzom. Pokiaľ ide o korenie II. akosti, požiadavka na fyzické poškodenie je menej prísna, konkrétne maximálne 2 gramy na 100 gramov zrniek, pričom je povolený maximálny obsah vody 14 gramov na 100 gramov zrniek a žltobiela, sivobiela alebo hnedobiela farba korenia.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v identifikovanej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby sa uskutočňujú v tejto oblasti:

ostrovná provincia Bangka Belitung, ktorá zahŕňa šesť regentstiev a jedno mesto, konkrétne: regentstvo Bangka, regentstvo Stredná Bangka, regentstvo Západná Bangka, regentstvo Južná Bangka, regentstvo Belitung, regentstvo Východný Belitung a mesto Pangkal Pinang.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Korenie „Lada Putih Muntok“ vo forme certifikovaných zrniek korenia na predaj medzi podnikmi (B2B) je balené v polyesterových vreciach s čistou váhou 50 kg na jedno vrece. Každé vrece je strojovo zašité a označené kódom šarže. Môže sa predávať spotrebiteľom aj v iných formách baleniach.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Logo

CHOP „Lada Putih Muntok“ by sa malo používať spolu s jeho logom, ako aj s logom indonézskeho vnútroštátneho zemepisného označenia, ako sa uvádza nižšie:

logo „Lada Putih Muntok“	logo indonézskeho vnútroštátneho zemepisného označenia

Označovanie

Každé balenie, v ktorom je zabalené korenie „Lada Putih Muntok“ vo forme zrniek korenia, je označené kódom šarže, ktorý obsahuje tieto informácie:

hmotnosť v kg,

informáciu o akosti: 1) ručne zbierané; 2) dvakrát premyté; 3) ASTA (Americká asociácia obchodu s korením – American Spice Trade Association); 4) FAQ (dobrá priemerná akosť – Fair Average Quality) a „Light Berries“ (ľahké zrná)

— krajiny určenia

— logo „Lada Putih Muntok“

— rok zberu

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Korenie „Lada Putih Muntok“ vo forme zrniek korenia a prášku z korenia sa môže vyrábať len v ostrovnej provincii Bangka Belitung, ktorá zahŕňa šesť regentstiev a jedno mesto, konkrétne regentstvo Bangka, regentstvo Stredná Bangka, regentstvo Západná Bangka, regentstvo Južná Bangka, regentstvo Belitung, regentstvo Východný Belitung a mesto Pangkal Pinang.

Korenie „Lada Putih Muntok“ sa pestuje v oblastiach s nadmorskou výškou 0 – 500 m nad morom.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Ostrovná provincia Bangka Belitung má vlhké tropické podnebie, ktoré je ovplyvňované monzúnmi. Prší tu sedem mesiacov v roku, od septembra do apríla, a tri mesiace od júna do augusta je sucho. Podľa údajov Agentúry pre meteorológiu a geofyziku z roku 2004 sa vlhkosť vzduchu pohybuje okolo 72 – 89 % a priemerná vlhkosť za mesiac je 81 %.

Keďže väčšinu územia tvorí more, miera odparovania morskej vody je vysoká a výrazne ovplyvňuje vysoký úhrn zrážok v tejto oblasti. Najviac zrážok, na úrovni 337,90 mm, spadlo v decembri a najmenej, na úrovni 25,40 mm, spadlo v júli. Priemerný úhrn zrážok dosahuje 173,40 mm za mesiac, čo zodpovedá 16 daždivým dňom mesačne. Vzhľadom na vysoký počet daždivých dní je tento región vlhký takmer celý rok (priemerný mesačný úhrn zrážok je viac než 100 mm). Takéto počasie je priaznivé pre rast piepra, pretože voda, ktorú rastliny potrebujú, je dostupná vo veľmi veľkej miere. Okrem toho je tu aj dostatočné množstvo slnečného žiarenia potrebného pre proces fotosyntézy, ako aj pre zvýšenie produktivity a kvality rastlín piepra.

Topografia ostrovnej provincie Bangka Belitung je vo všeobecnosti rovinatá, pričom niektoré oblasti tvoria nížiny, údolia a pohoria zanedbateľnej veľkosti. Priemerná nadmorská výška nížin je 50 m nad morom a najvyšší bod sa nachádza v nadmorskej výške 699 m nad morom na vrchole hory Maras na ostrove Bangka Island a 500 metrov nad morom na hore Tajam na ostrove Belitung Island.

Provincia má rôznorodý profil terénu: rovinatý terén tvorí 46,19 %, nerovný terén tvorí 41,08 %, kopcovitý terén a močiare tvoria 12,37 %. 90 % krajiny sa nachádza v nadmorskej výške menej ako 100 m nad morom. Len asi 10 % oblasti sa nachádza v nadmorskej výške viac než 100 m nad morom. Sklon zvažovania terénu je vo všeobecnosti v rozpätí od 15 do 56°. Táto topografická situácia zabezpečuje výborné podmienky pre pestovanie piepra. Korenie „Lada Putih Muntok“ sa pestuje v oblastiach s nadmorskou výškou 0 – 500 m nad morom. Väčšina piepra „Lada Putih Muntok“ sa pestuje na červenožltých podzolových typoch pôdy, pre ktoré je typické pH pôdy menej ako 4 – 4,6, čo znamená že ide o kyslú minerálnu pôdu. Táto pôda má priaznivý vplyv na rastliny, ktoré potom produkujú vysoké úrovne peperínu. Peperín je známy tým, že sa podieľa na štipľavosti korenia. Vďaka vysokému obsahu peperínu má korenie „Lada Putih Muntok“ pomerne výraznú korenistú chuť. Podiel peperínu v korení „Lada Putih Muntok“ je viac ako 5,7 gramu na 100 gramov zrniek korenia, čím sa odlišuje od korenia „Lada Putih Muntok“ vyrábaného zo zrniek s pôvodnom v iných regiónoch.

Prírodné faktory (v kombinácii s miestnymi metódami spracovania, ktoré sa opisujú ďalej v texte) dokážu vytvoriť jedinečný aromatický profil korenia „Lada Putih Muntok“, ktorý ho spolu s vysokým obsahom peperínu (viac ako 5,7 %) odlišuje od korenia s pôvodom v iných regiónoch.

Ľudské faktory

Podľa viacerých historických záznamov piepor prvýkrát doviezol na ostrov Bangka muž menom Demang Abang Muhammad Ali, ktorý bol miestnym obchodníkom v Muntoku. V roku 1860 priniesol zrnká korenia do tejto oblasti z ostrova Lingga v súostroví Riau. Odvtedy sa v tejto oblasti sadí korenie, ktoré miestni obyvatelia nazývajú „sahang“.

Obyvatelia ostrovnej provincie Bangka Belitung poznajú a pestujú piepor už po stáročia. Zrnká korenia sú teda neoddeliteľnú súčasťou ich každodenného života.

Korenie má významný vplyv na sociálno-ekonomické postavenie komunity, pretože vlastníctvo pieprových plantáži je merítkom sociálno-ekonomického postavenia. Obyvatelia ostrovnej provincie Bangka Belitung preto neustále súťažia o to, kto vypestuje viac rastlín piepra.

Ľudským faktorom, ktorý najviac ovplyvňuje konečné vlastnosti korenia „Lada Putih Muntok“, sú metódy spracovania, ktoré sa vyvíjali a zdokonaľovali z generácie na generáciu po celé stáročia. Všetky metódy spracovania pozostávajú z dvoch hlavných krokov: z procesu máčania a procesu sušenia. Miestni obyvatelia používajú a uznávajú pri spracovaní korenia „Lada Putih Muntok“ obidve metódy: „tradičnú metódu“ aj „modernú metódu“. Obe metódy predstavujú miestne know-how a umožňujú ovplyvniť chuťový profil korenia „Lada Putih Muntok“.

— Tradičná metóda

Plody piepra sa zbierajú, ručne oddeľujú od stonky a triedia podľa veľkosti a stupňa zrelosti. Plody piepra, ktoré sú stále zelené a mladé, sa oddeľujú od ostatných plodov. Zrelé plody sa potom ukladajú do vriec a následne sa máčajú v čistej tečúcej vode (v rieke). Máčanie trvá 10 až 14 dní s cieľom zmäkčiť šupku plodu.

Aby sa zabezpečilo, že sú všetky plody ponorené vo vode, na vrecia sa ukladá záťaž a vrecia sa pravidelne otáčajú. Po tom, ako šupka plodu zmäkne, odstraňuje sa ručne (trením) a následne sa olúpané plody umývajú dočista. Zrnká korenia sa potom sušia na slnku na čistej podložke a chránia sa pred znečistením a kontaminantmi.

Zrnká korenia sa sušia dovtedy, kým obsah vlhkosti nie je maximálne 13 až 14 %. Vysušené zrnká korenia sa potom triedia fúkaním alebo previevaním s cieľom získať kvalitné celé biele korenie. Zrnká bieleho korenia sa následne balia do jutových vriec vystlaných plastovými vrecami a skladujú v miestnosti s kontrolovanou teplotou a vlhkosťou.

— Moderné metódy

Plody piepra sa zbierajú ručne, pričom sa venuje pozornosť stupňu zrelosti, a následne sa oddeľujú od stonky s použitím mláťačky. Potom sa zrnká korenia triedia podľa veľkosti s použitím sita s priemerom ôk 8 mm. Následne sa zrnká korenia ukladajú do vriec a sedem dní sa máčajú v kadiach. Po skončení máčania sa plody olúpu s použitím lúpačky. Potom sa zrnká korenia oddeľujú od šupky umývaním v čistej vode.

Aby sa zabránilo zhnednutiu, zrnká korenia možno jednu hodinu máčať v 2 % roztoku kyseliny citrónovej a potom opláchnuť. Následne sa zrnká korenia dva dni sušia na slnku, potom sa šesť hodín sušia v sušičke pri teplote 60 až 70 °C. Ak sa zrnká sušia len na slnku, trvá sušenie za normálnych poveternostných podmienok minimálne tri dni. Zrnká korenia sa potom triedia s použitím sita s priemerom ôk 3 mm. Zrnká bieleho korenia podobnej veľkosti sa následne balia do jutových vriec vystlaných plastovými vrecami a skladujú v miestnosti s kontrolovanou teplotou a vlhkosťou.

Uvedené metódy spracovania majú značný vplyv na chuť korenia „Lada Putih Muntok“, keďže procesom namáčania sa zmäkčuje šupka, ktorá sa má olúpať, a odstraňujú sa nečistoty, prach a iné neželané látky, vďaka čomu je výrobok čistejší a má správnu jemnú chuť. Proces sušenia má vplyv aj na chuť korenia „Lada Putih Muntok“, pretože obyvatelia ostrovnej provincie Bangka Belitung vďaka svojim miestnym znalostiam vedia kedy a ako sušiť korenie „Lada Putih Muntok“, aby nebolo príliš suché a nestratilo svoju chuť.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

—