C/2024/1908

1.3.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/1908)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Lada Putih Muntok“

EU št.: PDO-ID-02919 – 17. april 2023

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Lada Putih Muntok“

2. **Država članica ali tretja država**

Indonezija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Lada Putih Muntok“ je rumenkasto bele, rjavkasto bele ali sivkasto bele barve z gostoto približno 663,895 g/l. Vsebnost piperina v proizvodu znaša več kot 5,7 grama na 100 gramov poprovih zrn.

Tržena poprova zrna „Lada Putih Muntok“ so razvrščena v kakovostni razred I ali II. Pri zrnih kakovostnega razreda I ima lahko fizično napako največ 1 gram na 100 gramov poprovih zrn, vsebnost vode lahko znaša največ 13 gramov na 100 gramov poprovih zrn, zrna pa so rumenkasto bele barve ter ne vsebujejo bakterij salmonele in živih ali mrtvih žuželk. Pri zrnih kakovostnega razreda II so pravila glede fizičnih napak milejša z največ 2 grama na 100 gramov poprovih zrn, vsebnost vode lahko znaša največ 14 gramov na 100 gramov poprovih zrn, zrna pa so rumenkasto bele, sivkasto bele ali rjavkasto bele barve.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje potekajo na naslednjem območju:

otočje Bangka Belitung, ki zajema šest okrajev in eno mesto, in sicer okraje Bangka, Osrednja Bangka, Zahodna Bangka, Južna Bangka, Belitung, Vzhodni Belitung in mesto Pangkal Pinang.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakiranje

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

„Lada Putih Muntok“ v obliki certificiranih poprovih zrn za prodajo med podjetji se pakira v vreče iz poliestra z neto težo 50 kg na vrečo. Vsaka vreča je strojno zašita in označena z oznako serije. Trži se lahko tudi za potrošnike v drugih oblikah embalaže.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Logotip

ZOP „Lada Putih Muntok“ je treba označiti z logotipom proizvoda in logotipom indonezijske nacionalne geografske označbe, kot sta prikazana spodaj:

Logotip „Lada Putih Muntok“	Logotip indonezijske nacionalne geografske označbe

Označevanje

Vsaka embalaža, v katero je zapakiran proizvod „Lada Putih Muntok“ v obliki poprovih zrn, ima navedeno oznako serije, ki vključuje naslednje informacije:

— težo v kg,

— kakovostni razred: (1) ročno obrano, (2) dvakrat prano, (3) ASTA (ameriško združenje za trgovino z začimbami), (4) FAQ (zadovoljiva povprečna kakovost) in nezreli plodovi,

— namembne države,

— logotip „Lada Putih Muntok“,

— leto pridelave.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

„Lada Putih Muntok“ v obliki poprovih zrn in popra v prahu se lahko proizvaja le na otočju Bangka Belitung, ki zajema šest okrajev in eno mesto, in sicer okraje Bangka, Osrednja Bangka, Zahodna Bangka, Južna Bangka, Belitung, Vzhodni Belitung in mesto Pangkal Pinang.

„Lada Putih Muntok“ se goji na območjih z nadmorsko višino 0–500 m.

5. Povezava z geografskim območjem

Otočje Bangka Belitung ima vlažno tropsko podnebje, na katero vplivajo monsuni. Dežuje sedem mesecev v letu, in sicer od septembra do aprila, tri mesece – od junija do avgusta – pa je suho. Glede na podatke agencije za meteorologijo in geofiziko iz leta 2004 vlažnost zraka znaša približno 72–89 %, pri čemer je povprečna mesečna vlažnost 81-odstotna.

Ker večina območja zajema morje, visoka stopnja izhlapevanja morske vode močno vpliva na veliko količino padavin na tem območju. Največ padavin je zapadlo decembra, in sicer 337,90 mm, najmanj pa julija, in sicer 25,40 mm. Povprečna količina padavin znaša 173,40 mm/mesec s 16 deževnimi dnevi na mesec. Zaradi tako velikega števila deževnih dni je to območje skoraj celo leto mokro (povprečna mesečna količina padavin znaša več kot 100 mm). Tako vreme je ugodno za rast poprovcev, saj je na voljo dovolj vode za te rastline. Poleg tega je na voljo veliko sončne svetlobe, ki omogoča fotosintezo ter večjo produktivnost in kakovost poprovcev.

Topografija otočja Bangka Belitung je na splošno ravna, nekatere dele območja pa sestavljajo nižine, doline in nizki griči. Povprečna nadmorska višina nižin znaša 50 m, najvišja točka na otoku Bangka pa je na nadmorski višini 699 m na vrhu hribovja Maras in na otoku Belitung na nadmorski višini 500 m na vrhu hribovja Tajam.

Profil pokrajine je raznolik: 46,19 % je ravnin, 41,08 % razgibanih površin ter 12,37 % gričev in močvirij. 90 % pokrajine je na nadmorski višini pod 100 m in le približno 10 % območja leži na več kot 100 m nadmorske višine. Naklon pobočij večinoma znaša od 15° do 56°. Te topografske razmere so odlične za gojenje poprovca. „Lada Putih Muntok“ se goji na območjih z nadmorsko višino 0–500 m. Večina popra „Lada Putih Muntok“ se goji na rdečih in rumenih podzolnih tleh s pH pod 4–4,6, kar so kisla mineralna tla. Tla vplivajo na rastline, ki nato proizvedejo visoke ravni piperina. Piperin je znan po tem, da popru daje ostrino. Zaradi visoke ravni piperina ima proizvod „Lada Putih Muntok“ precej pekoč okus. Vsebnost piperina v proizvodu „Lada Putih Muntok“ znaša več kot 5,7 grama na 100 gramov poprovih zrn, po čemer se „Lada Putih Muntok“ razlikuje od popra z drugih območij.

Naravni dejavniki (skupaj z lokalnimi predelovalnimi zmogljivostmi, opisanimi v nadaljevanju) prispevajo k edinstveni aromi, po kateri se poper „Lada Putih Muntok“ skupaj z visoko vsebnostjo piperina (več kot 5,7 %) razlikuje od popra z drugih območij.

Človeški dejavniki

Glede na zgodovinske zapise je poprovec na otok Bangka prvič prinesel Demang Abang Muhammad Ali, ki je bil lokalni voditelj v Muntoku. Poper je na to območje prinesel leta 1860 z otoka Lingga, ki je del otočja Riau. Od takrat se na tem območju sadi poprovec, ki ga lokalna skupnost imenuje *sahang*.

Prebivalci otočja Bangka Belitung poprovec poznajo in gojijo že stoletja. Poprova zrna so tako od nekdaj sestavni del njihovega vsakodnevnega življenja.

Poper pomembno vpliva na socialno-ekonomski položaj v skupnosti, saj se ta meri prav z lastništvom nasadov poprovca. Zato prebivalci otočja Bangka Belitung nenehno tekmujejo med sabo, kdo bo pridelal več popra.

Človeški dejavnik, ki najbolj vpliva na končne značilnosti proizvoda „Lada Putih Muntok“, so metode predelave, ki jih različne generacije skozi stoletja razvijajo in izpopolnjujejo. Vse metode predelave so sestavljene iz dveh glavnih korakov: postopka namakanja in postopka sušenja. Poleg tega lokalni prebivalci pri predelavi proizvoda „Lada Putih Muntok“ uporabljajo dve sprejeti metodi: „tradicionalno metodo“ in „sodobno metodo“. Obe metodi predstavljata lokalno znanje in izkušnje ter lahko vplivata na okus proizvoda „Lada Putih Muntok“.

— Tradicionalna metoda

Poper se obere, ročno speclja ter razvrsti po velikosti in stopnji zrelosti. Plodovi, ki so še zeleni in mladi, se ločijo od drugih. Zreli poper se nato da v vreče in namoči v čisti tekoči vodi (reki). Namakanje traja 10–14 dni, da se lupina plodov zmehča.

Za zagotovitev, da so vsi plodovi potopljeni v vodo, se vreče prekrijejo z balastom in periodično obračajo. Ko se lupina plodov zmehča, se poper olupi (z drgnjenjem) in nato opere. Poprova zrna se nato posušijo na soncu na čisti podlagi, ki jih ščiti pred umazanijo in onesnaževali.

Poprova zrna se sušijo, dokler vsebnost vlage ne doseže največ 13–14 %. Posušena poprova zrna se nato razvrščajo s pihanjem ali vejanjem, da se dobijo kakovostna bela poprova zrna. Bela poprova zrna se nato zapakirajo v vreče, obložene s plastičnimi vrečami, in spravijo v prostor z nadzorovano temperaturo in vlažnostjo.

— Sodobne metode

Plodovi popra, ki so bili ročno obrani ob ustrezni stopnji zrelosti, se specljajo z mlatilnico. Poprova zrna se nato razvrščajo po velikosti, pri čemer se uporabi sito z luknjami premera 8 mm. Nato se dajo v vreče in sedem dni namakajo v namakalnih kadeh. Po končanem namakanju se olupijo s strojem za lupljenje. Ostanki lupine se nato odstranijo s poprovih zrn tako, da se operejo s čisto vodo.

Da se prepreči rjavenje poprovih zrn, se lahko eno uro namakajo v 2-odstotni raztopini citronske kisline in nato sperejo. Zatem se poprova zrna dva dni sušijo na soncu, nato pa še šest ur s sušilnikom pri temperaturi 60–70 °C. Lahko pa se sušijo tudi le na soncu, kar v običajnih vremenskih razmerah traja najmanj tri dni. Poprova zrna se nato sortirajo s sitom z luknjami premera 3 mm. Bela poprova zrna podobnih velikosti se nato zapakirajo v vreče, obložene s plastičnimi vrečami, in spravijo v prostor z nadzorovano temperaturo in vlažnostjo.

Navedeni postopki predelave znatno vplivajo na okus proizvoda „Lada Putih Muntok“, saj se s postopkom namakanja zmehča lupina, ki se nato olupi, ter odstranijo umazanija, prah in druge nepotrebne snovi, rezultat tega pa je čistejši proizvod z ustreznim prefinjenim okusom. Na okus proizvoda „Lada Putih Muntok“ vpliva tudi postopek sušenja. Prebivalci otočja Bangka Belitung zaradi svojega lokalnega znanja vedo, kdaj in kako sušiti poper „Lada Putih Muntok“, da se ne presuši in ne izgubi okusa.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

—