C/2024/1908

1.3.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1908)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Lada Putih Muntok”

EU-nr: PDO-ID-02919 – 17.4.2023

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Lada Putih Muntok”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Indonesien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Lada Putih Muntok” har en gulvit, brunvit eller gråvit färg, och en densitet på ca 663,895 g/l. ”Lada Putih Muntok” har en piperinhalt på över 5,7 gram per 100 gram pepparkorn.

”Lada Putih Muntok”-pepparkorn som är föremål för handel klassificeras som kvalitet I eller kvalitet II. För kvalitet I finns en gräns för fysiska defekter som säger att dessa inte får överstiga 1 gram per100 gram pepparkorn, att vattenhalten ska vara max 13 gram per 100 gram pepparkorn, att färgen ska vara gulvit samt att pepparkornen ska vara fria från salmonella sp.-bakterier och från all kontaminering med levande oh döda insekter. För kvalitet II är gränserna för fysiska defekter mindre restriktiva, med max 2 gram per 100 gram pepparkorn, en vattenhalt på max 14 gram per 100 gram pepparkorn, och både gulvit, gråvit och brunvit färg tillåten.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionsprocessen äger rum i följande område:

Provinsen Bangka-Belitung, med de två öarna Bangka och Belitung, som omfattar sex distrikt och en stad, nämligen distriktet Bangka, distriktet Centrala Bangka, distriktet Västra Bangka, distriktet Södra Bangka, distriktet Belitung, distriktet Östra Belitung och staden Pangkal Pinang.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackning

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

”Lada Putih Muntok” i form av certifierade pepparkorn för handel mellan företag (B2B-handel) förpackas i säckar av polyester, med en nettovikt på 50 kg per säck. Varje säck sys med maskin och identifieras med en partikod. Produkten kan också marknadsföras till konsumenter i andra förpackningstyper.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Logotyp

Den skyddade geografiska beteckningen ”Lada Putih Muntok” bör framställas med sin egen logotyp och med den indonesiska logotypen för nationell geografisk beteckning, enligt nedan:

	
”Lada Putih Muntok”-logotypen	Indonesisk logotyp för nationell geografisk beteckning

Märkning

Varje förpackning med ”Lada Putih Muntok” i form av pepparkorn identifieras med en partikod som innehåller följande information:

– Vikt (i kg)

Kvalitetsalternativ: 1) handplockade, 2) dubbelsköljda, 3) ASTA (*American Standard Trade Association)*, 4) FAQ, Fair Average Quality (ordinär kvalitet) och ljusa bär.

— Destinationsländer

— ”Lada Putih Muntok”-logotypen

— Skördeår

4. Kort beskrivning av det geografiska området

”Lada Putih Muntok” i form av pepparkorn och malen peppar får endast produceras i provinsen Bangka-Belitung, som omfattar sex distrikt och en stad, nämligen distriktet Bangka, distriktet Centrala Bangka, distriktet Västra Bangka, distriktet Södra Bangka, distriktet Belitung, distriktet Östra Belitung och staden Pangkal Pinang.

”Lada Putih Muntok” odlas i områden med en höjd på 0–500 m över havet.

5. Samband med det geografiska området

Provinsen Bangka-Belitung har ett blött tropiskt klimat, som är präglat av monsunerna. Provinsen har regn i sju månader under året, från september till april, och det är torrt under tre månader i juni–augusti. Enligt data från den meteorologiska och geofysiska myndigheten 2004 varierade luftfuktigheten omkring 72–89 % med en genomsnittlig fuktighet på 81 % per månad.

Eftersom området till största delen utgörs av hav, påverkar havsvattnets höga avdunstningstakt märkbart de stora regnmängderna i detta område. Den största regnmängden på 337,90 mm inträffade i december och den lägsta, på 25,40 mm, i juli. Den genomsnittliga regnmängden är 173,40 mm/månad, med 16 regndagar per månad. Med ett så högt antal regniga dagar är regionen blöt nästan året om (den genomsnittliga regnmängden per månad är över 100 mm). Ett sådant väder är gynnsamt för att odla pepparplantor, eftersom tillgången till vatten för plantorna är mycket stor. Dessutom är mängden solljus riklig både för fotosyntesprocessen och för att höja produktiviteten och kvaliteten på pepparplantorna.

Topografin i provinsen Bangka-Belitung är i allmänhet flack, och en del av området utgörs av lågländer, dalar och små kullar. Låglandet har en genomsnittlig höjd på 50 m över havet, och den högsta punkten ligger på 699 m över havet på toppen av berget Maras på ön Bangka samt 500 m över havet på berget Tajam på ön Belitung.

Provinsen har en skiftande markprofil: från flack 46,19 %, kuperad 41,08 %, berg och kärrmark 12,37 %. 90 % av landskapet har en höjd på mindre än 100 m över havet och endast kring 10 % av området ligger mer än 100 m över havet. Sluttningarna ligger i allmänhet på 15–56 grader. Denna topografiska situation är utmärkt för odling av pepparplantor. ”Lada Putih Muntok” odlas i områden med en höjd på 0–500 m över havet. Majoriteten av ”Lada Putih Muntok” odlas på rödgula podsoljordtyper, som kännetecknas av ett pH i jorden på mindre än 4–4,6, vilket gör dem till sur mineraljord. Jorden påverkar plantorna som därefter producerar höga nivåer av piperin. Piperin är känt för att ge pepparkornen deras skärpa. På grund av den höga piperinhalten har ”Lada Putih Muntok” en tämligen kryddig smak. Piperinhalten i ”Lada Putih Muntok” är över 5,7 gram per 100 gram pepparkorn, vilket gör att ”Lada Putih Muntok” skiljer sig från peppar som kommer från andra regioner.

Naturliga faktorer (i kombination med lokala bearbetningskapaciteten som beskrivs nedan) bidrar till att åstadkomma en unik aromprofil som tillsammans med den höga halten piperin (över 5,7 %) i ”Lada Putih Muntok” gör att den skiljer sig från peppar som kommer från andra regioner.

Mänskliga faktorer

Enligt historiska uppgifter introducerades pepparplantan först på Bangka av Demang Abang Muhammad Ali, som var en lokal ledare i Muntok. År 1860 tog han med sig pepparkorn till detta område från ön Lingga på Riauöarna. Sedan dess har peppar, som av lokalbefolkningen benämns ”sahang”, odlats i området.

Folket i provinsen Bangka-Belitung har känt till och odlat pepparplantor i hundratals år. Därför har pepparkornen länge varit en integrerad del av deras dagliga liv.

Peppar påverkar i hög grad samhällets socioekonomiska status, eftersom ägande av pepparplantager är ett mått på socioekonomisk status. Folket på Bangka och Belitung tävlar därför alltid om att odla allt fler pepparplantor.

Den mänskliga faktor som mest påverkar de slutliga egenskaperna hos ”Lada Putih Muntok” är de bearbetningsmetoder som utvecklats och förfinats från generation till generation över seklerna. Alla bearbetningsmetoder består av två huvudsakliga steg: blötläggningsprocessen och torkningsprocessen. Vidare är det två metoder som används av lokalbefolkningen och som godtas i bearbetningen av ”Lada Putih Muntok”: den ”traditionella metoden” och den ”moderna metoden”. Båda metoderna representerar det lokala kunnandet och påverkar smakprofilen på ”Lada Putih Muntok”.

— Traditionell metod

Pepparkornen plockas, skiljs från stjälkarna för hand och sorteras efter storlek och mognad. Pepparfrukter som fortfarande är gröna och unga skiljs från de andra. De mogna pepparkornen läggs sedan i säckar för att blötläggas i rent rinnande vatten (flodvatten). Blötläggningen varar i 10–14 dagar för att mjuka upp fruktens skal.

För att se till att alla pepparkorn blir nedsänka i vattnet täcks säckarna med ballast ovanpå och vänds regelbundet. När fruktskalet är uppmjukat skalas pepparn (gnuggas) och sköljs sedan. Pepparkornen torkas därefter i solen på en ren matta och skyddas mot smuts och föroreningar.

Pepparkornen torkas tills fukthalten är högst 13–14 %. De torkade pepparkornen sorteras sedan genom blåsning eller sållning för att få fram vita pepparkorn av god kvalitet. De vita pepparkornen packas därefter i jutesäckar fodrade med plastsäckar, och förvaras i ett rum med kontrollerad temperatur och fukt.

— Modern metod

Pepparfrukter som plockats för hand, med mognadsnivån i åtanke, skiljs från stjälkarna med en tröskningsmaskin. Pepparkornen sorteras sedan efter storlek med hjälp av en sikt med hål på 8 mm i diameter. Därefter läggs pepparkornen i säckar och blötläggs i kar i sju dagar. När blötläggningen är slutförd skalas pepparkornen med en skalningsmaskin. Pepparkornen skiljs därefter från fruktköttet genom tvättning med rent vatten.

För att undvika brunfärgning kan pepparkornen sänkas ner i en 2-procentig citronsyralösning i en timme och sedan sköljas. Därefter torkas pepparkornen i två dagar i solen och torkas sedan ytterligare med hjälp av en tork vid en temperatur på 60–70 °C i sex timmar. Alternativt torkas de endast i solen, vilket tar minst tre dagar under normala väderförhållanden. Pepparkornen sorteras därefter med en sikt med hål på 3 mm i diameter. De vita pepparkornen i samma storlek packas därefter i jutesäckar fodrade med plastsäckar, och förvaras i ett rum med kontrollerad temperatur och fukt.

De ovan nämnda bearbetningsprocesserna har en stor inverkan på smaken hos ”Lada Putih Muntok”, eftersom blötläggningsprocessen mjukar upp skalet som ska tas bort och avlägsnar smuts, damm och andra onödiga material, vilket ger en renare produkt med den rätta subtila smaken. Torkningsprocessen påverkar också smaken hos ”Lada Putih Muntok”. På grund av sin lokalkännedom vet invånarna i provinsen Bangka-Belitung när och hur ”Lada Putih Muntok” ska torkas så att den inte blir för torr och tappar smaken.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

—