



C/2024/1908

1.3.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/1908)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lada Putih Muntok”

Nr UE: PDO-ID-02919 – 17.4.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Lada Putih Muntok”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Indonezja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Lada Putih Muntok” ma barwę żółtawo-białą, brązowawo-białą lub szarawo-białą i gęstość wynoszącą około 663,895 g/l. „Lada Putih Muntok” zawiera ponad 5,7 g piperyny na 100 g ziaren pieprzu.

Ziarna „Lada Putih Muntok” będące przedmiotem obrotu klasyfikuje się do kategorii „jakość I” lub „jakość II”. W przypadku jakości I określono maksymalny limit ziaren z wadami fizycznymi na poziomie 1 g na 100 g ziaren pieprzu, maksymalną zawartość wody wynoszącą 13 g na 100 g ziaren pieprzu, barwę żółtawo-białą i brak bakterii *Salmonella* sp., a także brak zanieczyszczenia żywymi lub martwymi owadami. W przypadku jakości II limit dotyczący ziaren z wadami fizycznymi jest mniej restrykcyjny i wynosi maksymalnie 2 g na 100 g ziaren pieprzu, maksymalna zawartość wody wynosi 14 g na 100 g ziaren pieprzu, a dopuszczalne barwy to żółtawo-biała, szarawo-biała lub brązowawo-biała.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na następującym obszarze:

provincia Wysp Bangka i Belitung, obejmująca sześć jednostek kabupaten i jedno miasto, a mianowicie: kabupaten Bangka, kabupaten Bangka Środkowa, kabupaten Bangka Zachodnia, kabupaten Bangka Południowa, kabupaten Belitung, kabupaten Belitung Wschodni oraz miasto Pangkal Pinang.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, ścierania, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pakowanie

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Lada Putih Muntok” w postaci certyfikowanych ziaren pieprzu przeznaczonych do sprzedaży między przedsiębiorcami (B2B) pakuje się w torby wykonane z poliestru, każda o masie netto 50 kg. Torby szyje się maszynowo i oznacza kodem partii. Produkt można również oferować na rynku konsumentom w innych formach opakowań.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Logo

ChNP „Lada Putih Muntok” należy prezentować wraz z jego własnym logo oraz z logo indonezyjskiego krajowego oznaczenia geograficznego, jak pokazano poniżej:



Etykietowanie

Każde opakowanie „Lada Putih Muntok” w postaci ziaren pieprzu jest oznaczone kodem partii zawierającym następujące informacje:

masa w kg;

wariant jakości: 1) zbiór ręczny, 2) dwukrotne mycie, 3) ASTA (American Spice Trade Association – Amerykańskie Stowarzyszenie Handlu Przyprawami), 4) FAQ (Fair Average Quality – jakość rzetelna średnia) oraz Light Berries (lekkie jagody);

— kraje przeznaczenia;

— logo „Lada Putih Muntok”;

— rok zbiorów.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Lada Putih Muntok” w postaci ziaren pieprzu oraz pieprzu w proszku można produkować wyłącznie w prowincji Wysp Bangka i Belitung, obejmującej sześć jednostek kabupaten i jedno miasto, a mianowicie: kabupaten Bangka, kabupaten Bangka Środkowa, kabupaten Bangka Zachodnia, kabupaten Bangka Południowa, kabupaten Belitung, kabupaten Belitung Wschodni oraz miasto Pangkal Pinang.

„Lada Putih Muntok” uprawia się na obszarach położonych na wysokości 0–500 m n.p.m.

5. Związek z obszarem geograficznym

Pogoda w prowincji Wysp Bangka i Belitung związana jest z wilgotnym klimatem tropikalnym, na który wpływ wywierają monsuny. Przez siedem miesięcy w roku – od września do kwietnia – występują opady deszczu, a w okresie od czerwca do sierpnia następują trzy miesiące suche. Dane Agencji Meteorologii i Geofizyki z 2004 r. wskazują, że wilgotność powietrza waha się w zakresie ok. 72–89 %, a średnia miesięczna wilgotność wynosi 81 %.

Ponieważ większość obszaru stanowi morze, wysoki wskaźnik parowania wody morskiej w znacznym stopniu wpływa na duże opady deszczu na tym obszarze. Największe opady deszczu, wynoszące 337,90 mm, wystąpiły w grudniu, a najmniejsze – 25,40 mm – w lipcu. Średnie opady deszczu wynoszą 173,40 mm/miesiąc, przy czym występuje średnio 16 dni deszczowych miesięcznie. W związku z tak dużą liczbą dni deszczowych w regionie tym jest mokro niemal przez cały rok (średnie miesięczne opady wynoszą ponad 100 mm). Taka pogoda jest korzystna dla wzrostu roślin pieprzu, ponieważ mają one doskonały dostęp do wody. Zapewniona jest ponadto duża ilość światła słonecznego niezbędnego do procesu fotosyntezy, a także na potrzeby zwiększenia wydajności uprawy i jakości roślin pieprzu.

Konfiguracja powierzchni prowincji Wysp Bangka i Belitung jest na ogół płaska, a część obszaru zajmują niziny, doliny i niewielkie wzgórza. Średnia wysokość nizin wynosi 50 m n.p.m., a najwyższy punkt na wyspie Bangka leży na wysokości 699 m n.p.m. – na szczycie góry Maras, natomiast na wyspie Belitung na wysokości 500 m n.p.m. – na szczycie góry Tajam.

Prowincja ma zróżnicowane ukształtowanie terenu: płaskie – 46,19 %, pofałdowane – 41,08 %, pagórkowate i bagna – 12,37 %. 90 % krajobrazu stanowią tereny położone na wysokości poniżej 100 m n.p.m., a jedynie około 10 % obszaru leży na wysokości ponad 100 m n.p.m. Nachylenie terenu waha się zasadniczo w zakresie 15–56°. Oznacza to doskonałe warunki topograficzne do uprawy roślin pieprzu. „Lada Putih Muntok” uprawia się na obszarach położonych na wysokości 0–500 m n.p.m. Większość pieprzu „Lada Putih Muntok” uprawia się na czerwonych i żółtych glebach bielicowych, charakteryzujących się pH poniżej 4–4,6, czyli kwaśnych glebach mineralnych. Gleba wpływa na rośliny, które wytwarzają w efekcie duże ilości piperyny. Wiadomo, że piperyna nadaje pieprzowi ostrość. Ze względu na wysoką zawartość piperyny „Lada Putih Muntok” ma dość pikantny smak. Zawartość piperyny w „Lada Putih Muntok” wynosi ponad 5,7 g na 100 g ziaren pieprzu, co odróżnia produkt „Lada Putih Muntok” od pieprzu pochodzącego z innych regionów.

Czynniki naturalne (w połączeniu z lokalnymi zdolnościami przetwórczymi opisanymi poniżej) pomagają w ukształtowaniu unikalnego profilu aromatu, który wraz z wysoką zawartością piperyny (ponad 5,7 %) w „Lada Putih Muntok” odróżnia ten pieprz od pieprzu pochodzącego z innych regionów.

Czynniki ludzkie

Z dokumentów historycznych wynika, że roślinę pieprzu na wyspę Bangka jako pierwszy sprowadził Demang Abang Muhammad Ali, który był lokalnym przywódcą w Muntoku. W 1860 r. przywiózł on na ten obszar ziarna pieprzu z wyspy Lingga należącej do Archipelagu Riau. Od tamtej pory sady się na tym obszarze rośliny pieprzu znane w społeczności lokalnej pod nazwą „sahang”.

Mieszkańcy prowincji Wysp Bangka i Belitung od setek lat znają i uprawiają rośliny pieprzu. Ziarna pieprzu od dawna stanowią zatem integralną część ich codziennego życia.

Pieprz znacząco wpływa na status społeczno-ekonomiczny społeczności, gdyż posiadanie plantacji pieprzu jest miarą tego statusu. W związku z tym mieszkańcy prowincji Wysp Bangka i Belitung konkurują zawsze między sobą pod względem uprawy większej liczby roślin pieprzu.

Czynnikiem ludzkim, który w największym stopniu wpływa na ostateczne właściwości „Lada Putih Muntok”, są metody przetwarzania, opracowywane i doskonalone na przestrzeni wieków przez kolejne pokolenia. Wszystkie metody przetwarzania obejmują dwa główne etapy: proces moczenia i proces suszenia. Ludność lokalna stosuje ponadto dwie akceptowane metody przetwarzania „Lada Putih Muntok”. „metodę tradycyjną” i „metodę nowoczesną”. Obie te metody odzwierciedlają lokalną wiedzę fachową i mogą wywierać wpływ na profil smakowy „Lada Putih Muntok”.

— Metoda tradycyjna

Ziarna pieprzu zbiera się, oddziela od łodyg ręcznie i sortuje według wielkości i stopnia dojrzałości. Owoce pieprzu, które są jeszcze zielone i młode, oddziela się od pozostałych. Dojrzałe ziarna pieprzu umieszcza się następnie w workach, aby moczyć je w czystej bieżącej wodzie (w rzece). Moczenie, służące zmiękczeniu skórki owoców, trwa 10–14 dni.

Aby upewnić się, że wszystkie ziarna pieprzu są zanurzone w wodzie, na workach umieszcza się balast, a worki od czasu do czasu odwraca się. Po zmiękczeniu skórki owoców pieprz obiera się (przez pocieranie), a następnie myje. Ziarna pieprzu suszy się potem na słońcu na czystych matach, chroniąc je przed brudem i zanieczyszczeniami.

Ziarna pieprzu suszy się do uzyskania zawartości wilgoci wynoszącej maksymalnie 13–14 %. Wysuszone ziarna pieprzu sortuje się następnie przez odwiewanie lub przesiewanie, aby uzyskać wysokiej jakości białe ziarna. Białe ziarna pieprzu pakuje się następnie w jutowe worki wyścielone torbami z tworzywa sztucznego i przechowuje w pomieszczeniu o kontrolowanej temperaturze i wilgotności.

— Metody nowoczesne

Owoce pieprzu zebrane ręcznie, z uwzględnieniem stopnia dojrzałości, oddziela się od łodyg za pomocą maszyny omłotowej. Ziarna pieprzu sortuje się następnie według wielkości za pomocą sita o średnicy oczek 8 mm. Ziarna pieprzu umieszcza się potem w workach i moczy w kadziach przez siedem dni. Po namoczeniu ziaren pieprzu obiera się je za pomocą maszyny do obierania. Ziarna pieprzu oddziela się następnie od miąższu skórki, myjąc je czystą wodą.

Aby uniknąć brązowienia ziaren pieprzu, można je moczyć przez godzinę w 2 % roztworze kwasu cytrynowego, a następnie wypłukać. Ziarna pieprzu są później suszone przez dwa dni na słońcu, a następnie przez sześć godzin przy użyciu suszarki w temperaturze 60–70 °C. Ewentualnie suszy się je wyłącznie na słońcu, co w normalnych warunkach pogodowych trwa co najmniej trzy dni. Ziarna pieprzu są potem sortowane za pomocą sita o średnicy oczek 3 mm. Białe ziarna pieprzu o podobnej wielkości pakuje się następnie w jutowe worki wyścielone torbami z tworzywa sztucznego i przechowuje w pomieszczeniu o kontrolowanej temperaturze i wilgotności.

Powyższe procedury przetwarzania mają znaczący wpływ na smak „Lada Putih Muntok”, gdyż proces moczenia zmiękcza skórkę, która ma zostać obrana, oraz usuwa brud, pył i inne niepotrzebne substancje, co prowadzi do uzyskania czystszej produktu o odpowiednim, subtelnym smaku. Proces suszenia również ma wpływ na smak „Lada Putih Muntok”. Dzięki lokalnej wiedzy mieszkańcy prowincji Wysp Bangka i Belitung wiedzą bowiem, kiedy i w jaki sposób należy wysuszyć „Lada Putih Muntok”, tak aby pieprz nie był zbyt suchy i nie utracił swojego smaku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

—

—————