



C/2024/1908

1.3.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1908)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Lada Putih Muntok»

N. UE: PDO-ID-02919 - 17.4.2023

DOP (X) IGP ()

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Lada Putih Muntok»

2. **Stato membro o paese terzo**

Indonesia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Lada Putih Muntok» è di colore bianco giallastro, bianco brunastro o bianco grigiastro e ha una densità di circa 663,895 g/l. Ha inoltre un tenore di piperina superiore a 5,7 grammi per 100 grammi di grani di pepe.

I grani di «Lada Putih Muntok» commercializzati sono classificati come di qualità I o qualità II. Per quanto riguarda i grani di qualità I, la tolleranza massima dei difetti fisici è di 1 grammo per 100 grammi di grani, il tenore massimo di acqua di 13 grammi per 100 grammi di grani, il colore bianco giallastro e i grani devono essere esenti da batteri di *Salmonella* sp. e da qualsiasi contaminazione di insetti vivi e morti. Per quanto riguarda i grani di qualità II, i requisiti relativi ai difetti fisici sono meno restrittivi, in quanto la tolleranza massima è di 2 grammi per 100 grammi di grani, il tenore massimo di acqua è di 14 grammi per 100 grammi di grani e i colori ammessi sono bianco giallastro, bianco grigiastro o bianco brunastro.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione avvengono nella zona seguente:

provincia di Bangka Belitung che comprende sei reggenze e una città, ossia la reggenza di Bangka, la reggenza di Bangka centrale, la reggenza di Bangka occidentale, la reggenza di Bangka meridionale, la reggenza di Belitung, la reggenza di Belitung orientale e la città di Pangkal Pinang.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Confezionamento

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il «Lada Putih Muntok» sotto forma di grani certificati per la vendita tra imprese è confezionato in sacchi di poliestere del peso netto di 50 kg ciascuno. Ogni sacco è cucito a macchina e identificato dal codice del lotto. Il «Lada Putih Muntok» può essere commercializzato ai consumatori anche in altre forme di imballaggio.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Logo

Il «Lada Putih Muntok» DOP deve essere presentato con il proprio logo e con il logo dell'indicazione geografica nazionale indonesiana che figurano di seguito:



Etichettatura

Ogni imballaggio del «Lada Putih Muntok» in grani è identificato dal codice del lotto che fornisce le informazioni seguenti:

il peso in kg;

l'opzione di qualità: 1) raccolto a mano, 2) lavato due volte, 3) ASTA (American Spice Trade Association), 4) FAQ (Fair Average Quality) e grani leggeri;

— i paesi di destinazione;

— il logo «Lada Putih Muntok»;

— l'anno di raccolta.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il «Lada Putih Muntok» in grani e in polvere può essere prodotto solo nella provincia di Bangka Belitung che comprende sei reggenze e una città, ossia la reggenza di Bangka, la reggenza di Bangka centrale, la reggenza di Bangka occidentale, la reggenza di Bangka meridionale, la reggenza di Belitung, la reggenza di Belitung orientale e la città di Pangkal Pinang.

Il «Lada Putih Muntok» è coltivato in zone di altitudine compresa tra 0 e 500 m sul livello del mare.

5. Legame con la zona geografica

La provincia di Bangka Belitung gode di un clima tropicale umido che risente dell'influsso dei monsoni. La stagione delle piogge dura sette mesi all'anno, da settembre ad aprile, e la stagione secca tre, da giugno ad agosto. Secondo i dati dell'istituto di meteorologia e geofisica relativi al 2004, l'umidità dell'aria va dal 72 % all'89 % circa, con una media mensile dell'81%.

Poiché la maggior parte della zona geografica è costituita da mare, il tasso elevato di evaporazione dell'acqua marina influisce fortemente sulle precipitazioni nella regione. Le precipitazioni più elevate, pari a 337,90 mm, si registrano a dicembre e le più scarse, pari a 25,40 mm, a luglio. Le precipitazioni medie sono pari a 173,40 mm/mese, distribuite su 16 giorni. Grazie al numero elevato di giorni di pioggia, la regione è umida per quasi tutto l'anno (la media delle precipitazioni mensili supera i 100 mm). Tali condizioni meteorologiche sono favorevoli alla crescita della pianta del pepe che beneficia di una notevole disponibilità idrica. L'abbondante soleggiamento aiuta inoltre il processo di fotosintesi, nonché incrementa la produttività e la qualità delle piante di pepe.

Sebbene la provincia di Bangka Belitung presenti un'orografia generalmente piatta, alcune parti sono costituite da bassopiani, valli e piccole colline. Gli altipiani hanno un'altitudine media di 50 m sul livello del mare, il punto più alto dell'isola di Bangka è il Monte Maras (699 m sul livello del mare) e quello dell'isola di Belitung è il Monte Tajam (500 m sul livello del mare).

La provincia presenta un territorio con diversi profili: pianeggiante per il 46,19 %, ondulato per il 41,08 %, collinare e paludoso per il 12,37 %. Il 90 % del territorio ha un'altitudine inferiore a 100 m sul livello del mare e solo il 10 % circa del territorio supera questa altezza. Le pendenze sono in genere comprese tra 15 e 56°. Le condizioni topografiche sono eccellenti per la coltivazione del pepe. Il «Lada Putih Muntok» è coltivato in zone di altitudine compresa tra 0 e 500 m sul livello del mare. La maggior parte del «Lada Putih Muntok» è coltivato su suoli ocra podzolici con un PH inferiore a 4/4,6, ossia suoli acidi minerali. Il suolo influisce sulle piante, che producono quindi livelli elevati di piperina. Questa è nota per conferire al pepe il carattere pungente. Grazie al livello elevato di piperina, il «Lada Putih Muntok» presenta un sapore piccante piuttosto pronunciato. Il tenore di piperina del «Lada Putih Muntok» è superiore a 5,7 grammi per 100 grammi di grani, il che lo differenzia dai tipi di pepe originari di altre regioni.

I fattori naturali (in combinazione con le capacità di lavorazione in loco descritte di seguito) contribuiscono a conferire al «Lada Putih Muntok» un profilo aromatico unico che, unitamente all'elevato tenore di piperina (oltre 5,7 %), lo differenzia dai tipi di pepe originari di altre regioni.

Fattori umani

Secondo le testimonianze storiche, le piante di pepe furono introdotte a Bangka da Demang Abang Muhammad Ali, un dirigente locale di Muntok, che portò i grani nel 1860 dall'isola di Lingga, nella provincia delle isole Riau. Da allora il pepe, noto localmente come «sahang», è coltivato nella zona.

Gli abitanti della provincia di Bangka Belitung conoscono e coltivano le piante di pepe da centinaia di anni. Il pepe è pertanto parte integrante della loro vita quotidiana.

Il pepe influisce notevolmente sullo status socioeconomico della comunità, in quanto la proprietà di piantagioni di pepe è considerata una misura dello status socioeconomico. Gli abitanti della provincia di Bangka Belitung sono sempre in competizione per coltivare il maggior numero di piante di pepe.

Il fattore umano che più influisce sulle caratteristiche finali del «Lada Putih Muntok» è rappresentato dai metodi di trasformazione che sono stati sviluppati e perfezionati per secoli di generazione in generazione. Tutti i metodi di trasformazione prevedono due fasi: la fase di ammollo e la fase di essiccazione. Per la produzione del «Lada Putih Muntok» sono utilizzati dalla popolazione locale e consentiti due metodi: il «metodo tradizionale» e il «metodo moderno». Entrambi i metodi rispecchiano le competenze locali e sono in grado di influire sul profilo gustativo del «Lada Putih Muntok».

— Metodo tradizionale

Le bacche di pepe sono raccolte, separate dal peduncolo manualmente e suddivise per dimensioni e grado di maturazione. I frutti ancora verdi e non sviluppati sono separati dagli altri. Le bacche mature sono quindi collocate in sacchi che saranno messi in ammollo in acqua corrente pulita (in un fiume). L'ammollo, della durata di 10-14 giorni, ammorbidisce la buccia del frutto.

Per garantire che tutti i frutti siano immersi in acqua, i sacchi vengono coperti con un peso e girati periodicamente. Una volta che la buccia del frutto si è ammorbidita, il pepe viene sbucciato a mano (mediante sfregamento) e poi lavato. I grani di pepe sono quindi essiccati al sole su graticci puliti e protetti dalla sporcizia e dai contaminanti.

I grani sono lasciati a essiccare finché non hanno un tenore di umidità massimo di 13-14 %. I grani essiccati sono selezionati per soffiatura o ventilatura per ottenere grani di pepe bianco di qualità. I grani di pepe bianco sono poi imballati in sacchi di tela rivestiti di plastica e immagazzinati in un locale a temperatura e umidità controllate.

— Metodo moderno

I frutti di pepe che sono stati raccolti a mano facendo attenzione al grado di maturazione sono separati dai peduncoli utilizzando una sgranatrice. Le bacche sono poi separate per dimensione utilizzando un setaccio con fori di 8 mm di diametro. Le bacche sono poi collocate in sacchi e messe in ammollo in vasche per sette giorni. Dopo l'ammollo le bacche vengono sbucciate utilizzando una macchina apposita. I grani sono poi separati dalla polpa, lavandoli con acqua pulita.

Per evitare che i grani diventino marroni, si possono immergere in una soluzione di acido citrico al 2 % per un'ora e poi risciacquare. I grani di pepe sono successivamente essiccati al sole per due giorni. L'operazione è poi completata in essiccatoio a una temperatura di 60-70 °C per sei ore. In alternativa i grani possono essere essiccati esclusivamente al sole, il che richiede almeno tre giorni in condizioni meteorologiche normali. Sono poi selezionati utilizzando un setaccio con fori del diametro di 3 mm. I grani di pepe bianco di dimensioni simili sono poi imballati in sacchi di tela rivestiti di plastica e immagazzinati in un locale a temperatura e umidità controllate.

Le procedure di lavorazione descritte sopra hanno un impatto notevole sul sapore del «Lada Putih Muntok», in quanto l'ammollo ammorbidisce la pelle ed elimina sporcizia, polvere e altre sostanze inutili. In questo modo si ottiene un prodotto più pulito con un sapore adeguatamente delicato. Anche il processo di essiccazione influenza il sapore del «Lada Putih Muntok». Grazie alle loro conoscenze, gli abitanti della provincia di Bangka Belitung sanno quando e come essiccare il «Lada Putih Muntok», in modo che non si secchi troppo e perda il sapore.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

—

—————