

PANDUAN PEMBUATAN DOKUMEN DEKRIPSI

1 Pendahuluan

Buku persyaratan merupakan suatu syarat mutlak yang harus dipenuhi bagi setiap pihak yang akan mendaftarkan Produk Indikasi-Geografis. Buku persyaratan adalah buku yang menggambarkan secara detail tentang produk Indikasi-Geografis yang akan didaftarkan dimana Buku Persyaratan sebagaimana yang diatur dalam Pasal 6 ayat (3) Peraturan Pemerintah No. 51 Tahun 2007. Tentang Indikasi-Geografis harus memuat;

1. Nama Indikasi-Geografis yang dimohonkan pendaftarannya
2. Nama barang yang akan dilindungi Indikasi-Geografis
3. Uraian Karakteristik dan kualitas yang membedakan barang tertentu dengan barang lain yang memiliki katagori sama dan menjelaskan tentang hubungannya dengan daerah tempat barang tersebut dihasilkan
4. Uraian mengenai pengaruh lingkungan geografis dan alam serta faktor manusia terhadap kualitas atau karakteristik barang tersebut.
5. Uraian tentang batas-batas wilayah dan /atau peta daerah yang dilindungi oleh Indikasi-Geografis.
6. Uraian mengenai sejarah dan tradisi yang berhubungan dengan pemakaian Indikasi-Geografis untuk menandai barang yang dihasilkan didaerah tersebut termasuk pengakuan dari masyarakat mengenai Indikasi-Geografis tersebut.
7. Uraian yang menjelaskan tentang proses produksi, proses pengolahan dan proses pembuatan yang digunakan sehingga memungkinkan setiap produsen didaerah tersebut dapat memproduksi, mengolah atau membuat barang terkait
8. Uraian mengenai metode yang digunakan untuk menguji kualitas barang yang dihasilkan dan
9. Label yang digunakan pada barang dan memuat Indikasi-Geografis

2 Keterangan

Dokumen Persyaratan memuat ;

Dalam Ketentuan pasal 53 Undang-undang No. 20 Tahun 2016 adalah

2.1 Pemohon

sebagaimana dimaksud pada ayat (2) merupakan:

- a. lembaga yang mewakili masyarakat di kawasan geografis tertentu yang mengusahakan suatu barang dan/atau produk berupa:
 1. sumber daya alam;
 2. barang kerajinan tangan; atau
 3. hasil industri.
- b. pemerintah daerah provinsi atau kabupaten

Nama Pemohon dalam hal ini adalah institusi atau organisasi sebagai contoh

- KOPI ARABIKA SUMATERA KOERINTJI
Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis KOPI ARABIKA PUNCAK KERINCI JAMBI
- TENUN IKAT SIKKA
Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis TENUN IKAT SIKKA (MPIG-TIS)
- KOPI KINTAMANI BALI
Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis KOPI KINTAMANI BALI

Kata Kunci. Pengisian dalam lembar dokumen

- Sebutkan alamat atau kedudukan organisasi yang jelas
- Sertakan nomer telepon atau hand phone ketua organisasi

2.2 Nama Indikasi-Geografis

Nama Indikasi Geografis dapat berupa nama tempat, daerah, atau wilayah, kata, gambar, huruf, atau kombinasi dari unsur-unsur tersebut. Pengertian nama tempat, daerah, atau wilayah dapat berasal dari nama yang tertera dalam peta geografis atau nama tertentu lainnya yang karena pemakaian secara terus menerus menjadi dikenal sebagai nama tempat asal barang yang bersangkutan.

Contoh. Beras **Pandanwangi Cianjur**, Kopi Arabika **Toraja**, Tembakau **Deli**, Kopi Arabica **Kintamani Bali**, Lada Putih **Muntok**. **Java Coffee Pancoer**, Kopi Arabika **Java Preanger**, Tenun **Ikat Sika**.

Kata Kunci :

- Nama yang dicantumkan adalah nama yang dikenal dalam perdagangan,
- Nama Umum, nama perumpamaan atau nama lain yang tidak mengindikasikan secara langsung terhadap produk akan ditolak

Kata-kata yang mengindikasikan tentang produk harus dihindarkan seperti kata, terbaik, terenak, tradisional, natural, orinal, asli.

2.3 Nama Barang

Nama dari barang/ produk Indikasi-Geografis yang akan dimintakan perlindungannya.

Contoh. Beras, Kopi, Lada Putih, Kayu Manis, Kain Tenun, dll.

Contoh. Ubi Madu Cilembu, Salak Gula Sebetan.

2.4 Uraian Karakteristik dan Kualitas Produk

Adalah uraian yang menerangkan ciri dan kualitas serta keunggulan barang/produk Indikasi-Geografis. Jika tidak ada yang membedakan produk dari produk standar maka produk tersebut tidak dapat diterima sebagai GI. (contoh karet, kelapa sawit, kelapa)

Apa yang membuat produk ini unggul, dan bagaimana dia berbeda dengan produk lain untuk barang sejenis. Dalam dokumen diskripsi ini keunggulan produk harus didasarkan pada data ilmiah, termasuk data fisik dan organoleptik (rasa) termasuk gambaran warna, bentuk, ukuran, tekstur, komposisi, aroma, rasa, juga tampilan, (Jika bukan produk makanan) dll.

Hindarkan.

Deskripsi subjektif, seperti rasa yang sangat baik, bentuk yang indah, tekstur yang hebat dan bagus, dan sebagainya sebaiknya dihindari

Titik Kunci :

- Produk harus spesifik: bukan produk generik.
- Apa yang membuat produk ini istimewa ? bagaimana produk tersebut berbeda dari produk lain dalam kategori barang yang sama
- Uji uji kualitas yang dilakukan dalam laboratorium di jadikan lampiran

Contoh.

1. Kopi Arabika Kintamani Bali.

Sifat Biji

Kopi kintamani bali adalah kopi dengan jenis arabika yang pemetikannya 95% gelondong merah dan pengolahannya dilakukan secara basah (wet procesing) dengan melakukan fermentasi selama 24 jam yang kemudian penjemuran diatas matahari langsung dengan menggunakan para-para (meja jemur)

Ciri khas : Kopi kintamani bali yang tumbuh didataran tinggi kintamani dengan ketinggian minimal 900 dpl.- 1400 dpl. Biji kopi Kintamani Bali mutu I dengan nilai cacat fisik kurang dari 5 per 30 gr menurut standar Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Standar Coffee of America (SCAA) dengan

- Kadar Air biji maksimum 12 %
- Biji Kopi berwarna hijau keabu-abuan
- Ukuran biji kopi diameter 16 Mm atau lebih besar

Cita Rasa

Pada derajat sangrai sedang (Medium Roast) Kopi Kintamani Bali menunjukkan hasil sangrai yang relative homogen, serta aroma kopi bubuk terkesan manis ada sedikit aroma rempah-rempah, dengan profil cita rasa :

- *bebas dari cacat cita rasa*
- *rasa asam bersih dari tingkat sedang sampai tinggi*
- *rasa pahit yang kurang sama sekali yang tidak terdeteksi*
- *mutu dan intensitas aroma yang kuat, kadang rasa buah khususnya jeruk peras.*

2. Vanili Kepulauan Alor

Karakteristik Vanila Kepulauan Alor memiliki standart kualitas bila

- *Warna: Hitam mengkilap*
- *Bentuk: Tidak berkerut*
- *tidak pecah saat digulung di jari dan akan kembali membentuk wujud semula*
- *Aroma: Sangat tajam dengan aroma khas vanila*
- *Isi kepadatan : Solid*

Kelima syarat ini yang diperlukan untuk dapat dikatakan memiliki kualitas baik

3. Pala Siau

Karakterik Pala Siau

- Biji pala dalam batok, dikeringkan sampai kadar air 12%, dengan warna coklat, kehitaman, berkilap, dengan ukuran biji panjang 4-4,5 cm, diameter 3,5-4cm. Dengan bentuk biji bulat sampai agak lonjong. Berat dan berbunyi jika diguncang. Tidak ada kerusakan pada biji karena serangga, jamur dan batok biji pecah
- Biji pala tanpa batok, berasal dari biji kering yang memiliki kadar air 12%, berwarna coklat muda dengan ukuran panjang 4 cm, diameter 3,5 cm. Kepadatan solid, dengan bentuk biji bulat sampai agak lonjong, permukaan halus dengan sedikit keriput, tidak ada kerusakan pada biji karena serangga, jamur dan biji pecah.
- Fuli pala kering. Berasal dari lapisan yang megkuliti biji pala berwarna merah dengan kadar air 12%, degan ukuran bervariasi dengan warna merah kekuningan sampai kuning dalam penyimpanan.

4. Tenun Ikat Sikka

Kain Tenun Ikat Sikka merupakan kerajinan yang sudah berkembang dan diproduksi oleh masyarakat. Tenun ini diproduksi dengan alat tenun tradisional (gedogan) yang dikerjakan secara manual dengan cara diikat menggunakan tangan dan dengan bahan benang tenun yang terbuat dari katun atau sutera Sifat fisik dari Tenun Ikat Sikka berdasarkan benang yang dipakai dapat dibagi menjadi dua yaitu :

- a. Benang pital tradisional yang diurai secara manual dari kapas; memiliki ciri-ciri fisik yang tebal dan agak kasar;
- b. Benang pital pabrik yang oleh para penenun biasa disebut benang toko; memiliki ciri-ciri fisik yang tipis dan halus.

Sifat fisik dari Tenun Ikat Sikka berdasarkan pewarna yang dipakai yaitu :

- a. Pewarna alam; warna yang dihasilkan terbatas dan tidak cerah karena menggunakan zat pewarna alam yang berasal dari akar, kulit dan dedaunan yang dibudidayakan oleh masyarakat penenun;
- b. Pewarna kimia/pabrik, yang direkomendasikan adalah jenis naftol yang dijual di toko; dengan ciri-ciri warna yang tidak terbatas dan berwarna agak cerah dari pewarna alami.

Secara tradisional Tenun Ikat Sikka memiliki warna dominan hitam indigo, ditata terutama dengan beberapa ragam hias geometris dan bagian pinggirnya dihias dengan jalur hitam yang kecil atau besar juga beberapa variasi motif. Dalam susunan motif terdapat motif induk (dalam bahasa lokal "Ina gete") dengan ragam hias relatif besar dan diikuti dengan ragam hias yang sama seperti motif induk namun dengan bentuk diperkecil.

2.5 Uraian Pengaruh Lingkungan Geografis, Alam dan Faktor Manusia

Adalah uraian yang menjelaskan faktor-faktor alam yang berpengaruh terhadap barang/produk Indikasi-Geografis yaitu uraian mengenai keadaan geografis atau Manusia dapat berupa ::

- a. Pengaruh Alam /Geografis setempat
 - Iklim: (uraian tentang suhu rata-rata, tingkat curah hujan, hari hujan, kelembaban udara, sinar matahari)
 - Geologis (ketinggian tempat, jenis/kondisi/kandungan unsur hara tanah, pengairan)
- b. Pengaruh Manusia
 - Pengetahuan Masyarakat, (kearifan lokal, budaya terkait dengan produksi Barang.)
 - termasuk Pematangan atau tehnik pengasinan yang menggunakan garam dari daerah tertentu untuk produk yang ditransformasikan,
 - tehnik budaya pertanian, termasuk varietas,
 - Standar Oprasional Procedur.
 - Budaya Tradisional Masyarakat
 - Termasuk Penciptaan Motif tradisional dan filosofinya pada barang kerajinan tangan.

Pada paragraf ini harus di tunjukkan dan dijelaskan munculnya karakteristik produk GI oleh keadaan alam atau manusia di wilayah penghasil dan unsur-unsur apa yang

membentuknya, pada tahap uraian produk handy craf unsur pengaruh manusia di dahulukan dan hasil uji dilampirkan.

Contoh :

1. Kopi Kintamani Bali

Keterkaitan produk dengan faktor alam

Kawasan Kintamani terletak di timur laut provinsi Bali, yang merupakan daerah tropis, dengan garis lintang antara 115° 5 E dan 115°30 E, garis busur 8°10, S dan 8°20 S. Kawasan ini memiliki alam pegunungan yang sejuk, yang mencakup lereng dan dataran-dataran bergelombang. Vegetasinya termasuk tanaman hutan, hortikultura dan tanaman pangan serta kopi Arabica. Ketinggian 900-1.550 m, lereng. 0-60%. Curah hujan 2.990 mm/tahun (selama 139 hari) jenis curah hujan C-D (kering), pembagian curah hujan 4-5 bulan kering/tahun (masa kering Juni-September), 1 bulan lembab /tahun, 6-7 bulan hujan/tahun. Temperatur 15°C (malam) 22°-26°C (siang) Kelembaban relative 80-99 %. Tanah. Bentuk geologis Qbb (material tufa dan endapan lahar Buyan Bratan dan Gunung Batur berumur quarter. Jenis tanah Entisol dan Inceptisol (Regusol), Tingkat kesuburan fisik dan kimiawi yang tinggi dengan tekstur Pasir bergeluh, geluh berpasir. Solum 50-120 cm. , Keasaman Sedang. (Data curah hujan dan hasil uji tanah terlampir)

2. Tenun Ikat Sikka

Keterkaitan produk dengan faktor Manusia

Teknik tenun yang meliputi proses ikat dan pewarnaan benang dipraktikkan secara turun - temurun di Kabupaten Sikka. Kekhasan motif dari tenun ikat Sikka dikembangkan oleh 8 (delapan) kelompok etnis yang ada di Kabupaten Sikka, yang berdasarkan kepercayaan dan cerita. Kegiatan ini sudah dipraktikkan sejak berabad-abad lamanya. Sampai saat ini masyarakat di Kabupaten Sikka mempertahankan alat tenun yang masih tradisional. Untuk mempertahankan tradisi dan Seni Budaya Tenun Ikat Sikka, ini mereka juga mewariskan pengetahuannya dan keterampilan secara turun - menurun dari generasi ke generasi sehingga tradisi Tenun Ikat Sikka terus ada dan dilestarikan sampai saat ini. Tenun Ikat Sikka memiliki ciri khas tersendiri dari mulai teknik pemintalan kapas menjadi benang sampai kepada proses pembuatan sarung tenun ikat. Teknik pembuatan yang berbeda, menghasilkan sarung tenun dengan kerapatan yang berbeda dari kain tenun daerah lainnya,

Keterkaitan produk dengan faktor Manusia

Tenun Ikat Sikka memiliki ciri khas dari adanya beragam motif, yang diambil dari kehidupan alam setempat, motif bunga, tumbuhan dan binatang bagi masyarakat yang hidup di pedalaman dan motif biota laut bagi masyarakat pesisir. Juga motif yang diambil dari dari pertukaran budaya masyarakat di sana diantaranya motif Patola (India) Naga langang (China) dan Dala Mawarani, Kuda (Portugis) .

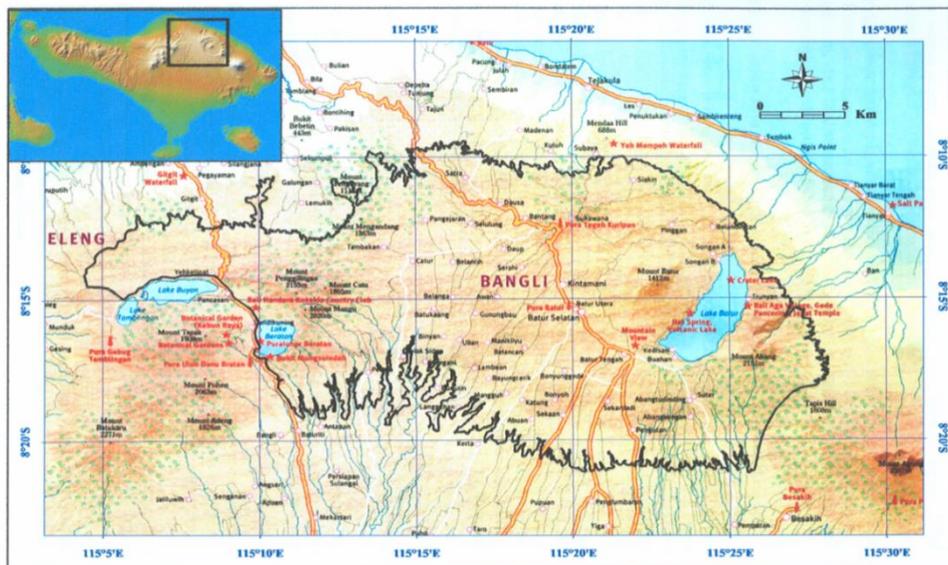
Motif Tenun Ikat Sikka merupakan representasi dari etnik, nilai religi “magi”, sosial budaya, estetika yang digambarkan dengan simbol-simbol sekitarnya, yang merupakan simbol dan ekspresi dari nenek moyang yang pada saat itu belum mengenal tulisan.

2.6 Uraian Tentang Batas Wilayah

- Adalah uraian yang menjelaskan batas-batas daerah penghasil barang/produk Indikasi Geografis dilengkapi dengan gambar peta daerah tersebut.
- Peta wilayah yang ditunjuk adalah peta dimana produk dan elemen yang mempengaruhi ciri khas produk tercakup didalamnya.
- Peta wilayah secara detail harus di cantumkan.
- Peta wilayah bukanlah peta administratif

Peta Wilayah Kopi Arabika Kintamani Bali

Batasan daerah sesuai dengan peta yang tercantum terletak diantara gunung Batur dan Gunung Catur, secara administrative kawasan ini mencakup 16 desa di Kecamatan Kintamani Bangli, Kubutambaha, Sawan dan Petang yang masuk dalam Kabupaten Bangli, Buleleng dan Badung,



Gambar 1 : Peta kawasan produksi kopi IG Kintamani Bali

2.7 Uraian mengenai sejarah dan tradisi

Uraian mengenai sejarah dan tradisi yang berhubungan dengan pemakaian Indikasi-Geografis untuk menandai barang yang dihasilkan didaerah tersebut termasuk pengakuan dari masyarakat mengenai Indikasi-Geografis tersebut.

Adalah bagian yang terpenting dalam uraian dekripsi oleh karena Indikasi Geografis adalah suatu produk yang terkait dengan masa lalu produk bukan sesuatu yang baru diciptakan. Sejauh menyangkut sejarah produk ini, penting di sini adalah untuk menunjukkan bahwa ia memiliki sejarah dengan wilayah geografis yang dimaksud.

Titik Kunci

- Latar belakang sejarah produk
- Sejarah reputasi atas produk hingga masa kini
- Sejarah tentang pengembangan produk atau ekonomi
- Sejarah tentang penggunaan produk
- Hindarkan megungkapkan sejarah diluar produk

Contoh :

1. Kopi Arabika Kintamani Bali

Sumber-sumber bibliografi menunjukkan bahwa kopi telah ditanam di pulau Bali sejak awal tahun 1800-an atau sudah sekitar dua abad yang lalu. Setidaknya di dalam buku *Verslag over de Koffiecultuur in Amerika, Azie en Afrika* (Laporan tentang Budidaya Kopi di Amerika, Asia dan Afrika) karya KF. van Delden Laerne (1885) disebutkan bahwa pada tahun 1825 telah dilakukan ekspor kopi Arabika dari Jawa sebanyak 10.377 *picols* (638 t; 1 *picol* = 61,5210 kg) yang kopinya berasal dari Bali dan Palembang. Dalam laporan tersebut tidak dijelaskan berapa banyak kopi yang berasal dari Bali maupun dari Palembang. Dalam laporan

tersebut juga disebutkan bahwa pada tahun 1853 kopi Bali bersama-sama dengan kopi dari Sumatera dan Sulawesi diekspor dari Jawa dan Makassar masing-masing sebanyak 69.974 *picols* (4.305 t) dan 6.000 *picols* (369 t). Produksi kopi ini berlangsung selama abad 19 namun sebuah penyakit tanaman (karat daun kopi) menghancurkan perkebunan kopi Jawa dan Bali pada akhir abad. Kopi ditanam lagi di Bali, khususnya di daerah Kintamani pada awal abad 20. Reputasi Bali sebagai penghasil kopi Arabika diduga mulai memudar sejak penyakit karat daun masuk ke Indonesia (pulau Jawa) pada tahun 1878. Penyakit ini rupanya juga telah menghancurkan perkebunan-perkebunan besar kopi Arabika swasta di Bali. Kopi Kintamani Bali diperkirakan mulai dikembangkan lagi pada awal abad ke XX, karena kopi Bali telah dikenal baik di pasaran lokal maupun di Luar Negeri. Hal ini ditegaskan dengan kenyataan bahwa penjajah Belanda menggunakan sampai dengan 13.000 ha di pegunungan Kintamani hanya untuk memproduksi kopi.

Kedatangan Jepang pada pertengahan abad ke XX (1942) di Indonesia termasuk di Bali membuat pengurangan lahan kopi karena ada kebijaksanaan Pemerintah Jepang menyiapkan bahan pangan untuk perang, sehingga kopi diganti dengan tanaman jagung. Dengan meletusnya gunung Batur beberapa kali (tahun 1917, 1948 dan 1977) dan disusul dengan meletusnya gunung Agung (tahun 1963) membuat lahan kopi Arabika semakin mengecil. Akibatnya, produksi semakin menurun sehingga nama kopi Kintamani Bali terutama di pasaran dunia kurang dikenal. Setelah pada era tahun 1942 pemerintah penjajah Jepang mengurangi lahan penanaman kopi dikurangi untuk kemudian diganti dengan tanaman jagung. Mulai akhir tahun anggaran 1978/1979 Dinas Perkebunan (Disbun) Propinsi Bali mulai berusaha untuk membangkitkan kembali budidaya kopi Arabika di Kintamani melalui Proyek Rehabilitasi dan Pengembangan Tanaman Ekspor (PRPTE). Pada tahun 1990 harga kopi dunia mencapai harga yang sangat rendah hal ini berdampak terhadap tekanan harga di tingkat petani, oleh karena itu pada periode ini sebagian petani telah mulai menanam jeruk di areal perkebunan kopi. Sebagian petani menanam secara tumpang sari dan sebagian yang lain mengganti tanaman kopi dengan jeruk dan sayuran.

Saat ini, berkat pengembangan pariwisata di Bali, semakin banyak orang dari luar Bali dan dari mancanegara berdatangan ke Kintamani yang merupakan salah satu dari tempat wisata yang sangat populer di Bali. Hal ini semakin meningkatkan reputasi kawasan ini maupun produk-produknya, khususnya kopi. Para wisatawan ke Kintamani biasanya membeli kopi Kintamani langsung di kawasan ini atau di kota-kota lain yang berdekatan dengan kawasan ini, karena beberapa penyangrai memasok kopi ini ke toko-toko dan supermarket.

Didalam melaksanakan tugas dan fungsinya Subak Abian di Kintamani berasaskan "Tri Hita Karana", yaitu 3 (tiga) sebab untuk memperoleh kebahagiaan. Wujud dari azas "Tri Hita Karana" di dalam memproduksi dan mengolah serta memasarkan hasil kopi Arabika adalah sebagai berikut:

- a. Membuat "pelinggih" (tempat pemujaan) kepada Tuhan Yang Maha Esa disebut "Pura Subak" secara gotong royong,
- b. Melakukan upacara - upacara piodalan sebagai wujud puji syukur dan terima kasih dihadapan Tuhan Yang Maha Esa setiap 6 (enam) bulan sekali (210 hari sekali), sekaligus mohon berkat dan rahmatnya agar kopi yang dihasilkan produksinya tinggi, berkualitas dan harganya baik, yang biasanya dilakukan pada Hari Sabtu Kliwon, Wuku Wariga yang biasa disebut Tumpek Uduh atau Tumpek Bubuh dengan menghaturkan makanan berupa bubur sebagai simbolis makanan

- atau pupuk yang harus diberikan kepada tanaman,
- c. Melakukan upacara tertentu seperti "nangkluk merana" apabila tanaman terserang hama dan penyakit,
 - d. Membuat aturan-aturan internal yang disebut *awig-awig* yang harus dipatuhi anggota, sekaligus sangsi-sangsi yang akan dijatuhkan yang oleh anggota subak secara demokratis melalui pertemuan yang disebut paruman,
 - e. Melakukan pertemuan / paruman secara rutin untuk menetapkan beberapa hal :
 2. Piodalan
 3. Waktu melakukan kegiatan secara gotong-royong baik kegiatan piodalan, budidaya kopi, panen, pengolahan dan pemasaran
 4. Pembaharuan *awig-awig* agar sesuai perkembangan
 5. Menentukan pertemuan-pertemuan insidental terkait pembinaan, penyuluhan dsb.

2.8 Uraian yang menjelaskan tentang proses produksi, proses pengolahan dan proses pembuatan yang digunakan sehingga memungkinkan setiap produsen didaerah tersebut dapat memproduksi, mengolah atau membuat barang terkait

Dari uraian ini adalah bagian teknis dari tahap produksi yang menjelaskan cara memproduksi produk. Ini harus mencakup deskripsi teknik yang digunakan serta kriteria teknis produksi, Deskripsi ini harus mencakup semua tahap yang dipraktikkan.

- Untuk produksi berbasis hewan perlu diuraikan tentang : ras, praktik pemuliaan: makanan, penyapihan, menyusui, dll, usia saat penyebelian,
- Untuk produksi tanaman: varietas, tanggal panen dan pemanenan, masa panen, metode pemanenan, penyimpanan, pengiriman, dll. Untuk produksi yang ditransformasikan: deskripsi bahan baku, deskripsi proses produksi, dll.
- Untuk produksi kerajinan tangan. Metode proses pembuatan bahan dasar, deskripsi tahapan proses produksi, termasuk pewarnaan, pembentukan motif, dll.

Contoh:

1. Kopi Arabika Kitamani Bali

Metode Produksi

Sebagai ringkasan, pemeliharaan tanaman kopi Kintamani Bali IG adalah alami dan organik, tanpa penggunaan produk kimia. Butir-butir di bawah ini perlu dipertimbangkan untuk kopi Kintamani yang perlu dikendalikan secara berhati-hati

Penanaman

- 1) Jenis kopi adalah Arabica dengan varietas Kopyor, S795, & USDA 762
- 2) Jarak tanam 2,5 X 2,5 m atau 1,600 pohon/ha
- 3) Penaung tetap ditanam diantara pohon kopi, disarankan dengan pohon dadap

- 4) Pemupukan I (satu) tahun 2X dengan menggunakan pupuk kandang, juga boleh dengan kompos
- 5) Pemupukan kopi sama sekali tidak diperbolehkan dengan pupuk kimia.
- 6) Pemangkasan kopi dilakukan melalui pemangkasan berbentuk batang tunggal dengan ketinggian sekitar 180 Cm. disamping awal pangkasan bentuk, secara rutin juga diadakan pangkas lepas panen, wiwil kasar dan wiwil halus.
- 7) Pengendalian hama/penyakit dilakukan melalui system PHT dengan memanfaatkan musuh alami dan agensia hayati. Penggunaan Pestisida dilarang.
- 8) Kopi IG Kintamani Bali ditanam dibawah pohon penayang.
- 9) Diversifikasi perlu direkomendasikan untuk tanaman jeruk dan pemeriharaan sapi karena keduanya memiliki dampak positif terhadap kualitas kopi
- 10) diantara tanaman kopi, rumput liar harus dibersihkan

Metode Pengolahan Panen

- 1) Selama masa panen, pemetikan dengan tangan yang selektif harus bisa menghasilkan sedikitnya 95 % gelondong merah, dan sebesarnya gelondong kuning, namun sama sekali tanpa gelondong hijau atau hitam
- 2) Hasil petik harus diserahkan ke unit pengolah dihari yang sama, dan segera diproses.
- 3) Gelondong merah disortasi secara manual dengan perambangan, gelondong yang mengapung tidak ikut diolah.
- 4) Untuk kopi IG Kintamani Bali diperlukan pengolahan secara basah (WP). Di bagian ini, langkah-langkah yang berbeda dari proses akan dibahas, dengan persyaratan-persyaratan khusus untuk kopi IG Kintamani Bali.
- 5) Pengelupasan dilakukan dengan mesin atau secara manual dengan menggunakan air bersih, setelah pengelupasan biji kopi tetap dirambang yang mengapung akan dipisahkan, proses fermentasi dilakukan selama 12 sampai 36 jam. Ahir dari pencucian adalah penjemuran dengan sinar matahari diatas para-para. Penjemuran dilakukan sampai kadar air mencapai 12 %, yang biasanya berlangsung sampai lebih kurang 14 Hari.
- 6) Unit-unit pengolah (mesin, tangki untuk fermentasi, kanal dan tanah) harus dibersihkan setiap hari, tepat setelah pengolahan.
- 7) Kopi HS kering yang dihasilkan harus disimpan di karung yang baru selama dua bulan minimal ditempat pengelolaan, penyimpanan harus dilakukan didalam ruang kering dan bersih

2.9 Uraian mengenai metode yang digunakan untuk menguji kualitas barang yang dihasilkan

Adalah urian yang dipakai untuk mengontrol mutu produk, produk yang diawasi bisa dilakukan oleh internal. Contoh, Anggota organisasi, organisasi indikasi geografis, atau kontrol yang dilakukan oleh pihak luar diantaranya tim uji mutu, badan profesional yang kemudian ditunjuk pemerintah atau tim ahli indikasi geografis.

Contoh :

1. Kopi Arabika Kintamani Bali

Kontrol dilakukan mulai dari budidaya sampai dengan pengolahan, yang terdiri dari :

- Kontrol Mandiri : masing-masing produsen harus mengecek bahwa suatu kebun memenuhi aturan Buku Persyaratan.
- Kontrol Oleh Subak Abian : setiap tahun, ketua Subak Abian (atau pengurus Subak Abian) harus meyakinkan bahwa buku persyaratan dipenuhi oleh kebun-kebun anggotanya dan harus melapor kepada Masyarakat Perlindungan Indikasi-Geografis

2.10 Label yang digunakan pada barang dan memuat Indikasi-Geografis

Adalah uraian yang menerangkan penggunaan label terhadap produk atau kemasan produk, baik itu kemasan barang setengah jadi atau pun barang jadi. Disamping itu juga wajib dipergunakan label IG nasional bagi produk. Hal ini dimaksudkan agar produk asli mudah untuk dikenali.



Gambar 1 Label Kopi Arabika Kintamani Bali



Gambar 2 Label Madu Sumbawa



Gambar 3 Label Lada Putih Muntok