C/2024/2995

30.4.2024

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 23. April 2024

über die Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im *Amtsblatt der Europäischen Union* „Basmati“ (g. g. A.)

(C/2024/2995)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Pakistan hat der Kommission gemäß Artikel 49 Absatz 5 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 einen Antrag auf den Schutz des Namens „Basmati“ (EU-Nr.: PGI-PK-02990 – 24.08.2023) übermittelt.

(2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 5 und 6 der genannten Verordnung erfüllt sind.

(3) Damit gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ein mit Gründen versehener Einspruch eingelegt werden kann, sollten gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der genannten Verordnung das Einzige Dokument und die Fundstelle der Produktspezifikation für den Namen „Basmati“ im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden.

(4) Der im Amtsblatt der Europäischen Union *C*, C/2024/1713, 23.2.2024 veröffentlichte Antrag enthielt keinen Verweis auf die Fundstelle der Produktspezifikation —

BESCHLIEßT:

Einziger Artikel

Das Einzige Dokument und die Fundstelle der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für den Namen „Basmati“ (g. g. A.) (EU-Nr.: PGI-PK-02990 – 24.08.2023) werden im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

Die in Absatz 1 dieses Artikels genannte Veröffentlichung gewährt gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 das Recht, Einspruch gegen die Eintragung des Namens „Basmati“ zu erheben.

Die Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* C, C/2024/1713, 23.2.2024 wird aufgehoben.

Brüssel, den 23. April 2024.

Für die Kommission
Janusz WOJCIECHOWSKI
Mitglied der Kommission

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„BASMATI“

EU-Nr.: PGI-PK-02990 — 24.8.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Basmati“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Islamische Republik Pakistan

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. **Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Der Reis mit der g. g. A. „Basmati“ ist ein besonderer langkörniger aromatischer Reis, der in den in Abschnitt 4 ausgewiesenen Gebieten der Indus-Ganges-Ebene angebaut bzw. erzeugt wird.

Zu den besonderen Eigenschaften von „Basmati“ gehören die langen, schmalen und sanft gekrümmten Körner, bei denen das Verhältnis von Länge zu Dicke besonders ausgeprägt ist, sein feines Aroma, sein süßlicher Geschmack, seine weiche und lockere Textur, sein mittlerer Amylosegehalt und seine Kocheigenschaften (hohe Integrität der Körner, die sich der Länge nach ausdehnen und nur minimal anschwellen).

„Basmati“ zeichnet sich hauptsächlich durch folgende Eigenschaften aus:

Lfd. Nr.	Parameter	Wert
1.	Mindestlänge des vorgekochten Reiskorns (nach dem Schleifen)	6,50 mm
2.	Durchschnittliche Dicke des vorgekochten Reiskorns	≤ 1,9 mm
3.	Verhältnis Länge/Dicke des vorgekochten geschliffenen Reiskorns	≥ 3,5
4.	Aroma	„Basmati“ hat ein typisches Basmati-Aroma, das in erster Linie auf eine flüchtige Verbindung, nämlich 2-Acetyl-1-pyrolin (2AP), zurückführen ist. Der Geruch von 2AP und der von *Pandanus amaryllifolius* (Pandan) sind sehr ähnlich.
5.	Gelkonsistenz	weich
6.	Textur des gekochten Reises	nicht klebrig
7.	Amylosegehalt	19-26 %
8.	Bereich des Alkali-Streuungswerts (Alkali Spreading Value, ASV)	4-7
9.	photoperiodische Empfindlichkeit	photoperiodisch empfindlich
10.	durchschnittliche Mindestlänge des gekochten Reiskorns	12,00 mm
11.	Mindestverhältnis Länge des gekochten Reiskorns/Länge des vorgekochten Reiskorns ODER Mindestausdehnungsrate beim Kochen	1,70
12.	durchschnittliche Quellrate	3,50
13.	Geschmack und Mundgefühl	süßlicher Geschmack und besonderes Mundgefühl von gekochtem „Basmati“ – weiche und lockere Textur mit hoher Integrität des gekochten Reiskorns

3.3. **Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Der Reis mit der g. g. A. „Basmati“ ist durch mindestens eine Basmati-Reissorte/Landsorte im Stammbaum seiner Zuchtgeschichte gekennzeichnet. Die traditionellen Basmati-Reissorten sind Langzeitsorten. Aufgrund der photoperiodischen Empfindlichkeit der Reispflanzen wirken sich wechselhafte Klimabedingungen ungünstig auf traditionelle Basmati-Reissorten aus, wodurch sich ihr Ernteertrag verringern kann. Darüber hinaus können traditionelle Basmati-Reissorten leicht lagern. Mithilfe wissenschaftlicher und genetischer Methoden sowie von Pflanzenzuchtverfahren konnten diese Einschränkungen bei Zuchtsorten weitgehend beseitigt werden. So kommen Zuchtsorten in dem in Abschnitt 4 ausgewiesenen geografischen Gebiet auch mit unterschiedlichen klimatischen Bedingungen zurecht. „Basmati“ reift in dem in Abschnitt 4 ausgewiesenen Gebiet im Oktober oder November, wenn sich die Temperaturen günstig auf die Aromabildung und -erhaltung während der Kornfüllungsphase auswirken.

„Basmati“ steht für Sorten, die von Basmati 370 oder einer damit verbundenen Landsorte abstammen und nach dem pakistanischen Saatgutgesetz (Pakistan Seeds Act) von 1976 zugelassen sind.

Zu den gemäß dem pakistanischen Saatgutgesetz von 1976 gemeldeten Sorten „Basmati“ gehören derzeit Basmati 370, Basmati C622, Basmati Pak, Basmati 198, Basmati 385, Super Basmati, Basmati 2000 Shaheen, Basmati, Basmati 515, PK 1121 aromatisch, Punjab Basmati, Kashmir Basmati (Kashmir Nafees), Kissan Basmati, NIAB Basmati 2016, NOOR Basmati, Super Gold, Super Basmati 2019, NIBGE-Basmati 2020, PK 2021 aromatisch, KSK 111 H, Sona Super Basmati, Vital Super Basmati, NIAB HT 39 und NIAB HT 18.

3.4. **Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

Die folgenden Erzeugungsschritte von „Basmati“ erfolgen in dem in Abschnitt 4 ausgewiesenen geografischen Gebiet:

— Bodenbereitung und Vermehrung

— Umpflanzen

— Pflege

— Flächenbewirtschaftung

— Ernte

3.5. **Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen**

—

3.6. **Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen**

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

In Pakistan wird „Basmati“ in bestimmten Bezirken von Azad Jammu und Kaschmir sowie in den Provinzen Punjab, Sindh, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) und Baluchistan (im Folgenden „geografisches Gebiet“) angebaut bzw. erzeugt.

— Provinz Punjab: Sialkot, Gujranwala, Hafizabad, Sheikhupura, Lahore, Kasur, Gujrat, Mandi Bahauddin, Narowal, Faisalabad, Nankana Sahib, Chinnot, Jhang, Toba Tek Singh, Sargodha, Okara, Sahiwal, Pakpattan, Khushab, Mianwali, Bhakkar, Multan, Lodhran, Khanewal, Vehari, Bahawalpur, Rahim Yar Khan, Bahawalnagar, Muzaffargarh, Layyah, D G Khan, Rajanpur;

— Provinz Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot und Dadu;

— Provinz KPK: Teilgebiet Malakand (Bezirke Malakand, Dir, Swat);

— Provinz Baluchistan: Naseerabad, Jaffarabad und Sohbatpur;

— Azad Jammu und Kaschmir: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

„Basmati“ wird auch in bestimmten Gebieten Indiens angebaut.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. **Besonderheit des geografischen Gebiets**

Das Ansehen, die Qualität und die besonderen Eigenschaften von „Basmati“ bilden die Grundlage für den Antrag auf Eintragung als geschützte geografische Angabe.

Die Bezeichnung „Basmati“ leitet sich aus zwei Punjabi-Wörtern ab – „Bas“ (deutsch „Aroma“) und „Mati“ (deutsch „Boden“). „Basmati“ ist kein geografischer Name, sondern eine auf einem jahrhundertealten Ruf beruhende Bezeichnung für Reis mit Ursprung in der Indus-Ganges-Ebene. Die Landwirte bauen „Basmati“ seit vielen Jahrhunderten an.

Historischer Ursprung und Ansehen

Erstmals erwähnt wird Basmati-Reis im epischen Punjabi-Gedicht Heer Ranjha des großen Punjabi-Dichters Varis Shah aus dem Jahr 1766.

Historisch wird unter Basmati-Reis allgemein ein besonderer langkörniger aromatischer Reis verstanden, der in einer bestimmten geografischen Region am Fuße des Himalajas und den angrenzenden Gebieten angebaut bzw. erzeugt wird. Diese öffentliche Wahrnehmung und Anerkennung schlägt sich in allgemein zugänglichen Informationsquellen nieder. Als Beispiele seien genannt:

1. Im Cambridge Dictionary wird „Basmati“ als „südasiatische Langkornreissorte“ bezeichnet.

2. Im Merrian-Webster Dictionary wird „Basmati“ als „aromatischer langkörniger Zuchtreis mit Ursprung in Südasien“ bezeichnet.

3. In der Food Encyclopedia (Lebensmittelenzyklopädie) heißt es: „Basmati-Reis – ein schmaler langkörniger Reis, der am Fuße der Himalayas angebaut wird“ (Jacques L. Rolland und Carol Sherman, 2006).

4. In The Ultimate Indian Cookbook (Das ultimative indische Kochbuch) heißt es: „Basmati ist ein schmaler geschliffener Langkornreis, der in Nordindien, im Punjab, in Teilen Pakistans und am Fuße des Himalayas angebaut wird“ (Mindula Baljekar, 2007).

5. Im English World Dictionary wird „Basmati-Reis“ als „hauptsächlich in Indien und Pakistan angebaute Langkornreissorte mit unverwechselbarem Duft und feinem Geschmack“ bezeichnet.

6. In Glosbe wird „Basmati“ als „in Indien und Pakistan angebaute Langkornreissorte, die für ihren Duft bekannt ist“ bezeichnet.

7. In dem am 21. August 1998 in The Hindu veröffentlichen Artikel „Basmati Developed at Least 250 Years Ago“ (Basmati wurde vor mindestens 250 Jahren entwickelt) heißt es: „‚Historische Belege zeigen, dass Basmati ein eigener Kultivar ist, die vor mindestens 250 Jahren von den Landwirten Indiens und Pakistans entwickelt wurde und seither in vielen Teilen dieser beiden Länder angebaut wird‘, erklärt Dr. Y. L. Nene, Vorsitz der Asian Agri-History Foundation, Secunderabad, Andhra Pradesh.“

8. Im Kitchen Dictionary heißt es: „Basmati“ ist „ein Langkornreis mit nussigem Aroma und fester Textur, möglicherweise aufgrund der Reifung. Basmati ... wird in Indien und Pakistan seit Jahrtausenden verwendet und passt ausgezeichnet zu Curry-Gerichten.“

9. In dem in Food News veröffentlichten Artikel „How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe“ (Rezept zur perfekten Zubereitung von Basmati-Reis) heiß es: „Tipps für den perfekten Basmati-Reis: Kaufen Sie den richtigen Reis – wir verwenden seit Jahren Royal Basmati Rice und schätzen seine gleichbleibende Qualität. Es gibt zahlreiche andere Marken, aber achten Sie darauf, eine indische oder pakistanische Marke und damit authentischen Basmati-Reis zu kaufen.“

„Basmati“ erfreut sich aufgrund seines besonderen Geschmacks, seines besonderen Aromas und seiner besonderen Kocheigenschaften, die insbesondere für asiatische Gerichte wie Biryani und Pulao geeignet sind, inzwischen auch in zahlreichen anderen Ländern großer Beliebtheit. Entsprechend ist die Nachfrage nach „Basmati“ in den letzten Jahrzehnten gestiegen. „Basmati“ wurde und wird in viele bedeutende Länder in der ganzen Welt ausgeführt, darunter Saudi-Arabien, Kuwait, die Vereinigten Arabischen Emirate, das Vereinigte Königreich, die Vereinigten Staaten von Amerika, Kanada und Europa.

Umwelteinflüsse

Hohe Feuchtigkeit: In der Kornfüllungsphase, die für die Ausbildung der typischen Qualitätsmerkmale von „Basmati“ von entscheidender Bedeutung ist, beträgt die durchschnittliche relative Feuchtigkeit im Anbaugebiet 60-65 %. Die Qualitätsmerkmale von „Basmati“ werden jedoch nicht allein durch die Feuchtigkeit bestimmt; entscheidend ist das Zusammenspiel der Faktoren Umwelt, Wasser und Boden.

Sonneneinstrahlung und Tageslänge: Zu den klimatischen Anforderungen für den Anbau von „Basmati“ gehören viel Sonnenschein und Temperaturen von 20-35 °C während der gesamten Vegetationszeit, niedrige Nachttemperaturen sowie eine geringe Ventilation. In den Anbaugebieten von „Basmati“ ist die Tageslänge zu bestimmten Zeiten eines Kalendermonats länger als in den Gebieten, in denen kein „Basmati“ angebaut wird. Da es sich zudem bei Reis um eine „Kurztagpflanze“ handelt, verzögert sich der Reifeprozess von Rohreis (Paddy-Reis) in Gebieten mit längerer Tageszeit. Die Ausbildung und Erhaltung der aromatischen Verbindungen und anderer Eigenschaften von „Basmati“ ist auf das Zusammenspiel zwischen der Photoperiode, in der die wachsenden Körner einer optimalen Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind, und anderen Faktoren wie den Temperaturen und der Feuchtigkeit in der Indus-Ganges-Ebene zurückzuführen. Die Temperaturen und die Sonneneinstrahlung im Zeitraum Juli-November sind für den Reisanbau im geografischen Gebiet ideal. Ab Ende September gehen die Temperaturen zurück, die Tage klaren auf (erhöhte Sonnenscheindauer) und werden milder (25-32 °C) und die Nächte (20-22 °C) werden kühler. Diese klimatischen Bedingungen sind für die Entwicklung des einzigartigen Duftes und anderer charakteristischer Merkmale von „Basmati“ ideal.

Ausreichende Wasserversorgung: Das Bewässerungswasser stammt größtenteils aus Kanälen, die mit Regen- und Schmelzwasser aus dem Himalaja gefüllt sind. Die reichliche Verfügbarkeit von Wasser ist für den Anbau und die Ausbildung des Aromas von „Basmati“ von wesentlicher Bedeutung (nähere Angaben weiter unten in diesem Abschnitt).

Normaler Boden: Das geografische Gebiet umfasst die fruchtbaren Schwemmlandebenen des Indus und der Flüsse Chenab, Ravi, Jhelum und Sutlej. Die verschiedenen Teile des geografischen Gebiets sind somit durch einen Schwemmlandboden gekennzeichnet, der aufgrund des aus dem Himalaya stammenden Wassers mit Mineralen angereichert ist. Die Böden im geografischen Gebiet sind aus indogangetischen Anschwemmungen hervorgegangen. Sie sind leicht alkalisch (pH 7,3–8,5), tief (> 1 m) und werden gut entwässert. In der Regel haben sie eine sandig-lehmige bis lehmige Konsistenz und einen niedrigen (< 0,5 %) bis mittleren (0,5-0,75 %) Gehalt an organischem Kohlenstoff. Der Tonanteil des Bodens besteht vorwiegend aus Illit, einem Mineral mit hohem Kaliumgehalt. Die Böden weisen daher eine gute Kaliumversorgung (K) auf, was sich an einer mittleren (120–280 kg K/ha) bis hohen (> 280 kg K/ha) Kaliumfruchtbarkeit zeigt.

Temperaturen: Die Temperaturen im geografischen Gebiet sind in der Kornfüllungsphase mild (zwischen 32 °C am Tag und 20 °C in der Nacht), wodurch die Körner ein starkes Aroma entwickeln. Der chemische Hauptbestandteil des Aromas von „Basmati“ ist 2-Acetyl-1-pyrrolin, das flüchtiger Natur ist. Am besten erhält sich das Aroma, wenn die Kornfüllung bei milden Temperaturen erfolgt.

Menschliche Einflüsse

Die Qualität von „Basmati“ hängt stark vom Zeitpunkt des Umpflanzens ab. Werden die traditionellen hochwachsenden Basmati-Reissorten unter normalen Bedingungen vor dem 30. Juni umgepflanzt, so wachsen sie übermäßig und können in der Blüte- oder Kornfüllungsphase leicht lagern. Der optimale Zeitpunkt für das Umpflanzen der Jungpflanzen ist daher die erste Julihälfte.

Die Jungpflanzen werden in Reihen mit 2 Jungpflanzen je Hügel gepflanzt, wobei zwischen den Reihen und den einzelnen Pflanzen ein Abstand von 22,5x22,5 cm einzuhalten ist. Die Jungpflanzen sollten nicht zu tief eingepflanzt werden (2-3 cm tief), weil sich die Begründung ansonsten verzögert und die Bestockung gehemmt wird.

Die Reisfelder werden nach dem Einpflanzen 2-3 Wochen lang geflutet, um die Begründung der Pflanzen zu fördern und Unkraut zu bekämpfen. Anschließend werden die Felder erst wieder bewässert, wenn das Flutwasser aufgenommen wurde.

„Basmati“ wird auf mit Kohlenstoff angereicherten Böden angebaut; zu diesem Zweck werden je Hektar 8-10 t Stalldung ausgebracht oder Leguminosen zur Gründüngung eingesetzt.

Die Ernte von „Basmati“ erfolgt, sobald 90 % der Körner gereift sind, um Verluste durch Brüche, Lagern oder physische Schäden an den Körnern zu vermeiden. Der geerntete Reis wird in der Regel noch am selben Tag bzw. so schnell wie möglich gedroschen und bis zu einem Feuchtigkeitsgehalt von 12-14 % getrocknet, um Schimmel oder den Befall durch andere Pilze sowie Insektenschäden während der Lagerung zu vermeiden.

5.2. **Besonderheit des Erzeugnisses**

Zu den besonderen Eigenschaften von „Basmati“ gehören die langen, schmalen und sanft gekrümmten Körner, bei denen das Verhältnis von Länge zu Dicke besonders ausgeprägt ist (beim vorgekochten geschliffenen Reis mindestens 3,5), sein feines Aroma, sein süßlicher Geschmack, seine weiche und lockere Textur, sein mittlerer Amylosegehalt (19-26 %) und seine Kocheigenschaften (hohe Integrität der Körner, die sich der Länge nach ausdehnen und nur minimal anschwellen).

Bei „Basmati“ beträgt das Verhältnis der Länge zur Dicke des Reiskorns mindestens 3,5. Bei anderen Reissorten liegt dieses Verhältnis üblicherweise unter 3,5, bei der Sorte Thai Jasmine beispielsweise bei 3,4 und bei der Sorte Ponni bei 3,2.

„Basmati“ hat ein besonderes Aroma, das sowohl auf dem Reisfeld als auch bei der Ernte, bei der Lagerung, beim Schleifen, Kochen und Essen wahrgenommen werden kann. Dieses Aroma beruht auf dem harmonischen Zusammenwirken von mehreren chemischen Verbindungen, unter denen 2-Acetyl-1-pyrrolin (2AP) eine dominierende Rolle spielt. Es verleiht „Basmati“ seinen einzigarten Duft und Geschmack.

Aufgrund des niedrigen glykämischen Index, der für „Basmati“ typisch ist, behalten die Reiskörner beim Kochen ihre hohe Integrität. Der süßliche Geschmack und das besondere Mundgefühl von gekochtem „Basmati“ ist auf mehrere Faktoren zurückzuführen, darunter den mittleren Amylosegehalt, der dem gekochten Reis seine weiche und lockere Textur bei gleichzeitig hoher Integrität verleiht.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Die besonderen Eigenschaften von „Basmati“ sind das Ergebnis verschiedener natürlicher und menschlicher Faktoren, die bei der Aussaat, Ernte und Verarbeitung des Reises zusammenwirken.

„Basmati“ entwickelt sein Aroma – und andere Eigenschaften – im Zusammenspiel der längeren Helligkeit im geografischen Gebiet, in dem der Reis angebaut wird, mit anderen Faktoren wie den milden Temperaturen in der Kornfüllungsphase sowie der Feuchtigkeit und der Sonneneinstrahlung im geografischen Gebiet.

Der typische Geschmack und das typische Mundgefühl sind auf die vielen Sonnenstunden an den langen Tagen während der Blütezeit von „Basmati“ im geografischen Gebiet zurückzuführen. Durch Reifung und durch Einweichen von „Basmati“ vor dem Kochen werden diese Eigenschaften noch verstärkt.

Das richtige Zeitmanagement und das Einhalten bestimmter Abstände zwischen den Setzlingen, die Anreicherung des Bodens mit Kohlenstoff, das Zurückhalten des Flutwassers und die Bewässerungstechniken wirken sich entscheidend auf die Physiologie von „Basmati“ aus.

Die historischen, traditionellen, kulturellen und sozialen Aspekte des Anbaus von „Basmati“ haben der geografischen Angabe ihr weltweites Ansehen verliehen. Händler und Verbraucher in Pakistan und im Ausland, die in Pakistan gezüchteten, angebauten bzw. erzeugten „Basmati“ bestellen oder als „Basmati“ beworbenen oder angebotenen Reis sehen, erwarten, dass es sich bei dem bestellten, beworbenen oder angebotenen Reis um Reis handelt, der im geografischen Gebiet gezüchtet, angebaut bzw. erzeugt wurde und die besonderen Eigenschaften aufweist, die in den Punkten 3.2 und 5 dieses Einzigen Dokuments beschrieben sind.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://tdap.gov.pk/geographical-indications-basmati/