C/2024/2995

30.4.2024

KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,

23. aprillist 2024,

mille kohaselt avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas* Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 49 kohane järgmise nimetuse registreerimise taotlus „Basmati“ (KGT)

(C/2024/2995)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 50 lõike 2 punkti a,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 49 lõikele 5 esitas Pakistan komisjonile nimetuse „Basmati“ (ELi nr: PGI-PK-02990 – 24.08.2023) kaitse taotluse.

(2) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 50 vaatas komisjon kõnealuse taotluse läbi ja jõudis järeldusele, et see vastab nimetatud määruse artiklites 5 ja 6 sätestatud tingimustele.

(3) Selleks et võimaldada põhjendatud vastuväidete esitamist vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51, tuleb seoses nimetusega „Basmati“ avaldada *Euroopa Liidu Teatajas* kõnealuse määruse artikli 50 lõike 2 punktis a osutatud koonddokument ja tootespetsifikaadi avaldamise viide.

(4) Euroopa Liidu Teatajas C, C/2024/1713, 23.2.2024, avaldatud taotlus ei sisaldanud tootespetsifikaadi avaldamise viidet,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktis a osutatud koonddokument ja tootespetsifikaadi avaldamise viide, mis on seotud nimetusega „Basmati“ (KGT) (ELi nr: PGI-PK-02990 – 24.08.2023), avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 kohaselt annab käesoleva artikli esimeses lõigus osutatud avaldamine õiguse esitada vastuväiteid nimetuse „Basmati“ kaitse kohta.

Euroopa Liidu Teatajas C, C/2024/1713, 23.2.2024, avaldatud taotlus tunnistatakse kehtetuks.

Brüssel, 23. aprillist 2024

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Janusz WOJCIECHOWSKI

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

LISA

KOONDDOKUMENT

„BASMATI“

ELi nr: PGI-PK-02990 – 24.8.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Basmati“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Pakistani Islamivabariik

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. **Toote liik**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. **Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

Nimetusega „Basmati“ tähistatakse erilist pikateralist aromaatset riisi, mida kasvatatakse ja toodetakse Induse-Gangese madaliku mõnes piirkonnas, mis on määratletud punktis 4.

„Basmati“ riisi iseloomustavad pikad kitsad terad, millel on suur pikkuse ja laiuse erinevus, oivaline lõhn, magus maitse ning pehme ja kohev tekstuur, terade kergelt kumer kuju, keskmine amüloosisisaldus, ning keetmisel terade terveksjäämine ja nende paisumine pikkusesse ja väga vähesel määral laiusesse.

„Basmati“ riisi peamised omadused on järgmised:

Nr	Parameeter	Väärtus
1.	Eelnevalt kuumtöödeldud riisitera minimaalne pikkus (pärast kroovimist)	6,50 mm
2.	Eelnevalt kuumtöödeldud riisitera keskmine laius	≤ 1,9 mm
3.	Eelnevalt kuumtöödeldud kroovitud riisitera minimaalne pikkuse ja laiuse suhe	≥ 3,50 mm
4.	Lõhn	„Basmati“ riisil on iseloomulik basmati lõhn, mis tuleneb peamiselt ühest lenduvast ühendist, s.o 2-atsetüül-1-püroliin (2AP). 2AP ja maitse-kruvipuu (*Pandanus amaryllifolius*) lõhn on väga sarnane.
5.	Geeli konsistents	Pehme
6.	Keedetud tera tekstuur	Ei kleepu
7.	Amüloosisisaldus	19–26 %
8.	Leelise lagunemise indeksi (*Alkali Spreading Value* (ASV)) vahemik	4–7
9.	Tundlikkus valgusperioodi suhtes	Tundlik valgusperioodi suhtes
10.	Keedetud riisitera minimaalne keskmine pikkus	12,00 mm
11.	Minimaalne keedetud riisitera / eelnevalt kuumtöödeldud riisitera pikkuse suhe VÕI minimaalne pikenemissuhe keetmisel	1,70
12.	Keskmine paisumismäär	3,50
13.	Maitse ja suus tekkiv aisting	Keedetud „Basmati“ riisi magus maitse ja suus tekkiv eriline aisting: keedetud terad pehme ja koheva tekstuuriga ning suurel määral terved

3.3. **Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)**

„Basmati“ riisile on iseloomulik, et selle aretusajaloo sugupuus on vähemalt üks „Basmati“ riisi sort või rahvaselektsioonsort. „Basmati“ riisi traditsioonilised sordid on pika kasvuperioodiga sordid. Traditsiooniliste „Basmati“ riisi sortide tundlikkus valgusperioodi suhtes muudab need õrnaks ebastabiilse kliima suhtes, mis vähendab mõnikord nende saagikust. Lisaks võivad traditsioonilised „Basmati“ riisi sordid kergesti lamanduda. Need puudused on aretatud sortide puhul teaduslike, geneetiliste ja sordiaretuslike meetodite abil suuremas osas kõrvaldatud. Aretamise teel saadud sordid suudavad taluda punktis 4 määratletud geograafiliste piirkondade klimaatilist ebastabiilsust. „Basmati“ riis saavutab punktis 4 määratletud geograafilistes piirkondades küpsuse oktoobris-novembris, kui temperatuur soodustab terade täitumise ajal aroomi akumuleerumist ja säilimist.

Nimetusega „Basmati“ tähistatakse sorte, mis on saadud sordist Basmati 370 või sellega suguluses olevast rahvaselektsioonsordist, ning mis on lubatud Pakistani 1976. aasta seemneseaduse alusel.

Pakistani 1976. aasta seemneseaduse alusel teatatud „Basmati“ sordid on praegu järgmised: Basmati 370, Basmati C622, Basmati Pak, Basmati 198, Basmati 385, Super Basmati, Basmati 2000 Shaheen, Basmati, Basmati 515, PK 1121 aromaatne, Punjab Basmati, Kashmir Basmati (Kashmir Nafees), Kissan Basmati, NIAB Basmati 2016, NOOR Basmati, Super Gold, Super Basmati 2019, NIBGE-Basmati 2020, PK 2021 aromaatne, KSK 111 H, Sona Super Basmati, Vital Super Basmati, NIAB HT 39 ja NIAB HT 18.

3.4. **Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas**

Punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas toimuvad järgmised „Basmati“ riisi valmistamise etapid:

— pinnase ettevalmistamine ja paljundamine (külvamine)

— seemikute ümberistutamine

— kasvatamine

— istanduste haldamine

— saagi koristamine

3.5. **Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab**

—

3.6. **Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab**

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Pakistanis kasvatatakse ja toodetakse „Basmati“ riisi Azad Jammu ja Kashmiri konkreetsetes piirkondades ning Pandžabi, Sindhi, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) ja Baluchistani provintsis (edaspidi „geograafiline piirkond“).

— Pandžabi provintsis: 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;

— Sindhi provintsis: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot ja Dadu;

— KPK provintsis: Malakand Division (Malakandi, Diri, Swati piirkond);

— Baluchistani provintsis: Naseerabad, Jaffarabad ja Sohbatpur.

— Azad Jammus ja Kashmiris: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

„Basmati“ riisi kasvatatakse ka teatavates India piirkondades.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. **Geograafilise piirkonna eripära**

Kaitstud geograafilise tähisena registreerimise taotluse aluseks on „Basmati“ riisi maine, kvaliteet ja eriomadused.

Nimetus „Basmati“ on tuletatud kahest pandžabi sõnast: „bas“ tähendab aroomi ja „mati“ tähendab mulda. „Basmati“ on muu kui geograafiline nimetus, millega tähistatakse Induse-Gangese madalikult pärit riisi, mis on saavutanud oma maine sajandite jooksul. Põllumajandustootjad on „Basmati“ riisi juba sajandeid kasvatanud.

Ajalooline päritolu ja maine

Esimene dokumenteeritud viide „Basmati“ riisile pärineb 1766. aastal Pandžabi suure poeedi Varis Shahi avaldatud poeemist „Heer Ranjha“.

Ajalooliselt on üldsus seostanud „Basmati“ riisi erilise pikateralise aromaatse riisiga, mida kasvatatakse ja toodetakse teatavas geograafilises piirkonnas, mis asub Himaalaja mäestiku jalamil ja seda ümbritsevatel aladel. Selline laialt levinud arusaam ja tunnustus on leidnud kajastamist ka järgmistes teabeallikates:

1. Cambridge'i sõnaraamatus on „Basmati“ määratletud kui Lõuna-Aasia pikateralise riisi liik.

2. Merrian-Websteri sõnaraamatus on „Basmati“ määratletud kui Lõuna-Aasiast pärit aromaatne pikateraline riis.

3. *The Food Encyclopedia* (Toidu Entsüklopeedia) sõnastab, et basmati riis on Himaalaja mäestiku jalamil kasvatatav kitsas pikateraline riis (Jacques L. Rolland ja Carol Sherman, 2006).

4. *The ultimate Indian cookbook* (India põhiline kokaraamat) nendib, et basmati on sihvakas, pikateraline, kroovitud riis, mida kasvatatakse Põhja-Indias Pandžabi piirkonnas, Pakistani osades ja Himaalaja mäestiku jalamil (Mindula Baljekar, 2007).

5. *The English World Dictionary* (Ingliskeelne maailma sõnaraamat) defineerib „Basmati“ riisi kui pikateralise riisi liiki, mida kasvatatakse peamiselt Indias ja Pakistanis ning millel on iseloomulik lõhn ja hõrk maitse.

6. *Glosbe* määratleb „Basmati“ riisi kui Indias ja Pakistanis kasvatatavat pikateralist sorti, mis on märkimisväärne oma lõhna poolest.

7. *The Hindu, „Basmati Developed at Least 250 Years Ago“* („Basmati“ on aretatud vähemalt 250 aastat tagasi), 21. august 1998: Dr. Y. L. Nene, Andhra Pradeshi osariigis Secunderabadis asuva Aasia põllumajandusajaloo sihtasutuse esimees lausub: „Ajaloolised tõendid näitavad, et Basmati on teistest eristuv sort, mille aretasid India ja Pakistani põllumehed vähemalt 250 aastat tagasi ja mida on kasvatatud mitmes nende kahe riigi piirkonnas sellest ajast alates.“

8. *Kitchen Dictionary* (Köögi sõnaraamat) määratleb „Basmati“ pikateralise riisina, millel on pähkline maitse ja kõva tekstuur, mis võib olla tuleneda asjaolust, et riisi on laagerdatud. Basmati riisi on Indias ja Pakistanis kasutatud tuhandeid aastaid ning see on suurepärane karridega

9. *Food News* (Toidu-uudised), *„How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe“* (Retsept, kuidas keeta täiuslikku basmati riisi): „Nõuanded täiusliku basmati riisi valmistamiseks. Osta tuleb õiget liiki riis. Me oleme juba aastaid kasutanud „Royal Basmati“ riisi ja oleme alati hinnanud selle ühtlast kvaliteeti. Saadaval on palju teisigi kaubamärke, kuid ehtsa basmati riisi saamiseks ostke alati India või Pakistani oma.“

Tänu erilisele maitsele, lõhnale ja keetmisel avalduvatele omadustele, mis sobivad kõige paremini Aasia roogadega, nagu *biryani* ja *pulao*, on „Basmati“ riis muutunud paljudes välisriikides väga populaarseks. Nõudlus „Basmati“ riisi järele on viimastel aastakümnetel kasvanud. „Basmati“ riisi on eksporditud ja eksporditakse jätkuvalt olulistesse riikidesse kogu maailmas, sealhulgas Saudi Araabiasse, Kuveiti, Araabia Ühendemiraatidesse, Ühendkuningriiki, Ameerika Ühendriikidesse, Kanadasse ja Euroopasse.

Keskkonnategurid

Suur õhuniiskus. Terade täitumise perioodil, mis on „Basmati“ kvaliteediomaduste parima avaldumise seisukohalt kõige olulisem aeg, on „Basmati“ kasvupiirkonnas keskmine suhteline õhuniiskus vahemikus 60–65 %. Niiskus ei ole kvaliteedinäitajate kindlaksmääramisel siiski eraldiseisev tegur. „Basmati“ riisi kvaliteedinäitajate kindlaksmääramisel on oluline keskkonna, vee ja mullastikutegurite koosmõju.

Päikesekiirgus ja päeva pikkus. „Basmati“ riisi kasvatamiseks vajalikud ilmastikutingimused on pikaajaline päikesepaiste ja temperatuur vahemikus 20–35 °C kogu kasvuperioodi vältel, madal öine temperatuur ja väiksem hapnikuvajadus elutegevuseks. „Basmati“ riisi kasvupiirkondades on päeva pikkus riisi kasvuperioodi kuudel pikem kui neis piirkondades, kus seda kultuuri ei kasvatata. Kuna riis on nn lühipäevataim, pikeneb riisiterade valmimisperiood neis piirkondades, kus on pikemad päevad. Pikema päevavalgusega piirkondades lükkub terade valmimine veelgi hilisemasse aega. Valgusperioodi pikkuse (mis tagab kasvavatele teradele sobiva päikesekiirguse) ja muude tegurite (näiteks Induse-Gangese madaliku temperatuur ja niiskus) koostoime mõjul akumuleeruvad ja säilivad „Basmati“ riisis sellele omased aromaatsed ühendid ja muud omadused. Temperatuur ja päikesekiirgus juulist novembrini on kõnealuses geograafilises piirkonnas riisikasvatuseks ideaalsed. Alates septembri lõpust hakkab temperatuur langema, päevad muutuvad selgemaks (suureneb päikesepaisteliste tundide hulk) ja pehmemaks (25–32 °C) ning ööd muutuvad jahedamaks (20–22 °C). Sellised ilmastikutingimused on ideaalsed „Basmati“ riisi ainulaadse lõhna ja muude iseloomulike omaduste kujunemiseks.

Piisav veevarustus. Suuremalt jaolt niisutatakse riisipõlde kanaliveega, mis saadakse Himaalaja vihma- ja lumesulaveest. Rikkalik veevarustus on hädavajalik „Basmati“ riisi kasvatamiseks ja aroomi tekkimiseks (mida on üksikasjalikumalt kirjeldatud allpool).

Mullaolud. Kõnealune geograafiline piirkond koosneb Induse jõe ning Chenabi, Ravi, Jhelumi ja Sutlej jõe viljakatest lammitasandiketest. Kõnealuse geograafilise piirkonna eri osasid iseloomustab seega Himaalaja mäestikust tulevas vees leiduvatest mineraalidest koosnev uhteline muld. Selle geograafilise piirkonna mullad on tekkinud Induse ja Gangese settekihist. Need on kergelt aluselised (pH 7,3–8,5), tüsedad (>1 m), hästi kuivendatud ja üldiselt saviliiv- kuni liivsavimulla tekstuuriga. Nende muldade orgaanilise süsiniku sisaldus on üldiselt väike (0,5 %) kuni keskmine (0,5–0,75 %). Mulla savifraktsioon koosneb peamiselt kaaliumirikkast mineraalist illiidist. Seega on need mullad väga kaaliumirikkad (K), mis väljendub keskmises (120–280 kg K/ha) kuni suures (> 280 kg K/ha) kaaliumisisalduses.

Temperatuur. Kõnealuses geograafilises piirkonnas valitseb terade täitumise perioodil mahe temperatuur (vahemikus 32 °C päeval ja 20 °C öösel), mille mõjul kujuneb terade tugev aroom. „Basmati“ riisi aroomi peamine keemiline koostisosa on 2-atsetüül-1-pürroliin, mis on oma olemuselt lenduv. Aroomi maksimaalne säilivus saavutatakse, kui terade täitumise ajal valitseb mahe temperatuur.

Inimtegurid

„Basmati“ riisi kvaliteeti mõjutab oluliselt ümberistutamise ajastus. Tavapärastes tingimustes, kui „Basmati“ riisi traditsioonilised kõrgekasvulised sordid istutataks ümber enne 30. juunit, saavutaksid need liigse vegetatiivse kasvu ning kalduksid õitsemise või terade täitumise faasis lamanduma. Seega on juuli esimene pool kõige optimaalsem aeg seemikute ümberistutamiseks.

Seemikud istutatakse ümber ridades, kaks taime kuhiku kohta, vahemaaga ridade ja taimede vahel 22,5 × 22,5 cm. Seemikud tuleks istutada mulla ülemisse kihti (2–3 cm sügavusele), kuna sügavale istutamisel võtab juurdumine rohkem aega ja taimel jääb vähem aega võsumiseks.

Riisipõlde hoitakse vee all kuni 2–3 nädalat pärast istutamist, mis aitab taimedel hästi juurduda ja hävitab umbrohu. Selle perioodi järel niisutatakse põlde alles pärast seda, kui seisuvesi on maasse imbunud.

„Basmati“ riisi kasvatatakse süsinikurikastes muldades, kasutades selleks põllumajandusettevõtetest saadud sõnnikut, mida laotatakse 8–10 tonni hektari kohta, või haljasväetisena liblikõielisi.

„Basmati“ riis koristatakse kohe, kui 90 % teradest on valminud, et vältida pudenemisest, lamandumisest ja vilja füüsilisest kahjustamisest tingitud kadusid. Koristatud saak pekstakse tavaliselt samal päeval või võimalikult kiiresti ja kuivatatakse 12–14 % suuruse niiskusesisalduseni, et vältida ladustamise ajal teravilja saastumist hallitusseentega või selle kahjustumist muude seenhaiguste või putukkahjurite tõttu.

5.2. **Toote eripära**

„Basmati“ riisile on iseloomulikud pikad kitsad terad, millel on suur pikkuse ja laiuse erinevus, oivaline lõhn, magus maitse, ning pehme ja kohev tekstuur, terade kergelt kumer kuju (eelnevalt kuumtöödeldud kroovitud riisitera pikkuse ja laiuse suhe on vähemalt 3,50 mm), keskmine amüloosisisaldus (19–26%) ning keetmisel terade terveks jäämine ja nende paisumine pikkusesse ja väga vähesel määral laiusesse.

„Basmati“ riisi tera pikkuse ja laiuse suhe on vähemalt 3 : 5, samal ajal kui muude riisisortide pikkuse ja laiuse suhe on tavaliselt väiksem kui 3 : 5. Näiteks on Tai jasmiiniriisi pikkuse ja laiuse suhe 3 : 4 ja Ponni riisi oma 3 : 2.

„Basmati“ riis eritab põllul, saagikoristusel, ladustamisel, jahvatamisel, keetmisel ja söömisel erilist lõhna. See lõhn tuleneb erinevate keemiliste ühendite harmoonilisest kombinatsioonist, mille hulgas 2-atsetüül-1-püroliin (2AP) on kõige tugevam ja annab „Basmati“ riisile selle iseloomuliku lõhna ja maitse.

Tänu madalale glükeemilisele indeksile säilib keetmisel „Basmati“ riisi terade struktuur. Keedetud „Basmati“ riisi magus maitse ja suus tekkiv eriline aisting tuleneb mitmesugustest teguritest, sealhulgas keskmisest amüloosisisaldusest, mis annab kõnealusele tootele pehme ja koheva tekstuuri ja tagab keedetud terade struktuuri säilimise.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Kõnealuse toote spetsiifilised omadused tulenevad mitmesugustest looduslikest ja inimteguritest, mis on seotud „Basmati“ riisi külvamise, koristamise ja töötlemisega.

Muude omaduste hulgas kujuneb „Basmati“ riisi lõhn tänu pikemate päevade ning selliste muude tegurite koostoimele nagu mahe temperatuur terade täitumise ajal, niiskus ja päikesekiirgus, mis on iseloomulikud geograafilisele piirkonnale, kus seda kasvatatakse.

„Basmati“ riisi maitseomadused ja suus tekkiv aisting on tingitud geograafilisele piirkonnale ja riisitaimede õitsemiskuudele iseloomulikust pikaajalisest päikesepaistest pikema päeva jooksul. Teadaolevalt toob neid omadusi esile „Basmati“ riisi laagerdumine ja eelnev leotamine.

Seemnekülvi õige ajastus ja taimeridade õige vahekaugus, süsinikurikka mulla tagamine ning seisuvee säilitamine ja niisutustehnika õige kasutamine mõjutavad oluliselt basmati riisi taimede füsioloogiat.

„Basmati“ riisiga seotud ajaloolised, traditsioonilised, kultuurilised ja sotsiaalsed elemendid kujundavad toote geograafilise tähisena ülemaailmse maine. Iga kaupmees või tavakodanik, kes tellib Pakistanis või välisriigis Pakistanis kasvatatud ja toodetud „Basmati“ riisi või näeb reklaamitavat või müügiks pakutavat Pakistanist pärit „Basmati“ riisi, eeldab, et sellisena tellitud, reklaamitud või müügiks pakutud riis on aretatud, kasvatatud ja toodetud kõnealuses geograafilises piirkonnas ning et sellel on käesoleva koonddokumendi punktides 3.2 ja 5 nimetatud iseloomulikud omadused.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

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