C/2024/2995

30.4.2024

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 23 avril 2024

relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande d'enregistrement d'une dénomination telle que visée à l'article 49 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil «Basmati» (IGP)

(C/2024/2995)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [1], et notamment son article 50, paragraphe 2, point a),

considérant ce qui suit:

(1) Le Pakistan a adressé à la Commission une demande de protection de la dénomination «Basmati» (n° UE: PGI-PK-02990 — 24.8.2023) conformément à l'article 49, paragraphe 5, du règlement (UE) n° 1151/2012.

(2) Conformément à l'article 50 du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a examiné la demande et a conclu qu'elle remplissait les conditions définies aux articles 5 et 6 dudit règlement.

(3) Afin de permettre la présentation de déclarations d'opposition motivées conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012, il convient de publier le document unique et la référence à la publication du cahier des charges visés à l'article 50, paragraphe 2, point a), dudit règlement pour la dénomination «Basmati» au Journal officiel de l'Union européenne.

(4) La demande publiée au Journal officiel de l'Union européenne C, C/2024/1713 du 23.2.2024 ne contenait pas la référence à la publication du cahier des charges.

DÉCIDE:

Article unique

Le document unique et la référence à la publication du cahier des charges visés à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 pour la dénomination «Basmati» (IGP) (N° UE: PGI-PK-02990 — 24.8.2023) sont publiés au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012, la publication visée au premier alinéa du présent article confère le droit de s'opposer à l'enregistrement de la dénomination «Basmati».

La publication publiée au Journal officiel de l'Union européenne C, C/2024/1713 du 23.2.2024 est abrogée.

Fait à Bruxelles, le 23 avril 2024.

Par la Commission
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membre de la Commission

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«BASMATI»

N° UE: PGI-PK-02990 – le 24.8.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Basmati»

2. **État membre ou pays tiers**

République islamique du Pakistan

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. **Type de produit**

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. **Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le riz «Basmati» est un riz aromatique à grains longs spécial cultivé et produit dans certaines zones des plaines de l'Indus et du Gange définies à la section 4.

Les caractéristiques propres au riz «Basmati» sont ses grains longs et fins présentant un rapport longueur/largeur élevé, un arôme exquis, un goût sucré, une texture douce et légère, une courbure délicate, une teneur en amylose moyenne, une intégrité élevée pendant la cuisson et une élongation linéaire du grain avec un gonflement minimal dans le sens de la largeur lors de la cuisson.

Les caractéristiques principales du riz «Basmati» sont les suivantes:

N° sr.	Paramètres	Valeur
1.	Longueur minimale des grains précuits (après mouture)	6,50 mm
2.	Largeur moyenne des grains précuits	≤ 1,9 mm
3.	Rapport longueur/largeur minimal du riz transformé précuit	≥ 3,50
4.	Arôme	Le riz «Basmati» présente un arôme typique de la variété basmati, qui résulte principalement d'un composé volatil, à savoir la 2-acétyl-1-pyrroline (2AP). L'odeur de la 2AP et celle du *Pandanus amaryllifolius* (pandan) sont très similaires.
5.	Consistance du gel	Molle
6.	Texture du grain cuit	Non collante
7.	Teneur en amylose	19 à 26 %
8.	Valeur d'étalement alcalin	4-7
9.	Sensibilité photopériodique	Sensible à la photopériode
10.	Longueur moyenne minimale du riz cuit	12,00 mm
11.	Rapport minimal longueur du riz cuit/longueur du riz précuit OU rapport d'élongation minimal lors de la cuisson	1,70
12.	Rapport d'expansion du volume moyen	3,50
13.	Goût et sensation en bouche	goût sucré et sensation en bouche distincte du riz «Basmati» cuit: texture douce et légère, intégrité élevée du grain cuit.

3.3. **Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Le riz «Basmati» se caractérise par la présence d'au moins une variété/race primitive de riz «Basmati» dans l'arbre généalogique de l'histoire de son amélioration. Les variétés traditionnelles de riz «Basmati» sont des variétés de longue durée. La «sensibilité photopériodique» des variétés traditionnelles du riz «Basmati» les rend vulnérables au climat changeant, ce qui diminue parfois la productivité. Par ailleurs, les variétés traditionnelles de riz «Basmati» peuvent être menacées par la verse. Ces limitations ont été surmontées dans une large mesure pour les variétés qui ont évolué à l'aide de méthodes scientifiques, génétiques et de sélection végétale. Les variétés évoluées peuvent supporter les variations climatiques dans l'aire géographique délimitée à la section 4. Le «Basmati» arrive à maturité au cours des mois d'octobre ou de novembre dans l'aire géographique délimitée à la section 4, lorsque la température est favorable à l'accumulation et à la conservation de l'arôme au cours du processus de remplissage des grains.

Le terme «Basmati» désigne les variétés dérivées de la variété Basmati 370 ou d'une race primitive connexe et autorisée en vertu de la loi pakistanaise sur les semences de 1976.

Actuellement, les variétés «Basmati» notifiées au titre de la loi pakistanaise sur les semences de 1976 comprennent les variétés suivantes: Basmati 370, Basmati C622, Basmati Pak, Basmati 198, Basmati 385, Super Basmati 2000, Basmati Shaheen, Basmati, Basmati 515, PK 1121 aromatique, Punjab Basmati, Kashmir Basmati (Kashmir Nafés), Kissan Basmati, NIAB Basmati 2016, NOOR Basmati, Super Gold, Super Basmati 2019, NIBGE-Basmati 2020, PK 2021 aromatique, KSK 111 H, Sona Super Basmati, Vital Super Basmati, NIAB HT 39 et NIAB HT 18.

3.4. **Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Les étapes de production du «Basmati» mentionnées ci-après doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée à la section 4:

— préparation des terres et multiplication (ensemencement);

— transplantation des graines;

— culture;

— gestion des plantations;

— récolte.

3.5. **Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

—

3.6. **Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Au Pakistan, le «Basmati» est cultivé et produit dans certains districts de l'Azad Jammu-et-Cachemire, ainsi que dans les provinces du Punjab, du Sindh, du Khyber Pakhtunkhwa et du Baloutchistan («aire géographique»):

— dans la province du 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;

— dans la province du Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot et Dadu;

— dans la province du Khyber Pakhtunkhwa: division de Malakand (districts de Malakand, Dir, Swat);

— dans la province du Baloutchistan: Naseerabad, Jaffarabad et Sohbatpur;

— dans l'Azad Jammu-et-Cachemire: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

Le «Basmati» est également cultivé dans certaines régions de l'Inde.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. **Particularité de l'aire géographique**

La renommée, la qualité et les caractéristiques particulières du riz «Basmati» constituent la base de la demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée.

Le nom «Basmati» est dérivé de deux mots pendjabis: «Bas», qui signifie «arôme», et «Mati», qui signifie «sol». «Basmati» est un nom non géographique qui, en raison de siècles de renommée, désigne le riz provenant des plaines de l'Indus et du Gange. Les agriculteurs cultivent le riz «Basmati» depuis des siècles.

Origine et renommée historiques

La première mention connue du riz «Basmati» se trouve dans le poème épique pendjabi «Heer Ranjha» écrit par le grand poète pendjabi Varis Shah et daté de 1766.

Historiquement, le riz «Basmati» a été associé, dans l'esprit du public, à un riz aromatique à grains longs spécial cultivé et produit dans une certaine région géographique située aux contreforts de l'Himalaya et aux alentours. Cette perception et cette reconnaissance par le public ressortent manifestement des corpus généraux d'informations, comme ceux cités ci-après.

1. Le Cambridge Dictionary définit le «Basmati» comme «*un type de riz à grains longs d'Asie du Sud*».

2. Le dictionnaire Merrian-Webster définit le «Basmati» comme «*un riz aromatique à grains longs cultivé et originaire d'Asie du Sud*».

3. The Food Encyclopedia indique: «*riz Basmati — un riz fin à grains longs cultivé aux contreforts de l'Himalaya*» (Jacques L. Rolland et Carol Sherman, 2006).

4. The Ultimate Indian Cookbook indique: «*Le Basmati est un riz à grains fins et longs, transformé dans le nord de l'Inde, dans le Punjab, dans certaines régions du Pakistan et aux contreforts de l'Himalaya*» (Mindula Baljekar, 2007).

5. L'English World Dictionary définit le «riz Basmati» comme «*un type de riz à grains longs, cultivé principalement en Inde et au Pakistan, qui présente un parfum distinctif et un arôme délicat*».

6. Glosbe définit le «Basmati» comme une «*variété à grains longs cultivée en Inde et au Pakistan, qui se distingue par son parfum*».

7. The Hindu, «Basmati Developed at Least 250 Years Ago» (Le Basmati a été mis au point il y a au moins 250 ans), 21 août 1998: «"Des preuves historiques révèlent que le Basmati est une variété distinctive mise au point par les agriculteurs de l'Inde et du Pakistan il y a au moins 250 ans, et cultivée depuis lors dans de nombreuses régions de ces deux pays", déclare M. Y. L. Nene, président de la fondation d'agro-histoire d'Asie, Secunderabad, Andhra Pradesh».

8. Le Kitchen Dictionary définit le «Basmati» comme «un riz à grains longs au goût de noix et à la texture ferme, s'expliquant potentiellement par son vieillissement. Le Basmati (...) est utilisé en Inde et au Pakistan depuis des milliers d'années et est excellent avec les currys».

9. Food News, «How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe» (Recette pour cuire le riz Basmati à la perfection): «Conseils pour un riz Basmati parfait. Acheter le bon type de riz — nous utilisons le riz royal Basmati depuis des années et nous avons toujours apprécié la qualité constante de ce produit. Il existe de nombreuses autres marques disponibles, mais veillez à acheter les marques indiennes ou pakistanaises pour obtenir l'authentique riz Basmati».

Grâce à sa saveur, à son arôme et à ses propriétés de cuisson spéciaux, le riz «Basmati» convient particulièrement aux plats asiatiques comme le *biryani* et le *pulao*, et il est devenu très populaire dans de nombreux pays étrangers. La demande en riz «Basmati» a augmenté au cours des dernières décennies. Le riz «Basmati» a été et continue d'être exporté dans de grands pays du monde entier, notamment l'Arabie saoudite, le Koweït, les Émirats arabes unis, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique, le Canada et les pays d'Europe.

Facteurs environnementaux

Humidité élevée: pendant la période de remplissage des grains, la plus cruciale pour la meilleure expression des qualités du «Basmati», l'humidité relative moyenne dans la région de culture du «Basmati» varie entre 60 et 65 %. Toutefois, l'humidité n'est pas le seul facteur qui influence les paramètres de qualité. L'interaction des facteurs environnementaux, hydriques et édaphiques revêt de l'importance pour les traits de qualité du riz «Basmati».

Rayonnement solaire et durée du jour: les conditions climatiques nécessaires à la culture du riz «Basmati» comprennent un ensoleillement prolongé et une température comprise entre 20 et 35 °C pendant toute la durée de la culture, des températures nocturnes basses et une respiration d'entretien réduite. Dans les régions de culture du riz «Basmati», la durée du jour à une période donnée dans un mois civil est plus longue que dans celles où le riz «Basmati» n'est pas cultivé. En outre, étant donné que le riz est une plante de «courte journée», le processus de maturité du paddy est encore retardé dans les régions où les journées sont plus longues. Dans des régions qui connaissent des heures de clarté plus longues, la maturation du grain est encore repoussée. C'est l'interaction de la photopériode qui expose les grains en croissance au rayonnement solaire optimal, parallèlement à d'autres facteurs tels que la température et l'humidité des plaines de l'Indus et du Gange qui permettent au riz «Basmati» d'accumuler et de conserver ses composés aromatiques ainsi que d'autres caractéristiques. La température et le rayonnement solaire de juillet à novembre sont idéaux pour la culture du riz dans l'aire géographique. À partir de la fin du mois de septembre, la température diminue, les jours deviennent plus clairs (durée d'ensoleillement plus longue) et plus doux (25-32 °C) et les nuits deviennent plus froides (20-22 °C). Ces conditions climatiques sont idéales pour le développement du parfum unique et d'autres caractéristiques particulières du riz «Basmati».

Approvisionnement en eau suffisant: de manière générale, l'eau d'irrigation est l'eau du canal provenant des pluies ou l'eau de la fonte des neiges de l'Himalaya. La disponibilité d'eau en abondance est essentielle à la culture et à l'arôme du riz «Basmati» (décrit plus en détail ci-dessous dans cette section).

Sol normal: l'aire géographique se compose des plaines alluviales fertiles du fleuve Indus et du Chenab, du Ravi, du Jhelum et du Sutlej. Les différentes parties de l'aire géographique sont donc caractérisées par un sol alluvial rempli de minéraux charriés par les eaux de l'Himalaya. Les sols de l'aire géographique sont formés à partir d'alluvions indo-gangétiques. Ceux-ci sont légèrement alcalins en réaction (pH entre 7,3 et 8,5), profonds (> 1 m), bien drainés et généralement de texture sablo-limoneuse à limoneuse. Ces sols présentent généralement une teneur en carbone organique faible (< 0,5 %) à moyenne (0,5 % à 0,75 %). La fraction argileuse du sol est dominée par l'illite, un minéral riche en potassium. Dès lors, ces sols sont bien fournis en potassium (K), comme le révèle le taux de fertilité en potassium moyen (120 à 280 kg K/ha) à élevé (> 280 kg K/ha).

Température: dans l'aire géographique, la température pendant la période de remplissage des grains reste modérée (entre 32 °C le jour et 20 °C la nuit), ce qui confère aux grains un arôme puissant. Le composé chimique principal de l'arôme du riz «Basmati» est la 2-acétyl-1-pyrroline, volatile par nature. La conservation maximale de l'arôme est obtenue lorsque la période de remplissage des grains coïncide avec des températures modérées.

Facteurs humains

La qualité du riz «Basmati» est fortement influencée par le moment de transplantation. Dans des conditions normales, si les variétés traditionnelles de riz «Basmati» de haute taille sont transplantées avant le 30 juin, elles atteignent une croissance végétative excessive et sont sujettes à la verse au stade de la floraison ou du remplissage du grain. Par conséquent, la période optimale pour la transplantation des semis est la première moitié du mois de juillet.

Les semis sont transplantés sur des rangées de deux plants par colline, rangée par rangée et plante par plante selon un espacement de 22,5 cm x 22,5 cm. Les semis ne doivent pas être plantés profondément (de 2 à 3 cm de profondeur), car la plantation en profondeur prend plus de temps pour s'établir et donne moins de tallage.

L'eau stagnante est maintenue dans les champs de paddy jusqu'à deux à trois semaines après la plantation, ce qui aide à établir de bonnes plantes et à lutter contre les mauvaises herbes. Après cette période, les champs ne sont irrigués qu'après absorption de l'eau stagnante.

Le riz «Basmati» est cultivé sur un sol enrichi en carbone grâce à l'épandage de fumier de ferme (de 8 à 10 tonnes/ha) ou d'engrais vert à base de légumineuses.

La récolte de riz «Basmati» a lieu dès que 90 % des grains arrivent à maturité afin d'éviter les pertes dues à la ruine ou à la verse et les dommages physiques subis par les grains. La récolte est généralement battue le jour même ou dès que possible et séchée jusqu'à l'obtention d'une teneur en humidité de 12 à 14 % afin d'empêcher l'apparition de moisissures dans les grains ou d'autres attaques fongiques ou dommages causés par les insectes pendant l'entreposage.

5.2. **Particularité du produit**

Les caractéristiques particulières du riz «Basmati» sont ses grains longs et fins présentant un rapport longueur/largeur élevé, un arôme exquis, un goût sucré, une texture douce et légère, une courbure délicate (le rapport longueur/largeur minimal du riz transformé précuit est de 3,5 mm), une teneur en amylose moyenne (entre 19 et 26 %), une intégrité élevée pendant la cuisson et une élongation linéaire du grain avec un gonflement minimal dans le sens de la largeur lors de la cuisson.

Le riz «Basmati» présente un rapport longueur/largeur d'au moins 3:5, tandis que les autres types de riz ont en général un rapport longueur/largeur inférieur à 3:5. Par exemple, le rapport longueur/largeur du riz Jasmin thaïlandais est de 3:4 et celui du riz Ponni est de 3:2.

Le riz «Basmati» libère un arôme particulier dans le champ, lors de la récolte, de l'entreposage, de la mouture, de la cuisson et de la consommation. Cet arôme est dû à une combinaison harmonieuse de différents composés chimiques, parmi lesquels la 2-acétyl-1-pyroligne (2AP) prédomine et confère au riz «Basmati» son parfum et sa saveur caractéristiques.

Les grains de riz «Basmati» cuits conservent une intégrité élevée en raison du faible index glycémique, qui est typique de cette variété. Le goût sucré et la sensation en bouche distincte du riz «Basmati» cuit sont dus à divers facteurs, dont la teneur en amylose moyenne qui lui confère une texture douce et duveteuse et une intégrité élevée du grain cuit.

Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique particulière du produit

Ces caractéristiques particulières sont attribuables aux divers facteurs naturels et humains ayant une incidence sur l'ensemencement, la récolte et la transformation du riz «Basmati».

Le riz «Basmati» acquiert son arôme, entre autres caractéristiques, grâce à l'interaction des heures de clarté plus longues qui prévalent dans l'aire géographique où il est cultivé, parallèlement à d'autres facteurs tels que la température modérée pendant le remplissage des grains, l'humidité et le rayonnement solaire dans l'aire géographique.

Les caractéristiques de goût et de sensation en bouche sont dues à l'ensoleillement prolongé lors des journées plus longues pendant les mois de floraison du riz «Basmati» dans l'aire géographique. Le vieillissement et le prétrempage du riz «Basmati» améliorent ces caractéristiques.

Le moment de plantation et l'espacement des graines, de même que la présence de sols enrichis en carbone et le maintien de l'eau stagnante et des techniques d'irrigation influencent considérablement la physiologie de la culture de «Basmati».

Le riz «Basmati» doit sa renommée mondiale en tant qu'indication géographique aux éléments historiques, traditionnels, culturels et sociaux qui y sont associés. Tout acteur du commerce ou du public au Pakistan ou à l'étranger qui commande du «Basmati» planté, cultivé et produit au Pakistan ou qui voit du riz annoncé ou proposé à la vente comme du «Basmati» s'attend à ce que le riz ainsi commandé, annoncé ou proposé à la vente soit le riz planté, cultivé et produit dans l'aire géographique qui présente les caractéristiques particulières énoncées aux sections 3.2 et 5 du présent document unique.

Référence à la publication du cahier des charges

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