C/2024/2995

2024.4.30.

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2024. április 23.)

egy elnevezés bejegyzése iránti, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 49. cikke szerinti kérelemnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételéről „Basmati” (OFJ)

(C/2024/2995)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

(1) Pakisztán az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (5) bekezdése alapján kérelmet nyújtott be a Bizottsághoz a „Basmati” (EU-szám: PGI-PK-02990 — 2023.8.24.) elnevezés oltalom alá helyezése iránt.

(2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendelet 5. és 6. cikkében meghatározott feltételeknek.

(3) Annak érdekében, hogy az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerint lehetőség legyen indokolással ellátott kifogásolási nyilatkozat benyújtására, az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* az említett rendelet 50. cikke (2) bekezdése a) pontjának megfelelően közzé kell tenni a „Basmati” elnevezéshez kapcsolódó egységes dokumentumot és a termékleírás közzétételére való hivatkozást.

(4) Az *Európai Unió Hivatalos Lapja C* sorozatának 2024. február 23-i C/2024/1713 számában közzétett kérelem nem tartalmazta a termékleírás közzétételére való hivatkozást.

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Basmati” (OFJ) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjában említett egységes dokumentumot és az ugyanott említett, a termékleírás közzétételére vonatkozó hivatkozást (EU-szám: PGI-PK-02990 — 2023.8.24.) közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkének értelmében az e cikk első bekezdésében említett közzététel jogot keletkeztet a „Basmati” elnevezés bejegyzése elleni felszólalásra.

Az *Európai Unió Hivatalos Lapja C sorozatának* 2024. február 23-i C/2024/1713. számában megjelent közzététel hatályát veszti.

Kelt Brüsszelben, 2024. április 23-án.

a Bizottság részéről
Janusz WOJCIECHOWSKI
a Bizottság tagja

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„BASMATI”

EU-szám: PGI-PK-02990 – 2023.8.24.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Basmati”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Pakisztáni Iszlám Köztársaság

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. **A termék típusa**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. **Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Basmati” rizs olyan különleges hosszú szemű aromás rizs, amelyet az Indo-Gangeszi-síkság 4. szakaszban meghatározott területein termesztenek és állítanak elő.

A „Basmati” rizs egyedi jellemzői a nagy hosszúság/szélesség aránnyal rendelkező hosszú, vékony szemek, a kiváló aroma, az édes íz, a lágy és puha állag, a finom görbület, a közepes amilóztartalom, valamint az, hogy főzéskor a szemek nem tapadnak össze, hosszanti irányban megnyúlnak és széltében kevéssé duzzadnak meg.

A „Basmati” rizs elsődleges jellemzői a következők:

Szám	Paraméterek	Érték
1.	Az előfőzött rizsszemek minimális hossza (hántolás után)	6,50 mm
2.	Az előfőzött rizsszemek átlagos szélessége	≤1,9 mm
3.	Az előfőzött hántolt rizs minimális hosszúság/szélesség aránya	≥3,50
4.	Illat	A „Basmati” rizs jellegzetes basmati aromával rendelkezik, amely elsősorban a 2-acetil-1-pirolinnak (2AP) köszönhető, amely egy illékony vegyület. A 2AP és a *Pandanus amaryllifolius* (Pandan) illata nagyon hasonló.
5.	Zselés állag	Puha
6.	A főtt rizs állaga	Nem tapad
7.	Amilóztartalom	19–26 %
8.	ASV (Alkali Spreading Value) tartomány	4–7
9.	Fényperiódusokra való érzékenység	Fényperiódusokra érzékeny
10.	A főtt rizs minimális átlagos hossza	12,00 mm
11.	A főtt rizs hosszúságának és az előfőzött rizs hosszúságának minimális aránya VAGY minimális nyúlási arány főzéskor	1,70
12.	Átlagos térfogatnövekedési arány	3,50
13.	Íz és szájérzet	A főtt „Basmati” rizs édes íze és jellegzetes szájérzete: lágy és puha állagú, a főtt szemek nem tapadnak

3.3. **Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

A „Basmati” rizsre jellemző, hogy legalább egy „Basmati” rizsfajta/tájfajta szerepel a biológiai rokonok között. A „Basmati” hagyományos fajtái hosszú tenyészidejű fajták. A hagyományos „Basmati” rizsfajták „fényperiódusokra való érzékenységük” miatt nem ellenállóak a kiszámíthatatlan éghajlattal szemben, amely néha csökkenti a termőképességet. Ezenkívül a hagyományos „Basmati” rizsfajták a megdőlésre is érzékenyek. Ezeket a korlátokat a továbbfejlesztett fajták esetében tudományos, genetikai és növénynemesítési módszerek alkalmazásával nagymértékben sikerült kiküszöbölni. A továbbfejlesztett fajták képesek ellenállni a 4. szakaszban meghatározott földrajzi területen belüli éghajlati változásoknak. A „Basmati” októberben vagy novemberben érik be a 4. szakaszban meghatározott földrajzi területen, ahol a hőmérséklet lehetővé teszi az aromák felhalmozódását és megőrzését a szemek fejlődésének folyamata során.

A „Basmati” elnevezés a Basmati 370-ből vagy egy azzal rokon tájfajtából származó és a vetőmagokról szóló, 1976. évi pakisztáni törvény alapján engedélyezett fajtákra vonatkozik.

A vetőmagokról szóló, 1976. évi pakisztáni törvény értelmében a „Basmati” bejelentett fajtái közé az alábbiak tartoznak: Basmati 370, Basmati C622, Basmati Pak, Basmati 198, Basmati 385, Super Basmati, Basmati 2000 Shaheen, Basmati, Basmati 515, PK 1121 aromatic, Punjab Basmati, Kashmir Basmati (Kashmir Nafees), Kissan Basmati, NIAB Basmati 2016, NOOR Basmati, Super Gold, Super Basmati 2019, NIBGE-Basmati 2020, PK 2021 aromatic, KSK 111 H, Sona Super Basmati, Vital Super Basmati, NIAB HT 39 és NIAB HT 18.

3.4. **Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

A „Basmati” előállításának alábbi lépései a 4. szakaszban meghatározott földrajzi területen belül történnek:

— talaj-előkészítés és szaporítás (vetés),

— palánta-átültetés,

— művelés,

— ültetvénykezelés,

— betakarítás.

3.5. **A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

–

3.6. **A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok**

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Pakisztánban a „Basmati” termesztése és előállítása Azad Dzsammu és Kasmír, valamint Pandzsáb, Sindh, Haibar-Pahtúnhva (KPK) és Beludzsisztán tartományok meghatározott kerületeiben („földrajzi terület”) történik:

— Pandzsáb tartományban: 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,

— Sindh tartományban: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot és Dadu,

— KPK tartományban: Malakand körzet (Malakand, Dir, Swat körzetek),

— Baluchistan tartományban: Naseerabad, Jaffarabad és Sohbatpur,

— Azad Dzsammu és Kasmír tartományban: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

A „Basmati” rizst India meghatározott területein is termesztik.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. **A földrajzi terület sajátosságai**

A „Basmati” rizs hírneve, minősége és sajátos jellemzői képezik az oltalom alatt álló földrajzi jelzésként történő bejegyzés iránti kérelem alapját.

A „Basmati” elnevezés két pandzsábi szóból ered: „Bas”, amelynek jelentése „illatos”, és „Mati”, amelynek jelentése „talaj”. A „Basmati” egy nem földrajzi jellegű elnevezés, amely az Indo-Gangeszi-síkságról származó, évszázados hírnévvel rendelkező rizst jelöl. A mezőgazdasági termelők évszázadok óta termesztik a „Basmati” rizst.

Történelmi eredet és hírnév

Az első feljegyzett utalás a „Basmati” rizsre a híres pandzsábi költő, Varis Shah 1766-os „Heer Ranjha” című epikus költeményében szerepel.

A történelem során a „Basmati” rizs különleges, hosszú szemű aromás rizsként maradt meg a köztudatban, amelyet a Himalája lábainál található meghatározott földrajzi területen és a környező területeken termesztenek és állítanak elő. Ez a közmegítélés és elismerés az olyan általános információkból is egyértelműen kitűnik, mint például a következők:

1. A Cambridge Dictionary meghatározása szerint a „Basmati” rizs egy „*hosszú szemű dél-ázsiai rizsfajta*”.

2. A Merrian-Webster Dictionary meghatározása szerint a „Basmati” „*Dél-Ázsiából származó termesztett, hosszú szemű aromás rizs*”.

3. A Food Encyclopedia szerint: „*Basmati rizs – a Himalája lábainál termesztett keskeny, hosszú szemű rizs*” (Jacques L. Rolland és Carol Sherman, 2006).

4. A „The ultimate Indian cookbook” című szakácskönyv szerint: „*A Basmati vékony, hosszú szemű, hántolt rizs, amelyet Észak-India, Pandzsáb, Pakisztán egyes részein és a Himalája lábainál termesztenek* (Mindula Baljekar, 2007).

5. A The English World Dictionary meghatározása szerint a »Basmati rizs« »*olyan, elsősorban Indiában és Pakisztánban termesztett hosszú szemű rizsfajta, amelynek jellegzetes illata és finom íze van*«.

6. A Glosbe a »Basmati« fogalmát úgy határozza meg, mint »*egy Indiában és Pakisztánban termesztett hosszú szemű, egyedi illatú rizsfajta*«.

7. The Hindu, 1998. augusztus 21. »Basmati Developed at Least 250 years Ago« (A Basmati rizst legalább 250 évvel ezelőtt fejlesztették ki): »Történelmi bizonyítékok azt mutatják, hogy a Basmati rizs az indiai és pakisztáni mezőgazdasági termelők által legalább 250 évvel ezelőtt kifejlesztett különleges kultúrnövény-változat, amelyet azóta számos területen termesztenek e két országban« – állítja Dr. Y. L. Nene, az Asian Agri-History Foundation elnöke, Secunderabad, Andhra Pradesh.”

8. A The Kitchen Dictionary meghatározása szerint a „Basmati” egy „hosszú szemű, diós ízű és tömör állagú rizs, amely esetleg az érlelés miatt alakul ki. A Basmati rizst több ezer éve használják Indiában és Pakisztánban, és a curry ételekhez kiválóan illik.”

9. Food News, „How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe” (Hogyan főzzünk tökéletes Basmati rizst): „Tippek a tökéletes Basmati rizshez. A megfelelő rizs vásárlása – a Royal Basmati rizst évek óta használjuk, és mindig is nagyra értékeltük az állandó minőséget. Sok más márka is rendelkezésre áll, de az autentikus Basmati rizshez az indiai vagy pakisztáni márkákat kell megvenni.”

Különleges íze, aromája és főzési tulajdonságai miatt a legalkalmasabb az olyan ázsiai ételek, mint például a *biryani* és a *pulao* elkészítéséhez; a „Basmati” rizs számos külföldi országban nagyon népszerű. A „Basmati” rizs iránti kereslet nőtt az elmúlt évtizedekben. A „Basmati” rizst a világ legnagyobb országaiba exportálták és exportálják most is, ideértve többek között Szaúd-Arábiát, Kuvaitot, az Egyesült Arab Emírségeket, az Egyesült Királyságot, az Amerikai Egyesült Államokat, Kanadát és Európát.

Környezeti tényezők

Magas páratartalom: A gabonaszemek fejlődési időszakában, amely „Basmati” minőségi tulajdonságainak érvényesülése szempontjából a legfontosabb időszak, az átlagos relatív páratartalom a „Basmati” termőterületén 60–65 % között mozog. A páratartalom azonban nem az egyetlen tényező, amely meghatározza a minőségi paramétereket. A „Basmati” rizs minőségi jellemzőinek meghatározásában fontos szerepet játszik a környezeti, vízellátási és talajjellemzők kölcsönhatása.

Napsugárzás és a nappalok hossza: A „Basmati” rizs termesztése olyan éghajlatot igényel, ahol hosszúak a napsütéses időszakok, a növénytermesztés teljes időtartama alatt 20–35 °C közötti a hőmérséklet, az éjszakai hőmérséklet alacsony és a növényeknek kevesebb fenntartó légzésre van szükségük. A „Basmati” rizs termőterületén egy naptári hónap egy adott időszakában a nappalok hosszabbak, mint azokon a területeken, ahol nem termesztik ezt a rizsfajtát. Továbbá, mivel a rizs rövid nappalokat kedvelő növény, a rizs érésének folyamata tovább tart azokon a területeken, ahol hosszabbak a nappalok. Azokon a területeken, ahol magasabb a nappali órák száma, a gabona érése több időt vesz igénybe. Ez a növekedő gabonaszemek számára az optimális napsugárzást biztosító fényperiódus, és az egyéb olyan tényezők kölcsönhatásából ered, mint az Indo-Gangeszi-síkságra jellemző hőmérséklet és páratartalom, amely lehetővé teszi, hogy kialakuljanak és megmaradjanak a „Basmati” rizs aromás vegyületei és egyéb jellemzői. A júliustól novemberig tartó időszakban a hőmérséklet és napsugárzás ideális a földrajzi területen történő rizstermesztéshez. Szeptember végétől kezdve a hőmérséklet csökken, a nappalok világosabbá (napsütéses órák növekvő száma) és enyhébbé (25–32 °C), az éjszakák pedig hűvösebbé válnak (20–22 °C). Ezek az éghajlati viszonyok ideálisak a „Basmati” rizs egyedi illatának és egyéb sajátos jellemzőinek kialakulásához.

Elegendő vízellátás: Öntözővízként általában a Himalájában eső csapadékokból, illetve az ott elolvadt hóból származó csatornavizet használják. A bőséges mennyiségű víz rendelkezésre állása elengedhetetlen a „Basmati” rizs termesztéséhez és aromájához (ezt az alábbiakban részletesebben ismertetjük).

Normál talaj: A földrajzi terület az Indus folyó és a Chenab, a Ravi, a Jhelum és a Szatledzs folyók termékeny ártéri síkságait foglalja magában. A földrajzi terület különböző részeit ennélfogva a Himalája vizei által szállított ásványokkal teli hordalékos talaj jellemzi. A földrajzi terület talajai az Indo-Gangeszi-síkság hordalékföldjéből alakultak ki. Ezek a talajok enyhén lúgosak (7,3 és 8,5 közötti pH-érték), mélyek (>1 m), jó vízelvezetésűek és általában homokos-agyagos, illetve agyagos állagúak. E talajok szerves széntartalma általában véve alacsony (<0,5 %), illetve közepes (0,5–0,75 %). A talaj agyagfrakciójában az illit uralkodik, ami egy káliumban gazdag ásványi anyag. Ezért ezek a talajok káliumban (K) gazdagok, amint azt a közepes (120–280 kg K/ha), illetve magas (>280 kg K/ha) káliumellátottság is mutatja, ami befolyásolja a termőképességet.

Hőmérséklet: A földrajzi területen a gabonaszemek fejlődési időszakában a hőmérséklet enyhe (nappal: 32 °C, éjszaka: 20 °C), amely aromássá teszi a gabonaszemeket. A „Basmati” rizs aromájának fő kémiai alkotóeleme a 2-acetil-1-pirrolin, amely egy illékony vegyület. Az aroma akkor marad meg a legnagyobb mértékben, amikor a gabonaszemek fejlődési időszaka egybeesik az enyhe hőmérsékletű időszakokkal.

Emberi tényezők

A „Basmati” rizs minőségét nagyban befolyásolja az átültetés időzítése. Rendes körülmények között, ha a „Basmati” rizs hagyományos magas fajtáit június 30. előtt ültetnék át, azok túlzott vegetatív növekedést érnének el, és hajlamosak lennének a virágzási időszakban vagy gabonaszemek fejlődési fázisában megdőlni. Ezért a palánták átültetésének optimális ideje július első felében van.

A palántákat sorokba ültetik át: dombonként 2 palántát ültetnek el. A sorok és a növények között 22,5x22,5 cm távolságot kell hagyni. A palántákat sekélyen (2–3 cm mélységben) kell ültetni, mivel a mély ültetés késlelteti a gyökeresedést és kevesebb tőhajtást eredményez.

Az ültetést követően a rizsföldeket 2–3 hétig állóvízzel árasztják el, ami elősegíti a jó minőségű növények gyökeresedését és a gyomirtást. Ezen időszak letelte után a rizsföldeket csak az állóvíz felszívódását követően öntözik.

A „Basmati” rizs termesztése szénnel feljavított talajban történik 8–10 tonna/hektár mezőgazdasági trágya kijuttatásával, illetve hüvelyesekkel történő zöldtárgyázással.

A „Basmati” rizs betakarítására a szemek 90 %-ának beérése után kerül sor annak érdekében, hogy elkerülhető legyen a szemek eltörése, fizikai károsodása vagy a gabona megdőlése miatti veszteség. A betakarított terményt általában ugyanazon a napon vagy a lehető leghamarabb csépelik és 12–14 %-os nedvességtartalmúra szárítják annak érdekében, hogy a tárolás során ne alakulhasson ki penész vagy más gombafertőzés, illetve rovarok okozta károsodás.

5.2. **A termék sajátosságai**

A „Basmati” rizs egyedi jellemzői a nagy hosszúság/szélesség aránnyal rendelkező hosszú, vékony szemek, a kiváló aroma, az édes íz, a lágy és puha állag, a finom görbület (az előfőzött hántolt rizs minimális hosszúság/szélesség aránya 3,50 mm), a közepes amilóztartalom (19–26 %), valamint az, hogy a főzéskor a szemek nem tapadnak össze, hosszanti irányban megnyúlnak és széltében kevéssé duzzadnak meg.

A „Basmati” rizs hosszúság/szélesség aránya legalább 3:5, míg más rizsfajták hosszúság/szélesség aránya általában <3:5. Például a thai jázmin rizs hosszúság-szélesség aránya 3:4, a ponni rizsé pedig 3:2.

A „Basmati” rizs különleges aromát bocsát ki a rizsföldön, a betakarításkor, a tároláskor, az őrléskor, a főzéskor és fogyasztás során. Ez az aroma a különböző kémiai vegyületek harmonikus kombinációjának köszönhető, amelyek közül a 2-acetil-1-pirrolin (2AP) a legmeghatározóbb, és ez adja a „Basmati” rizs jellegzetes illatát és ízét.

A főtt „Basmati” szemek a „Basmati” rizsre jellemző alacsony glikémiás index miatt nem tapadnak össze. A főtt „Basmati” rizs édes íze és jellegzetes szájérzete számos tényezőnek köszönhető, többek között a közepes amilóztartalomnak, amely a nem összetapadó főtt szemek lágy és puha állagáért felelős.

A földrajzi terület a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

Ezek a különleges jellemzők a „Basmati” rizs vetésében, betakarításában és feldolgozásában szerepet játszó különböző természeti és emberi tényezőknek tulajdoníthatók.

A „Basmati” rizs egyéb jellemzői mellett azáltal nyeri el aromáját, hogy a termőterületen jellemző hosszabb nappalok kölcsönhatásban vannak más tényezőkkel, mint például a gabonaszemek fejlődési időszakával egybeeső enyhe hőmérsékletű időszakkal, illetve a földrajzi területre jellemző páratartalommal és napsugárzással.

Az ízzel és a szájérzettel kapcsolatos jellemzők a meghatározott földrajzi területen termesztett „Basmati” rizs virágzásának hónapjaira jellemző hosszabb nappalok napsütéses órái magas számának köszönhetők. A „Basmati” rizs érlelése és előáztatása közismerten tovább fokozza ezeket a jellemzőket.

A vetés időzítése és az ültetési távolság, valamint a szénnel feljavított talaj biztosítása, továbbá az állóvízzel történő elárasztás fenntartása és az öntözési technikák jelentősen befolyásolják a „Basmati” növény fiziológiáját.

A „Basmati” rizshez kapcsolódó történelmi, tradicionális, kulturális és társadalmi elemeknek köszönhetően a „Basmati” földrajzi jelzés világhírnevet szerzett. Pakisztánban vagy külföldön bárki, aki kereskedelmi vagy fogyasztási célra Pakisztánban termesztett és előállított „Basmati” rizst rendel, vagy Pakisztánból származó „Basmati” rizsként reklámozott vagy eladásra kínált rizst lát, elvárja, hogy az ilyenként megrendelt, reklámozott vagy eladásra kínált termék az egységes dokumentum 3.2. és 5. szakaszában meghatározott földrajzi területen termesztett és előállított, az említett egyedi jellemzőkkel rendelkező rizs legyen.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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