C/2024/2995

30.4.2024

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 23 aprile 2024

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio «Basmati» (IGP)

(C/2024/2995)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a),

considerando quanto segue:

(1) Il Pakistan ha trasmesso alla Commissione una domanda di protezione del nome «Basmati» (n. UE: PGI-PK-02990 - 24.8.2023) ai sensi dell'articolo 49, paragrafo 5, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

(2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite agli articoli 5 e 6 di detto regolamento.

(3) Al fine di consentire la presentazione di dichiarazioni di opposizione motivate a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del medesimo regolamento per il nome «Basmati» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

(4) La domanda pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea *C*, C/2024/1713 del 23.2.2024 non conteneva il riferimento alla pubblicazione del disciplinare,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 per il nome «Basmati» (IGP) (n. UE: PGI-PK-02990 — 24.8.2023) è pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

A norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n 1151/2012, la pubblicazione di cui al primo comma del presente articolo conferisce il diritto di opporsi alla registrazione del nome «Basmati».

La pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea *C*, C/2024/1713 del 23.2.2024 è abrogata.

Fatto a Bruxelles, il del 23 aprile 2024

Per la Commissione
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membro della Commissione

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«BASMATI»

N. UE: PGI-PK-02990 — 24.8.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Basmati»

2. **Stato membro o paese terzo**

Repubblica islamica del Pakistan

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. **Tipo di prodotto**

Classe 1.6.: ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. **Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

Il riso «Basmati» è uno speciale riso aromatico a chicco lungo coltivato e prodotto in zone specifiche delle pianure dell'Indo e del Gange delimitate nella sezione 4.

Le caratteristiche distintive del riso «Basmati» sono i suoi chicchi lunghi e sottili con un elevato rapporto lunghezza/larghezza, un aroma squisito, un sapore dolce, una consistenza morbida e soffice, una leggera curvatura, un contenuto intermedio di amilosio, un'elevata integrità del chicco in cottura e un allungamento lineare del chicco con un rigonfiamento minimo in termini di larghezza in cottura.

Le caratteristiche principali del riso «Basmati» sono le seguenti:

n. s.	Parametro	Valore
1.	Lunghezza minima del chicco precotto (dopo la lavorazione)	6,50 mm
2.	Larghezza media del chicco precotto	≤ 1,9 mm
3.	Rapporto minimo lunghezza/larghezza del riso lavorato precotto	≥ 3,50
4.	Aroma	Il riso «Basmati» ha il tipico aroma del «Basmati», che deriva principalmente da un composto volatile, la 2-acetil-1-pirrolina (2AP). L'odore della 2AP e quello del *Pandanus amaryllifolius* (pandano) sono molto simili.
5.	Consistenza del gel	Morbida
6.	Consistenza del chicco cotto	Nessuna adesività
7.	Contenuto di amilosio	19-26 %
8.	Intervallo dei valori di diffusione degli alcali (Alkali Spreading Value –ASV)	4-7
9.	Sensibilità al fotoperiodo	Sensibile al fotoperiodo
10.	Lunghezza minima media del riso cotto	12,00 mm
11.	Rapporto minimo lunghezza del riso cotto/lunghezza del riso precotto OPPURE rapporto di allungamento minimo in cottura	1,70
12.	Rapporto di espansione medio	3,50
13.	Gusto e sensazione in bocca	Il sapore dolce e la peculiare sensazione in bocca del riso «Basmati» cotto: consistenza morbida e soffice con elevata integrità del chicco cotto

3.3. **Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Un elemento che caratterizza il riso «Basmati» è la presenza di almeno una varietà/un ecotipo di riso «Basmati» nell'albero genealogico che ripercorre le tappe del suo miglioramento genetico. The traditional varieties of 'Basmati' rice are long duration varieties. La «sensibilità al fotoperiodo» delle varietà tradizionali di riso «Basmati» le rende vulnerabili a un clima instabile, che talvolta ne riduce la produttività. Inoltre le varietà tradizionali di riso «Basmati» possono essere soggette all'allettamento. Questi limiti sono stati superati in larga misura, nelle varietà evolute, utilizzando metodologie scientifiche, genetiche e di selettocoltura. Tali varietà possono resistere alle variazioni climatiche all'interno delle zone geografiche delimitate alla sezione 4. In tali zone geografiche il «Basmati» giunge a maturazione nel mese di ottobre o novembre, quando la temperatura è favorevole all'accumulo e al mantenimento dell'aroma durante il processo di riempimento dei chicchi.

Per «Basmati» si intendono le varietà derivate dal Basmati 370 o da un ecotipo correlato e autorizzato ai sensi del *Pakistan Seeds Act* (legge sulle sementi) del 1976.

Attualmente le varietà di «Basmati» notificate a norma della legge suddetta comprendono: 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 e NIAB HT 18.

3.4. **Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata**

Nella zona geografica delimitata alla sezione 4 si svolgono le fasi di produzione di «Basmati» seguenti:

— preparazione del terreno e propagazione (semina),

— trapianto dei semi,

— coltura,

— gestione delle piantagioni,

— raccolta.

3.5. **Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato**

—

3.6. **Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato**

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

In Pakistan il «Basmati» viene coltivato e prodotto in specifici distretti dell'Azad Jammu e Kashmir e delle province del Punjab, del Sindh, del Khyber Pakhtunkhwa e del Belucistan («zona geografica»), ossia:

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

— nella provincia del Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot e Dadu;

— nella provincia del Khyber Pakhtunkhwa: il settore di Malakand (distretti di Malakand, Dir, Swat);

— nella provincia del Belucistan: Nasirabad, Jaffarabad e Sohbatpur;

— nell'Azad Jammu e Kashmir: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

Il «Basmati» viene coltivato anche in zone specifiche dell'India.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. **Specificità della zona geografica**

La reputazione, la qualità e le caratteristiche specifiche del riso «Basmati» sono alla base della domanda di registrazione come indicazione geografica protetta.

Il nome «Basmati» deriva da due parole della lingua punjabi: «Bas» che significa «aroma» e «Mati» che significa «suolo». «Basmati» è un nome non geografico che, in virtù della sua reputazione secolare, identifica il riso proveniente dalle pianure dell'Indo e del Gange. Gli agricoltori coltivano il riso «Basmati» da molti secoli.

Origine storica e reputazione

Il primo riferimento scritto al riso «Basmati» risale al 1766 ed è contenuto nel poema epico punjabi Heer Ranjha del grande poeta punjabi Varis Shah.

Storicamente il riso «Basmati» è associato nella percezione comune a un particolare riso aromatico a chicco lungo coltivato e prodotto in una determinata regione geografica situata alle pendici dell'Himalaya e nelle zone circostanti. Questa percezione e questo riconoscimento da parte del pubblico emergono da un corpus generale di informazioni come quelle riportate di seguito.

1. Il *Cambridge Dictionary* definisce il «Basmati» «un tipo di riso a chicco lungo dell'Asia meridionale».

2. Il *Merrian-Webster Dictionary* definisce il «Basmati» «un riso aromatico a chicco lungo coltivato, originario dell'Asia meridionale».

3. In *The Food Encyclopedia* si legge: «Riso basmati – un riso a chicco lungo e sottile coltivato alle pendici dell'Himalaya.» (Jacques L. Rolland e Carol Sherman, 2006).

4. In *The Ultimate Indian Cookbook* si legge: «Il Basmati è un riso lavorato, a chicco lungo e sottile, coltivato nel nord dell'India, nel Punjab, in alcune parti del Pakistan e alle pendici dell'Himalaya.» (Mridula Baljekar, 2007).

5. L'*English World Dictionary* definisce il riso «Basmati» «un tipo di riso a chicco lungo, coltivato principalmente in India e in Pakistan, che ha un profumo caratteristico e un sapore delicato».

6. Glosbe definisce il «Basmati» una «varietà di riso a chicco lungo coltivata in India e in Pakistan che si distingue per il suo profumo».

7. *The Hindu*, «Basmati Developed at Least 250 Years Ago», 21 agosto 1998: «'Le testimonianze storiche indicano che il Basmati è una peculiare cultivar sviluppata dagli agricoltori dell'India e del Pakistan almeno 250 anni fa e coltivata da allora in numerose zone di questi due paesi', afferma il Dr. Y. L. Nene, presidente della Asian Agri-History Foundation di Secunderabad nell'Andhra Pradesh.»

8. Il *Kitchen Dictionary* definisce il «Basmati» «un riso a chicco lungo dal sapore di frutta a guscio e dalla consistenza solida, verosimilmente dovuta alla stagionatura. Il Basmati [...] è utilizzato in India e in Pakistan da migliaia di anni ed è eccellente con il curry».

9. *Food News*, «How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe»: «Consigli per un riso Basmati perfetto. Acquistare il tipo di riso giusto: da anni ormai utilizziamo il riso Royal Basmati, un prodotto di cui abbiamo sempre apprezzato la qualità costante nel tempo. Esistono molte altre marche in commercio, ma per avere l'autentico riso Basmati assicuratevi di acquistare quelle indiane o pakistane.»

Grazie alle caratteristiche specifiche di sapore e aroma e alle proprietà culinarie particolari che lo rendono adatto soprattutto a piatti asiatici, come il *biryani* e il *pulao*, il riso «Basmati» è diventato molto popolare in numerosi paesi stranieri. La domanda di riso «Basmati» è aumentata negli ultimi decenni. Il riso «Basmati» è stato e continua a essere esportato nei mercati più importanti del mondo, tra cui Arabia Saudita, Kuwait, Emirati Arabi Uniti, Regno Unito, Stati Uniti d'America, Canada ed Europa.

Fattori ambientali

Elevata umidità: durante il periodo di riempimento dei chicchi, cruciale affinché il «Basmati» possa esprimere al meglio i propri tratti qualitativi, l'umidità relativa media nella regione di coltivazione di questa varietà di riso varia dal 60 al 65 %. Tuttavia l'umidità non è l'unico fattore a influire sui parametri di qualità. L'interazione tra ambiente, acqua e fattori edafici è importante per determinare i tratti qualitativi del riso «Basmati».

Irraggiamento solare e lunghezza del giorno: I requisiti climatici per la coltivazione del riso «Basmati» sono un prolungato soleggiamento e una temperatura compresa tra 20 e 35 °C per tutto il periodo di coltivazione, basse temperature notturne e una ridotta respirazione di mantenimento. Nelle regioni in cui si coltiva il riso «Basmati» la durata del giorno in un determinato periodo di un mese di calendario è più lunga che nelle zone in cui non lo si coltiva. Inoltre, poiché il riso è una pianta «a giorno breve», il processo di maturazione del risone è ulteriormente ritardato nelle zone in cui i giorni sono più lunghi. Nelle zone con un numero maggiore di ore di luce, la maturazione del chicco viene ulteriormente ritardata. È l'interazione del fotoperiodo, che espone i chicchi in crescita a un irraggiamento solare ottimale, con altri fattori, come la temperatura e l'umidità nelle pianure dell'Indo e del Gange, che consente al riso «Basmati» di accumulare e conservare i suoi composti aromatici e le altre caratteristiche. La temperatura e l'irraggiamento solare di cui beneficia da luglio a novembre la zona geografica sono ideali per la coltivazione del riso. Dalla fine di settembre in poi la temperatura si abbassa, le giornate si fanno più terse (aumento delle ore di soleggiamento) e più miti (25-32 °C) e le notti più fresche (20-22 °C). Queste condizioni climatiche sono ideali per lo sviluppo del profumo unico, e di altre caratteristiche specifiche, del riso «Basmati».

Approvvigionamento idrico sufficiente: in generale, l'acqua per l'irrigazione proviene dai canali alimentati dalle piogge e dallo scioglimento delle nevi dell'Himalaya. La disponibilità di acqua in abbondanza è essenziale per la coltivazione e l'aroma del riso «Basmati» (descritti in dettaglio più avanti in questa sezione).

Suolo normale: la zona geografica è costituita dalle fertili pianure alluvionali del fiume Indo e dei fiumi Chenab, Ravi, Jhelum e Sutlej. Le diverse aree della zona geografica sono quindi caratterizzate da un terreno alluvionale ricco di minerali trasportati dalle acque dell'Himalaya. I terreni della zona geografica si sono sviluppati a partire dai detriti alluvionali indo-gangetici. Sono leggermente alcalini (pH da 7,3 a 8,5), profondi (> 1 m), ben drenati e generalmente da franco-sabbiosi a franchi. Solitamente questi suoli hanno un tenore di carbonio organico da basso (< 0,5 %) a medio (da 0,5 a 0,75 %). Nella frazione argillosa del suolo prevale l'illite, un minerale ricco di potassio. Questi suoli hanno quindi un buon apporto di potassio, come rivela lo stato di fertilità (K) da medio (da 120 a 280 Kg K/ha) ad alto (> 280 Kg K/ha).

Temperatura: nella zona geografica, la temperatura durante il periodo di riempimento dei chicchi si mantiene mite (tra 32 °C di giorno e 20 °C di notte) e conferisce ai chicchi un forte aroma. Il principale costituente chimico dell'aroma del riso «Basmati» è la 2-acetil-1-pirrolina, che è volatile per natura. La massima ritenzione dell'aroma avviene quando il periodo di riempimento dei chicchi coincide con una temperatura mite.

Fattori umani

La qualità del riso «Basmati» è fortemente influenzata dal momento del trapianto. In condizioni normali, se trapiantate prima del 30 giugno, le tradizionali varietà alte di riso «Basmati» raggiungono una crescita vegetativa eccessiva e tendono all'allettamento nella fase di fioritura o di riempimento dei chicchi. Pertanto il momento ottimale per il trapianto delle piantine è nella prima metà di luglio.

Le piantine vengono trapiantate in file, sistemando due piantine per monticello; la spaziatura tra una fila e l'altra e tra una pianta e l'altra è di 22,5x22,5 cm. Le piantine devono essere piantate a scarsa profondità (2-3 cm); in caso contrario, infatti, i tempi dell'attecchimento si allungano e il grado di accestimento è inferiore.

Le risaie sono mantenute allagate fino a 2-3 settimane dopo la semina, per favorire la crescita di piante di buona qualità e tenere sotto controllo le erbacce. Dopo questo periodo, i campi vengono irrigati solo dopo l'assorbimento dell'acqua di allagamento.

Il riso «Basmati» è coltivato con terreno arricchito di carbonio con l'applicazione di 8-10 tonnellate/ha di stallatico o concimazione verde con leguminose.

La raccolta del riso «Basmati» avviene non appena il 90 % dei chicchi è giunto a maturazione, in modo da evitare perdite dovute alla caduta delle cariossidi, l'allettamento e danni fisici ai chicchi stessi. Il raccolto viene generalmente trebbiato il giorno stesso, o comunque quanto prima possibile, ed essiccato fino a che il contenuto di umidità non raggiunge il 12-14 %, per evitare lo sviluppo di muffe o qualsiasi altro attacco fungino o danno provocato dagli insetti durante la conservazione.

5.2. **Specificità del prodotto**

Le caratteristiche peculiari del riso «Basmati» sono i suoi chicchi lunghi e sottili con un elevato rapporto lunghezza/larghezza, un aroma squisito, un sapore dolce, una consistenza morbida e soffice, una leggera curvatura (il rapporto lunghezza/larghezza minimo del riso lavorato precotto è 3,50 mm), un contenuto medio di amilosio (dal 19 al 26 %), un'elevata integrità del chicco in cottura e un allungamento lineare del chicco con un rigonfiamento minimo in termini di larghezza in cottura.

Il riso «Basmati» ha un rapporto lunghezza/larghezza di almeno 3:5, mentre gli altri tipi di riso hanno di solito un rapporto lunghezza/larghezza < 3:5. Ad esempio, il rapporto lunghezza/larghezza del riso thailandese Jasmine è 3:4 e quello del riso Ponni è 3:2.

Il riso «Basmati» emana un aroma specifico nel campo, durante la raccolta, la conservazione, la lavorazione, la cottura e il consumo. Questo aroma è dovuto a una combinazione armoniosa di diversi composti chimici, tra i quali la 2-acetil-1-pirrolina (2AP) è quello predominante, che conferisce al riso «Basmati» il caratteristico profumo e sapore.

I chicchi di «Basmati» cotti mantengono un'elevata integrità grazie al basso indice glicemico, tipico di questa varietà di riso. Il sapore dolce e la peculiare sensazione in bocca del riso «Basmati» cotto sono dovuti a vari fattori, tra cui un contenuto medio di amilosio, che conferisce una consistenza morbida e soffice unita a un'elevata integrità del chicco cotto.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le summenzionate caratteristiche specifiche sono attribuibili ai vari fattori naturali e umani che intervengono nella semina, nella raccolta e nella lavorazione del riso «Basmati».

Il riso «Basmati» acquisisce il proprio aroma, tra le altre caratteristiche, grazie all'interazione del maggior numero di ore di luce, prevalenti nella zona geografica in cui viene coltivato, con altri fattori quali la temperatura mite durante il riempimento dei chicchi, l'umidità e l'irraggiamento solare nella zona geografica interessata.

Le caratteristiche del sapore e della sensazione in bocca sono dovute al prolungato soleggiamento nelle giornate più lunghe dei mesi di fioritura del riso «Basmati» nella zona geografica. È noto che il processo di stagionatura e la pre-immersione del riso «Basmati» esaltano queste caratteristiche.

La fisiologia della coltura del «Basmati» è influenzata in modo significativo dal momento della semina e dalla spaziatura dei semi, dalla presenza di terreno arricchito di carbonio e dal mantenimento dell'allagamento, nonché dalle tecniche di irrigazione.

Gli elementi storici, tradizionali, culturali e sociali associati al riso «Basmati» conferiscono a questo riso la reputazione globale di indicazione geografica. Qualsiasi operatore commerciale o cittadino in Pakistan o all'estero che ordini un «Basmati» seminato, coltivato e prodotto in Pakistan, o veda il riso pubblicizzato o offerto in vendita come riso «Basmati» del Pakistan si aspetterà che il riso così ordinato, pubblicizzato o offerto in vendita sia il riso seminato, coltivato e prodotto nella zona geografica con le caratteristiche peculiari di cui alle sezioni 3.2 e 5 del presente documento unico.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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