C/2024/2995

30.4.2024

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 23 april 2024

inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van de aanvraag tot registratie van een naam als bedoeld in artikel 49 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad "Basmati" (BGA)

(C/2024/2995)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen, en met name artikel 50, lid 2, punt a),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Pakistan heeft een aanvraag tot bescherming van de naam "Basmati" (EU-nr.: PGI-PK-02990 – 24.8.2023) ingediend bij de Commissie overeenkomstig artikel 49, lid 5, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(2) De Commissie heeft die aanvraag overeenkomstig artikel 50 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 onderzocht en heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in de artikelen 5 en 6 van die verordening vastgestelde voorwaarden.

(3) Om de indiening van met redenen omklede bezwaarschriften overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 mogelijk te maken, moeten voor de naam "Basmati" het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier als bedoeld in artikel 50, lid 2, punt a), van die verordening, in het *Publicatieblad van de Europese Unie* worden bekendgemaakt.

(4) De in het Publicatieblad van de Europese Unie *C*, C/2024/1713 van 23.2.2024 bekendgemaakte aanvraag bevatte geen verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier,

BESLUIT:

Enig artikel

Voor de naam "Basmati" (BGA) (EU-nr. PGI-PK-02990 – 24.8.2023) moeten het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier als bedoeld in artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012, in het *Publicatieblad van de Europese Unie* worden bekendgemaakt.

Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 verleent de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde bekendmaking het recht om bezwaar te maken tegen de registratie van de naam "Basmati".

De bekendmaking in het Publicatieblad van de Europese Unie *C*, C/2024/1713 van 23 februari 2024 wordt ingetrokken.

Gedaan te Brussel, van 23 april 2024.

Voor de Commissie
Janusz WOJCIECHOWSKI
Lid van de Commissie

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

"BASMATI"

EU-nr.: PGI-PK-02990 — 24.8.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Basmati"

2. **Lidstaat of derde land**

Islamitische Republiek Pakistan

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. **Productcategorie**

Categorie 1.6: Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

3.2. **Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

"Basmati"-rijst is een bijzondere, langkorrelige, aromatische rijst die geteeld en geproduceerd wordt in bepaalde gebieden van de Indus-Gangesvlakte als omschreven in punt 4.

De onderscheidende kenmerken van "Basmati"-rijst zijn de lange, smalle korrels, het exquise aroma, de zoete smaak, de zachte en luchtige textuur, de lichte kromming en het gemiddelde amylosegehalte. De korrels zijn droogkokend en bij het koken zetten ze uit in de lengte, maar nauwelijks in de breedte.

De voornaamste kenmerken van "Basmati"-rijst zijn:

Nr.	Parameter	Waarde
1.	Minimumlengte voorgekookte korrels (na het slijpen)	6,50 mm
2.	Gemiddelde breedte voorgekookte korrels	≤ 1,9 mm
3.	Minimumverhouding lengte/breedte voorgekookte geslepen rijst	≥ 3,50
4.	Aroma	"Basmati"-rijst heeft een kenmerkend basmati-aroma dat voornamelijk het resultaat is van een vluchtige verbinding, namelijk 2-acetyl-1-pyroline (2AP). De geur van 2AP en die van *Pandanus amaryllifolius* (Pandan) lijken sterk op elkaar.
5.	Gelconsistentie	Zacht
6.	Textuur van gekookte korrels	Geen kleverigheid
7.	Amylosegehalte	19-26 %
8.	Bereik ASV(Alkali Spreading Value)	4-7
9.	Fotoperiodegevoeligheid	Fotoperiodegevoelig
10.	Gemiddelde minimumlengte gekookte rijst	12,00 mm
11.	Minimale verhouding lengte gekookte rijst/lengte voorgekookte rijst OF minimale uitzettingsverhouding in de lengte bij het koken	1,70
12.	Gemiddelde verhouding volume-expansie	3,50
13.	Smaak en mondgevoel	De zoete smaak en het onderscheidende mondgevoel van gekookte "Basmati"-rijst: zachte en luchtige textuur met losse korrels na het koken

3.3. **Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

"Basmati"-rijst heeft ten minste één "Basmati"-rijstras/landras in de afstammingslijn. De traditionele "Basmati"-rijstrassen kennen een lange groeiperiode. De "fotoperiodegevoeligheid" van traditionele rassen van "Basmati"-rijst maakt deze rassen kwetsbaar voor grillig weer, hetgeen kan resulteren in een lagere opbrengst. Bovendien hebben de gewassen van traditionele "Basmati"-rijstrassen de neiging tot platliggen. Deze beperkingen zijn met de geëvolueerde rassen grotendeels overwonnen dankzij wetenschappelijke, genetische en gewasveredelingsmethoden. De geëvolueerde rassen zijn bestand tegen weersschommelingen in de in punt 4 beschreven geografische gebieden. "Basmati" bereikt in de maanden oktober of november de fase van volgroeiing in de in punt 4 omschreven geografische gebieden. In die periode is de temperatuur bevorderlijk voor de opbouw en het vasthouden van het aroma tijdens het korrelvullingsproces.

"Basmati" verwijst naar rassen die zijn afgeleid van Basmati 370 of een verwant landras en die zijn toegestaan op grond van de Pakistaanse Seeds Act van 1976.

Momenteel omvatten de aangemelde "Basmati"-rassen op grond van de Pakistaanse Seeds Act van 1976 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 en NIAB HT 18.

3.4. **Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De volgende onderdelen van de productie van "Basmati" vinden plaats in het in punt 4 omschreven geografische gebied:

— Bodemvoorbereiding en vermeerdering (zaaien)

— Uitplanten van zaailingen

— Teelt

— Plantenbeheer

— Oogst

3.5. **Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

—

3.6. **Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

In Pakistan wordt "Basmati" geteeld en geproduceerd in bepaalde districten van Azad Jammu en Kashmir en in de provincies Punjab, Sindh, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) en Baluchistan ("geografisch gebied"):

— in de provincie 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;

— in de provincie Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot en Dadu;

— in de provincie KPK: divisie Malakand (districten Malakand, Dir, Swat);

— in de provincie Baluchistan: Naseerabad, Jaffarabad en Sohbatpur.

— In Azad Jammu en Kashmir: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

"Basmati" wordt ook geteeld in bepaalde gebieden van India.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. **Specificiteit van het geografische gebied**

De reputatie, kwaliteit en specifieke kenmerken van "Basmati"-rijst liggen ten grondslag aan de aanvraag tot registratie als beschermde geografische aanduiding.

De naam "Basmati" is ontleend aan twee Punjabi-woorden: "bas" (aroma) en "mati" (bodem). "Basmati" is een niet-geografische benaming waarmee op grond van de eeuwenoude reputatie rijst wordt bedoeld die afkomstig is uit de Indus-Gangesvlakte. Landbouwers verbouwen "Basmati"-rijst al eeuwenlang.

Historische oorsprong en reputatie

"Basmati"-rijst wordt voor het eerst genoemd in het in het Punjabi geschreven epische gedicht "Heer Ranjha" uit 1766 van de grote dichter Varis Shah uit de Punjab.

Van oudsher wordt "Basmati"-rijst algemeen geassocieerd met een bijzondere, langkorrelige, aromatische rijst die wordt geteeld en geproduceerd in een bepaald geografisch gebied aan de voet van de Himalaya en omgeving. Enkele voorbeelden:

1. In de Cambridge Dictionary wordt "Basmati" omschreven als "een soort van Zuid-Aziatische rijst met een lange korrel".

2. In de Merrian-Webster Dictionary wordt "Basmati" omschreven als "een gecultiveerde aromatische langkorrelige rijst uit Zuid-Azië".

3. In de Food Encyclopedia staat het volgende: "Basmati-rijst — een dunne, langkorrelige rijst die aan de voet van de Himalaya wordt geteeld" (Jacques L. Rolland en Carol Sherman, 2006).

4. In de "Ultimate Indian cookbook" is de volgende passage te vinden: "Basmati is een slanke, langkorrelige, geslepen rijst die geteeld wordt in het noorden van India, in de Punjab, in delen van Pakistan en aan de voet van de Himalaya" (Mindula Baljekar, 2007).

5. In de English World Dictionary wordt "Basmati-rijst" omschreven als "een soort van langkorrelige rijst, voornamelijk geteeld in India en Pakistan, met een karakteristieke geur en een delicate smaak".

6. Glosbe omschrijft "Basmati" als een "in India en Pakistan geteeld langkorrelig ras met een opvallende geur".

7. In een artikel in de Hindu van 21 augustus 1998 met de kop "Basmati ten minste 250 jaar geleden ontwikkeld" stond het volgende: "Uit historische informatie blijkt dat Basmati een onderscheidende cultivar is die ten minste 250 jaar geleden door de boeren van India en Pakistan is ontwikkeld en sindsdien in veel delen van deze twee landen wordt geteeld", aldus Dr. Y. L. Nene, voorzitter van de Asian Agri-History Foundation, Secunderabad, Andhra Pradesh".

8. In de Kitchen Dictionary wordt "Basmati" omschreven als "een langkorrelige rijst met een nootachtige smaak en een stevige textuur, mogelijk door de rijping ervan. Basmati (...) wordt in India en Pakistan al duizenden jaren gebruikt en past uitstekend bij een curry.".

9. Food News ("Hoe Basmati-rijst PERFECT wordt gekookt") bevat de volgende "tips voor perfecte Basmati-rijst": "Koop de juiste rijstsoort — Royal Basmati-rijst gebruiken we al jaren. Het heeft een constante kwaliteit en dat stellen we op prijs. Er zijn veel andere merken verkrijgbaar, maar zorg dat je een Indiaas of Pakistaans merk koopt. Dan heb je de echte Basmati-rijst.".

Vanwege zijn speciale geur en smaak, aroma en kookeigenschappen die bij uitstek passen bij Aziatische gerechten als biryani en pulao, is "Basmati"-rijst in het buitenland zeer populair geworden. De vraag naar "Basmati"-rijst is de afgelopen decennia toegenomen. "Basmati"-rijst werd en wordt uitgevoerd naar grote landen in de hele wereld, zoals Saudi-Arabië, Koeweit, de Verenigde Arabische Emiraten, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten van Amerika, Canada en Europa.

Milieufactoren

Hoge luchtvochtigheid: Tijdens het korrelvullingsproces, dat van essentieel belang is om de kwaliteitskenmerken van "Basmati-rijst" zo goed mogelijk tot hun recht te laten komen, varieert de gemiddelde relatieve luchtvochtigheid in het "Basmati"-productiegebied van 60 tot 65 %. De luchtvochtigheid is echter niet de enige factor die bepalend is voor de kwaliteitsparameters. De wisselwerking tussen milieu, water en edafische factoren is ook van belang voor de kwaliteitskenmerken van "Basmati"-rijst.

Zonnestraling en daglengte: Voor de teelt van "Basmati"-rijst zijn langdurige zonneschijn, een temperatuur van 20 tot 35 graden Celsius gedurende de gehele gewasperiode, lage nachttemperaturen en een lagere onderhoudsademhaling vereist. In de teeltgebieden van "Basmati"-rijst is de dag in bepaalde kalendermaanden langer dan in gebieden waar geen "basmati-rijst" wordt geteeld. Aangezien rijst een "korte-dagplant" is, verloopt het volgroeiingsproces van de padie trager in gebieden waar de dagen langer zijn. In gebieden met meer lichturen rijpt de korrel ook trager. Door de wisselwerking tussen de fotoperiode, tijdens welke de groeiende korrels aan optimale zonnestraling worden blootgesteld, en andere factoren, zoals de temperatuur en de luchtvochtigheid op de Indus-Gangesvlakte, kan de "Basmati"-rijst zijn aromatische verbindingen en andere kenmerken opbouwen en vasthouden. De temperatuur en de zonnestraling van juli tot november zijn ideaal voor de rijstteelt in het geografische gebied. Vanaf eind september daalt de temperatuur, is het overdag helderder (meer zonuren) en zachter (25-32 °C) en is het 's nachts koeler (20-22 °C). Dergelijke klimatologische omstandigheden zijn ideaal voor de ontwikkeling van de unieke geur en andere bijzondere kenmerken van "Basmati"-rijst.

Toereikende watervoorziening: Overal het algemeen is het irrigatiewater regen- en smeltwater uit de Himalaya dat via kanalen wordt aangevoerd. De beschikbaarheid van overvloedig water is cruciaal voor de teelt en het aroma van "Basmati"-rijst (zoals hieronder uitvoeriger wordt beschreven).

Normale bodem: Het geografische gebied bestaat uit de vruchtbare alluviale vlakten van de Indus en de Chenab, de Ravi, de Jhelum en de Sutlej. De verschillende delen van het geografische gebied hebben derhalve een alluviale bodem vol mineralen die door de wateren van de Himalaya zijn meegevoerd. De bodem van het geografische gebied is ontstaan uit aanslibbingen uit de Indus en de Ganges en is licht basisch (pH 7,3-8,5), diep (> 1 meter), watert goed af en heeft over het algemeen een lemig-zandige tot lemige textuur. Deze bodem heeft over het algemeen een laag (< 0,5 %) tot gemiddeld (0,5-0,75 %) gehalte aan organisch koolstof. De kleifractie van de bodem bestaat overwegend uit illiet, een kaliumrijk mineraal. Daardoor bevat de bodem een gemiddeld (120-280 kg K/ha) tot hoge (>280 kg K/ha) hoeveelheid kalium.

Temperatuur: In het geografische gebied blijft de temperatuur tijdens de korrelvullingsperiode zacht (32 graden Celsius overdag en 20 graden Celsius 's nachts). Daardoor krijgen de korrels een krachtig aroma. Het belangrijkste chemische bestanddeel van het aroma van "Basmati"-rijst is het vluchtige 2-acetyl-1-pyrroline. Het aroma wordt maximaal vastgehouden wanneer de korrelvullingsperiode plaatsvindt bij een milde temperatuur.

Menselijke factoren

De kwaliteit van "Basmati"-rijst wordt sterk beïnvloed door het moment waarop de zaailingen worden uitgeplant. Als de traditionele lange "Basmati"-rijstrassen vóór 30 juni worden uitgeplant, groeien ze normaliter veel te hard en kan het gewas tijdens de bloei of de korrelvullingsfase plat gaan liggen. Daarom is de eerste helft van juli de ideale tijd voor het uitplanten van de zaailingen.

Zaailingen worden uitgeplant in rijen met 2 zaailingen per heuveltje, van rij tot rij en van plant tot plant op 22,5 × 22,5 cm van elkaar. Zaailingen moeten ondiep (2 tot 3 cm diep) worden geplant omdat ze als ze dieper worden geplant meer tijd nodig hebben om te wortelen, en minder uitlopen.

Stilstaand water blijft na de aanplant twee tot drie weken op de padievelden staan om goede en goed gewortelde planten te verkrijgen en onkruid tegen te gaan. Na deze periode worden de velden alleen geïrrigeerd als het stilstaande water is geabsorbeerd.

"Basmati"-rijst wordt geteeld op grond die met koolstof is verrijkt met acht tot tien ton/ha stalmest of groenbemesting met leguminosen.

"Basmati"-rijst wordt geoogst zodra de korrel 90 % is gerijpt, om verliezen als gevolg van vroegtijdig loskomen, platliggen en fysieke beschadiging van de korrels te voorkomen. Het geoogste gewas wordt doorgaans op dezelfde dag of zo snel mogelijk gedorst en gedroogd tot een vochtgehalte van 12 tot 14 % om schimmelvorming en aantasting door insecten tijdens de opslag te voorkomen.

5.2. **Specificiteit van het product**

De specifieke kenmerken van "Basmati"-rijst zijn de lange, smalle korrels, het exquise aroma, de zoete smaak, de zachte en luchtige textuur, de lichte kromming (de minimale verhouding lengte/breedte van voorgekookte geslepen rijst is 3,50 mm) en het gemiddelde amylosegehalte (19 tot 26 %). De korrels zijn droogkokend en bij het koken zetten ze uit in de lengte, maar nauwelijks in de breedte.

"Basmati"-rijst heeft een verhouding lengte/breedte van ten minste 3:5, terwijl andere soorten rijst gewoonlijk een verhouding lengte/breedte van minder dan 3:5 hebben. Zo is de verhouding lengte/breedte van Thaise jasmijnrijst 3:4 en die van Ponni-rijst 3:2.

"Basmati"-rijst geeft een specifiek aroma af op het veld, tijdens de oogst, tijdens de opslag en bij het pellen, slijpen, koken en eten. Dit aroma is toe te schrijven aan een harmonieuze combinatie van diverse chemische verbindingen, waarvan 2-acetyl-1-pyroline (2AP) het meest overheerst en aan "Basmati"-rijst een onderscheidende geur en smaak geeft.

"Basmati"-rijstkorrels zijn droogkokend dankzij de voor dit rijstras kenmerkende lage glykemische index. De zoete smaak en het onderscheidende mondgevoel van gekookte "Basmati"-rijst zijn toe te schrijven aan diverse factoren, zoals het gemiddelde amylosegehalte, dat zorgt voor een zachte en luchtige textuur en, na het koken, voor losse korrels.

Causaal verband tussen het geografische gebied en een bepaalde hoedanigheid, de faam of andere kenmerken van het product

Deze bijzondere kenmerken houden verband met de verschillende natuurlijke en menselijke factoren die een rol spelen bij het zaaien, oogsten en verwerken van "Basmati"-rijst.

"Basmati"-rijst krijgt zijn aroma en andere kenmerken als gevolg van de wisselwerking tussen het hogere aantal lichturen in het geografische teeltgebied en andere factoren, zoals milde temperaturen tijdens de korrelvulling, de luchtvochtigheid en de zonnestraling in het geografische gebied.

Smaak en mondgevoel worden bepaald door het feit dat de "Basmati"-rijstplanten in de bloeimaanden meer zon krijgen in het geografische gebied omdat de dagen in die periode langer zijn. Het is bekend dat het rijpen en voorweken van "Basmati"-rijst deze kenmerken versterkt.

De fysiologie van het "Basmati"-gewas hangt in hoge mate af van het moment van zaaien, de afstand tussen de zaailingen, de aanwezigheid van met koolstof verrijkte grond, stilstaand water en irrigatietechnieken.

"Basmati"-rijst ontleent zijn wereldwijde reputatie als geografische aanduiding aan specifieke historische, traditionele, culturele en sociale elementen. Elke handelaar en burger van Pakistan en daarbuiten die "Basmati"-rijst bestelt welke in Pakistan is gecultiveerd, geteeld en geproduceerd, die reclames daarvoor ziet of die "Basmati"-rijst uit Pakistan te koop ziet staan, gaat ervan uit dat deze in het geografische gebied is gecultiveerd, geteeld en geproduceerd en de bijzondere eigenschappen heeft zoals beschreven in de punten 3.2 en 5 van onderhavig enig document.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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