C/2024/2995

30.4.2024

**DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI**

**din 23 aprilie 2024**

**privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a cererii de înregistrare a unei denumiri, menționate la articolul 49 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului „Basmati” (IGP)**

(C/2024/2995)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 50 alineatul (2) litera (a),

întrucât:

(1) Pakistanul a trimis Comisiei o cerere de protecție a denumirii „Basmati” (Nr. UE: PGI-PK-02990 — 24.08.2023), în conformitate cu articolul 49 alineatul (5) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

(2) În conformitate cu articolul 50 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că aceasta îndeplinește condițiile prevăzute la articolele 5 și 6 din regulamentul respectiv.

(3) Pentru a se permite depunerea de declarații de opoziție motivate în conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, documentul unic și trimiterea la publicarea caietului de sarcini menționate la articolul 50 alineatul (2) litera (a) din regulamentul respectiv pentru denumirea „Basmati” trebuie publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene.

(4) Cererea publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene C, C/2024/1713 din 23.2.2024 nu conținea trimiterea la publicarea caietului de sarcini.

DECIDE:

*Articol unic*

Documentul unic și trimiterea la publicarea caietului de sarcini, menționate la articolul 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, pentru denumirea „Basmati” (IGP) (Nr. UE: PGI-PK-02990 — 24.08.2023) se publică în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

În conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, publicarea menționată la primul paragraf din prezentul articol conferă dreptul de opoziție față de înregistrarea denumirii „Basmati”.

Se abrogă publicarea din Jurnalul Oficial al Uniunii Europene C, C/2024/1713 din 23.2.2024.

Adoptată la Bruxelles, din 23 aprilie 2024.

*Pentru Comisie*
Janusz WOJCIECHOWSKI
*Membru al Comisiei*

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

*ANEXĂ*

DOCUMENT UNIC

**„BASMATI”**

**Nr. UE: PGI-PK-02990 — 24.8.2023**

**DOP ( ) IGP (X)**

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Basmati”

2. **Statul membru sau țara terță**

Republica Islamică Pakistan

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. **Tipul de produs**

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale, în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. **Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

Orezul „Basmati” este un orez cu bob lung special, aromat, cultivat și produs în zone specifice ale Câmpiei indo-gangetice (IGP) definite în secțiunea 4.

Caracteristicile distinctive ale orezului „Basmati” sunt boabele sale lungi și subțiri, cu un raport mare lungime-lățime, aroma rafinată, gustul dulce, textura moale și pufoasă, curbura delicată, conținutul intermediar de amiloză, nivelul înalt de integritate a boabelor la gătit și o alungire liniară a boabelor cu creștere minimă pe lățime la gătit.

Principalele caracteristici ale orezului „Basmati” sunt următoarele:

| Nr. | Parametri | Valoare |
|---|---|---|
| 1. | Lungimea minimă a bobului prefiert (după decorticare) | 6,50 mm |
| 2. | Lățimea medie a bobului prefiert | ≤ 1,9 mm |
| 3. | Raportul minim lungime-lățime al bobului de orez albit prefiert | ≥ 3,50 |
| 4. | Aromă | Orezul „Basmati” are o aromă tipică, determinată în principal de un compus volatil, și anume 2-acetil-1-pirolină (2AP). Mirosul compusului 2AP se aseamănă foarte mult cu cel al pandanului (*Pandanus amaryllifolius*). |
| 5. | Consistența gelului | Moale |
| 6. | Textura boabelor fierte | Nelipicioasă |
| 7. | Conținutul de amiloză | 19-26 % |
| 8. | Intervalul gradului de dispersie în soluție alcalină | 4-7 |
| 9. | Sensibilitatea la lungimea zilei | Sensibil la lungimea zilei |
| 10. | Lungimea medie minimă a bobului de orez fiert | 12,00 mm |
| 11. | Raportul minim lungime a bobului de orez fiert-lungime a bobului de orez prefiert SAU raportul minim de alungire la gătit | 1,70 |
| 12. | Rata medie de creștere a volumului | 3,50 |
| 13. | Gust și senzație bucotactilă | Gustul dulce și senzația bucotactilă deosebită a orezului „Basmati” fiert: textură moale și pufoasă, cu un nivel ridicat de integritate a boabelor fierte. |

3.3. **Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)**

Orezul „Basmati” se caracterizează prin faptul că, în arborele genealogic al modului de obținere, există cel puțin un soi de orez/populație locală „Basmati”. Soiurile tradiționale de orez „Basmati” sunt soiuri de lungă durată. „Sensibilitatea la lungimea zilei” a soiurilor de orez „Basmati” tradiționale le face vulnerabile în fața unor condiții climatice schimbătoare, ceea ce, uneori, reduce productivitatea. În plus, soiurile tradiționale de orez „Basmati” pot fi predispuse la culcare la pământ. Aceste limitări au fost eliminate în mare măsură la soiurile evoluate, cu ajutorul unor metode științifice, genetice și de ameliorare a plantelor. Soiurile evoluate pot suporta variații ale climei în ariile geografice definite în secțiunea 4. Orezul „Basmati” ajunge la maturitate în luna octombrie sau noiembrie în ariile geografice definite în secțiunea 4, când temperatura favorizează acumularea și retenția aromei în timpul procesului de umplere a boabelor.

Denumirea „Basmati” se referă la soiurile derivate din „Basmati 370” sau dintr-o populație locală conexă și autorizate în temeiul Legii privind semințele din Pakistan din 1976.

În prezent, soiurile de orez „Basmati” notificate în temeiul Legii privind semințele din Pakistan din 1976 includ Basmati 370, Basmati C622, Basmati Pak, Basmati 198, Basmati 385, Super Basmati, Basmati 2000 Shaheen, Basmati 515, Basmati, PK 1121 aromat, Punjab Basmati, Kashmir Basmati (Kashmir Nafees), Kissan Basmati, NIAB Basmati 2016, NOOR Basmati, Super Gold, Super Basmati 2019, NIBGE-Basmati 2020, PK 2021 aromat, KSK 111 H, Sona Super Basmati, Vital Super Basmati, NIAB HT 39 și NIAB HT 18.

3.4. **Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată**

Următoarele etape de producție a orezului „Basmati” se desfășoară în aria geografică definită în secțiunea 4:

— pregătirea terenului și înmulțirea (însămânțare);

— transplantarea semințelor;

— cultivarea;

— gestionarea culturii;

— recoltarea.

3.5. **Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată**

—

3.6. **Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată**

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

În Pakistan, orezul „Basmati” este cultivat și produs în districtele specifice din Azad Jammu și Kashmir, precum și în provinciile Punjab, Sindh, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) și Baluchistan („aria geografică”):

— în provincia 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;

— în provincia Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot și Dadu;

— în provincia KPK: Diviziunea Malakand (districtele Malakand, Dir, Swat);

— în provincia Baluchistan: Naseerabad, Jaffarabad și Sohbatpur.

— în Azad Jammu și Kashmir: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

Orezul „Basmati” se cultivă, de asemenea, în zone specifice din India.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. **Specificitatea ariei geografice**

Reputația, calitatea dată și caracteristicile specifice ale orezului „Basmati" stau la baza cererii de înregistrare ca indicație geografică protejată.

Denumirea „Basmati" este derivată din două cuvinte din limba punjabă, și anume „Bas", care înseamnă „aromă" și „Mati", care înseamnă „pământ". „Basmati" este o denumire non-geografică care, datorită renumelui său vechi de secole, identifică orezul care provine din zona Câmpiei indo-gangetice. Fermierii cultivă de mai multe secole orez „Basmati".

*Origine istorică și reputație*

Prima trimitere înregistrată la orezul de „Basmati" poate fi găsită în poemul epic „Heer Ranjha" în limba punjabă, compus de marele poet punjab Varis Shah în 1766.

De-a lungul timpului, orezul „Basmati" a fost asociat în percepția publicului cu un orez cu bob lung special și aromat, cultivat și produs într-o regiune geografică determinată, situată la poalele munților Himalaya și în zonele învecinate. Această percepție și recunoaștere de către public sunt evidente din informațiile generale disponibile, cum ar fi:

1. Dicționarul Cambridge definește orezul „Basmati" drept „*tip de orez sud-asiatic cu bob lung*".

2. Dicționarul Merrian-Webster definește orezul „Basmati" drept „*orez cultivat, cu bob lung și aromat, originar din Asia de Sud*".

3. În Enciclopedia alimentelor se precizează: „*orez Basmati – un orez îngust, cu bob lung, cultivat la poalele Munților Himalaya*" (Jacques L. Rolland și Carol Sherman, 2006).

4. Cartea de bucate indiană de referință precizează: „*Basmati este un orez cu bob albit, lung și subțire, cultivat în nordul Indiei, în Punjab, în diferite zone ale Pakistanului și la poalele Munților Himalaya*" (Mindula Baljekar, 2007).

5. Dicționarul „English World" definește „orezul Basmati" ca fiind „*un tip de orez cu bob lung, cultivat în principal în India și Pakistan, care are un parfum distinctiv și o aromă delicată*".

6. Glosbe definește orezul „Basmati" ca fiind un „*soi de orez cu bob lung, cultivat în India și Pakistan, remarcabil pentru aroma sa*".

7. *The Hindu*, „Basmati Developed at Least 250 Years Ago" (Orezul „Basmati" a apărut acum cel puțin 250 de ani), 21 august 1998: „Dovezile istorice arată că orezul «Basmati» este un cultivar distinctiv dezvoltat de fermierii din India și Pakistan cu cel puțin 250 de ani în urmă și cultivat de atunci în multe părți ale acestor două țări", afirmă Dr. Y. L. Nene, președinte, Fundația Asiatică de Istorie a Agriculturii, Secunderabad, Andhra Pradesh.

8. Dicționarul de termeni culinari definește orezul „Basmati" ca fiind „un orez cu bob lung, cu aromă de nuci și o textură fermă, eventual datorită maturării sale. Orezul «Basmati» (...) a fost utilizat în India și Pakistan timp de mii de ani și este excelent în preparate de tip curry".

9. Food News, „How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe" (Cum să gătești orezul „Basmati" perfect): „Sfaturi pentru orezul «Basmati» perfect. Cumpărați tipul potrivit de orez – orezul «Royal Basmati» este orezul pe care îl utilizăm de ani de zile și am apreciat întotdeauna consecvența calității. Există numeroase alte mărci disponibile, dar asigurați-vă că le cumpărați pe cele de origine indiană sau pakistaneză pentru a obține orezul «Basmati» autentic".

Datorită gustului, aromei și proprietăților sale culinare speciale, care sunt cele mai potrivite pentru preparatele culinare asiatice, cum ar fi *biryani* și *pulao*, orezul „Basmati” a devenit foarte popular în numeroase țări străine. Cererea de orez „Basmati” a crescut în ultimele decenii. Orezul „Basmati” a fost și continuă să fie exportat în țări importante din întreaga lume, inclusiv în Arabia Saudită, Kuweit, Emiratele Arabe Unite, Regatul Unit, Statele Unite ale Americii, Canada și Europa.

*Factori de mediu*

**Umiditate ridicată:** în perioada de umplere a boabelor, care este esențială pentru cea mai bună expresie a caracteristicilor de calitate ale orezului „Basmati”, umiditatea relativă medie în regiunea de cultivare a orezului „Basmati” variază de la 60 la 65 %. Cu toate acestea, umiditatea nu este singurul factor care influențează parametrii de calitate. Interacțiunea dintre factorii de mediu, acvatici și edafici este importantă pentru dezvoltarea caracteristicilor de calitate ale orezului „Basmati”.

**Radiația solară și perioada de lumină naturală:** cerințele climatice pentru cultivarea orezului „Basmati” includ o expunere prelungită la soare și o temperatură cuprinsă între 20 și 35 de grade Celsius pe toată durata de creștere a culturii, temperaturi scăzute pe timp de noapte și o respirație de întreținere a plantelor redusă. În regiunile în care se cultivă orezul „Basmati”, perioada de lumină naturală într-un anumit interval dintr-o lună calendaristică este mai mare decât în zonele unde nu se cultivă orezul „Basmati”. În plus, având în vedere că orezul este o plantă de zi scurtă, procesul de maturare a orezului nedecorticat este întârziat și mai mult în zonele în care perioada de lumină naturală este mai lungă. În zonele în care perioada de lumină naturală este mai lungă, maturarea boabelor întârzie și mai mult. Interacțiunea dintre fotoperioada care expune boabele în creștere la cantitatea optimă de radiații solare cu alți factori, cum ar fi temperatura și umiditatea din zona Câmpiei indo-gangetice, permite orezului „Basmati” să acumuleze și să rețină compușii aromatici și alte caracteristici. Temperatura și radiațiile solare din iulie până în noiembrie sunt ideale pentru cultivarea orezului în aria geografică. De la sfârșitul lunii septembrie, temperatura scade, zilele devin mai luminoase (durata crescută a orelor însorite) și mai blânde (25-32 °C), iar nopțile devin mai răcoroase (20-22 °C). Aceste condiții climatice sunt ideale pentru dezvoltarea parfumului unic și a altor caracteristici specifice ale orezului „Basmati”.

**Alimentare suficientă cu apă**: în general, apa folosită la irigații este apă de canal provenită din precipitații/topirea zăpezii din Munții Himalaya. Disponibilitatea apei din abundență este esențială pentru cultivarea și aroma orezului „Basmati” (aspecte descrise în detaliu mai jos în prezenta secțiune).

**Sol normal**: aria geografică cuprinde câmpiile aluvionare fertile ale râului Indus și ale râurilor Chenab, Ravi, Jhelum și Sutlej. Diferitele părți ale ariei geografice sunt, prin urmare, caracterizate de un sol aluvionar plin de minerale transportate de apele care provin din Munții Himalaya. Solurile din aria geografică s-au dezvoltat din depozite aluvionare indo-gangetice. Acestea sunt ușor alcaline în reacție (pH 7,3-8,5), adânci (> 1 m), sunt bine drenate și, în general, textura lor variază de la cea de lut nisipos până la cea de lut. Aceste soluri au în general un conținut scăzut (< 0,5 %) până la mediu (0,5-0,75 %) de carbon organic. Fracțiunea de argilă a solului este dominată de ilit, un mineral bogat în potasiu. Prin urmare, aceste soluri sunt bogate în potasiu (K), astfel cum o arată gradul de fertilitate mediu (120-280 Kg K/ha) spre ridicat (> 280 kg K/ha).

**Temperatura**: în aria geografică, temperatura în timpul perioadei de umplere a boabelor rămâne moderată (între 32 de grade Celsius în timpul zilei și 20 de grade Celsius pe timp de noapte), ceea ce conferă boabelor o aromă puternică. Principalul constituent chimic al aromei orezului „Basmati” este 2-acetil-1-pirolina, care are un caracter volatil. Retenția maximă a aromei are loc atunci când perioada de umplere a boabelor coincide cu cea în care temperatura este moderată.

*Factorii umani*

Calitatea orezului „Basmati” este influențată în mare măsură de calendarul de transplantare. În condiții normale, dacă soiurile înalte tradiționale de orez „Basmati” sunt transplantate înainte de 30 iunie, acestea ar atinge o creștere vegetativă excesivă și ar fi predispuse la punere la pământ în stadiul de înflorire sau de umplere a boabelor. Prin urmare, perioada optimă pentru transplantarea plantulelor este în prima jumătate a lunii iulie.

Plantulele sunt transplantate în rânduri cu 2 răsaduri pe movilă, rând cu rând și plantă cu plantă, la o distanță de 22,5 x 22,5 cm. Plantulele ar trebui să fie plantate la adâncime mică (la o adâncime de 2-3 cm), deoarece plantarea la o adâncime mai mare necesită mai mult timp pentru fixare și oferă un grad mai redus de butășire.

În orezării, apa este menținută în lanul de orez până la 2-3 săptămâni de la plantare, ceea ce ajută la fixarea plantelor bune și la ținerea sub control a buruienilor. Odată trecută această perioadă, terenurile sunt irigate numai după absorbția apei existente.

Orezul „Basmati” se cultivă pe un sol îmbogățit cu carbon prin utilizarea gunoiului de grajd provenit de la ferme în cantități de 8-10 tone/ha sau prin folosirea de îngrășământ verde provenit de la leguminoase.

Recoltarea orezului „Basmati” se desfășoară de îndată ce 90 % din boabe ajung la maturitate, astfel încât să se evite pierderea prin sfărâmare, punere la pământ și deteriorarea fizică a boabelor. Recolta este, în general, treierată în aceeași zi sau cât mai curând posibil și uscată până când conținutul de umiditate ajunge la 12-14 %, pentru a împiedica dezvoltarea mucegaiurilor în boabe sau apariția oricărei alte infecții fungice sau daunele cauzate de insecte în timpul depozitării.

5.2. **Specificitatea produsului**

Caracteristicile speciale ale orezului „Basmati” sunt bobul lung și subțire cu raport mare lungime/lățime, aroma rafinată, gustul dulce, textura moale și pufoasă, curbura delicată (raportul minim lungime-lățime al orezului albit prefiert este de 3,50 mm), conținutul intermediar de amiloză (între 19 % și 26 %), nivelul înalt de integritate a boabelor la gătit și o alungire liniară a boabelor cu creștere minimă pe lățime la gătit.

Orezul „Basmati” prezintă un raport lungime-lățime de cel puțin 3:5, în timp ce alte tipuri de orez prezintă, de obicei, un raport lungime-lățime < 3:5. De exemplu, raportul lungime-lățime al bobului de orez Thai Jasmine este de 3:4, iar cel al orezului Ponni, de 3:2.

Orezul „Basmati” emană o aromă specifică pe câmp, la recoltare, în spațiul de depozitare, în timpul decorticării, al gătirii și în timp ce este consumat. Această aromă se datorează combinației armonioase a diverșilor compuși chimici, dintre care 2-acetil-1-pirolina (2AP) este cel care predomină și conferă orezului „Basmati” aroma și gustul caracteristice.

Boabele fierte de orez „Basmati” păstrează un grad ridicat de integritate, datorită indicelui glicemic scăzut, tipic pentru orezul „Basmati”. Gustul dulce și senzația bucotactilă deosebită a orezului „Basmati” fiert se datorează mai multor factori, printre care conținutul intermediar de amiloză care conferă o textură moale și pufoasă, cu un nivel ridicat de integritate a boabelor fierte.

**Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului**

Aceste caracteristici speciale se datorează diferiților factori naturali și umani implicați în procesele de însămânțare, recoltare și prelucrare a orezului „Basmati”.

Orezul „Basmati” își dobândește aroma, printre alte caracteristici, ca urmare a interacțiunii dintre perioada de lumină naturală mai lungă, care predomină în aria geografică în care se cultivă, cu alți factori, cum ar fi temperatura moderată în perioada de umplere a boabelor, umiditatea și radiațiile solare din aria geografică.

Caracteristicile legate de gust și senzația bucotactilă se datorează expunerii prelungite la soare în zilele mai lungi din lunile de înflorire a orezului „Basmati” din aria geografică. Se cunoaște faptul că maturarea și preînmuierea orezului „Basmati” intensifică aceste caracteristici.

Calendarul plantării și distanțarea semințelor, precum și asigurarea unui sol îmbogățit cu carbon, menținerea apei și tehnicile de irigare influențează semnificativ fiziologia culturii de orez „Basmati”.

Elementele istorice, tradiționale, culturale și sociale asociate cu orezul „Basmati” îi conferă acestuia reputația mondială ca indicație geografică. Orice membru al sectorului comerțului sau al publicului din Pakistan sau din străinătate care comandă orez „Basmati” cultivat, crescut și produs în Pakistan sau care vede un tip de orez promovat prin publicitate sau oferit spre vânzare drept orez „Basmati” din Pakistan se va aștepta ca orezul comandat, promovat sau pus în vânzare în acest fel să fie orez cultivat, crescut și produs în aria geografică cu caracteristicile speciale prevăzute în secțiunile 3.2 și 5 din prezentul document unic.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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