C/2024/1713

23.2.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1713)

С настоящата публикация се предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„BASMATI“

ЕС №: PGI-PK-02990 — 24.8.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Basmati“

2. **Държава членка или трета държава**

Ислямска република Пакистан

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Оризът „Basmati“ е специален дългозърнест ароматен ориз, отглеждан и произвеждан в определени райони на Индо-Гангските равнини, определени в раздел 4.

Отличителните характеристики на ориза „Basmati“ включват дълги и тънки зърна с голямо съотношение на дължината към ширината, отличен аромат, сладък вкус, мека и рохкава консистенция, деликатна извивка, умерено съдържание на амилоза, а при топлинна обработка — висока степен на цялостност на зърната и линейно удължаване с минимално набъбване в широчина.

Основните характеристики на ориза „Basmati“ са следните:

Пореден №	Параметри	Стойност
1.	Минимална дължина на зърната (след бланширане)	6,50 mm
2.	Средна ширина на бланшираните зърна	≤ 1,9 mm
3.	Минимално съотношение на дължината към ширината на бланшираните зърна	≥ 3,50
4.	Аромат	Оризът „Basmati“ се отличава с характерния за сорта басмати аромат, който се дължи предимно на летливото съединение 2-ацетил-1-пиролин (2AP). Мирисът на 2AP е много подобен на аромата на растението *Pandanus amaryllifolius* (пандан).
5.	Наличие на гелобразна консистенция	Мек

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Пореден №	Параметри	Стойност
6.	Консистенция на сварените зърна	Липса на лепкавост
7.	Съдържание на амилоза	19—26 %
8.	Стойност на степента на диспергиране в алкална среда (ASV)	4—7
9.	Чувствителност спрямо продължителността на излагане на светлина	Чувствителен спрямо продължителността на излагане на светлина
10.	Средна минимална дължина на сварения ориз	12,00 mm
11.	Минимално съотношение на дължината на сварения ориз към дължината на бланшираният ориз ИЛИ минимален коефициент на удължаване на зърната при топлинна обработка	1,70
12.	Среден коефициент на увеличаване на обема	3,50
13.	Вкус и усещане при дегустация	Сладък вкус и отличително усещане при дегустация на сварения ориз „Basmati“: мека и рохкава консистенция с висока степен на цялостност на сварените зърна

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Оризът „Basmati“ се характеризира с наличието на поне един сорт/местен сорт „Basmati“ в родословното дърво, проследяващо историята на селекцията. Традиционните сортове ориз „Basmati“ са късnозреещи. Заради своята чувствителност спрямо продължителността на излагане на светлина традиционните сортове ориз „Basmati“ виреят трудно при нестабилен климат, което в някои случаи намалява производителността. Те могат също така да се окажат застрашени от полягане. При еволюиралите сортове тези ограничения до голяма степен са преодолени чрез научни и генетични методологии и методологии за селекция на растения. Еволюиралите сортове могат да устояват на промени в климата в рамките на географските райони, определени в раздел 4. В тези райони „Basmati“ зрее през октомври или ноември, когато температурата благоприятства натрупването и запазването на аромата по време на наливането на зърната.

Наименованието „Basmati“ обхваща сортове, получени от Basmati 370 или от подобни сортове, които са разрешени съгласно Закона за семената на Пакистан от 1976 г.

Нотифицираните сортове Basmati съгласно Закона за семената на Пакистан от 1976 г. понастоящем включват Basmati 370, Basmati C622, Basmati Pak, Basmati 198, Basmati 385, Super Basmati, Basmati 2000 Shaheen, Basmati, Basmati 515, PK 1121 ароматен, Punjab Basmati, Kashmir Basmati (Kashmir Nafees), Kissan Basmati, NIAB Basmati 2016, NOOR Basmati, Super Gold, Super Basmati 2019, NIBGE-Basmati 2020, PK 2021 ароматен, KSK 111 H, Sona Super Basmati, Vital Super Basmati, NIAB HT 39 и NIAB HT 18.

3.4. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

В географския район, определен в раздел 4, се осъществяват следните етапи на производство на ориза „Basmati“:

— подготовка на почвата и разпръскване на семената (сеитба),

— пресаждане на семената,

— отглеждане,

— управление на насажденията,

— прибиране на реколтата.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

В Пакистан оризът „Basmati“ се отглежда и произвежда в определени окръзи на региона Азад Кашмир, както и в провинциите Пенджаб, Синд, Хайбер Пахтунхва (KPK) и Белуджистан („географски район“):

— в провинция Пенджаб: 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;

— в провинция Синд: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot и Dadu;

— в провинция KPK: участък Malakand (окръзи Malakand, Dir, Swat);

— в провинция Белуджистан: Naseerabad, Jaffarabad и Sohbatpur;

— в Азад Кашмир: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

„Basmati“ се отглежда и в определени райони на Индия.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Заявлението за регистрирането на ориза „Basmati“ като защитено географско указание се основава на неговата репутация, качество и специфични характеристики.

Името „Basmati“ произлиза от две пенджабски думи — „Bas“ („аромат“) и „Mati“ („почва“). Вековната употреба на това негеографско наименование е причината с него да бъде означаван оризът, произхождащ от Индо-Гангските равнини. Земеделските стопани отглеждат ориз „Basmati“ от столетия.

Исторически произход и репутация

Първият писмен запис, в който се споменава оризът „Basmati“, е епичното стихотворение „Heer Ranjha“ от 1766 г. на великия пенджабски поет Varis Shah.

В исторически план представата за ориза „Basmati“ в общественото съзнание е за специален дългозърнест ароматен ориз, отглеждан и произвеждан в определен географски район в подножието на Хималаите и околните райони. Тази обществена представа и признание са видни в следните основни източници на информация:

1. Определнието за „Basmati“ в Cambridge Dictionary е „вид южноазиатски дългозърнест ориз“.

2. Според Merrian-Webster Dictionary „Basmati“ е „култивиран ароматен дългозърнест ориз с произход от Южна Азия“.

3. Във Food Encyclopedia [Енциклопедия на храните] се посочва, че „оризът басмати е с тънки и дълги зърна и се отглежда в подножието на Хималаите“ (Jacques L. Rolland and Carol Sherman, 2006).

4. Според The ultimate Indian cookbook [Най-добрата индийска готварска книга] „Basmati“ е тънък дългозърнест бланширан ориз, отглеждан в Северна Индия, Пенджаб, части от Пакистан и в подножието на Хималаите“ (Mindula Baljekar, 2007).

5. Определението за „ориз Basmati“ в English World Dictionary е „вид дългозърнест ориз, отглеждан предимно в Индия и Пакистан, който има отличителен аромат и деликатен вкус“.

6. Според Glosbe „Basmati“ е „сорт дългозърнест ориз, отглеждан в Индия и Пакистан, който се отличава със своя аромат“.

7. В публикация във вестник The Hindu от 21 август 1998 г., озаглавена „Оризът басмати има поне 250-годишна история“, се цитира следното изказване на д-р Y. L. Nene — председател на Азиатската фондация за история на селското стопанство (Secunderabad, Andhra Pradesh): „Историческите доказателства сочат, че Basmati е специфичен култивар, създаден от земеделските стопани в Индия и Пакистан преди най-малко 250 години, като оттогава се отглежда в много райони на тези две държави“.

8. Kitchen Dictionary, който определя „Basmati“ като „дългозърнест ориз с ядков вкус и твърда консистенция, които вероятно се дължат на отлежаването му. Basmati (...) се използва в Индия и Пакистан от хиляди години и е отлична гарнитура за различните видове къри“.

9. Food News, „How to Cook PERFECT Basmati Rice Recipe“ — „Хитрини за приготвянето на идеален ориз басмати: купуваме правилния ориз. От години ние използваме Royal Basmati Rice и винаги сме оценявали постоянното му високо качество. На пазара има много други марки, но е най-добре да се насочите към тези от Индия или Пакистан, за да получите автентичния ориз басмати“.

Заради специалния си вкус, аромат и свойства при топлинна обработка, които подхождат най-добре на азиатски ястия като *biryani* и *pulao*, оризът „Basmati“ се ползва с голяма популярност в множество чужди държави, като през последните няколко десетилетия се наблюдава увеличено търсене на този продукт. Той е бил и продължава да бъде изнасян за важни държави по цял свят, включително Саудитска Арабия, Кувейт, Обединените арабски емирства, Обединеното кралство, Съединените американски щати, Канада и редица държави в Европа.

Фактори на средата

Висока влажност: През периода на наливане на зърната, който е най-важен за оптималното проявление на качествените характеристики на „Basmati“, средната относителна влажност в района на производство варира между 60—65 %. Влажността обаче не е единственият фактор, който оказва влияние върху параметрите за качество. Определящо значение за качествените характеристики на ориза „Basmati“ има взаимодействието между околната среда, водата и почвените фактори.

Слънчево греене и продължителност на деня: Изискванията по отношение на климата при отглеждането на ориз „Basmati“ включват продължително слънцегреене и температура между 20 и 35 °C през целия период на отглеждане, ниски нощни температури и намалено тъканно дишане. Продължителността на деня в районите на производство на ориз „Basmati“ в който и да е период от даден календарен месец е по-дълга, отколкото в районите, в които не се отглежда ориз „Basmati“ . Освен това, тъй като оризът е „късодневно“ растение, процесът на узряване на неолющения ориз допълнително се забавя в районите с по-дълги дни. В районите с по-дълги часове светлина узряването на зърната се забавя още повече. Оризът „Basmati“ натрупва и задържа своите ароматни съединения и други характеристики благодарение на взаимодействието между периода на излагане на светлина, когато растящите зърна са изложени на оптимално слънчево греене, и други фактори, като например температурата и влажността в Индо-Гангските равнини. Температурата и слънчевото греене в периода от юли до ноември осигуряват оптимални условия за отглеждането на ориз в географския район. След края на септември температурите се понижават, дните стават по-ясни (повече часове слънцегреене) и по-меки (25—32 °C), а нощите — по-хладни (20—22 °C). Тези климатични условия са оптимални за развитието на уникалния аромат и други специфични характеристики на ориза „Basmati“.

Достатъчно напояване: Като цяло поливните води са води от каналите, натрупани вследствие на дъждове и разтопен сняг от Хималаите. Изобилието на вода е от изключителна важност за култивирането и аромата на ориза „Basmati“ (повече информация се съдържа по-долу в настоящия раздел).

Нормална почва: Географският район се състои от плодородните алувиални равнини на река Инд, както и на реките Чанаб, Рави, Джелам и Сатледж. Поради това различните части на географския район се характеризират с алувиални почви, които са богати на минерали, пренасяни от хималайските води. Почвите в географския район са образувани от индо-гангски алувий. Те са слабо алкални (pH 7,3 до 8,5), дълбоки (> 1 m), добре отводнени и с песъкливо-глинеста до глинеста структура. Съдържанието на органичен въглерод в тях като цяло е ниско (< 0,5 %) до умерено (0,5 % до 0,75 %). В глинестата фракция на почвите преобладава минералът илит, който съдържа голямо количество калий (K), стимулиращо тяхното плодородие — от умерено (120—280 kg K/ha) до високо (> 280 kg K/ha).

Температури: Умерените температури в географския район през периода на наливане на зърната (между 32 °C през деня и 20 °C през нощта) допринасят за силния аромат на ориза. Основната химична съставка, обуславяща аромата на ориза „Basmati“, е 2-ацетил-1-пиролин, който има летлив характер. Задържането на аромат е най-голямо, когато наливането на зърната протича при умерени температури.

Човешки фактори

От изключителна важност за качеството на ориза „Basmati“ е моментът на пресаждане. При нормални условия, ако бъдат пресадени преди 30 юни, традиционните високи сортове ориз „Basmati“ достигат прекомерна степен на вегетативно развитие и са изложени на риск от полягане по време на цъфтежа или наливането на зърната. Поради всички посочени фактори оптималното време за пресаждане на пониците е през първата половина на юли.

Пониците се пресаждат в редове — по 1—2 поника на хълмче, като разстоянието между отделните редове и между отделните растения е 22,5 x 22,5 cm. Пониците трябва да се засаждат на плитко (на дълбочина от 2 до 3 cm), тъй като при дълбокото засаждане установяването отнема повече време и се образуват по-малко „братя“.

В продължение на 2—3 седмици след засаждането в оризищата се поддържат локви вода, което помага за образуването на здрави растения и за контролирането на плевелите. След този период полетата се поливат само след като земята е поела локвите вода.

Оризът „Basmati“ се отглежда в почва, обогатена с въглерод чрез торене с 8—10 тона оборски тор на хектар или зелено торене с бобови растения.

Прибирането на реколтата от ориз „Basmati“ се осъществява веднага щом узреят 90 % от зърната, за да се избегнат загуби вследствие на разпръскване, полягане и физически наранявания по зърната. Добитата реколта обикновено се вършее на същия ден или възможно най-скоро, след което се изсушава до достигане на влажност от 12—14 %, за да се предотвратят мухлясването на зърната, други гъбични инфекции или увреждане от насекоми.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Специфичните характеристики на ориза „Basmati“ включват дълги и тънки зърна с голямо съотношение на дължината към ширината, отличен аромат, сладък вкус, мека и рохкава консистенция, деликатна извивка (минималното съотношение на дължината към ширината на бланшираниа ориз е 3,50 mm), умерено съдържание на амилоза (от 19 % до 26 %), а при топлинна обработка — висока степен на цялостност на зърната и линейно удължаване с минимално набъбване в широчина.

Съотношението на дължината към ширината на ориза „Basmati“ е поне 3:5, докато при други видове ориз обикновено е по-малко от 3:5. Така например съотношението на дължината към ширината на тайландския жасминов ориз е 3:4, а на ориза Ponni — 3:2.

Оризът „Basmati“ излъчва специфичния си аромат на полето, по време на прибирането на реколтата, при съхранението, при бланширането, топлинната обработка и консумирането. Този аромат се дължи на хармонична комбинация от различни химични съединения, сред които преобладава 2-ацетил-1-пиролин (2AP), който придава на ориза „Basmati“ неговия отличителен аромат и вкус.

Сварените зърна на „Basmati“ до голяма степен запазват целостта си заради типичния за този вид ориз нисък гликемичен индекс. Сладкият вкус и отличителното усещане при дегустация на сварения ориз „Basmati“ се дължат на различни фактори, включително на умереното съдържание на амилоза, което води до мека и рохкава консистенция с висока степен на цялостност на сварените зърна.

Причинно-следствена връзка между географския район и специфичното качество, репутацията или други особености на продукта

Посочените специфични характеристики се дължат на различните природни и човешки фактори, оказващи влияние върху засяването, прибирането на реколтата и преработването на ориза „Basmati“.

Оризът „Basmati“ придобива аромата си, както и други характеристики, в резултат на взаимодействието между по-дългите часове светлина, преобладаващи в географския район на отглеждане, и други фактори, като например умерената температура по време на наливането на зърната, влажността и слънчевото греене в географския район.

Характеристиките, свързани с вкуса и усещането при дегустация, се дължат на удълженото излагане на слънчева светлина в по-дългите дни в географския район през месеците на цъфтеж на ориза „Basmati“. Известно е, че отлежаването и предварителното накисване на продукта засилват тези характеристики.

Точното време и разстояние на засаждане, както и осигуряването на обогатена с въглерод почва, локви вода и техники за напояване, оказват значително влияние на физиологията на насажденията от ориза „Basmati“.

Световната репутация на географското указание „Basmati“ се дължи на свързаните с него исторически, традиционни, културни и социални елементи. Всеки търговец или потребител в Пакистан или в чужбина, който поръчва ориз „Basmati“, култивиран, отгледан и произведен в Пакистан, или който види рекламиран или продаван под това наименование ориз от Пакистан, ще очаква въпросният ориз да е култивиран, отгледан и произведен в географския район и да притежава специалните характеристики, посочени в раздели 3.2 и 5 от настоящия единен документ.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

—