C/2024/1713

23.2.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1713)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BASMATI“

EU č.: PGI-PK-02990 – 24.8.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [CHOP nebo CHZO]**

„Basmati“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Pákistánská islámská republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované.

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Rýže „Basmati“ je zvláštní dlouhozrnná aromatická rýže pěstovaná a produkovaná ve specifických oblastech Indoganžské nížiny vymezených v bodě 4.

Charakteristické vlastnosti rýže „Basmati“ spočívají v jejích dlouhých tenkých zrnech se značným poměrem délky a šířky, znamenité vůni, sladké chuti, jemné a nadýchané textuře, mírně zakřiveném tvaru, průměrném obsahu amylózy, vysoké celistvosti zrna při vaření a lineárním prodloužení zrna s minimálním bobtnáním do šířky při vaření.

Rýže „Basmati“ má tyto hlavní vlastnosti:

Poř. č.	Parametry	Hodnota
1.	Minimální délka předvařených zrn (po omílání)	6,50 mm
2.	Průměrná šířka předvařených zrn	≤ 1,9 mm
3.	Minimální poměr délky/šířky předvařené omleté rýže	≥ 3,50
4.	Vůně	Rýže „Basmati“ má typickou vůni basmati, která je převážně výsledkem těkavé sloučeniny, tj. 2-acetyl-1-pyrrolinu (2AP). Vůně 2-acetyl-1-pyrrolinu a rostliny *Pandanus amaryllifolius* (Pandan) jsou si velmi podobné.
5.	Gelová konzistence	Měkká

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Poř. č.	Parametry	Hodnota
6.	Textura vařeného zrna	Žádná lepivost
7.	Obsah amylózy	19–26 %
8.	Rozsah hodnot rozptylu alkalických látek(ASV)	4–7
9.	Citlivost na fotoperiodu	Citlivá na fotoperiodu
10.	Minimální průměrná délka vařené rýže	12,00 mm
11.	Minimální poměr délky vařené rýže / předvařené rýže NEBO minimální poměr prodloužení při vaření	1,70
12.	Průměrný poměr zvětšení objemu	3,50
13.	Chuť a pocit v ústech	Sladká chuť a zřetelný pocit vařené rýže „Basmati“ v ústech: jemná a nadýchaná textura s vysokou celistvostí vařeného zrna.

3.3. *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Rýže „Basmati“ se vyznačuje tím, že v rodokmenu historie šlechtění je alespoň jedna odrůda / krajová odrůda rýže „Basmati“. Tradiční odrůdy rýže „Basmati“ jsou odrůdy s dlouhou dobou zrání. „Citlivost na fotoperiodu“ tradičních odrůd rýže „Basmati“ způsobuje, že jsou citlivé na nestálost podnebí, což někdy snižuje výnosy. Tradiční odrůdy rýže „Basmati“ mohou být navíc náchylné k polehnutí. Tato omezení byla do značné míry překonána ve vyvinutých odrůdách pomocí vědeckých, genetických a šlechtitelských metod. Vyvinuté odrůdy v zeměpisných oblastech vymezených v bodě 4 dokáží odolávat nestálosti podnebí. Rýže „Basmati“ dozrává v zeměpisných oblastech vymezených v bodě 4 v říjnu nebo listopadu, kdy teplota usnadňuje akumulaci a zachování vůně během procesu nalévání zrn.

„Basmati“ označuje odrůdy pocházející z odrůdy Basmati 370 nebo z příbuzné krajové odrůdy a povolené podle pákistánského zákona o osivu z roku 1976.

Mezi zapsané odrůdy „Basmati“ podle pákistánského zákona o osivech z roku 1976 v současnosti patří 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 a NIAB HT 18.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

V zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 probíhají tyto kroky produkce rýže „Basmati“:

— příprava půdy a množení (setí),

— přesazování semen,

— pěstování,

— řízení výsadby,

— sklizeň.

3.5. *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Rýže „Basmati“ se v Pákistánu pěstuje a produkuje v určitých okresech oblasti Ázád Džammú a Kašmír a v provinciích Paňdžáb, Sindh, Chajbar Paštúnchwá a Balúčistán („zeměpisná oblast“):

— v provincii Paňdžáb: Sialkot, Gujranwala, Hafizabad, Šejchupura, Láhaur, Kasur, Gujrat, Mandi Bahauddin, Narowal, Faisalábád, 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;

— v provincii Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot a Dadu;

— v provincii Chajbar Paštúnchwá: divize Malakand (okresy Malakand, Dir, Swat);

— v provincii Balúčistán: Naseerabad, Jaffarabad a Sohbatpur.

— V oblasti Ázád Džammú a Kašmír: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

Rýže „Basmati“ se pěstuje také ve specifických oblastech Indie.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Žádost o zápis chráněného zeměpisného označení vychází z dobré pověsti, jakosti a specifických vlastností rýže „Basmati“.

Název „Basmati“ je odvozen od dvou paňdžábských slov, přičemž „Bas“ znamená vůně a „Mati“ znamená „půda“. „Basmati“ je nezeměpisný název, který díky své pověsti staré celá staletí označuje rýži z Indoganžské nížiny. Zemědělci pěstují rýži „Basmati“ již po mnoho staletí.

Historický původ a dobrá pověst

První zaznamenanou zmínku o rýži „Basmati“ nalezneme v pandžábské epické básni Heer Ranjha, kterou napsal významný pandžábský básník Varis Shah v roce 1766.

Z historického hlediska veřejnost vnímá rýži „Basmati“ jako zvláštní dlouhozrnnou aromatickou rýži, která se pěstuje a produkuje v osobité zeměpisné oblasti na úpatí Himálají a okolních oblastí. Toto vnímání a uznání ze strany veřejnosti je zřejmé z obecných informací, jako například:

1. Cambridgeský slovník definuje „Basmati“ jako „*druh jihoasijské rýže s dlouhými zrny*“.

2. Merriam-Websterův slovník definuje „Basmati“ jako „*pěstovanou aromatickou dlouhozrnnou rýži pocházející z jižní Asie*“.

3. Encyklopedie potravin uvádí: „*rýže Basmati – úzká dlouhozrnná rýže pěstovaná na úpatí Himálají*“ (Jacques L. Rolland a Carol Sherman, 2006).

4. Ta nejlepší indická kuchařka uvádí: „*Basmati je tenká dlouhozrnná omletá rýže pěstovaná v severní Indii, Paňdžábu, některých částech Pákistánu a na úpatí Himálají*“ (Mindula Baljekar, 2007).

5. Anglický slovník definuje rýži „Basmati“ jako „*druh dlouhozrnné rýže pěstované zejména v Indii a Pákistánu, která má výraznou vůni a jemnou chuť*“.

6. Glosbe definuje „Basmati“ jako „*dlouhozrnnou odrůdu pěstovanou v Indii a Pákistánu, která se vyznačuje svou vůní*“.

7. The Hindu v článku „Basmati Developed at Least 250 Years Ago“ (Rýže Basmati se vyvinula nejméně před 250 lety) ze dne 21. srpna 1998 píše: „Historické důkazy ukazují, že Basmati je zvláštní odrůda, kterou vyvinuli zemědělci v Indii a Pákistánu nejméně před 250 lety a která se od té doby pěstuje na mnoha místech těchto dvou zemí,‘ říká Dr. Y. L. Nene, předseda Asijské zemědělsko-historické nadace, Secunderabad, Andhra Pradesh.“

8. Kuchyňský slovník definuje „Basmati“ jako „dlouhozrnnou rýži s oříškovou chutí a pevnou strukturou, což je pravděpodobně způsobeno tím, že je stařená. Rýže ‚Basmati‘ (...) se v Indii a Pákistánu používá již tisíce let a je vynikající s kari“.

9. Food News, „Recept, jak uvařit dokonalou rýži Basmati“: „Tipy na dokonalou rýži Basmati. Nákup správného druhu rýže – rýži Royal Basmati používáme již léta a vždy jsme oceňovali její stálou kvalitu. K dispozici je spousta jiných značek, ale určitě si kupte indickou nebo pákistánskou rýži, abyste získali pravou rýži Basmati.“

Díky své zvláštní chuti, vůni a kulinářským vlastnostem, které se velmi hodí pro asijská jídla, jako jsou *biryani* a *pulao*, se rýže „Basmati“ stala velmi oblíbenou v mnoha zemích za hranicemi. Poptávka po rýži „Basmati“ se v posledních několika desetiletích zvyšuje. Rýže „Basmati“ se vyvážela a nadále vyváží do významných zemí celého světa, včetně Saúdské Arábie, Kuvajtu, Spojených arabských emirátů, Spojeného království, Spojených států amerických, Kanady a Evropy.

Faktory související s životním prostředím

Vysoká vlhkost: Během období nalévání zrn, které je pro optimální kvalitu rýže „Basmati“ nejdůležitější, se průměrná relativní vlhkost v oblasti produkce rýže „Basmati“ pohybuje v rozmezí od 60 do 65 %. Vlhkost však není jediným faktorem pro rozhodování o parametrech kvality. Při rozhodování o kvalitativních znacích rýže „Basmati“ je důležitá souhra životního prostředí, vody a půdních faktorů.

Sluneční záření a délka dne: Klimatické požadavky pro pěstování rýže „Basmati“ zahrnují dlouhodobé sluneční záření a teplotu mezi 20–35 stupni Celsia po celou dobu pěstování, nízké noční teploty a snížené udržovací dýchání. V oblastech, kde se rýže „Basmati“ pěstuje, je den v daném období kalendářního měsíce delší než v oblastech, kde se rýže „Basmati“ nepěstuje. Jelikož je navíc rýže rostlinou „krátkého dne“, proces zrání rýže se v oblastech s delšími dny ještě více opožďuje. V oblastech, jež jsou světlu vystaveny déle, dozrávají zrna ještě později. Právě souhra fotoperiody, díky které jsou rostoucí zrna vystavena optimálnímu slunečnímu záření, spolu s dalšími faktory, jako je teplota a vlhkost v Indoganžské nížině, umožňují rýži „Basmati“ kumulovat a zachovávat si své aromatické sloučeniny a další charakteristické vlastnosti. Zeměpisná oblast má pro pěstování rýže ideální teplotu a sluneční záření od července do listopadu. Od konce září teplota klesá, dny se stávají jasnějšími (prodlužuje se délka slunečního svitu) a mírnějšími (25–32 °C) a noci chladnějšími (20–22 °C). Tyto klimatické podmínky jsou ideální pro rozvoj jedinečné vůně a dalších specifických vlastností rýže „Basmati“.

Dostatečné zásobování vodou: K zavlažování se používá především voda z proudů tekoucích po deštích a z tajícího sněhu z Himalájí. Pro pěstování rýže „Basmati“ vyznačující se vůní je nezbytné hojné množství vody (podrobnější popis níže v tomto bodě).

Normální půda: Zeměpisnou oblast tvoří úrodné náplavové roviny řeky Indus a řek Chenab, Ravi, Jhelum a Sutlej. Různé části zeměpisné oblasti se proto vyznačují náplavovou půdou plnou minerálů, které přinášejí vody z Himálají. Půdy v této zeměpisné oblasti se vyvinuly z naplavenin Indu a Gangy. Při reakci jsou mírně zásadité (pH 7,3 – 8,5), hluboké (> 1 m), dobře odvodněné a z hlediska struktury obvykle písčito-hlinité až hlinité. Tyto půdy mají obecně nízký (< 0,5 %) až střední (0,5 – 0,75 %) obsah organického uhlíku. V jílovité frakci půdy převládá illit – minerál bohatý na draslík. Proto tyto půdy obsahují značné množství draslíku (K), jak ukazuje střední (120 – 280 kg K/ha) až vysoký (> 280 kg K/ha) stav úrodnosti půdy, pokud jde o draslík

Teplota: V zeměpisné oblasti zůstává teplota během období nalévání zrn mírná (mezi 32 stupňů Celsia přes den a 20 stupni Celsia v noci), což zrnům dodává pronikavou vůni. Hlavní chemickou složkou vůně rýže „Basmati“ je 2-acetyl-1-pyrrolin, který je přirozeně těkavý. Vůně se nejlépe uchová, když je během období nalévání zrn mírná teplota.

Lidské faktory

Kvalitu rýže „Basmati“ výrazně ovlivňuje určení doby pro přesazování. Kdyby se za normálních podmínek tradiční vysoké odrůdy rýže „Basmati“ přesazovaly před 30. červnem, došlo by k nadměrnému vegetativnímu růstu a byly by náchylné k polehnutí ve fázi květu nebo nalévání zrn. Optimální doba na přesazování semenáčků je proto v první polovině července.

Semenáčky se přesazují v řádcích se dvěma semenáčky na hrůbek způsobem řádek po řádku a rostlina po rostlině s roztečí 22,5x22,5 cm. Semenáčky by se měly vysazovat mělce (do hloubky 2 až 3 cm), protože pokud se sázejí hluboko, déle zakořeňují a ujme se méně rostlin.

Stojatá voda se na rýžových polích udržuje 2 až 3 týdny po výsadbě, což pomáhá zakořenění ujmuvších se rostlin a v boji proti plevelům. Po uplynutí této doby se pole zavlažují až poté, co vstřebají stojatou vodu.

Rýže „Basmati“ se pěstuje v půdě obohacené o uhlík, a to použitím statkových hnojiv v množství 8–10 tun/ha nebo ekologických hnojiv s luskovinami.

Rýže „Basmati“ se sklízí ihned po dozrání 90 % zrn, aby se předešlo ztrátám způsobeným narušením, polehnutím a fyzickým poškozením zrn. Sklizená úroda se obvykle mlátí v tentýž den nebo co nejdříve a suší se do obsahu vlhkosti 12 až 14 %, aby se zabránilo tvorbě plísní na zrnech nebo jakémukoli jinému napadení houbami nebo poškození hmyzem během skladování.

5.2. *Specifičnost produktu*

Zvláštní vlastnosti rýže „Basmati“ spočívají v jejích dlouhých tenkých zrnech se značným poměrem délky a šířky, znamenité vůni, sladké chuti, jemné a nadýchané textuře, mírně zakřiveném tvaru (minimální poměr délky/šířky předvařené omleté rýže činí 3,50 mm), průměrném obsahu amylózy (od 19 % do 26 %), značné celistvosti zrna při vaření a lineárním prodloužení zrna s minimálním bobtnáním do šířky při vaření.

Zrna rýže „Basmati“ mají poměr délky a šířky nejméně 3:5, zatímco u jiných druhů rýže je poměr délky a šířky obvykle nižší. Například poměr délky a šířky zrn thajské jasmínové rýže činí 3:4 a u rýže Ponny to je 3:2.

Rýže „Basmati“ specificky voní na rýžovišti, při sklizni, během skladování, při omílání, vaření i konzumaci. Tato vůně je způsobena harmonickou kombinací různých chemických sloučenin, mezi nimiž převládá 2-acetyl-1-pyrrolin (2AP), který dodává rýži „Basmati“ její charakteristickou vůni a chuť.

Vařená zrna rýže „Basmati“ si zachovávají značnou celistvost díky nízkému glykemickému indexu, což je pro ně příznačné. Sladká chuť a výrazný pocit v ústech vařené rýže „Basmati“ jsou způsobeny různými faktory, včetně průměrného obsahu amylózy, díky čemuž má produkt jemnou a nadýchanou texturu se značnou celistvostí vařeného zrna.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu

Tyto zvláštní vlastnosti lze přičíst různým přírodním a lidským faktorům projevujícím se při sázení, sklizni a zpracování rýže „Basmati“.

Rýže „Basmati“ získává vedle jiných vlastností svou vůni díky souhře déle trvajících hodin světla, které převládají v zeměpisné oblasti, kde se tato rýže pěstuje, spolu s dalšími faktory, jako je mírná teplota během nalévání zrn, vlhkost a sluneční záření v zeměpisné oblasti.

Za chutí a pocitem v ústech, který produkt vyvolává, stojí dlouhodobý sluneční svit během delších dní v měsících, kdy rýže „Basmati“ v zeměpisné oblasti kvete. Ví se, že s postupujícím časem a díky přednamočení získávají tyto vlastnosti rýže „Basmati“ na intenzitě.

Z fyziologického hlediska mají na úrodu rýže „Basmati“ značný vliv náležité načasování sadby, rozmístění sazenic, půda obohacená o uhlík, udržování stojaté vody a technika zavlažování.

Rýže „Basmati“ získala jakožto zeměpisné označení po celém světě svou dobrou pověst na základě historických, tradičních, kulturních a společenských faktorů, jež s ní mají spojitost. Každý obchodník nebo běžný člověk v Pákistánu či v zahraničí, který si objedná rýži „Basmati“ pěstovanou, vypěstovanou a vyprodukovanou v Pákistánu nebo ji vidí v reklamě či v nabídce k prodeji pod označením „Basmati“ z Pákistánu, bude očekávat, že tato rýže byla vypěstována a vyrobena v dané zeměpisné oblasti a má specifické vlastnosti uvedené v bodech 3.2 a 5 tohoto jednotného dokumentu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

—