C/2024/1713

23.2.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1713)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»BASMATI«

EU-nr.: PGI-PK-02990 — 24.8.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse [på en BOB eller BGB]**

»Basmati«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Den Islamiske Republik Pakistan

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Basmati«-ris er en særlig aromatisk langkornet ris, der dyrkes og produceres i bestemte områder af Indus-Ganges-sletterne, der er defineret i afsnit 4.

»Basmati«-risens særlige kendetegn er de lange slanke kerner med et højt forhold mellem længde og bredde, en udsøgt aroma, sød smag, blød og fyldig tekstur, delikat krumning, et middelhøjt amyloseindhold, en høj kornintegritet ved kogning og lineær kernelængde med mindst ekspansion i bredden ved kogning.

De vigtigste kendetegn ved »Basmati«-ris er følgende:

Sr. nr.	Parametre	Værdi
1.	Minimumslængde af forkogte ris (efter slibning)	6,50 mm
2.	Gennemsnitlig bredde af forkogte ris	≤ 1,9 mm
3.	Forhold mellem minimumslængde/-bredde af forkogte slebne ris	≥ 3,50
4.	Aroma	»Basmati«-ris har en typisk basmati-aroma, der primært stammer fra en flygtig forbindelse, dvs. 2-acetyl-1-pyrolin (2AP). Duften af 2AP og duften af *Pandanus amaryllifolius* (Pandan) minder meget om hinanden.
5.	Gelkonsistens	Blød

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Sr. nr.	Parametre	Værdi
6.	Konsistens af kogte ris	Ingen klæbrighed
7.	Amyloseindhold	19-26 %
8.	Interval for alkalisk spredningsværdi	4-7
9.	Lysperiodefølsomhed	Lysperiodefølsom
10.	Gennemsnitlig minimumslængde af kogte ris	12,00 mm
11.	Forhold mellem minimumslængde af kogte ris/minimumslængde af forkogte ris ELLER minimumslængdeforhold ved kogning	1,70
12.	Gennemsnitligt volumenekspansionsforhold	3,50
13.	Smag og følelse i munden	Den søde smag og særegne følelse i munden af kogte »Basmati«-ris: blød og fyldig tekstur med en høj kornintegritet efter kogning

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Basmati«-ris er kendetegnet ved at have mindst én »Basmati«-rissort/hjemmehørende sort i slægtstræet. De traditionelle »Basmati«-rissorter er langtidssorter. De traditionelle »Basmati«-rissorters »lysperiodefølsomhed« gør dem sårbare over for uberegnelige klimaforhold, hvilket til tider reducerer produktiviteten. Endvidere kan traditionelle »Basmati«-rissorter være sårbare over for nedslagning. Disse begrænsninger er i vid udstrækning blevet overvundet i de udviklede sorter takket være videnskabelige og genetiske metoder og planteforædlingsmetoder. De udviklede sorter kan modstå klimavariationerne i det geografiske område, der er defineret i afsnit 4. »Basmati«-ris modnes i oktober eller november i de geografiske områder, der er defineret i afsnit 4, hvor temperaturen er gavnlig for akkumulering og fastholdelse af aroma under kornmætningen.

»Basmati« henviser til sorter afledt af Basmati 370 eller en beslægtet hjemmehørende sort, som er godkendt i henhold til den pakistanske frølov af 1976.

På nuværende tidspunkt omfatter de anmeldte »Basmati«-sorter i henhold til den pakistanske frølov af 1976, Basmati 370, Basmati C622, Basmati Pak, Basmati 198, Basmati 385, Super Basmati, Basmati 2000 Shaheen, Basmati, Basmati 515, PK 1121 aromatisk, Punjab Basmati, Kashmir Basmati (Kashmir Nafees), Kissan Basmati, NIAB Basmati 2016, NOOR Basmati, Super Gold, Super Basmati 2019, NIBGE-Basmati 2020, PK 2021 aromatisk, KSK 111 H, Sona Super Basmati, Vital Super Basmati, NIAB HT 39 og NIAB HT 18.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende trin i produktionen af »Basmati«-ris finder sted i det geografiske område, der er defineret i afsnit 4:

— Forberedelse og formering af arealer (såning)

— Udplantning af frø

— Dyrkning

— Forvaltning af beplantningen

— Høst

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

I Pakistan dyrkes og produceres der »Basmati« i bestemte distrikter af Azad Jammu og Kashmir samt provinserne Punjab, Sindh, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) og Baluchistan (»geografisk område«):

— I provinsen 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 og Rajanpur.

— I provinsen Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot og Dadu.

— I provinsen KPK: Malakand Division (distrikterne Malakand, Dir og Swat).

— I provinsen Baluchistan: Naseerabad, Jaffarabad og Sohbatpur.

— I Azad Jammu og Kashmir: Mirpur, Bhimber, Poonch og Bagh.

Der dyrkes også »Basmati« i specifikke områder i Indien.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Omdømmet, hvad angår kvaliteten af og de særlige kendetegn ved »Basmati«-ris, er udgangspunktet for ansøgningen om registrering som en beskyttet geografisk betegnelse.

Betegnelsen »Basmati« er afledt af to punjabiske ord, nemlig »Bas«, der betyder »aroma«, og »Mati«, der betyder »jord«. »Basmati« er en ikkegeografisk betegnelse, der i kraft af sit århundredgamle omdømme anvendes om ris, der stammer fra Indus-Ganges-sletterne. Landbrugerne har dyrket »Basmati«-ris i mange århundreder.

Historisk oprindelse og omdømme

Den første henvisning til »Basmati«-ris findes i det berømte Punjabi-digt Heer Ranjha skrevet af den store Punjabi-digter Varis Shah fra 1766.

Historisk set har »Basmati«-ris i den offentlige bevidsthed været forbundet med en særlig langkornet aromatisk rissort, der dyrkes og produceres i et bestemt geografisk område beliggende ved foden af Himalaya. Denne offentlige opfattelse og anerkendelse fremgår af den generelle information, f.eks. følgende:

1. I Cambridge Dictionary defineres »Basmati« som *en type sydasiatisk langkornet ris*.

2. I Merrian-Webster Dictionary defineres »Basmati« som *en dyrket aromatisk langkornet rissort, der stammer fra Sydasien*.

3. I Food Encyclopedia hedder det som følger: *Basmati-ris — en smal langkornet rissort, der dyrkes dyrket ved foden af Himalaya-bjergene* (Jacques L. Rolland og Carol Sherman, 2006).

4. I The Ultimate Indian Cookbook hedder det som følger: *Basmati er en langkornet, afskallet type ris, der dyrkes i det nordlige Indien, Punjab, dele af Pakistan og ved foden af Himalaya-bjergene* (Mindula Baljekar, 2007).

5. I den engelske World Dictionary defineres »Basmati rice« som *en type langkornet ris, der hovedsagelig dyrkes i Indien og Pakistan, og som har en karakteristisk duft og en delikat smag*.

6. I Glosbe defineres »Basmati« som en *sort langkornet ris, der dyrkes i Indien og Pakistan, især på grund af dens duft*.

7. The Hindu af 21. august 1998 bragte følgende under overskriften »Basmati Developed at Least 250 Years Ago« (Basmati-ris blev udviklet for mindst 250 år siden): Ifølge Dr. Y. L. Nene, formand for Asian Agri-History Foundation, Secunderabad, Andhra Prathe, viser historisk dokumentation, at Basmati er en særlig sort, der blev udviklet af landbrugerne i Indien og Pakistan for mindst 250 år siden, og som er blevet dyrket i mange dele af disse to lande lige siden.

8. I Kitchen Dictionary defineres »Basmati« som en langkornet rissort med en nøddeagtig smag og en fast tekstur, muligvis på grund af lagringen. Basmati (...) har været anvendt i Indien og Pakistan i årtusinder og er fremragende sammen med karryretter.

9. Food News, »How to Cook PERFECT Basmati Rice Recipe«: Tips til perfekt tilberedning af Basmati-ris. Køb af den rette type ris — Royal Basmati-ris er noget, vi har brugt i årevis, og hvis ensartede kvalitet vi altid har sat pris på. Der findes mange andre mærker, men sørg for at købe de indiske eller pakistanske mærker for at få den autentiske Basmati-ris.

På grund af den særlige smag, aroma og de særlige tilberedningsegenskaber, der er særligt velegnede til retter som *biryani* og *pulao*, er »Basmati«-ris blevet meget populær i mange lande i udlandet. Efterspørgslen efter »Basmati«-ris har været stigende i de seneste årtier. »Basmati«-ris er blevet eksporteret og eksporteres fortsat til store lande i hele verden, herunder Saudi-Arabien, Kuwait, De Forenede Arabiske Emirater, Det Forenede Kongerige, USA, Canada og Europa.

Miljømæssige faktorer

Høj luftfugtighed: I løbet af kornmætningsperioden, som er den vigtigste periode med hensyn til at garantere »Basmati«-kvalitetskendetegnene, ligger den gennemsnitlige relative luftfugtighed i »Basmati«-dyrkningsregionen på 60-65 %. Luftfugtigheden er imidlertid ikke den eneste faktor, der er afgørende for kvalitetsparametrene. Samspillet mellem miljø, vand og edafiske faktorer spiller en vigtig rolle for »Basmati«-risens kvalitetskendetegn.

Solstråling og dagslængde: De klimatiske krav til dyrkning af »Basmati«-ris omfatter mange solskinstimer og en temperatur på 20-35 grader Celcius i hele afgrødens dyrkningsperiode, lave nattemperaturer og reduceret iltoptagelse til vedligeholdelse. I dyrkningsområderne for »Basmati«-ris er dagslængden i en given periode i en kalendermåned længere end i områder, hvor der ikke dyrkes »Basmati«-ris. Da ris er en »kortdags«-plante, forsinkes modningen af uafskallede ris yderligere i områder med længere dage. I områder med flere timer med lys forsinkes modningen af kornet yderligere. Det er samspillet mellem den lysperiode, som udsætter kornet i vækst for en optimal solstråling, og en række andre faktorer, herunder temperaturen og luftfugtigheden på Indus-Ganges-sletterne, der gør det muligt for »Basmati«-ris at akkumulere og fastholde sin aromatiske sammensætning og andre karakteristiske træk. Temperaturen og solstrålingen fra juli til november er ideel for risdyrkning i det geografiske område. Fra slutningen af september falder temperaturen, dagene bliver lysere (øget antal solskinstimer) og mildere (25-32 °C), og nætterne bliver køligere (20-22 °C). Sådanne klimaforhold er ideelle for udviklingen af »Basmati«-risens enestående duft og andre særlige kendetegn.

Tilstrækkelig vandforsyning: Overrislingsvandet stammer i det store og hele fra kanalvand fra regn/snesmeltevand fra Himalaya. Forekomsten af rigelige mængder vand er afgørende for dyrkningen af »Basmati«-ris og dens aroma (beskrevet mere detaljeret nedenfor i dette afsnit).

Normale jordbundsforhold: Det geografiske område består af de frugtbare alluviale sletter ved Indus-floden og floderne Chenab, Ravi, Jhelum og Sutlej. De forskellige dele af det geografiske område er således kendetegnet ved en alluvial jordbund, der er fyldt med mineraler, som føres med vandet fra Himalaya-bjergene. Jorden i det geografiske område er dannet af Indus-Ganges-flodaflejringerne. Jorden er lettere alkalisk i reaktion (pH 7,3-8,5), dyb (> 1 m), veldrænet og har en overvejende sandleragtig til leragtig tekstur. Jorden har generelt et lavt (< 0,5 %) til middelhøjt (0,5-0,75 %) organisk kulstofindhold. Lerfraktionen i jorden er domineret af illit, et mineral med et højt kaliumindhold. Jorden indeholder derfor store mængder kalium (K), hvilket bekræftes af den middelhøje (120-280 kg K/ha) til høje (> 280 kg K/ha) K-frugtbarhed.

Temperaturforhold: På Indus-Ganges-sletterne er temperaturen i kornmætningsperioden fortsat mild (mellem 32 °C om dagen og 20 °C om natten), hvilket giver kornene en kraftig aroma. Den vigtigste kemiske bestanddel i »Basmati«-aromaen er 2-acetyl-1-pyrrolin, som er af flygtig karakter. Der opnås den maksimale aromafastholdelse, når kornmætningsperioden præges af milde temperaturer.

Menneskelige faktorer

»Basmati«-risens kvalitet påvirkes i høj grad af tidspunktet for udplantningen. Under normale omstændigheder vil de traditionelle høje »Basmati«-sorter, såfremt de plantes ud inden den 30. juni, opnå en usædvanlig vækst og være tilbøjelige til nedslagning i blomstrings- eller kornmætningsstadiet. Det optimale tidspunkt for udplantning af frøplanterne er således i første halvdel af juli.

Der plantes frøplanter i rækker med én til to frøplanter pr. bakke med en afstand af 22,5×22,5 cm mellem rækkerne og planterne. Frøplanterne bør plantes i overfladen (i en dybde på 2-3 cm). Dyb udplantning betyder, at etableringen tager længere tid, og rodskydningen reduceres.

Der sikres stillestående vand på marker med uafskallede ris i op til to til tre uger efter udplantningen, hvilket bidrager til etableringen af gode planter og ukrudtsbekæmpelsen. Efter denne periode vandes markerne først, når det stillestående vand er optaget.

»Basmati«-ris dyrkes med kulstofberiget jord ved tilførsel af staldgødning i en mængde på 8-10 ton/ha eller grøngødskning med bælgplanter.

»Basmati«-ris høstes, så snart 90 % af kornene er modne. Herved undgås tab ved knusning, nedslagning og fysisk beskadigelse af kornene. Den høstede afgrøde tærskes almindeligvis samme dag eller så hurtigt som muligt og tørres til et vandindhold på 12-14 % for at forhindre, at der udvikles skimmelsvampe eller forekommer andre svampeangreb eller insektskader under oplagringen.

5.2. *Produktets egenart*

De særlige kendetegn ved »Basmati«-ris er de lange slanke korn med et højt forhold mellem længde og bredde, en udsøgt aroma, sød smag, blød tekstur, delikat krumning (forholdet mellem minimumslængde/-bredde for forkogte slebne ris er 3,50 mm), et middelhøjt amyloseindhold (fra 19 til 26 %), en høj kornintegritet ved kogning og lineær kernelængde med mindst ekspansion i bredden ved kogning.

»Basmati«-ris har et forhold mellem længde og bredde på mindst 3:5, mens andre ristyper normalt har et længde/bredde-forhold på < 3:5. F.eks. er længde/bredde-forholdet for thaijasmin-ris 3:4 og for ponni-ris 3:2.

»Basmati«-ris udsender en særlig aroma på marken, ved høst, oplagring, under slibning, kogning og indtagelse. Denne aroma skyldes en harmonisk kombination af forskellige kemiske forbindelser, hvoraf 2-acetyl-1-pyrolin (2AP) er den vigtigste.

Kogte »Basmati«-korn har en høj integritet på grund af det lave glykæmiske indeks, som er typisk for »Basmati«-ris. Den søde smag og særegne følelse i munden ved den kogte »Basmati«-ris skyldes forskellige faktorer, herunder et middelhøjt amyloseindhold, som giver en blød og fyldig tekstur med en høj kornintegritet efter kogning.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige kvalitet, omdømme eller andre kendetegn

Disse særlige kendetegn kan tilskrives de forskellige naturlige og menneskelige faktorer relateret til såningen, høsten og forarbejdningen af »Basmati«-ris.

»Basmati«-risens aroma og en række andre egenskaber skyldes samspillet mellem de flere timer med lys i det geografiske område, hvor den dyrkes, og andre faktorer såsom milde temperaturer under kornmætningen, luftfugtigheden og solstrålingen i det geografiske område.

De smagsmæssige og mundfølelsesmæssige kendetegn er resultatet af det øgede antal solskinstimer grundet de længere dage i »Basmati«-blomstringsmånederne i det geografiske område. Ældning og iblødlægning af »Basmati«-ris er kendt for at forbedre disse egenskaber.

»Basmati«-afgrødens fysiologi påvirkes i høj grad af timingen for og afstandene mellem frøene samt sikringen af kulstofberiget jord og fastholdelsen af stillestående vand og vandingsteknikker.

Historiske, traditionelle, kulturelle og sociale elementer, der er forbundet med »Basmati«-ris, giver den det globale omdømme som en geografisk betegnelse. Enhver aktør inden for branchen eller ethvert medlem af offentligheden i Pakistan eller i udlandet, der bestiller »Basmati«-ris eller ser ris, der i reklamer eller salgsmaterialer angives som »Basmati-ris«, forventer, at den ris, der i forbindelse med bestillingen, reklamen eller tilbuddet angives som sådan, er ris dyrket og produceret i det geografiske område med de særlige kendetegn, der er fastsat i afsnit 3.2 og 5 i dette enhedsdokument.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

—