C/2024/1713

23.2.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1713)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«BASMATI»

Αριθ. ΕΕ: PGI-PK-02990 — 24.8.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

   «Basmati»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Ισλαμική Δημοκρατία του Πακιστάν

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το ρύζι «Basmati» είναι ένα ιδιαίτερο, μακρόσπερμο, αρωματικό ρύζι που καλλιεργείται και παράγεται σε συγκεκριμένες περιοχές των πεδιάδων του Ινδού και του Γάγγη ποταμού που ορίζονται στο σημείο 4.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ρυζιού «Basmati» είναι ο μακρόστενος πυρήνας που παρουσιάζει υψηλή αναλογία μήκους/πλάτους, το υπέροχο άρωμα, η γλυκιά γεύση, η απαλή και αφράτη υφή, η εκλεπτυσμένη κυρτότητα, η μέτρια περιεκτικότητα σε αμυλόζη, η μεγάλη αντοχή του κόκκου κατά τον βρασμό και η γραμμική επιμήκυνση του πυρήνα, με ελάχιστη αύξηση του πλάτους κατά τον βρασμό.

Τα κύρια χαρακτηριστικά του ρυζιού «Basmati» είναι τα ακόλουθα:

Αριθ.	Παράμετροι	Τιμή
1.	Ελάχιστο μήκος μερικώς προβρασμένου κόκκου (μετά την επεξεργασία)	6,50mm
2.	Μέσο πλάτος μερικώς προβρασμένου κόκκου	≤ 1,9 mm
3.	Ελάχιστη αναλογία μήκους/πλάτους μερικώς προβρασμένου λευκασμένου ρυζιού	≥3,50
4.	Άρωμα	Το ρύζι «Basmati» έχει τυπικό άρωμα της ποικιλίας basmati, το οποίο προέρχεται κυρίως από πτητική ένωση, δηλ. την 2-ακετυλο-1-πυρρολίνη (2AP). Η οσμή της 2AP και εκείνη του Pandanus amaryllifolius (Pandan) είναι σε μεγάλο βαθμό όμοιες.
5.	Σύσταση γέλης	Μαλακή

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Αριθ.	Παράμετροι	Τιμή
6.	Υφή βρασμένου κόκκου	Μη κολλώδης
7.	Περιεκτικότητα σε αμυλόζη	19-26 %
8.	Εύρος τιμής διάχυσης αλκαλίων (ASV)	4-7
9.	Φωτοπεριοδική ευαισθησία	Φωτοπεριοδικά ευαίσθητο
10.	Ελάχιστο μέσο μήκος βρασμένου ρυζιού	12,00mm
11.	Ελάχιστη αναλογία μήκους βρασμένου ρυζιού/μήκους μερικώς προβρασμένου ρυζιού Ή ελάχιστη αναλογία επιμήκυνσης κατά τον βρασμό	1,70
12.	Μέση αναλογία διόγκωσης	3,50
13.	Γεύση και αίσθηση στο στόμα	Η γλυκιά γεύση και η χαρακτηριστική αίσθηση του βρασμένου ρυζιού «Basmati» στο στόμα: απαλή και αφράτη υφή, με μεγάλη αντοχή του βρασμένου κόκκου

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το ρύζι «Basmati» χαρακτηρίζεται από την παρουσία τουλάχιστον μίας ποικιλίας/εγχώριας ποικιλίας ρυζιού «Basmati» στο γενεαλογικό δένδρο του ιστορικού βελτίωσης. Οι παραδοσιακές ποικιλίες ρυζιού «Basmati» είναι ποικιλίες μεγάλης διάρκειας. Λόγω της «φωτοπεριοδικής ευαισθησίας» τους, οι παραδοσιακές ποικιλίες ρυζιού «Basmati» είναι ευάλωτες σε ασταθείς κλιματικές συνθήκες, με αποτέλεσμα να μειώνεται μερικές φορές η παραγωγικότητα. Επιπλέον, οι παραδοσιακές ποικιλίες ρυζιού «Basmati» ενδέχεται να παρουσιάζουν ευαισθησία στο πλάγιασμα. Αυτοί οι περιορισμοί έχουν αντιμετωπιστεί σε μεγάλο βαθμό στις εξελιγμένες ποικιλίες μέσω επιστημονικών και γενετικών μεθοδολογιών, καθώς και μεθοδολογιών βελτίωσης των φυτών. Οι εξελιγμένες ποικιλίες παρουσιάζουν αντοχή σε κλιματικές μεταβολές που συντελούνται εντός των γεωγραφικών περιοχών που ορίζονται στο σημείο 4. Το «Basmati» ωριμάζει κατά τους μήνες Οκτώβριο ή Νοέμβριο στις γεωγραφικές περιοχές που ορίζονται στο σημείο 4, όταν η θερμοκρασία ευνοεί τη συγκέντρωση και τη διατήρηση του αρώματος κατά τη διαδικασία πλήρωσης των κόκκων.

Ο όρος «Basmati» αναφέρεται σε ποικιλίες που προέρχονται από την ποικιλία Basmati 370 ή από σχετική ποικιλία και έχουν εγκριθεί βάσει του πακιστανικού νόμου του 1966 περί σπόρων για σπορά.

Οι κοινοποιημένες ποικιλίες τύπου «Basmati» σύμφωνα με τον πακιστανικό νόμο του 1976 περί σπόρων για σπορά είναι οι ακόλουθες: Basmati 370, Basmati C622, Basmati Pak, Basmati 198, Basmati385, Super Basmati, Basmati 2000 Shaheen, Basmati, Basmati 515, PK 1121 αρωματική, Punjab Basmati, Kashmir Basmati (Kashmir Nafees), Kissan Basmati, NIAB Basmati 2016, NOOR Basmati, Super Gold, Super Basmati 2019, NIBGE-Basmati 2020, PK 2021 αρωματική, KSK 111 H, Sona Super Basmati, Vital Super Basmati, NIAB HT 39 και NIAB HT 18.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Στην γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στο σημείο 4 εκτελούνται τα ακόλουθα στάδια παραγωγής του ρυζιού «Basmati»:

— Προετοιμασία της γης και πολλαπλασιασμός (σπορά)

— Μεταφύτευση σπόρων

— Καλλιέργεια

— Διαχείριση φυτείας

— Συγκομιδή

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Στο Πακιστάν, το ρύζι «Basmati» καλλιεργείται και παράγεται σε συγκεκριμένες επαρχίες του Azad Jammu και Kashmir, και στις επαρχίες Punjab, Sindh, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) και Baluchistan («γεωγραφική περιοχή»):

— στην επαρχία 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·

— στην επαρχία Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot and Dadu·

— στην επαρχία KPK: διοικητική διαίρεση Malakand (επαρχίες Malakand, Dir, Swat)·

— στην επαρχία Baluchistan: Naseerabad, Jaffarabad και Sohbatpur·

— στο Azad Jammu και Kashmir: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

Το ρύζι «Basmati» καλλιεργείται επίσης σε συγκεκριμένες περιοχές της Ινδίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η φήμη, η ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ρυζιού «Basmati» αποτελούν τη βάση για την αίτηση καταχώρισης της συγκεκριμένης ονομασίας ως προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης.

Η ονομασία «Basmati» προέρχεται από δύο λέξεις της γλώσσας Πατζάμπι· «Bas», που σημαίνει «άρωμα», και «Mati», που σημαίνει «έδαφος». Η ονομασία «Basmati» είναι μια μη γεωγραφική ονομασία η οποία, λόγω του ότι η φήμη της ομώνυμης ποικιλίας ρυζιού μετρά αιώνες, περιγράφει το ρύζι που προέρχεται από τις πεδιάδες του Ινδού και του Γάγγη ποταμού. Οι γεωργοί καλλιεργούν το ρύζι «Basmati» εδώ και πολλούς αιώνες.

Ιστορική προέλευση και φήμη

Η πρώτη καταγεγραμμένη αναφορά στο ρύζι «Basmati» γίνεται στο έπος «Heer Ranjha» του 1766, το οποίο γράφηκε από τον μεγάλο ποιητή Varis Shah στην επίσημη γλώσσα της επαρχίας Punjab, τόπο καταγωγής του ίδιου.

Ιστορικά, το ρύζι «Basmati» έχει συνδεθεί στην αντίληψη του κοινού με ένα ιδιαίτερο, μακρόσπερμο, αρωματικό ρύζι που καλλιεργείται και παράγεται σε συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή στους πρόποδες των Ιμαλαΐων και στις γύρω περιοχές. Αυτή η κοινή αντίληψη και η αναγνώριση αντικατοπτρίζονται εμφανώς σε γενικές πηγές πληροφοριών, όπως αυτές που αναφέρονται κατωτέρω:

1. Το λεξικό του Cambridge ορίζει το ρύζι «Basmati» ως «*ένα είδος μακρόσπερμου ρυζιού από τη Νότια Ασία*».

2. Το λεξικό Merrian-Webster ορίζει το ρύζι «Basmati» ως «*καλλιεργούμενο αρωματικό μακρόσπερμο ρύζι καταγωγής Νότιας Ασίας*».

3. Η Food Encyclopedia αναφέρει: «*ρύζι Basmati — λεπτό, μακρόσπερμο ρύζι που καλλιεργείται στους πρόποδες των Ιμαλαΐων*» (Jacques L. Rolland και Carol Sherman, 2006).

4. Το Ultimate Indian Cookbook αναφέρει: «*Το Basmati είναι λεπτό, μακρόσπερμο, λευκασμένο ρύζι που καλλιεργείται στη βόρεια Ινδία, στο Punjab, σε τμήματα του Πακιστάν και στους πρόποδες των Ιμαλαΐων*» (Mindula Baljekar, 2007).

5. Το English World Dictionary ορίζει το ρύζι Basmati ως «*ένα είδος μακρόσπερμου ρυζιού, που καλλιεργείται κυρίως στην Ινδία και το Πακιστάν, το οποίο έχει χαρακτηριστικό άρωμα και λεπτή γεύση*».

6. Το Glosbe ορίζει το ρύζι «Basmati» ως «*ποικιλία μακρόσπερμη που καλλιεργείται στην Ινδία και το Πακιστάν, χαρακτηριστική για το άρωμά της*».

7. Σε άρθρο που δημοσιεύθηκε στις 21 Αυγούστου 1998 στη The Hindu με τίτλο «Basmati Developed at Least 250 Years Ago», παρατίθενται τα ακόλουθα: «Ιστορικά στοιχεία δείχνουν ότι το Basmati είναι μια ιδιαίτερη ποικιλία που αναπτύχθηκε από τους γεωργούς της Ινδίας και του Πακιστάν πριν από τουλάχιστον 250 χρόνια και καλλιεργείται έκτοτε σε πολλά μέρη αυτών των δύο χωρών», αναφέρει ο Δρ. Y. L. Nene, πρόεδρος του Asian Agri-History Foundation, Secunderabad, Andhra Pradesh».

8. Το Kitchen Dictionary ορίζει το «Basmati» ως «μακρόσπερμο ρύζι με γεύση καρύου και συμπαγή υφή, ενδεχομένως λόγω παλαίωσης. Το Basmati (...) χρησιμοποιείται στην Ινδία και το Πακιστάν εδώ και χιλιάδες χρόνια και είναι εξαιρετικό με κάρι.»

9. Σε άρθρο του Food News με τίτλο «How to Cook PERFECT Basmati Recipe» αναφέρονται τα εξής: «Συμβουλές μαγειρικής για το τέλειο ρύζι Basmati. Αγοράστε το σωστό είδος ρυζιού — χρησιμοποιούμε το Royal Basmati Rice εδώ και χρόνια και εκτιμούμε ανέκαθεν τη σταθερή ποιότητά του. Υπάρχουν πολλά άλλα εμπορικά σήματα, αλλά αν θέλετε να αγοράσετε το αυθεντικό ρύζι Basmati βεβαιωθείτε ότι πρόκειται για Basmati από την Ινδία ή το Πακιστάν».

Λόγω της ιδιαίτερης γεύσης, του αρώματος και της συμπεριφοράς του στη μαγειρική που ενδείκνυται για ασιατικά πιάτα όπως το biryani και το pulao, το ρύζι «Basmati» είναι πλέον πολύ δημοφιλές σε πολλές ξένες χώρες. Η ζήτησή του αυξάνεται συνεχώς τις τελευταίες δεκαετίες. Το ρύζι Basmati εξαγόταν και εξακολουθεί να εξάγεται σε σημαντικές χώρες ανά τον κόσμο, όπως στη Σαουδική Αραβία, στο Κουβέιτ, στα Ενωμένα Αραβικά Εμιράτα, στο Ηνωμένο Βασίλειο, στις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, στον Καναδά, αλλά και στην Ευρώπη.

Περιβαλλοντικοί παράγοντες

Υψηλή υγρασία: Κατά την περίοδο πλήρωσης των κόκκων, η οποία διαδραματίζει τον σπουδαιότερο ρόλο στη βέλτιστη ανάδειξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών του ρυζιού «Basmati», η μέση σχετική υγρασία στις περιοχές όπου καλλιεργείται το ρύζι «Basmati» κυμαίνεται από 60 έως 65 %. Ωστόσο, η υγρασία δεν είναι ο μοναδικός παράγοντας που καθορίζει τις παραμέτρους ποιότητας. Η αλληλεπίδραση περιβαλλοντικών, εδαφικών και υδατικών παραγόντων είναι επίσης σημαντική για τον καθορισμό των ποιοτικών χαρακτηριστικών του ρυζιού «Basmati».

Ηλιακή ακτινοβολία και διάρκεια ημέρας: Οι κλιματικές απαιτήσεις για την καλλιέργεια ρυζιού «Basmati» περιλαμβάνουν παρατεταμένη ηλιοφάνεια και θερμοκρασία μεταξύ 20-35 °C καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιέργειας, χαμηλές θερμοκρασίες τη νύχτα και μειωμένη αναπνοή συντήρησης. Στις περιοχές όπου καλλιεργείται το ρύζι «Basmati», η διάρκεια της ημέρας σε μια δεδομένη περίοδο ενός ημερολογιακού μήνα είναι μεγαλύτερη απ' ό,τι στις περιοχές όπου δεν καλλιεργείται το ρύζι «Basmati». Επιπλέον, δεδομένου ότι το ρύζι είναι ένα βραχύμερο φυτό, η διαδικασία ωρίμασης του ρυζιού paddy καθυστερεί περισσότερο σε περιοχές με μεγαλύτερη διάρκεια ημέρας. Σε περιοχές με μεγαλύτερη φωτοπερίοδο, η ωρίμαση του κόκκου παρουσιάζει ακόμα μεγαλύτερη καθυστέρηση. Η δυνατότητα του ρυζιού «Basmati» να συσσωρεύει και να διατηρεί τις αρωματικές ουσίες και τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά του οφείλεται στην αλληλεπίδραση της φωτοπεριόδου, που εκθέτει τους καλλιεργούμενους κόκκους σε βέλτιστα επίπεδα ηλιακής ακτινοβολίας, με άλλους παράγοντες όπως η θερμοκρασία και η υγρασία στις πεδιάδες του Ινδού και του Γάγγη ποταμού. Η θερμοκρασία και η ηλιακή ακτινοβολία από τον Ιούλιο έως τον Νοέμβριο είναι ιδανικές για την καλλιέργεια του ρυζιού στη γεωγραφική περιοχή. Από τα τέλη Σεπτεμβρίου και μετά η θερμοκρασία πέφτει, οι ημέρες είναι φωτεινότερες (αυξημένη διάρκεια ηλιοφάνειας) με ηπιότερες θερμοκρασίες (25-32 °C) και οι νύχτες πιο δροσερές (20-22 °C). Οι κλιματικές αυτές συνθήκες είναι ιδανικές για την ανάπτυξη του μοναδικού αρώματος και άλλων ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του ρυζιού «Basmati».

Επαρκής παροχή νερού: Σε γενικές γραμμές, για την άρδευση χρησιμοποιείται νερό διωρύγων που προέρχεται από βροχοπτώσεις/χιόνι που τήκεται στα Ιμαλάια. Η διαθεσιμότητα άφθονου νερού είναι ζωτικής σημασίας για την καλλιέργεια και το άρωμα του ρυζιού «Basmati» (για περισσότερες λεπτομέρειες, βλ. παρακάτω στην παρούσα ενότητα).

Κανονικό έδαφος: Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από τις γόνιμες αλλουβιακές (προσχωσιγενείς) πεδιάδες του ποταμού Indus και των παραποτάμων Chenab, Ravi, Jhelum και Sutlej. Ως εκ τούτου, τα διάφορα τμήματα της γεωγραφικής περιοχής χαρακτηρίζονται από προσχωσιγενή εδάφη γεμάτα ανόργανα στοιχεία, τα οποία μεταφέρονται από τα ύδατα των Ιμαλαΐων. Τα εδάφη της γεωγραφικής περιοχής έχουν προκύψει από προσχώσεις των πεδιάδων του Ινδού και του Γάγγη ποταμού. Παρουσιάζουν ελαφρώς αλκαλική αντίδραση (pH 7,3-8,5), είναι βαθιά (>1 m) και καλά στραγγιζόμενα, ενώ έχουν γενικά αμμοπηλώδη έως πηλώδη υφή. Αυτά τα εδάφη έχουν γενικά χαμηλή (<0,5 %) έως μέτρια (0,5-0,75 %) περιεκτικότητα σε οργανικό άνθρακα. Στο αργιλικό κλάσμα του εδάφους κυριαρχεί ο ιλλίτης, ένα ορυκτό πλούσιο σε κάλιο. Συνεπώς, αυτά τα εδάφη εφοδιάζονται επαρκώς με κάλιο (K), όπως φαίνεται από τη μέτρια (120-280 Kg K/ha) έως υψηλή (>280 Kg K/ha) κατάσταση γονιμότητας σε ό,τι αφορά το κάλιο.

Θερμοκρασία: Στη γεωγραφική περιοχή, η θερμοκρασία κατά την περίοδο πλήρωσης των κόκκων παραμένει ήπια (μεταξύ 32 °C την ημέρα και 20 °C τη νύχτα), με αποτέλεσμα οι κόκκοι να αποκτούν έντονο άρωμα. Το κύριο χημικό συστατικό του αρώματος του ρυζιού «Basmati» είναι η 2-ακετυλο-1-πυρρολίνη, η οποία είναι από τη φύση της πτητική. Το άρωμα διατηρείται στο μέγιστο όταν η περίοδος πλήρωσης των κόκκων συμπίπτει με ήπιες θερμοκρασίες.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η ποιότητα του ρυζιού «Basmati» επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τον χρόνο μεταφύτευσης. Σε κανονικές συνθήκες, εάν οι παραδοσιακές ποικιλίες του ρυζιού «Basmati» μεγάλου μεγέθους μεταφυτευθούν πριν από τις 30 Ιουνίου, παρουσιάζουν υπερβολική βλαστική ανάπτυξη, καθώς και ευαισθησία στο πλάγιασμα κατά το στάδιο ανθοφορίας ή πλήρωσης των κόκκων. Συνεπώς, ο βέλτιστος χρόνος μεταφύτευσης των σπορόφυτων είναι κατά το πρώτο δεκαπενθήμερο του Ιουλίου.

Τα σπορόφυτα μεταφυτεύονται σε σειρές με 2 σπορόφυτα ανά λόφο, με απόσταση 22,5 x 22,5 cm από σειρά σε σειρά και από φυτό σε φυτό. Τα σπορόφυτα θα πρέπει να φυτεύονται σε μικρό βάθος (2 έως 3 cm), διαφορετικά απαιτείται περισσότερος χρόνος για εγκατάσταση και παρέχονται λιγότερες δυνατότητες εκβλάστησης.

Τα στάσιμα ύδατα διατηρούνται στους ορυζώνες για έως και 2-3 εβδομάδες μετά τη φύτευση, γεγονός που συμβάλλει στην εγκατάσταση υγιών φυτών και στην καταπολέμηση των ζιζανίων. Μετά το πέρας αυτής της περιόδου, οι ορυζώνες αρδεύονται μόνο αφού απορροφηθούν τα στάσιμα ύδατα.

Το ρύζι «Basmati» καλλιεργείται σε έδαφος που έχει εμπλουτιστεί με άνθρακα, μέσω λίπανσης με κοπριά (8-10 τόνοι/εκτάριο) ή χλωρής λίπανσης με ψυχανθή.

Η συγκομιδή του ρυζιού «Basmati» πραγματοποιείται μόλις ωριμάσει το 90 % των κόκκων, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν απώλεια λόγω θραύσης, πλαγιάσματος και πρόκλησης ζημιάς στους κόκκους. Κατά κανόνα, το ρύζι που συγκομίζεται ραβδίζεται την ίδια ημέρα ή το συντομότερο δυνατόν και ξηραίνεται μέχρι να φθάσει περιεκτικότητα σε υγρασία 12-14 %, ώστε να αποτραπεί η δημιουργία μούχλας στους κόκκους ή η προσβολή από άλλον μύκητα ή έντομα κατά την αποθήκευση.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ρυζιού «Basmati» είναι ο μακρόστενος πυρήνας που παρουσιάζει υψηλή αναλογία μήκους/πλάτους, το υπέροχο άρωμα, η γλυκιά γεύση, η απαλή και αφράτη υφή, η εκλεπτυσμένη κυρτότητα (η ελάχιστη αναλογία μήκους/πλάτους του μερικώς προβρασμένου λευκασμένου ρυζιού είναι 3,50 mm), η μέτρια περιεκτικότητα σε αμυλόζη (από 19 έως 22 %), η μεγάλη αντοχή του κόκκου κατά τον βρασμό και η γραμμική επιμήκυνση του πυρήνα, με ελάχιστη αύξηση του πλάτους κατά τον βρασμό.

Η αναλογία μήκους/πλάτους του ρυζιού «Basmati» είναι τουλάχιστον 3:5, ενώ η αναλογία άλλων ποικιλιών ρυζιού είναι συνήθως <3:5. Για παράδειγμα, η αναλογία μήκους/πλάτους του ταϊλανδέζικου ρυζιού τύπου Jasmine είναι 3:4, ενώ του ρυζιού Ponni 3:2.

Το ρύζι «Basmati» αναδύει συγκεκριμένο άρωμα στον ορυζώνα, αλλά και κατά τη συγκομιδή, την αποθήκευση, την επεξεργασία, τον βρασμό και την κατανάλωση. Το άρωμα αυτό είναι αποτέλεσμα του αρμονικού συνδυασμού διαφόρων χημικών ενώσεων, μεταξύ των οποίων η 2-ακετυλο-1-πυρρολίνη (2AP) η οποία είναι η πιο κυρίαρχη και προσδίδει στο ρύζι «Basmati» το ιδιαίτερο άρωμα και τη γεύση του.

Οι βρασμένοι κόκκοι «Basmati» διατηρούν τη μεγάλη αντοχή τους λόγω του χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, ο οποίος αποτελεί χαρακτηριστικό του ρυζιού «Basmati». Η γλυκιά γεύση και η χαρακτηριστική αίσθηση του βρασμένου ρυζιού «Basmati» στο στόμα οφείλονται σε διάφορους παράγοντες, συμπεριλαμβανομένης της μέτριας περιεκτικότητας σε αμυλόζη που έχει ως αποτέλεσμα μια απαλή και αφράτη υφή, με μεγάλη αντοχή του βρασμένου κόκκου.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Αυτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αποδίδονται στους διάφορους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες που εμπλέκονται στη διαδικασία σποράς, συγκομιδής και επεξεργασίας του ρυζιού «Basmati».

Το άρωμα του ρυζιού «Basmati» —όπως και άλλα χαρακτηριστικά— προκύπτει από την αλληλεπίδραση της παρατεταμένης φωτοπεριόδου που επικρατεί στη γεωγραφική περιοχή καλλιέργειας, με άλλους παράγοντες όπως η ήπια θερμοκρασία κατά την πλήρωση των κόκκων, η υγρασία και η ηλιακή ακτινοβολία στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή.

Χαρακτηριστικά όπως η γεύση και η αίσθηση στο στόμα οφείλονται στην παρατεταμένη ηλιοφάνεια όταν η διάρκεια της ημέρας είναι μεγαλύτερη, κατά τους μήνες ανθοφορίας του ρυζιού «Basmati» στη γεωγραφική περιοχή. Αυτά τα χαρακτηριστικά ενισχύονται από την παλαίωση και τον προεμποτισμό του ρυζιού «Basmati».

Η φυσιολογία της καλλιέργειας «Basmati» επηρεάζεται σε σημαντικό βαθμό από τον χρόνο σποράς και την απόσταση μεταξύ των σπόρων, το εμπλουτισμένο με άνθρακα έδαφος, τη διατήρηση των στάσιμων υδάτων και τις τεχνικές άρδευσης.

Λόγω ιστορικών, παραδοσιακών, πολιτιστικών και κοινωνικών στοιχείων που έχουν συσχετιστεί με το ρύζι «Basmati», η συγκεκριμένη ποικιλία έχει αποκτήσει παγκόσμια φήμη ως γεωγραφική ένδειξη. Οποιοσδήποτε έμπορος ή ιδιώτης, στο Πακιστάν ή στο εξωτερικό, που παραγγέλλει ρύζι «Basmati» που καλλιεργείται, αναπτύσσεται και παράγεται στο Πακιστάν ή βλέπει να διαφημίζεται ή να προσφέρεται προς πώληση ρύζι με την ονομασία «Basmati» από το Πακιστάν αναμένει ότι το ρύζι που παραγγέλλεται, διαφημίζεται ή προσφέρεται προς πώληση είναι το ρύζι που καλλιεργείται, αναπτύσσεται και παράγεται στη γεωγραφική περιοχή η οποία φέρει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις ενότητες 3.2 και 5 του παρόντος ενιαίου εγγράφου.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

—