C/2024/1713

23.2.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1713)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«BASMATI»

N.º UE: PGI-PK-02990 de 24.8.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Basmati»

2. **Estado miembro o tercer país**

República Islámica de Pakistán

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El arroz «Basmati» es un arroz aromático de grano largo cultivado y producido en las zonas específicas de la llanura indogangética (LIG) indicadas en la sección 4.

Las características distintivas del arroz «Basmati» son sus granos largos y finos, con una alta relación longitud/anchura; el aroma exquisito; el sabor dulce; la textura blanda y esponjosa; la curvatura delicada; el contenido intermedio de amilosa; la escasa propensión del grano a deshacerse en la cocción y la elongación lineal del grano con un mínimo hinchamiento a lo ancho al cocinarse.

Las características principales del «Basmati» son las siguientes:

S. N.º	Parámetros	Valor
1.	Longitud media mínima del grano precocido (tras la molienda)	6,50 mm
2.	Anchura media mínima del grano precocido	≤ 1,9 mm
3.	Relación mínima longitud/anchura del arroz elaborado precocido	≥ 3,50
4.	Aroma	El arroz «Basmati» tiene un aroma perfumado característico derivado principalmente de la 2-acetil-1-pirrolina (2AP), un compuesto volátil. La fragancia del 2AP y la del *Pandanus amaryllifolius* (pandán) son muy similares.
5.	Consistencia de gel	Suave

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

S. N.º	Parámetros	Valor
6.	Textura del grano cocido	Sin adhesividad
7.	Contenido de amilosa	19 - 26 %
8.	Grado de dispersión alcalina (ASV)	4 - 7
9.	Sensibilidad al fotoperíodo	Sensible al fotoperíodo
10.	Longitud media mínima del grano cocido	12,00 mm
11.	Relación mínima entre la longitud del grano cocido y la longitud del grano precocido O coeficiente mínimo de elongación en la cocción	1,70
12.	Relación media de expansión del volumen	3,50
13.	Sabor y sensación en boca	Sabor dulce y sensación en boca distintiva del arroz «Basmati» cocido: textura blanda y esponjosa, con escasa propensión del grano a deshacerse en la cocción

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El arroz «Basmati» se caracteriza por tener por lo menos una especie o variedad local de arroz «Basmati» en el historial de su obtención. Las variedades tradicionales del arroz «Basmati» son variedades de larga duración. Su «sensibilidad al fotoperíodo» hace que sean vulnerables a un clima cambiante, lo que a veces reduce la productividad. Además, las variedades tradicionales del arroz «Basmati» pueden ser vulnerables al encamado. Estas limitaciones se han superado en gran medida en las variedades obtenidas empleando metodologías científicas, genéticas y de mejora vegetal. Las variedades evolucionadas pueden resistir las fluctuaciones climáticas dentro de las zonas geográficas indicadas en la sección 4. El «Basmati» alcanza la madurez entre octubre y noviembre en las zonas geográficas indicadas en la sección 4, cuando la temperatura propicia la acumulación y el mantenimiento del aroma durante el proceso de granazón.

El término «Basmati» alude a las variedades derivadas del Basmati 370 o de una variedad autóctona conexa y autorizadas con arreglo a la Ley pakistaní de semillas de 1976.

Las variedades de «Basmati» registradas con arreglo a la Ley pakistaní de semillas de 1976 abarcan las siguientes: 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 y NIAB HT 18.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

En la zona geográfica definida en la sección 4 se llevan a cabo las siguientes fases de producción del «Basmati»:

— preparación del terreno y multiplicación (siembra)

— trasplante de las semillas

— cultivo

— gestión de las plantaciones

— recolección

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

En Pakistán, el arroz «Basmati» se cultiva y produce en distritos específicos de Azad Jammu y Cachemira, así como en las provincias de Punyab, Sindh, Jaiber Pajtunjuá y Baluchistán («zona geográfica»):

— En la provincia de Punyab: 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 y Rajanpur;

— en la provincia de Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot y Dadu;

— en la provincia de Jaiber Pajtunjuá: Malakand Division (distritos de Malakand, Dir y Swat);

— en la provincia de Baluchistán: Naseerabad, Jaffarabad y Sohbatpur;

— en Azad Jammu y Cachemira: Mirpur, Bhimber, Poonch y Bagh.

El «Basmati» se cultiva también en zonas específicas de la India.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La reputación del arroz «Basmati», dadas su calidad y sus características específicas, constituye la base de la solicitud de registro como indicación geográfica protegida.

El nombre «Basmati» se deriva de dos términos punyabíes: «bas», que significa «aroma», y «mati», que significa «suelo». El nombre «Basmati» es una denominación no geográfica que, en virtud de su consolidada reputación, designa el arroz procedente de la IGP. Los agricultores llevan muchos siglos cultivando «Basmati».

Origen histórico y reputación

La primera referencia registrada al arroz «Basmati» se encuentra en el poema épico punyabí de 1766 *Heer Ranjha*, del gran poeta punyabí Varis Shah.

Históricamente, el arroz «Basmati» se asocia en la mentalidad popular a un arroz aromático de grano largo cultivado y producido en una región geográfica concreta situada a los pies del Himalaya y en zonas adyacentes. Esta percepción y reconocimiento públicos se desprenden de datos como los siguientes:

1. El Diccionario *Cambridge* define el «Basmati» como «un tipo de arroz de grano largo procedente del sur de Asia».

2. Por su parte, el diccionario *Merriam-Webster* lo define como «un arroz cultivado aromático de grano largo originario del sur de Asia».

3. En la *Food Encyclopedia* puede leerse lo siguiente: «arroz basmati, un arroz largo y fino cultivado a los pies del Himalaya» (Jacques L. Rolland y Carol Sherman, 2006).

4. En el libro de cocina *Ultimate Indian Cookbook* se afirma: «El Basmati es un arroz elaborado de grano largo, fino, cultivado en el norte de la India, el Punyab, partes de Pakistán y a los pies del Himalaya» (Mindula Baljekar, 2007).

5. El *English World Dictionary* describe el arroz «Basmati» como «un tipo de arroz de grano largo, cultivado sobre todo en India y Pakistán, con una fragancia distintiva y un aroma delicado».

6. *Glosbe* lo describe como una «variedad de arroz de grano largo cultivada en la India y Pakistán, reputada por su fragancia».

7. En un artículo publicado en *The Hindu*, «Basmati Developed at Least 250 Years Ago» el 21 de agosto de 1998, se señala: «Los datos históricos revelan que el Basmati es un cultivar distintivo desarrollado por los agricultores de la India y Pakistán por lo menos hace 250 años, y cultivado desde entonces en muchas zonas de esos dos países», Y.L. Nene, presidente de la *Asian Agri-History Foundation*, Secunderabad, Andhra Pradesh.

8. El diccionario *Kitchen* define el «Basmati» como un «arroz de grano largo con sabor a nuez y textura firme, posiblemente derivado de su madurez. El "Basmati" se viene utilizando en la India y Pakistán desde hace miles de años y es excelente con curry».

9. En la publicación *Food News*, se explica cómo cocinar una receta perfecta de arroz «Basmati» (*How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe*): «Trucos para un arroz "Basmati" perfecto: comprar el tipo de arroz adecuado; venimos utilizando "Royal Basmati" desde hace años y siempre hemos apreciado su calidad homogénea. Hay muchas otras marcas disponibles, pero asegúrese de comprar las indias o pakistaníes para obtener el auténtico arroz "Basmati"».

Debido a su sabor, su aroma y sus propiedades culinarias especiales, que son características idóneas para preparar platos asiáticos como el *biryani* y el *pulao*, el «Basmati» se ha popularizado mucho en numerosos países extranjeros. La demanda de arroz «Basmati» ha ido en aumento en las últimas décadas. El arroz «Basmati» se ha exportado y sigue exportándose a países de todo el mundo, tales como Arabia Saudí, Kuwait, los Emiratos Árabes Unidos, el Reino Unido, los Estados Unidos, Canadá y Europa.

Factores ambientales.

Humedad alta: Durante el período de granazón, que es el más decisivo para que se manifiesten mejor los rasgos de calidad del «Basmati», la humedad relativa media en la región de cultivo oscila entre el 60 % y el 65 %. Sin embargo, la humedad no es el único factor para determinar los parámetros de calidad. La interacción entre el medio ambiente, el agua y los factores edáficos es importante a la hora de determinar las características de calidad del arroz «Basmati».

Radiación solar y duración del día: Entre los requisitos climáticos para el cultivo del arroz «Basmati» destacan una prolongada radiación solar y una temperatura comprendida entre 20 y 35 °C durante todo el cultivo, unas temperaturas nocturnas bajas y una reducida respiración de mantenimiento. En las regiones donde se cultiva el «Basmati», la duración del día en un período determinado de un mes natural es superior a la de las regiones donde no se cultiva este arroz. Además, dado que el arroz es una planta de «día corto», el proceso de maduración del arroz con cáscara se retrasa en las regiones donde los días son más largos. En las regiones con más horas de luz, se retrasa aún más la maduración del grano. La interrelación entre el fotoperiodo en el que los granos en crecimiento están expuestos a una radiación solar óptima y otros factores, como la temperatura y la humedad en la IGP, es lo que permite a este arroz acumular y mantener sus compuestos aromáticos y otras características. La temperatura y la radiación solar entre julio y noviembre son idóneas para el cultivo del arroz en la zona geográfica. A partir de finales de septiembre, la temperatura baja, los días son más luminosos (más horas de sol), las temperaturas se suavizan (entre 25 y 32 °C) y las noches son más frescas (entre 20 y 22 °C). Esas condiciones climáticas son idóneas para el desarrollo de la especial fragancia y otras características específicas del arroz «Basmati».

Suficiente abastecimiento de agua: En general, las aguas de riego proceden de canales alimentados por las lluvias o las aguas del deshielo del Himalaya. La disponibilidad de agua abundante es esencial para el cultivo y el aroma del «Basmati», según se explica detalladamente más abajo en esta sección.

Suelo normal: La zona geográfica está compuesta por las fértiles llanuras aluviales de los ríos Indo, Chenab, Ravi, Jhelum y Sutlej. Por tanto, las distintas partes de la zona geográfica se caracterizan por un suelo aluvial con abundantes minerales transportados por las aguas del Himalaya. Los suelos de la zona geográfica se formaron a partir de aluviones indogangéticos. Son ligeramente alcalinos en reacción (pH 7,3 - 8,5), profundos (> 1 m), bien drenados y, en general, tienen una textura de franca a franca-arenosa. Estos suelos tienen generalmente un contenido bajo (< 0,5 %) o medio (0,5 - 0,75 %) de carbono orgánico. En la fracción de arcilla del suelo predomina la illita, un mineral rico en potasio. Por lo tanto, estos suelos tienen una buena disponibilidad de potasio (K), tal como indica el estado de fertilidad de medio (de 120 a 280 kg K/ha) a alto (> 280 kg de K/ha).

Temperatura: En la zona geográfica, la temperatura durante el período de granazón se mantiene suave (entre 32 ° C durante el día y 20 °C durante la noche), lo que confiere un fuerte aroma a los granos. El componente químico principal del aroma del arroz «Basmati» es la 2-acetil-1-pirrolina, que es de naturaleza volátil. La retención máxima del aroma se produce cuando el período de granazón coincide con una temperatura suave.

Factores humanos

La calidad del arroz «Basmati» depende en gran medida del calendario de trasplante. En condiciones normales, si se trasplantaran las variedades tradicionales altas del «Basmati» antes del 30 de junio, podrían alcanzar un crecimiento vegetativo excesivo y tender a encamarse en la fase de floración o granazón. Por lo tanto, el plazo óptimo de trasplante es la primera quincena de julio.

Las plántulas se trasplantan en hileras, con 2 plántulas por montículo, y se mantiene una separación entre hileras y plantas de 22,5 x 22,5 cm. Las plántulas deben plantarse a una profundidad de entre 2 y 3 cm, ya que la plantación a mayor profundidad atrasa el arraigo y produce menos macollas.

El agua estancada se mantiene en los arrozales hasta dos o tres semanas después de la plantación, lo que contribuye al arraigo de las buenas plantas y al control de las malas hierbas. Una vez transcurrido este período, los campos solo se riegan tras la absorción del agua estancada.

El «Basmati» se cultiva en suelos enriquecidos con carbono mediante una aplicación de 8-10 toneladas/ha de estiércol o de abonos verdes de leguminosas.

La recolección del «Basmati» se realiza tan pronto como madura el 90 % del grano, a fin de evitar la pérdida por rotura, encamado y deterioro físico de los granos. La cosecha se trilla en general el mismo día o lo antes posible, y se seca hasta que alcanza un contenido de humedad de entre el 12 % y el 14 % para prevenir el desarrollo de mohos o cualquier otro ataque de hongos o los daños producidos por los insectos durante el almacenamiento.

5.2. *Características específicas del producto*

Las características especiales del «Basmati» son sus granos largos y finos, con una alta relación longitud/anchura; el aroma exquisito; el sabor dulce; la textura blanda y esponjosa; la curvatura delicada (la relación mínima longitud/anchura del arroz elaborado precocido es de 3,50 mm); el contenido intermedio de amilosa (del 19 al 26 %); la escasa propensión del grano a deshacerse en la cocción y la elongación lineal del grano con un mínimo hinchamiento a lo ancho al cocinarse.

El arroz «Basmati» tiene una relación longitud/anchura igual o superior a 3:5, mientras que la de los demás tipos de arroz suele ser de < 3:5. Por ejemplo, la relación longitud/anchura del arroz al jazmín tailandés es de 3:4, y la del arroz Ponni, de 3:2.

El «Basmati» despide un aroma específico en el campo, en la recolección y durante su molienda, cocción y consumo. Este aroma se debe a una combinación armoniosa de distintos compuestos químicos, entre los cuales la 2-acetil-1-pirrolina (2AP) es la que predomina y confiere al arroz «Basmati» su aroma y sabor distintivos.

Los granos cocidos del «Basmati» tienen escasa propensión a deshacerse debido al bajo índice glucémico, que es una característica típica del «Basmati». El sabor dulce y la sensación en boca del «Basmati» cocido se debe a diversos factores, tales como el contenido intermedio de amilosa, lo que da lugar a una textura blanda y esponjosa, con escasa propensión del grano a deshacerse en la cocción.

Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características específicas del producto.

Estas características específicas son atribuibles a los factores naturales y humanos que intervienen en la siembra, la recolección y la transformación del «Basmati».

El «Basmati» adquiere su aroma, entre otras características, por la combinación de la mayor luminosidad en la zona geográfica donde se cultiva con otros factores, como la temperatura suave durante la granazón, la humedad y la radiación solar en la zona geográfica.

Las características de sabor y sensación en boca se deben a la prolongada radiación solar en los días largos de los meses de floración del «Basmati» en la zona geográfica. Es notorio que el envejecimiento y el prerremojo del «Basmati» mejoran estas características.

El calendario y la separación de las semillas, la garantía de enriquecimiento del suelo en carbono y el mantenimiento del agua estancada y las técnicas de riego influyen considerablemente en la fisiología del «Basmati».

Los elementos históricos, tradicionales, culturales y sociales asociados al «Basmati» le confieren una reputación mundial como indicación geográfica. Cualquier comerciante o habitante de Pakistán o el extranjero que haya pedido arroz «Basmati» cultivado y producido en Pakistán o lo haya visto anunciado o puesto a la venta como «Basmati» de Pakistán espera que el arroz pedido, anunciado o puesto a la venta sea arroz cultivado y producido en la zona geográfica con las características especiales establecidas en las secciones 3.2 y 5 del presente documento único.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

—