C/2024/1713

23.2.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/1713)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”BASMATI”

EU-nro: PGI-PK-02990 – 24.8.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Basmati”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Pakistanin islamilainen tasavalta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Basmati” on erityinen aromaattinen ja pitkäjyväinen riisi, jota kasvatetaan ja tuotetaan tietyillä 4 kohdassa määritetyillä Indo-Gangesin tasangon alueilla.

Basmatiriisin erityisominaisuuksia ovat sen pitkät ja solakat jyvät, joilla on suuri pituus-leveyssuhde, ainutlaatuinen tuoksu, makea maku, pehmeä ja huokoinen rakenne, siro kaarevuus, keskitason amyloosipitoisuus, jyvien suuri kiinteys keittämisen jälkeen sekä lineaarinen jyvän pidentymissuhde, jossa turpoaminen leveyssuunnassa on vähäistä.

Basmatiriisin tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

S. nro	Parametri	Arvo
1.	Esikypsytetyn jyvän vähimmäispituus (hionnan jälkeen)	6,50 mm
2.	Esikypsytetyn jyvän keskimääräinen leveys	≤ 1,9 mm
3.	Esikypsytetyn hiotun riisin pituuden suhde leveyteen vähintään	≥ 3,50
4.	Aromi	Basmatiriisillä on basmatille tyypillinen aromi, joka johtuu pääasiassa haihtuvasta 2-asetyyli-1-pyrroliini-yhdisteestä (2AP). Kyseisen 2AP-yhdisteen ja maustekairapalmun eli pandanin (*Pandanus amaryllifolius*) tuoksut ovat hyvin samankaltaisia.
5.	Geelikoostumus	Pehmeä

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

S. nro	Parametri	Arvo
6.	Kypsän jyvän rakenne	Ei tahmeutta
7.	Amyloosipitoisuus	19–26 %
8.	Gelatinoitumisalue (*Alkali Spreading Value (ASV) range*)	4–7
9.	Herkkyys valojaksolle	Herkkä valojaksolle
10.	Kypsän riisin keskimääräinen vähimmäispituus	12,00 mm
11.	Kypsän riisin vähimmäispituus / esikypsytetyn riisin pituuden suhde TAI vähimmäispidentymissuhde keitettäessä	1,70
12.	Keskimääräinen turpoamissuhde	3,50
13.	Maku ja suutuntuma	Kypsän basmatiriisin makea maku ja tunnusomainen suutuntuma: pehmeä ja huokoinen rakenne sekä kypsien jyvien suuri kiinteys

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Basmatiriisille on ominaista, että jalostuslinjassa on vähintään yksi basmatiriisin lajike/maatiaiskanta. Perinteiset basmatiriisilajikkeet ovat myöhäisiä lajikkeita. Perinteisten basmatiriisilajikkeiden herkkyys valojaksolle tekee niistä haavoittuvia epävakaalle säälle, mikä toisinaan vähentää tuottavuutta. Lisäksi perinteiset basmatiriisilajikkeet saattavat olla herkkiä lakoamaan. Nämä rajoitukset on suurelta osin poistettu jalostamalla lajikkeita tieteellisin ja geneettisin menetelmin sekä kasvinjalostuksen avulla. Kehittyneet lajikkeet kestävät ilmaston vaihteluja 4 kohdassa määritellyillä maantieteellisillä alueilla. Basmatiriisi kypsyy loka-marraskuussa 4 kohdassa määritellyillä maantieteellisillä alueilla, kun lämpötila edistää aromin kehittymistä ja säilymistä jyvien täyttymisen aikana.

Nimityksellä ”Basmati” viitataan lajikkeisiin, jotka on jalostettu Basmati 370 -lajikkeesta tai vastaavasta maatiaiskannasta ja jotka on hyväksytty Pakistanin vuonna 1976 annetun siemeniä koskevan lain nojalla.

Pakistanin vuonna 1976 annetun siemeniä koskevan lain mukaan ilmoitettuja basmatilajikkeita ovat nykyisin 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 ja NIAB HT 18.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Seuraavat basmatiriisin tuotantovaiheet toteutetaan 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella:

— maaperän valmistelu ja siemenlisäys (kylvö)

— taimien istutus

— viljely

— viljelmän hoito

— sadonkorjuu.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

–

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Basmatiriisiä viljellään ja tuotetaan Pakistanissa tietyissä piirikunnissa Azad Jammun ja Kašmirin hallintoalueella sekä Punjabin, Sindhin, Khyber Pakhtunkhwan ja Baluchistanin maakunnissa (”maantieteellinen alue”):

— Punjabin maakunta: 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 ja Rajanpur

— Sindhin maakunta: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot ja Dadu

— Khyber Pakhtunkhwan maakunta: Malakandin alue (Malakandin, Dirin ja Swatin piirikunnat)

— Baluchistanin maakunta: Naseerabad, Jaffarabad ja Sohbatpur

— Azad Jammu ja Kašmir: Mirpur, Bhimber, Poonch ja Bagh.

Basmatiriisiä kasvetaan myös tietyillä alueilla Intiassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1. *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Suojattua maantieteellistä merkintää koskevan rekisteröintihakemuksen perusteena ovat basmatiriisin maine, tietty laatu ja erityisominaisuudet.

Nimi ”Basmati” juontuu kahdesta punjabinkielisestä sanasta, joista ”Bas” tarkoittaa aromia ja ”Mati” maaperää. Kyseessä on muu kuin maantieteellinen nimi, jolla kutsutaan Indo-Gangesin tasangon riisiä sen satoja vuosia kestäneen maineen ansiosta. Viljelijät ovat viljelleet basmatiriisiä vuosisatojen ajan.

Historiallinen alkuperä ja maine

Ensimmäinen tunnettu viittaus basmatiriisiin löytyy suuren punjabilaisrunoilijan Varis Shahin eeppisestä punjabinkielisestä runosta ”Heer Ranjha” vuodelta 1766.

Ihmisten mielessä nimitys ”basmatiriisi” on yhdistetty historiallisesti erityisen pitkäjyväiseen aromaattiseen riisiin, jota kasvatetaan ja tuotetaan tietyllä Himalajan juurella sijaitsevalla maantieteellisellä alueella ja sen ympäristössä. Tämä yleinen käsitys ja arvostus käyvät selvästi ilmi yleisistä tietolähteistä, kuten seuraavista:

1. Cambridge Dictionary -sanakirjassa ”Basmati” määritellään pitkäjyväiseksi eteläaasialaiseksi riisityypiksi.

2. Merrian-Webster Dictionary -sanakirjan määritelmän mukaan ”Basmati” on Etelä-Aasiasta peräisin oleva viljelty, aromaattinen ja pitkäjyväinen riisi.

3. Food Encyclopedia -tietosanakirjassa todetaan, että basmatiriisi on Himalajan juurella viljelty kapea- ja pitkäjyväinen riisi (Jacques L. Rolland ja Carol Sherman, 2006).

4. The Ultimate Indian Cookbook -keittokirjan mukaan ”Basmati” on kapea- ja pitkäjyväinen hiottu riisi, jota viljellään Pohjois-Intiassa, Punjabissa, joissakin osissa Pakistania ja Himalajan juurella (Mindula Baljekar, 2007).

5. English World Dictionary -sanakirjassa ”basmatiriisi” määritellään pitkäjyväiseksi riisityypiksi, jota viljellään pääasiassa Intiassa ja Pakistanissa ja jolla on omaleimainen tuoksu ja hienostunut maku.

6. Glosbe-sanakirjassa ”Basmati” määritellään pitkäjyväiseksi riisilajikkeeksi, jota viljellään Intiassa ja Pakistanissa ja joka on tunnettu tuoksustaan.

7. The Hindu -lehden 21. elokuuta 1998 julkaistussa artikkelissa ”Basmati Developed at Least 250 Years Ago” Asian Agri-History Foundation -säätiön (Sikandarabad, Andhra Pradesh) puheenjohtajana toiminut tohtori Y. L. Nene kertoi historiallisten todisteiden osoittavan, että basmatiriisi on intialaisten ja pakistanilaisten viljelijöiden vähintään 250 vuotta sitten kehittämä lajike, jota on siitä lähtien viljelty monilla alueilla näissä kahdessa maassa.

8. Kitchen Dictionary -sanakirjan määritelmän mukaan ”Basmati” on pitkäjyväinen riisi, jolla on pähkinäinen maku ja kiinteä rakenne, mikä saattaa johtua sen ikäännyttämisestä. Sanakirjassa kerrotaan, että basmatiriisiä on käytetty Intiassa ja Pakistanissa tuhansia vuosia ja että se sopii erinomaisesti currypatoihin.

9. Food News -julkaisun artikkelissa ”How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe” annetaan täydellistä basmatiriisiä koskevia vinkkejä. Oikeanlaisen riisin ostaminen on tärkeää: artikkelin laatijat ovat käyttäneet Royal Basmati -riisiä jo vuosia ja ovat arvostaneet aina sen tasaista laatua. Saatavilla on paljon muitakin tuotemerkkejä, mutta basmatiriisin aitouden varmistamiseksi on ostettava intialaista tai pakistanilaista riisiä.

Erityisen makunsa, arominsa ja keitto-ominaisuuksiensa ansiosta basmatiriisi soveltuu parhaiten biryanin ja pulaon kaltaisiin aasialaisiin ruokalajeihin, ja siitä onkin tullut hyvin tunnettu lukuisissa maissa. Basmatiriisin kysyntä on kasvanut viime vuosikymmenien aikana. Basmatiriisiä on viety ja viedään edelleen eri maihin ympäri maailmaa, kuten Saudi-Arabiaan, Kuwaitiin, Yhdistyneisiin Arabiemiirikuntiin, Yhdistyneeseen kuningaskuntaan, Yhdysvaltoihin ja Kanadaan sekä Eurooppaan.

Ympäristötekijät

Suuri kosteuspitoisuus: Jyvien täyttyminen on ratkaisevin vaihe, jotta basmatiriisin ominaisuudet saadaan parhaiten esiin, ja täyttymisen aikana basmatiriisin viljelyalueiden suhteellinen kosteus on 60–65 prosenttia. Kosteus ei kuitenkaan ole ainoa laatuparametreihin vaikuttava tekijä. Basmatiriisin laatuominaisuuksien kannalta ratkaisevia ovat myös ympäristön, veden ja edafisten tekijöiden välinen vuorovaikutus.

Auringon säteily ja päivän pituus: Basmatiriisin viljelyn ilmastollisiin edellytyksiin kuuluvat runsas auringonvalo ja 20–35 celsiusasteen lämpötila koko kasvukauden ajan, matalat yölämpötilat ja vähäinen ylläpitohengitys. Päivän pituus kalenterikuukauden tietyllä ajanjaksolla on basmatiriisin viljelyalueilla pidempi kuin alueilla, joilla basmatiriisiä ei viljellä. Koska riisi on lyhyenpäivänkasvi, riisiviljelmän kypsyminen viivästyy alueilla, joilla päivät ovat pidempiä. Kun päivän valoisa aika kestää pidempään, myös jyvien kypsyminen hidastuu. Valojakso altistaa kasvavat jyvät optimaaliselle auringon säteilylle, ja yhdessä Indo-Gangesin tasangon lämpötilan ja kosteuden kaltaisten tekijöiden kanssa tämä mahdollistaa sen, että basmatiriisille ominaiset aromaattiset aineet ja muut ominaispiirteet kehittyvät ja säilyvät basmatiriisi kerää ja säilyttää sille ominaiset aromaattiset aineet ja muut ominaispiirteet. Lämpötila ja auringon säteily heinäkuusta marraskuuhun ovat ihanteelliset riisin viljelylle maantieteellisellä alueella. Syyskuun loppupuolella lämpötila alkaa laskea, päivät kirkastuvat (valoisa aika pitenee) ja leudontuvat (25–32 celsiusasteeseen) ja yöt viilenevät (20–22 celsiusasteeseen). Tällaiset ilmasto-olosuhteet ovat ihanteelliset basmatiriisin ainutlaatuisen tuoksun ja muiden erityisominaisuuksien kehittymiselle.

Riittävä vedensaanti: Yleisesti ottaen kasteluvesi on Himalajan sateista ja sulavasta lumesta kanavoitua vettä. Veden runsas saatavuus on olennaista basmatiriisin viljelylle sekä sen aromille (kuvataan yksityiskohtaisemmin jäljempänä tässä kohdassa).

Tavanomainen maaperä: Maantieteellinen alue muodostuu Indusjoen sekä Chenab-, Ravi-, Jhelum- ja Sutlejjokien hedelmällisistä tulvatasangoista. Maantieteellisen alueen eri osille on siis ominaista tulvamaa, jossa on runsaasti Himalajalta virtaavien vesien mukanaan tuomia mineraaleja. Maantieteellisen alueen maaperä on kehittynyt Indo-Gangesin tulvamaasta. Se on hieman emäksistä (pH 7,3–8,5), syvää (> 1 m), vettä läpäisevää, ja sen rakenne vaihtelee tavallisesti saven- ja hiekansekaisesta savipitoiseen. Maaperän orgaaninen hiilipitoisuus on tavallisesti matala (< 0,5 %) tai keskisuuri (0,5–0,75 %) Maaperän savipitoinen osuus sisältää pääasiassa illiittiä, joka on runsaasti kaliumia sisältävä mineraali. Maaperässä on siis runsaasti kaliumia, kuten viljavuuden arviointi osoittaa (kaliumpitoisuus on keskisuuri eli 120–280 kilogrammaa kaliumia hehtaarilla tai suuri eli yli 280 kilogrammaa kaliumia hehtaarilla).

Lämpötila: Jyvien täyttymisen aikaan ilmanala on maantieteellisellä alueella leuto (päivisin 32 celsiusastetta ja öisin 20 celsiusastetta), mikä antaa jyville voimakkaan aromin. Basmatiriisin aromin pääasiallinen kemiallinen ainesosa on 2-asetyyli-1-pyrroliini, joka on luonteeltaan haihtuva. Aromi säilyy parhaiten, kun jyvät täyttyvät ilman ollessa leuto.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Istutusajankohta vaikuttaa suuresti basmatiriisin laatuun. Tavanomaisissa oloissa basmatiriisin perinteisten korkeiden lajikkeiden istutus ennen kesäkuun 30. päivää johtaisi liialliseen kasvuun, jolloin ne olisivat alttiita lakoamaan kukinnan tai jyvien täyttymisen aikaan. Taimien optimaalinen istutusajankohta on siis heinäkuun ensimmäinen puolisko.

Taimet istutetaan riveihin, kaksi tainta kuhunkin kumpuun niin, että rivien väli ja kasvien väli on 22,5 x 22,5 cm. Taimet istutetaan matalalle (2–3 cm syvyyteen), koska syvälle istuttaminen pidentää juurtumisaikaa ja vähentää versomista.

Vesi pidetään pelloilla 2–3 viikkoa istutuksesta, mikä edistää hyvää kasvua ja auttaa torjumaan rikkakasveja. Tämän jälkeen peltoja kastellaan vasta kun seisova vesi on imeytynyt.

Basmatiriisiä viljellään runsashiilisessä maaperässä, jolle levitetään lantaa 8–10 tonnia hehtaaria kohden tai jota lannoitetaan palkokasveja sisältävällä viherlannoitteella.

Basmatiriisi korjataan heti kun 90 prosenttia jyvistä on kypsynyt, jotta vältetään murskaantumisen, lakoamisen ja jyvien fyysisten vaurioiden aiheuttamat tappiot. Korjattu sato puidaan tavallisesti samana päivänä tai mahdollisimman pian ja kuivataan, kunnes kosteuspitoisuus on 12–14 prosenttia. Näin estetään jyvien homehtuminen, sienitaudit ja hyönteisvauriot varastoinnin aikana.

5.2. *Tuotteen erityisyys*

Basmatiriisin erityisominaisuuksia ovat sen pitkät ja solakat jyvät, joiden pituus-leveyssuhde on suuri, ainutlaatuinen tuoksu, makea maku, pehmeä ja huokoinen rakenne, siro kaarevuus (esikypsytetyn hiotun riisin pituuden suhde leveyteen on vähintään 3,50 mm), keskitason amyloosipitoisuus (19–26 %), jyvien suuri kiinteys keittämisen jälkeen sekä lineaarinen jyvän pidentymissuhde, jossa turpoaminen leveyssuunnassa on vähäistä keittämisen jälkeen.

Basmatiriisin pituuden suhde leveyteen on vähintään 3:5, kun muiden riisien pituuden suhde leveyteen on tavallisesti alle 3:5. Esimerkiksi thairiisin eli jasmiiniriisin pituuden suhde leveyteen on 3:4 ja ponniriisin 3:2.

Basmatiriisi erittää pellolla, sadonkorjuussa, varastoinnissa, hiottaessa, kypsennettäessä ja nautittaessa erityistä aromia. Aromi muodostuu monien kemiallisten yhdisteiden sopusointuisesta yhdistelmästä, jossa määräävimmässä asemassa on 2-asetyyli-1-pyrroliini (2AP). Tämä antaa basmatiriisille sen tunnusomaisen tuoksun ja maun.

Kypsennetyt basmatiriisin jyvät eivät tartu toisiinsa kiinni, koska niiden glykeeminen indeksi on basmatiriisille tyypillisesti matala. Kypsennetyn basmatiriisin makea maku ja tunnusomainen suutuntuma ovat seurausta erilaisista tekijöistä, muun muassa keskitason amyloosipitoisuudesta, jonka ansiota ovat pehmeä ja huokoinen rakenne sekä kypsien jyvien suuri kiinteys.

Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja tuotteen erityislaadun, maineen tai muun ominaispiirteen välillä

Nämä erityisominaisuudet perustuvat moninaisiin luontoon ja ihmisen toimintaan liittyviin tekijöihin, jotka vaikuttavat basmatiriisin kylvämiseen, korjuuseen ja jalostamiseen.

Basmatiriisin aromi sekä muut ominaisuudet muodostuvat maantieteellisen alueen pidemmän päivän ja jyvän täyttymisen aikaisen leudon lämpötilan, kosteuden ja auringon säteilyn kaltaisten tekijöiden vuorovaikutuksen ansiosta.

Basmatiriisille ominainen maku ja suutuntuma ovat seurausta runsaasta auringonvalosta, kun päivät ovat maantieteellisellä alueella pidempiä basmatiriisin kukinta-aikaan. Basmatiriisin ikäännyttämisen ja esiliotuksen tiedetään vahvistavan näitä ominaisuuksia.

Istutuksen oikea-aikaisuus ja rivivälit, runsashiilinen maaperä sekä seisova vesi ja kastelutekniikat vaikuttavat merkittävällä tavalla basmatiriisisadon fysiologiaan.

Basmatiriisiin yhdistetyt historialliset, perinteiset, kulttuuriset ja sosiaaliset tekijät takaavat sille maailmanlaajuisen maineen maantieteellisenä merkintänä. Kun kuka tahansa ammattilainen tai tavallinen kansalainen Pakistanissa tai muualla tilaa Pakistanissa viljeltyä, kasvatettua ja tuotettua basmatiriisiä tai näkee tällaisen riisin mainoksen tai myynti-ilmoituksen, he odottavat saavansa riisiä, joka on viljelty, kasvatettu ja tuotettu asianomaisella maantieteellisellä alueella ja jolla on tämän yhtenäisen asiakirjan 3.2 ja 5 kohdassa esitetyt erityisominaisuudet.

Eritelmän julkaisutiedot

–