C/2024/1713

23.2.2024

**Foilsiú iarratais ar ainm a chlárú de bhun Airteagal 50(2)(a) de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí**

(C/2024/1713)

Lena fhoilsiú seo, tugtar an ceart cur i gcoinne an iarratais de bhun Airteagal 51 de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle [1] laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo.

DOICIMÉAD AONAIR

**'BASMATI'**

**Uimh. AE: PGI-PK-02990 — 24.8.2023**

**ATFC ( ) TGFC (X)**

1. **Ainm nó ainmneacha [ATFC nó TGFC]**

'Basmati'

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

Poblacht Ioslamach na Pacastáine

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 1.6: Torthaí, glasraí agus gránaigh úra nó phróiseáilte.

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is rís aramatach gráin fhada speisialta í rís 'Basmati' a fhástar agus a tháirgtear i limistéir shonracha de Mánna Ind-Ghainséiseacha (IGP) a shainmhínítear i gcuid 4.

Is iad na saintréithe sainiúla a bhaineann le rís 'Basmati' ná a eithní caola fada ag a bhfuil ardchóimheas fad le leithead, dea-bholadh fiorálainn, blas milis, uigeacht bhog, chlúmhach, cuaire íogair, cion amalóise idirmheánach, sláine ard gráin ar chócaráil, agus fadú líneach eithne leis an atadh is lú ar a leithead ar chócaráil.

Is iad seo a leanas príomhthréithe rís 'Basmati':

| Is iad seo a leanas príomh-thréithe rís 'Basmati': Sr. Uimh. | Paraiméadair | Luach |
|---|---|---|
| 1. | Íosfhad gráin roimh chócaráil (tar éis muilleála) | 6,50mm |
| 2. | Meánleithead gráin roimh chócaráil | ≤1.9 mm |
| 3. | Cóimheas íosta fad/leithead ríse meilte roimh chócaráil | ≥3,50 |
| 4. | Dea-bholadh | Tá dea-bholadh basmati tipiciúil ag rís 'Basmati' a eascraíonn go príomha as comhdhúil sho-ghalaithe, i.e. 2-aicéitil - 1-pioróilín (2AP). Tá boladh 2AP agus boladh *Pandanus amaryllifolius* (Pandan) fíorchosúil lena chéile. |
| 5. | Dlús glóthach | Bog |

[1] IO L 343, 14.12.2012, lch. 1.

| Is iad seo a leanas príomh-thréithe rís 'Basmati': Sr. Uimh. | Paraiméadair | Luach |
|---|---|---|
| 6. | Uigeacht gráin chócaráilte | Gan ghreamaitheacht ar bith |
| 7. | Cion amalóise | 19-26 % |
| 8. | Raon Luacha Scaipthe Alcaile (ASV) | 4-7 |
| 9. | Íogaireacht ó thaobh fótathréimhse de | Íogair ó thaobh fótathréimhse de |
| 10. | Meánfhad íosta ríse cócaráilte | 12,00 mm |
| 11. | Cóimheas idir fad íosta ríse cócaráilte/fad íosta ríse roimh chócaráil NÓ cóimheas fadaithe íosta ar chócaráil | 1,70 |
| 12. | Meánchóimheas fairsingithe toirte | 3.50 |
| 13. | Blas agus braistint sa bhéal | Blas milis agus braistint sa bhéal ar leith ríse 'Basmati' cócaráilte: uigeacht bhog, chlúmhach agus sláine ard an ghráin chócaráilte |

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Is saintréith rís 'Basmati' é cineál ríse/cine talún 'Basmati' amháin ar a laghad a bheith aige i gcrann ginealaigh na staire pórúcháin. Is cineálacha fadtréimhseacha iad na cineálacha traidisiúnta rís 'Basmati'. Mar gheall ar an 'íogaireacht ó thaobh fótathréimhse de' atá ag cineálacha rís 'Basmati' traidisiúnta, níl cosaint mhaith acu ar aeráid neamhsheasmhach, rud a laghdaíonn an táirgiúlacht uaireanta. Thairis sin, d'fhéadfadh cineálacha rís 'Basmati' traidisiúnta a bheith i mbaol sleabhctha. Sáraíodh na teorainneacha sin den chuid is mó sna cineálacha atá tagtha chun cinn trí úsáid a bhaint as modheolaíochtaí eolaíocha, géiniteacha agus pórúcháin plandaí. Is féidir leis na cineálacha éabhlóidithe éagsúlachtaí san aeráid a sheasamh laistigh de na Limistéir Gheografacha atá sainithe i gcuid 4. Tagann 'Basmati' chun aibíochta le linn mhí Dheireadh Fómhair nó mhí na Samhna sna Limistéir Gheografacha a shainmhínítear i gcuid 4 nuair a bhíonn an teocht ina chuidiú chun dea-bholadh a charnadh agus a choinneáil le linn an phróisis líonta gráin.

Tagraíonn 'Basmati' do chineálacha a dhíorthaítear ó Basmati 370 nó ó cine talún gaolmhar agus a údaraítear faoin Acht um Shíolta na Pacastáine 1976.

I measc na gcineálacha a dtugtar fógra ina leith de 'Basmati' faoin Acht um Shíolta na Pacastáine 1976 tá faoi láthair 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 agus NIAB HT 18.

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Tarlaíonn na céimeanna táirgeachta seo a leanas de 'Basmati' sa Limistéar Geografach atá sainithe i gcuid 4:

— Ullmhú agus iomadú talún (cur)

— Trasphlandú síolta

— Saothrú

— Bainistiú plandála

— Baint

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Sa Phacastáin, déantar 'Basmati' a fhás agus a tháirgeadh i gceantair shonracha Azad Jammu agus Kashmir, agus cúigí Punjab, Sindh, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) agus Baluchistan ('Limistéar Geografach'):

— I gCúige 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;

— I gCúige Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot agus Dadu;

— I gCúige KPK: Rannán Malakand (Ceantair Malakand, Dir, Swat);

— I gCúige Baluchistan: Naseerabad, Jaffarabad agus Sohbatpur.

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

Tá 'Basmati' á fhás freisin i limistéir ar leith san India.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

5.1. *Sainiúlacht an Limistéir Gheografaigh*

Is iad cáil, cáilíocht agus saintréithe áirithe rís 'Basmati' bunús an iarratais ar chlárú mar thásc geografach faoi chosaint.

Tagann an t-ainm 'Basmati' ó dhá fhocal Punjabi, 'Bas' a chiallaíonn 'aroma' agus 'Mati' a chiallaíonn 'ithir'. Is ainm neamhgheografach é 'Basmati' a shainaithníonn, de bhua a chlú atá aige leis na céadta bliain anuas, rís a thagann ón IGP. Tá feirmeoirí ag fás rís 'Basmati' leis na céadta bliain.

Bunús agus cáil stairiúil

Is féidir an chéad tagairt taifeadta do rís 'Basmati' a fháil sa dán eipiciúil Punjabi Heer Ranjha leis an bhFile mór Punjabi Varis Shah dar dáta 1766.

Go stairiúil, bhí baint ag rís 'Basmati' le haigne an phobail mar rís aramatach gráin fhada speisialta a fhástar agus a tháirgtear i réigiún geografach ar leith atá suite i mbunchnoic na Himiléithe agus na gceantar máguaird. Is léir an dearcadh agus an t-aitheantas poiblí seo ón gcorp ginearálta faisnéise amhail iad seo a leanas:

1. I bhfoclóir Cambridge sainmhínítear 'Basmati' mar '*A type of South Asian Rice with Long Grain*'.

2. I bhfoclóir Merrian-Webster sainmhínítear 'Basmati' mar '*A cultivated aromatic Long Grain Rice originating from South Asia*'.

3. Deirtear i gCiclipéid an Bhia: '*basmati rice – a narrow long-grain rice grown in the foothills of the Himalayas*' (Jacques L. Rolland agus Carol Sherman, 2006).

4. San ultimate Indian cookbook deirtear: '*Basmati is a slender: long grain, milled rice grown in northern India, the Punjab, parts of Pakistan and in the foothills of the Himalayas*' (Mindula Baljekar, 2007).

5. San English World Dictionary sainmhínítear 'Basmati rice' mar '*a type of long-grained rice, grown mainly in India and Pakistan, that has a distinctive fragrance and a delicated flavour*'.

6. Sainmhíníonn Glosbe 'Basmati' mar '*variety of long grain grown in India and Pakistan, notable for its fragrance*'.

7. The Hindu, 'Basmati Developed at Least 250 Years Ago', 21 Lúnasa 1998: '"Historic evidence shows that Basmati is a distinctive cultivar developed by the farmers of India and Pakistan at least 250 years ago, and grown in many parts in these two countries ever since," says Dr. Y. L. Nene, Chairman, Asian Agri-History Foundation, Secunderabad, Andhra Pradesh'.

8. The Kitchen Dictionary, ina sainmhínítear 'Basmati' mar 'a long-grain rice with nutty flavor and firm texture, possibly due to the fact that it is aged. Basmati (...) has been used in India and Pakistan for thousands of years and is excellent with curries'

9. Food News, 'How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe': 'Tips for perfect Basmati Rice. Buying the right kind of rice – Royal Basmati Rice is something we have been using for years and have always appreciated the consistent quality. There are plenty of other brands available but make sure to buy the Indian or Pakistani ones to get the authentic Basmati rice'.

Mar gheall ar a bhlas speisialta, dea-bholadh agus airíonna cócaireachta is fearr a oireann do bhéilí na hÁise ar nós *biryani* agus *pulao*, tá an-tóir ar rís 'Basmati' i mórán tíortha iasachta. Tá an t-éileamh ar rís 'Basmati' ag méadú le blianta beaga anuas. Onnmhairíodh rís 'Basmati' agus tá sé fós á onnmhairiú chuig tíortha móra ar fud an domhain lena n-áirítear an Araib Shádach, Cuáit, Aontas na nÉimíríochtaí Arabacha, an Ríocht Aontaithe, Stáit Aontaithe Mheiriceá, Ceanada agus an Eoraip.

Tosca comhshaoil

Bogthaise ard: Le linn na tréimhse líonta gráin, arb í an ceann is tábhachtaí í chun an léiriú is fearr a dhéanamh ar thréithe cáilíochta 'Basmati', tá an meán-taise coibhneasta i réigiún fáis 'Basmati' idir 60 agus 65 %. Mar sin féin, ní toisc neamhspleách í taise chun cinneadh a dhéanamh ar pharaiméadair cháilíochta. Tá idirghníomhú tosca comhshaoil, uisce agus ithreach tábhachtach chun tréithe cáilíochta rís 'Basmati' a chinneadh.

Radaíocht na gréine agus fad an lae: Áirítear leis na ceanglais aeráide chun rís 'Basmati' a shaothrú tréimhsí fada gréine agus teocht idir 20-35 céim Celcius le linn ré an bhairr, teochtaí ísle oíche agus riospráid chothabhála laghdaithe. Sna réigiúin ina bhfástar rís 'Basmati', tá fad an lae ag tréimhse ar leith i mí féilire níos faide ná i limistéir nach bhfástar rís 'Basmati' iontu. Thairis sin, ós rud é gur planda 'lae ghearr' é an rís, cuirtear moill bhreise ar phróiseas aibíochta an ghort ríse i gceantair ina bhfuil na laethanta níos faide. I gceantair ina mbíonn uaireanta solais níos faide, cuirtear moill bhreise ar aibiú an ghráin. Is é idirghníomhú na fótathréimhse a nochtann na gráinní agus iad i mbun fáis don radaíocht ghréine is fearr, mar aon le tosca eile amhail teocht agus taise san IGP a chuireann ar chumas rís 'Basmati' a chomhdhúile aramatacha agus a shaintréithe eile a charnadh agus a choinneáil. Tá teocht agus radaíocht na gréine ó Iúil go Samhain oiriúnach le haghaidh ríse atá ag fás sa Limistéar Geografach. Ó dheireadh mhí Mheán Fómhair ar aghaidh titeann an teocht, éiríonn na laethanta níos gile (méadú ar uaireanta gréine) agus níos séimhe (25-32 °C) agus éiríonn na hoícheanta níos fuaire (20-22 °C). Tá dálaí aeráide den sórt sin oiriúnach chun an cumhráin uathúil agus saintréithe sonracha eile rís 'Basmati' a fhorbairt.

Soláthar uisce leordhóthanach: Ar an iomlán, is uisce canála é uisce uisciúcháin a thagann ó bháisteach/uisce ó shneachta leáite na Himiléithe. Tá an fáil ar raidhse uisce riachtanach chun rís 'Basmati' a shaothrú agus an dea-bholadh a bhaint amach (a dtugtar tuairisc níos mionsonraithe air níos faide anonn sa chuid seo).

Gnáthithir: Is é atá sa Limistéar Geografach ná machairí torthúla gláracha na n-aibhneacha Indus agus an Chenab, an Ravi, an Jhelum agus an Sutlej. Is é atá i gceist leis na codanna éagsúla den Limistéar Geografach, mar sin, ná ithir ghlárach atá lán de mhianraí atá á n-iompar ag uiscí na Himiléithe. Forbraítear ithreacha an Limistéir Gheografaigh ó ghlár Ind-Ghangaigh. Tá siad seo beagán alcaileach ó thaobh imoibrithe de (pH 7,3 go 8,5), domhain (>1m), draenáilte go maith agus is dúrabhán gainmheach go dúrabhán ó thaobh uigeachta de iad de ghnáth. De ghnáth bíonn cion carbóin orgánaigh na n-ithreacha seo idir íseal (< 0,5 %) agus meánach (0,5 go 0,75 %) . Is é illít an mianra is mó a fhaightear sa chodán cré den ithir, mianra a bhfuil neart potaisiam ann. Dá réir sin, tá soláthar maith potaisiam (K) sna hithreacha seo, mar a nochtar trí stádas torthúlachta K meánach (120 go 280 Kg/ha) go ard (>280 Kg/ha).

Teocht: Sa Limistéar Geografach, fanann an teocht i rith na tréimhse líonta gráin cineálta (idir 32 céim Celsius i rith an lae agus 20 céim Celsius san oíche) ag tabhairt dea-bholadh láidir do na gráinní. Is é 2-aicéitil -1-pioróilín príomh-chomhábhar ceimiceach dea-bholadh rís 'Basmati', atá so-ghalaithe sa nádúr. Tarlaíonn coinneáil uasta an dea-bholaidh nuair a bhíonn an tréimhse líonta gráin i gcomhthráth le teocht shéimh.

Tosca daonna

Tá tionchar mór ag uainiú an trasphlandaithe ar chaighdeán rís 'Basmati'. I ngnáthdhálaí, má thrasphlandaítear na cineálacha arda traidisiúnta rís 'Basmati' roimh an 30 Meitheamh, bhainfidís fás fásúil iomarcach amach agus seans maith go ndéanfaidís sleabhcadh ag céim an bhláthaithe nó ag céim an líonta grán. Dá réir sin, is é an t-am is fearr is féidir chun na síológa a thrasphlandú ná i rith an chéad leath de mhí Iúil.

Trasphlandaítear síológa i sraitheanna 2 shíológ in aghaidh an chnoic, agus achar 22,5x22,5 cm idir sraitheanna agus idir plandaí. Ba cheart síológa a chur go héadomhain (doimhneacht 2 go 3 cm) mar tógann plandáil dhomhain níos mó ama le haghaidh bunaithe agus tugann sé níos lú athghasaidh.

Coinnítear buanuisce sna goirt ríse ar feadh 2-3 seachtaine tar éis plandála, rud a chabhraíonn chun plandaí maithe a bhunú agus fiailí a choinneáil faoi smacht. Tar éis na tréimhse seo, ní dhéantar na goirt a uisciú ach amháin tar éis an buanuisce a ionsú.

Fástar rís 'Basmati' le hithir atá saibhrithe ó thaobh carbóin de trí aoileach clóis feirme, 8 -10 dtonna/ha, nó aoileach glas le pischineálacha a a chur air.

Bíonn baint rís 'Basmati' ar siúl chomh luath agus a aibíonn 90 % den ghrán, ionas go seachnófar caillteanas trí bhriseadh, sleabhcadh agus damáiste fisiciúil do na gráin. Déantar an barr agus é bainte a bhualadh an lá céanna de ghnáth nó a luaithe is féidir, agus a thriomú go cion taise de 12-14 % chun cosc a chur ar fhorbairt mhúscán gráin nó aon ionsaí fungais eile nó damáiste ó fheithidí le linn stórála.

5.2. *Sainiúlacht an táirge*

Is iad na saintréithe speisialta a bhaineann le rís 'Basmati' ná a eithní caola fada ag a bhfuil cóimheas ard fad le leithead, dea-bholadh fíorálainn, blas milis, uigeacht bhog, chlúmhach, cuaire íogair (is é 3,50 mm an cóimheas íosta fad le leithead a bhaineann le rís mheilte réamhchócaráilte), cion amalóise idirmheánach (idir 19 % agus 26 %), sláine ard gráin ar chócaráil, agus fadú líneach eithne leis an atadh is lú ar a leithead ar chócaráil.

Tá cóimheas fad le leithead 3:5 ar a laghad ag rís 'Basmati' ach de ghnáth bíonn cóimheas fad le leithead <3:5 ag cineálacha eile ríse. Mar shampla, is é an cóimheas fad le leithead atá ag Rís Jasmine na Téalainne ná 3:4 agus is é 3:2 rís Ponni.

Astaíonn rís 'Basmati' dea-bholadh ar leith sa ghort, ag an mbaint, ag an stóráil, le linn muilleoireachta, cócaireachta agus ithe. Tá an dea-bholadh seo ann mar gheall ar mheascán comhchuí de chomhdhúile ceimiceacha éagsúla, arb é 2-aicéitil-1-pioróilín (2AP) an ceann is mó ina measc agus tugann sé an dea-bholadh agus an blas sainiúil do rís 'Basmati'.

Coinníonn gráin 'Basmati' cócaráilte sláine ard mar gheall ar an innéacs íseal glicéimeach, ar gné thipiciúil rís 'Basmati' é. Tá an blas milis agus an bhraistint sa bhéal atá ag rís 'Basmati' chócaráilte ann de bharr fachtóirí éagsúla lena n-áirítear cion aimileoise idirmheánach as a dtagann uigeacht bhog, chlúmhach agus sláine ard an ghráin chócaráilte.

An nasc cúisíoch idir an limistéar geografach agus an cháilíocht shonrach, an clú atá ar an táirge nó saintréithe eile atá aige

Is féidir na saintréithe speisialta seo a chur i leith na dtosca éagsúla nádúrtha agus daonna a bhaineann le rís 'Basmati' a chur, a bhaint agus a phróiseáil.

Faigheann rís 'Basmati' a dea-bholadh, i measc tréithe eile, mar thoradh ar idirghníomhú na n-uaireanta solais níos faide atá i réim sa Limistéar Geografach ina bhfástar é, mar aon le tosca eile amhail teocht shéimh le linn líonadh gráin, taise agus radaíocht na gréine sa Limistéar Geografach.

Tá an blas agus an bhraistint sa bhéal ann mar gheall ar an solas fada gréine sna laethanta níos faide i míonna ina mbíonn rís 'Basmati' faoi bhláth sa Limistéar Geografach. Is eol go gcuireann aoisiú agus réamh-mhaothú rís 'Basmati' leis na saintréithe sin.

Bíonn tionchar suntasach ar fhiseolaíocht an bharra 'Basmati' ag uainiú agus spásáil na síolta chomh maith lena chinntiú go bhfuil ithir atá saibhrithe ó thaobh carbóin de ann, mar aon le cothabháil buanuisce agus teicnící uisciúcháin.

Tugann eilimintí stairiúla, traidisiúnta, cultúrtha agus sóisialta a bhaineann le rís 'Basmati' an cháil dhomhanda di mar thásc geografach. Beidh aon bhall den cheird nó den phobal sa Phacastáin nó thar lear a ordaíonn 'Basmati' a shaothraítear, a fhástar agus a tháirgtear sa Phacastáin nó a fheiceann rís a fhógraítear nó a thairgtear lena díol mar rís 'Basmati' ón bPacastáin ag súil gurb í an rís a ordaítear, a fhógraítear nó a thairgtear amhlaidh lena díol an rís a shaothraítear, a fhástar agus a tháirgtear sa Limistéar Geografach ag a bhfuil na saintréithe speisialta mar a leagtar amach i Roinn 3.2 agus i Roinn 5 den Doiciméad Aonair seo.

**Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta**

—