C/2024/1713

23.2.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/1713)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„BASMATI”

EU br.: PGI-PK-02990 — 24.8.2023

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Basmati”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Islamska Republika Pakistan

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni.

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Basmati” je posebna aromatična riža dugog zrna koja se uzgaja i proizvodi u određenim područjima Indogangeske nizine iz točke 4.

Posebno svojstvo riže „Basmati” njezina su duga tanka zrna s velikim omjerom duljine i širine, izvanredna aroma, sladak okus, meka tekstura, fina zakrivljenost, srednji sadržaj amiloze, visoka razina cjelovitosti zrna tijekom kuhanja te linearno izduženje zrna s najmanje poprečnog proširenja tijekom kuhanja.

Primarna svojstva riže „Basmati” su sljedeća:

Red. br.	Parametri	Vrijednost
1.	Najmanja duljina prethodno kuhane bijele riže	6,50 mm
2.	Prosječna širina prethodno kuhane riže	≤ 1,9 mm
3.	Najmanji omjer duljine i širine prethodno kuhane bijele riže	≥ 3,50
4.	Aroma	Riža „Basmati” sadržava nestabilan kemijski spoj 2-acetil-1-pirolin (2AP), koji joj daje tipičnu aromu. Miris tog kemijskog spoja vrlo je sličan mirisu pandanusa (*Pandanus amaryllifolius*).
5.	Konzistencija	Meka

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Red. br.	Parametri	Vrijednost
6.	Tekstura kuhanog zrna	Nije ljepljivo
7.	Sadržaj amiloze	19 – 26 %
8.	Stupanj želatinizacije škroba	4 – 7
9.	Osjetljivost na fotoperiod	Osjetljiva na fotoperiod
10.	Najmanja prosječna duljina kuhane riže (mm)	12,00 mm
11.	Najmanji omjer duljine kuhane riže/duljine prethodno kuhane riže ILI najmanji omjer izduženja nakon kuhanja	1,70
12.	Prosječni omjer širenja volumena	3,50
13.	Okus i osjećaj koji ostavlja u ustima	Sladak okus i prepoznatljiv osjećaj koji kuhana riža „Basmati" ostavlja u ustima: meka i pahuljasta tekstura s visokom razinom cjelovitosti kuhanog zrna

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Riža naziva „Basmati" genetski je evoluirala od barem jedne sorte riže „Basmati". Tradicionalne sorte riže „Basmati" sorte su kasnog dozrijevanja. Zbog „osjetljivosti na fotoperiod" tradicionalne sorte riže „Basmati" osjetljive su na nestabilnu klimu, što ponekad smanjuje njihovu produktivnost. Nadalje, tradicionalne sorte riže „Basmati" često su osjetljive na polijeganje. Ta su ograničenja uglavnom uklonjena u evoluiranim sortama s pomoću znanstvenih i genetskih metodologija te metodologije uzgoja biljaka. Evoluirane sorte otpornije su na promjene klime unutar definiranog područja uzgoja iz točke 4. Riža „Basmati" dozrijeva u listopadu ili studenom na definiranim područjima uzgoja iz točke 4. kada je temperatura pogodna za nakupljanje i zadržavanje arome u fazi rasta zrna.

Naziv „Basmati" odnosi se na sorte dobivene iz sjemenki Basmati 370 ili povezanih sorti, a koje su registrirane u okviru Pakistanskog zakona o sjemenu iz 1976.

Sorte riže „Basmati" koje su trenutačno registrirane u okviru Pakistanskog zakona o sjemenkama iz 1976. obuhvaćaju 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 i NIAB HT 18.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sljedeći proizvodni postupci za rižu „Basmati" provode se na određenom zemljopisnom području iz točke 4.:

— Priprema zemljišta i razmnožavanje (sjetva)

— Presađivanje sjemena

— Uzgoj

— Upravljanje nasadom

— Berba

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

U Pakistanu se riža „Basmati" uzgaja i proizvodi u okruzima Azad Jammu i Kašmir te pokrajinama Punjab, Sindh, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) i Baluchistan („zemljopisno područje"):

— u pokrajini 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,

— u pokrajini Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot i Dadu,

— u pokrajini KPK: zona Malakand (okruzi Malakand, Dir, Swat),

— u pokrajini Baluchistan: Naseerabad, Jaffarabad i Sohbatpur,

— u pokrajinama Azad Jammu i Kašmir: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

Riža „Basmati" uzgaja se i na određenim područjima u Indiji.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Ugled, kvaliteta i posebna svojstva riže „Basmati" temelj su za podnošenje zahtjeva za registraciju zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla.

Ime „Basmati" nastalo je od korijena dviju punjabskih riječi – „Bas" („aroma") i „Mati" („tlo"). To je nezemljopisni naziv kojim se na temelju njegova stoljetnog ugleda označava riža podrijetlom iz Indogangeske nizine. Poljoprivrednici stoljećima uzgajaju rižu „Basmati".

Povijesno podrijetlo i ugled

Riža „Basmati" prvi je put spomenuta u epskoj pandžabskoj pjesmi Heer Ranjha, koju je napisao veliki pandžabski pjesnik Varis Shah 1766.

Riža „Basmati" u javnosti je povijesno poznata kao posebna aromatična riža dugog zrna koja se uzgaja i proizvodi u određenom zemljopisnom području smještenom u podnožju Himalaje i okolice. Tu percepciju i priznanje javnosti potvrđuje opći skup informacija kao što su sljedeće:

1. prema rječniku *Cambridge Dictionary* „Basmati" je „*vrsta riže dugog zrna iz južne Azije*";

2. prema rječniku *Merriam-Webster Dictionary* „Basmati" je „*uzgojena aromatična riža dugog zrna porijeklom iz Južne Azije*";

3. u knjizi *Food Encyclopedia* navodi se: „*riža basmati – riža tankog, dugog zrna koja se uzgaja u podnožju Himalaje*" (Jacques L. Rolland i Carol Sherman, 2006.);

4. u kuharici *The ultimate Indian cookbook* piše: „*Riža Basmati tanka je bijela riža dugog zrna koja se uzgaja u sjevernoj Indiji, Punjabu, dijelovima Pakistana i u podnožju Himalaje*" (Mindula Baljekar, 2007.);

5. prema rječniku *English World Dictionary* riža „Basmati" je „*vrsta riže dugog zrna, karakterističnog mirisa i blagog okusa, koja se uzgaja pretežito u Indiji i Pakistanu*";

6. prema rječniku *Glosbe* riža „Basmati" je „*vrsta riže dugog zrna i karakterističnog mirisa koja se uzgaja u Indiji i Pakistanu*";

7. u članku „*Basmati Developed at Least 250 years Ago*", iz novina *The Hindu* od 21. kolovoza 1998. navodi se: „Povijesno je dokazano da je riža ‚Basmati' posebna sorta koju su indijski i pakistanski poljoprivrednici razvili prije najmanje 250 godina te je od tada uzgajaju na mnogim područjima tih dviju država", tvrdi Dr. Y. L. Nene, predsjednik zaklade *Asian Agri-History Foundation*, Secunderabad, Andhra Pradesh";

8. prema *Kitchen Dictionary* „Basmati" se definira kao „riža dugog zrna, orašastog okusa i čvrste teksture, što može biti zbog dugog dozrijevanja. Riža Basmati (...) upotrebljava se u Indiji i Pakistanu već tisućama godina i odlična je s karijima;

9. u članku *„How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe”* na stranici *Food News* piše: „Savjeti za savršenu rižu Basmati. Važno je kupiti pravu vrstu riže – mi već godinama koristimo Royal Basmati Rice, koja je uvijek dosljedne kvalitete. Postoje i mnoge druge marke riže, pa je stoga bitno da kupite indijsku ili pakistansku marku ako želite autentičnu rižu Basmati”.

Zahvaljujući posebnom okusu, aromi i kulinarskim svojstvima koji su najpogodniji za azijska jela kao što su *biryani* i *pulao* riža „Basmati” postala je iznimno popularna u mnogim stranim zemljama. Potražnja za rižom „Basmati” tijekom posljednjih nekoliko desetljeća sve je veća. Riža „Basmati” izvozila se i još se uvijek izvozi u velike države diljem svijeta, kao što su Saudijska Arabija, Kuvajt, Ujedinjeni Arapski Emirati, Ujedinjena Kraljevina, Sjedinjene Američke Države, Kanada, ali i u Europu.

Čimbenici povezani s okolišem

Visoka razina vlažnosti: tijekom razdoblja rasta zrna, koje je najvažnije za najbolje izražavanje kvalitativnih svojstava riže „Basmati”, prosječna relativna vlažnost u području u kojem se uzgaja riža „Basmati” u rasponu je od 60 % do 65 %. Međutim, vlažnost nije jedini čimbenik koji utječe na parametre kvalitete. Međusobno djelovanje okoliša, vode i edafskih čimbenika važni su za odlučujuća kvalitativna svojstva riže „Basmati”.

Sunčevo zračenje i duljina dana: Za uzgoj riže „Basmati” potrebni su posebni klimatski uvjeti: mnogo sunčeve svjetlosti i temperatura od 20 do 35 °C tijekom cijelog razdoblja uzgoja, niske noćne temperature i niži stanični metabolizam. U područjima u kojima se uzgaja riža „Basmati” dan je u određenim razdobljima tijekom kalendarskih mjeseci dulji nego na područjima gdje se riža „Basmati” ne uzgaja. Nadalje, s obzirom na to da je riža biljka kojoj odgovara „kratak dan”, postupak dozrijevanja neoljuštene riže dodatno se produljuje u područjima gdje su dani dulji. U područjima s više sati svjetla dozrijevanje zrna dodatno se produljuje. To međudjelovanje fotoperioda, zbog kojeg su zrna u razvoju izložena optimalnom sunčevu zračenju, s drugim čimbenicima, kao što su temperatura i vlaga u Indogangeskoj nizini, omogućava riži „Basmati” nakupljanje i zadržavanje aromatskih sastavnica i drugih svojstava. U razdoblju od srpnja do studenog temperatura i sunčevo zračenje na tom su zemljopisnom području idealni za uzgoj riže. Krajem rujna temperatura pada, naoblaka je manja (ima više sunčanih sati) i temperature su blaže (25 – 32 °C), a noći postaju hladnije (20 – 22 °C). Takvi klimatski uvjeti idealni su za razvoj jedinstvenog mirisa i drugih posebnih svojstava riže „Basmati”.

Dovoljna opskrba vodom: za navodnjavanje se uglavnom upotrebljava kanalska voda koja dolazi od kiše i voda nastala otapanjem snijega s Himalaje. Dostupnost velike količine vode ključna je za uzgajanje i aromu riže „Basmati” (podrobnije opisano u nastavku ovog odjeljka).

Uobičajeno tlo: Predmetno zemljopisno područje obuhvaća plodne aluvijalne ravnice rijeka Indus i Chenab, Ravi, Jhelum i Sutlej, tako da se njegovi dijelovi odlikuju aluvijalnim tlom punim minerala koje donose vode s Himalaje. Tlo toga zemljopisnog područja razvilo se iz indogangeskog aluvija. Blago je lužnato u reakcijama (pH 7,3 – 8,5), duboko (> 1 m), dobro drenirano i uglavnom pjeskovito-ilovaste do ilovaste strukture. Udio organskog ugljika tog tla uglavnom je nizak (< 0,5 %) do srednji (0,5 – 0,75 %). Glinenim dijelom tla dominira ilit – mineral bogat kalijem. Ono je stoga dobro opskrbljeno kalijem (K), što se očituje u srednjoj (120 – 280 kg K/ha) do visokoj (> 280 kg K/ha) plodnosti tla kalijem

Temperatura: Na zemljopisnom području temperatura je tijekom razdoblja rasta zrna blaga (dan: 25 – 32 Celzijeva stupnja, noć: 20 – 20 Celzijeva stupnja), zbog čega zrna imaju snažnu aromu. Glavni je kemijski sastojak arome riže „Basmati” 2-acetil-1-pirolin, koji je prirodno nestabilan. Do maksimalnog zadržavanja arome dolazi kada je tijekom razdoblja rasta zrna temperatura blaga.

Ljudski čimbenici

Na kvalitetu riže „Basmati” uvelike utječe vrijeme presađivanja. U normalnim uvjetima, ako se tradicionalno visoke sorte riže „Basmati” presade prije 30. lipnja, dolazi do prekomjernog rasta vegetacije, zbog čega su osjetljivije na polijeganje u razdoblju cvjetanja ili rasta zrna. Stoga je optimalno vrijeme za presađivanje sadnica prva polovina srpnja.

Sadnice se presađuju u redove i to 2 sadnice zajedno, a razmak između redova i razmak između biljki treba iznositi 22.5x22.5 cm. Sadnice je potrebno posaditi plitko (na dubinu od 2 – 3 cm) jer sadnja na većoj dubini iziskuje više vremena za rast i smanjuje busanje.

Stajaća voda zadržava se u rižinim poljima 2–3 tjedna nakon sadnje, što pridonosi razvoju dobrih biljaka i suzbijanju korova. Nakon tog razdoblja polja se navodnjavaju tek nakon što zemlja upije stajaću vodu.

Riža „Basmati” uzgaja se u tlu obogaćenom ugljikom uz primjenu 8 – 10 tona/ha stajskog gnoja ili zelenom gnojidbom mahunarkama.

Žetva riže „Basmati” odvija se čim dozrije 90 % zrna kako bi se izbjegli drobljenje, polijeganje i fizička oštećenja zrnja. Požnjeveni usjev uglavnom se vrši isti dan ili što prije i suši se dok se ne postigne udio vlage od 12 – 14 % kako bi se spriječili razvoj plijesni na zrnima, napad drugih gljivica ili nastanak štete od insekata tijekom skladištenja.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Posebno svojstvo riže „Basmati” njezina su duga tanka zrna s velikim omjerom duljine i širine, izvanredna aroma, sladak okus, meka tekstura, fina zakrivljenost (najmanji omjer duljine i širine prethodno kuhane bijele riže je 3,50 mm), srednji sadržaj amiloze (između 19 i 26 %), visoka razina cjelovitosti zrna tijekom kuhanja te linearno izduženje zrna s najmanje poprečnog proširenja tijekom kuhanja.

Omjer duljine i širine riže „Basmati” najmanje je 3 : 5, dok druge vrste riže obično imaju manji omjer duljine i širine. Na primjer, omjer duljine i širine riže Thai Jasmine je 3 : 4, a riže Ponni 3 : 2.

Riža „Basmati” u polju, tijekom žetve, skladištenja, ljuštenja, kuhanja i konzumiranja ispušta specifičnu aromu. Ta aroma nastaje zahvaljujući skladnoj kombinaciji raznih kemijskih spojeva, među kojima je najzastupljeniji 2-acetil-1-pirolin (2AP), koji riži „Basmati” daje prepoznatljiv miris i okus.

Kuhana zrna riže „Basmati” zadržavaju visoku razinu cjelovitosti zbog niskog glikemijskog indeksa koji je tipičan za rižu „Basmati”. Na sladak okus i prepoznatljiv osjećaj koji kuhana riža „Basmati” ostavlja u ustima utječu različiti čimbenici, uključujući srednji sadržaj amiloze, zbog kojeg je tekstura meka i pahuljasta uz zadržavanje visoke razine cjelovitosti kuhanog zrna.

Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i posebne kvalitete, ugleda i drugih karakteristika proizvoda

Opisana posebna svojstva pripisuju se različitim prirodnim i ljudskim čimbenicima uključenima u sijanje, žetvu i obrađivanje riže „Basmati”.

Riža „Basmati” dobiva svoju aromu, među drugim svojstvima, zahvaljujući uzajamnom djelovanju više sati svjetla koji prevladavaju u zemljopisnom području u kojem se uzgaja s drugim čimbenicima, kao što su blaga temperatura tijekom rasta zrna, vlažnost i sunčevo zračenje u tom zemljopisnom području.

Okus i osjećaj koji ostavlja u ustima svojstva su koja su prisutna zbog više sati svjetla za dužih dana tijekom mjeseci cvjetanja riže „Basmati” u tom zemljopisnom području. Poznato je da starenje i prethodno namakanje riže „Basmati” pojačavaju ta svojstva.

Vrijeme sijanja i razmak među sjemenkama, tlo obogaćeno ugljikom, održavanje stajaće vode i tehnika navodnjavanja znatno utječu na fiziologiju usjeva riže „Basmati”.

Oznaka zemljopisnog podrijetla riže „Basmati” uživa svjetski ugled na temelju povijesnih, tradicionalnih, kulturalnih i socijalnih elemenata koji se s njom povezuju. Svaki trgovac ili kupac u Pakistanu ili inozemstvu koji naruči rižu „Basmati” koja je kultivirana, uzgojena i proizvedena u Pakistanu ili vidi da se riža oglašava ili nudi na prodaju kao riža „Basmati” iz Pakistana očekivat će da je riža koja je tako naručena, oglašena ili ponuđena na prodaju kultivirana, uzgojena i proizvedena u predmetnom zemljopisnom području te da ima posebna svojstva navedena u točkama 3.2. i 5. ovog jedinstvenog dokumenta.

Upućivanje na objavu specifikacije

—