C/2024/1713

2024 2 23

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/1713)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„BASMATI“

ES Nr.: PGI-PK-02990 – 24.8.2023

SKVN ( ) SGN (X)

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Basmati“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Pakistano Islamo Respublika

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Basmati“ – ypatingi ilgagrūdžiai aromatiniai ryžiai, auginami ir gaminami tam tikrose 4 skirsnyje apibrėžtose Indo-Gangos lygumos vietovėse.

„Basmati“ ryžiams būdingos išskirtinės savybės: ilgi ploni grūdai, pasižymintys dideliu ilgio ir pločio santykiu, išskirtinis aromatas, saldus skonis, minkšta ir puri tekstūra, subtilus išlinkis, vidutinis amilozės kiekis, verdant nesuyrantys grūdai, linijinis grūdo pailgėjimas ir nežymus grūdo pločio padidėjimas verdant.

Svarbiausios „Basmati“ ryžių savybės yra šios:

Eil. Nr.	Parametrai	Vertė
1.	Mažiausias apvirtų (šlifuotų) grūdų ilgis	6,50 mm
2.	Vidutinis apvirtų grūdų plotis	≤ 1,9 mm
3.	Mažiausias apvirtų šlifuotų ryžių ilgio ir pločio santykis	≥ 3,50
4.	Aromatas	„Basmati“ ryžiams būdingas tipiškas *basmati* aromatas, kurį daugiausia lemia lakusis junginys, t. y. 2-acetil-1-pirolinas (2AP). 2AP ir *Pandanus amaryllifolius* (pandano) kvapai yra labai panašūs.
5.	Gelio konsistencija	minkšta

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Eil. Nr.	Parametrai	Vertė
6.	Virtų grūdų tekstūra	nelimpanti
7.	Amilozės kiekis	19–26 proc.
8.	Sklaidos šarmuose verčių (angl. *Alkali Spreading Value*) intervalas	4–7
9.	Reakcija į šviesiojo paros meto trukmę	reaguoja į šviesiojo paros meto trukmę
10.	Minimalus virtų ryžių vidutinis ilgis	12,00 mm
11.	Minimalus virtų ryžių ilgio ir apvirtų ryžių ilgio santykis ARBA minimalus pailgėjimo santykis išvirus	1,70
12.	Vidutinis tūrio padidėjimo santykis	3,50
13.	Skonis ir pojūtis burnoje	virtų „Basmati“ ryžių skonis – saldus, o pojūtis burnoje – savitas, tekstūra – minkšta ir puri, o išvirti grūdai nesuyra.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

„Basmati“ ryžiai apibūdinami kaip bent viena „Basmati“ ryžių veislė arba vietinė ryžių veislė iš vienos išvestų veislių genealoginio medžio šakos. Tradicinių „Basmati“ veislių ryžiai bręsta ilgai. Tradicinių „Basmati“ veislių ryžiai reaguoja į šviesiojo paros meto trukmę, todėl jie yra pažeidžiami esant permainingam klimatui, o tai kartais lemia mažesnį derlių. Be to, tradicinių „Basmati“ ryžių veislių javai lengvai išguldomi. Taikant mokslo, genetikos bei augalų selekcijos metodikas ir išvedus patobulintas veisles, šie trūkumai buvo didžiąja dalimi pašalinti. Patobulintos veislės gali ištverti klimato permainas 4 skirsnyje apibrėžtose geografinėje auginimo vietovėje. 4 skirsnyje apibrėžtoje geografinėje auginimo vietovėje „Basmati“ ryžiai subręsta spalio arba lapkričio mėnesį, kai grūdo formavimosi proceso metu temperatūra yra palanki aromato sukaupimui ir išlaikymui.

Terminu „Basmati“ apibūdinamos veislės, išvestos iš „Basmati 370“ arba gimininges vietinių augalų veislės, kurias leidžiama naudoti pagal 1976 m. Pakistano sėklų įstatymą.

Šiuo metu pagal 1976 m. Pakistano sėklų įstatymą įregistruotos šios „Basmati“ veislės: „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“ ir „NIAB HT 18“.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

4 skirsnyje apibrėžtoje geografinėje vietovėje atliekami šie „Basmati“ ryžių gamybos veiksmai:

— žemės paruošimas ir sėjamosios medžiagos dauginimas (sėja),

— sėklų persodinimas,

— auginimas,

— plantacijos tvarkymas,

— derliaus nuėmimas.

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Pakistane „Basmati“ ryžiai auginami ir gaminami tam tikruose Azad Kašmyro rajonuose ir Pandžabo, Sindho, Chaibero Pachtunchvos (KPK) ir Beludžistano provincijose („geografinė vietovė“).

— Pandžabo provincijoje: *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*;

— Sindo provincijoje: *Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot* ir *Dadu*;

— KPK provincijoje: Malakando skyrius (Malakando, Dyro ir Svato regionai)

— Beludžistano provincijoje: *Naseerabad, Jaffarabad* ir *Sohbatpur*.

— Azad Kašmyre: *Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh*.

„Basmati“ ryžiai taip pat auginami tam tikrose Indijos vietovėse.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Paraiškos įregistruoti pavadinimą kaip saugomą geografinę nuorodą pagrindas yra „Basmati“ ryžių reputacija, tam tikra kokybė ir specifinės savybės.

Pavadinimas „Basmati“ kilęs iš dviejų pandžabų kalbos žodžių – „Bas“, kuris reiškia „aromatą“, ir „Mati“, kuris reiškia „dirvožemį“. „Basmati“ – tai negeografinis pavadinimas, pagal kurį dėl kelių amžių senumo reputacijos identifikuojami iš Indo-Gangos lygumos kilę ryžiai. Ūkininkai daug amžių augina „Basmati“ ryžius.

Istorinė kilmė ir reputacija

Pirma rašytinė nuoroda į „Basmati“ ryžius randama epinėje poemoje *Heer Ranjha*, kurią 1766 m. parašė garsus pandžabų poetas Varisas Shahas.

Istoriškai žmonių sąmonėje „Basmati“ ryžiai suvokiami kaip ypatingi ilgagrūdžiai aromatiniai ryžiai, auginami ir gaminami tam tikrame geografiniame regione, esančiame Himalajų papėdėje ir aplinkinėse teritorijose. Toks visuomenės suvokimas ir jų atpažinimas yra akivaizdus iš bendrų informacijos šaltinių:

1. Kembridžo žodyne „Basmati“ ryžiai apibūdinami kaip „*ilgagrūdžių Pietų Azijos ryžių rūšis*“.

2. Žodyne „Merriam-Webster“ „Basmati“ ryžiai apibūdinami kaip „*auginami kvapieji ilgagrūdžiai Pietų Azijos ryžiai*“.

3. „Food Encyclopedia“ (Maisto enciklopedijoje) teigiama: „„*Basmati*“ *ryžiai – tai ilgagrūdžiai ryžiai, auginami Himalajų papėdėje*“ (Jacquesas L. Rollandas ir Carola Sherman, 2006 m.).

4. „The ultimate Indian cookbook“ (Pagrindinėje Indijos kulinarinėje knygoje) teigiama: „„*Basmati*“ *ryžiai – tai ploni, ilgagrūdžiai ir šlifuoti ryžiai, auginami Šiaurės Indijoje, Pandžabe, kai kuriose Pakistano vietovėse ir Himalajų papėdėje*“ (Mindula Baljekar, 2007 m.).

5. Žodyne „English World Dictionary“ (Anglų kalbos pasaulio žodynas) „„Basmati“ ryžiai“ apibrėžiami kaip „*ilgagrūdžių ryžių rūšis, auginama Indijoje ir Pakistane ir turinti išskirtinį aromatą ir subtilų skonį*“.

6. Žodyne „Glosbe“ „Basmati“ apibrėžiami kaip „*Indijoje ir Pakistane auginamų ilgagrūdžių ryžių veislė, išsiskirianti savo aromatu*.“

7. „The Hindu“, 1998 m. rugpjūčio 21 d. straipsnyje „„Basmati“ Developed at Least 250 Years Ago“ („Basmati“ atsirado mažiausiai prieš 250 metų) rašoma: „„Istoriniai duomenys rodo, kad „Basmati“ yra išskirtinė veislė, kurią mažiausiai prieš 250 metų išvedė Indijos ir Pakistano ūkininkai ir kuri nuo to laiko auginama daugelyje šių dviejų šalių vietovių“, – sako dr. Y. L. Nene, Sekunderabade, Andra Pradeše esančio Azijos žemės ūkio istorijos fondo pirmininkas“.

8. „The Kitchen Dictionary“ (Virtuvės žodynas) „Basmati“ apibrėžiami kaip „ilgagrūdžiai ryžiai su riešutų aromatu ir tvirta tekstūra, galbūt dėl brandinimo. „Basmati“ (...) Indijoje ir Pakistane vartojami tūkstančius metų ir puikiai tinka naudoti su kario troškiniais.“

9. „Food News“ (Maisto naujienų) straipsnyje „How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe“ (Kaip PUIKIAI paruošti patiekalą su „Basmati“ ryžiais) patariama: „Patarimai, kaip įsigyti puikių „Basmati“ ryžių. Jau daugelį metų perkame ir naudojame tinkamos rūšies ryžius – karališkuosius „Basmati“ ryžius ir visada vertiname jų nekintančią kokybę. Nors yra daug kitų prekių ženklų ryžių, būtinai pirkite Indijos arba Pakistano, tik taip įsigysite autentiškų „Basmati“ ryžių“.

Dėl ypatingų skonio, aromato ir kulinarinių savybių, kurios tinkamiausios tokiems azijietiškiems patiekalams kaip birjanis ir plovas (*pulao*), „Basmati“ ryžiai labai išpopuliarėjo daugelyje užsienio šalių. „Basmati“ ryžių paklausa augo kelis pastaruosius dešimtmečius. „Basmati“ ryžiai buvo ir toliau yra eksportuojami į didžiąsias viso pasaulio šalis, įskaitant Saudo Arabiją, Kuveitą, Jungtinius Arabų Emyratus, Jungtinę Karalystę, Jungtines Amerikos Valstijas, Kanadą ir Europos šalis.

Aplinkos veiksniai

Didelė drėgmė: grūdo formavimosi laikotarpiu, kuris yra pats svarbiausias, kad geriausiai atsiskleistų „Basmati“ ryžių kokybinės savybės, vidutinė santykinė drėgmė „Basmati“ ryžių auginimo regione yra 60–65 proc. Tačiau drėgmė nėra vienintelis veiksnys, lemiantis kokybines šių ryžių savybes. „Basmati“ ryžių kokybinių savybių formavimuisi svarbi aplinkos, vandens ir dirvožemio veiksnių sąveika.

Saulės spinduliuotė ir dienos ilgumas: „Basmati“ ryžių auginimui reikia šių klimato sąlygų: per visą pasėlių auginimo laikotarpį – ilgai šviečiančios saulės ir 20–35 °C temperatūros, o naktį žemos temperatūros ir sumažėjusio palaikomojo kvėpavimo. „Basmati“ ryžių auginimo regionuose konkrečiu kalendorinio mėnesio laikotarpiu diena yra ilgesnė nei tose vietovėse, kur jie neauginami. Be to, kadangi ryžiai – trumpadienis augalas, ryžių lauke brendimo procesas yra vėlesnis tose vietose, kur dienos yra ilgesnės. Vietose, kur šviesus paros metas yra ilgesnis, grūdai subręsta vėliau. Šviesiojo paros meto trukmės, dėl kurios augantys grūdai gauna optimalų saulės spinduliuotės kiekį, ir kitų veiksnių, tokių kaip temperatūra ir drėgmė Indo-Gangos lygumoje, sąveika lemia tai, kad „Basmati“ ryžiai savyje sukaupia ir išlaiko aromatinius junginius ir kitas savybes. Ryžių auginimui šioje geografinėje vietovėje puikiai tinka liepos–lapkričio mėn. temperatūros ir saulės spinduliuotė. Nuo rugsėjo mėn. pabaigos temperatūra sumažėja, dienos tampa šviesesnės (padidėja saulėtų valandų skaičius) ir švelnesnės (25–32 °C), o naktys vėsesnės (20–22 °C). Tokios klimato sąlygos puikiai tinka unikaliam „Basmati“ ryžių aromatui ir kitoms specifinėms jų savybėms vystytis.

Pakankamas aprūpinimas vandeniu: drėkinimui daugiausia naudojamas kanaluose susikaupiantis lietaus ir Himalajuose tirpstančio sniego vanduo. „Basmati“ ryžių auginimui ir jų aromatui būtinas didelis vandens kiekis (išsamiau apie tai rašoma toliau šiame skyriuje).

Įprastas dirvožemis: Geografinę vietovę sudaro derlingos aliuvinės Indo upės ir Čenabo, Ravio, Dželamo bei Satledžo upių lygumos. Todėl skirtingoms geografinės vietovės dalims būdingas aliuvinis dirvožemis, kuriame yra daug mineralinių medžiagų, vandens suneštų iš Himalajų. Šios geografinės vietovės dirvožemis susiformavęs iš sąnašų Indo-Gangos lygumoje. Jis yra šiek tiek šarminis (pH – 7,3–8,5), gilus (> 1 m), vandeniui pralaidus ir daugiausia sudarytas iš priesmėlio ir priemolio. Šis dirvožemis paprastai pasižymi nedideliu (< 0,5 proc.) arba vidutiniu (0,5–0,75 proc.) organinės anglies kiekiu. Dirvožemio molyje dominuoja ilitas – daug kalio turintis mineralas. Taigi, kaip rodo dirvožemio derlingumo būklės pagal kalio (K) kiekį įvertinimas nuo vidutinės (120–280 kg K/ha) iki geros (> 280 kg K/ha), šiame dirvožemyje gausu kalio.

Temperatūra: geografinėje vietovėje grūdo formavimosi laikotarpiu temperatūra išlieka vidutinė (nuo 32 °C dieną iki 20 °C naktį), dėl to grūdai įgauna stiprų aromatą. Pagrindinė „Basmati“ ryžių aromato cheminė sudedamoji dalis yra 2-acetil-1-pirolinas, kuris yra lakus. Aromatas geriausiai išlaikomas tuomet, kai grūdo formavimosi laikotarpiu vyrauja vidutinė temperatūra.

Žmogiškieji veiksniai

„Basmati“ ryžių kokybei didelės įtakos turi persodinimo laikas. Įprastinėmis sąlygomis, jei tradicinių aukštų „Basmati“ veislių ryžių sėjinukai persodinami iki birželio 30 d., augalai smarkiai išauga ir žydėjimo ar grūdo formavimosi etape yra linkę išgulti. Taigi, optimalus sėjinukų persodinimo laikas yra pirma liepos mėn. pusė.

Sėjinukai persodinami eilėmis po 2 sėjinukus kupste, tarp eilių ir tarp augalų išlaikomi 22,5x22,5 cm tarpai. Sėjinukai turi būti sodinami negiliai (2–3 cm gylyje), nes pasodinus giliai praeina daugiau laiko kol augalas prigyja ir jis leidžia mažiau atžalų.

Po sodinimo ryžių laukuose iki 2–3 savaičių palaikomas stovintis vanduo. Tai padeda augalams prigyti ir leidžia kontroliuoti piktžoles. Po šio laikotarpio laukai drėkinami tik tuomet, kai stovintis vanduo susigeria.

„Basmati“ ryžiai auginami anglimi praturtintame dirvožemyje pridedant 8–10 t/ha ūkių mėšlo arba žaliųjų trąšų su ankštiniais augalais.

„Basmati“ ryžių derlius nuimamas kai subręsta 90 proc. grūdų, siekiant išvengti nuostolių dėl grūdų sutrupėjimo, javų išgulimo ir fizinės žalos grūdams. Nuimtas javų derlius paprastai tą pačią dieną arba kiek galima anksčiau iškuliamas ir išdžiovinamas iki 12–14 proc. drėgmės, kad laikymo metu ant grūdų neatsirastų pelėsio, neįsiveistų bet koks kitas grybelis ar nepakenktų vabzdžiai.

5.2. *Produkto ypatumai*

„Basmati“ ryžiams būdingos savybės: ilgi ploni grūdai, pasižymintys dideliu ilgio ir pločio santykiu, išskirtinis aromatas, saldus skonis, minkšta ir puri tekstūra, subtilus išlinkis (minimalus apvirtų šlifuotų ryžių ilgio ir pločio santykis yra 3,50 mm), vidutinis amilozės kiekis (19–26 proc.), verdant nesuyrantys grūdai, linijinis grūdo pailgėjimas ir nežymus grūdo pločio padidėjimas verdant.

„Basmati“ ryžių ilgio ir pločio santykis yra mažiausiai 3:5, o kitų rūšių ryžių ilgio ir pločio santykis yra < 3:5. Pavyzdžiui „Thai Jasmine Rice“ ryžių ilgio ir pločio santykis yra 3:4, o „Ponni“ ryžių – 3:2.

„Basmati“ ryžiai skleidžia specifinį aromatą laukuose, nuimant derlių, saugyklose, šlifavimo metu, verdant ir valgant. Šis aromatas atsiranda dėl harmoningo įvairių rūšių cheminių junginių, tarp kurių vyrauja 2-acetil-1-pirolinas (2AP), derinio; pastarasis cheminis junginys yra labiausiai vyraujantis, jis suteikia „Basmati“ ryžiams išraiškingą aromatą ir skonį.

Verdant „Basmati“ ryžių grūdai išlieka nesuirę dėl jiems būdingo žemo glikemijos indekso. Saldų virtų „Basmati“ ryžių skonį ir savitą pojūtį burnoje lemia įvairūs veiksniai, įskaitant vidutinį amilozės kiekį, dėl kurio ryžių tekstūra yra minkšta ir puri, o verdant grūdai nesuyra.

Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės, reputacijos ar kitos ypatybės ryšys

Ypatingos šių ryžių savybės susiformuoja dėl įvairių gamtos ir žmogaus veiklos veiksnių, susijusių su „Basmati“ ryžių sodinimu, derliaus nuėmimu ir perdirbimu.

„Basmati“ ryžiai savo aromatą, be kitų ypatybių, įgyja dėl ilgesnio šviesiojo paros meto, vyraujančio geografinėje vietovėje, kurioje jie auginami, ir kitų veiksnių, tokių kaip vidutinė temperatūra grūdo formavimosi laikotarpiu, drėgmė ir saulės spinduliuotė toje geografinėje vietovėje, sąveikos.

Su ryžių skoniu ir pojūčiu burnoje susijusias savybes lemia toje geografinėje vietovėje ilgai šviečianti saulė, kai „Basmati“ ryžių žydėjimo mėnesiais dienos yra ilgesnės. Žinoma, kad „Basmati“ ryžių brandinimas ir mirkymas sustiprina šias savybes.

Sėklų sodinimo laikas ir tankumas, taip pat užtikrinimas, kad dirvožemis būtų praturtintas anglimi, stovinčio vandens palaikymas ir drėkinimo metodai turi didelį poveikį „Basmati“ ryžių fiziologijai.

Su „Basmati“ ryžiais susiję istoriniai, tradiciniai, kultūriniai ir socialiniai aspektai suteikia jiems pasaulinę geografinės nuorodos reputaciją. Bet kuris prekybos veikloje dalyvaujantis subjektas ar visuomenės narys Pakistane ar užsienyje, užsisakydamas Pakistane užaugintų ir pagamintų „Basmati“ ryžių arba matydamas šių ryžių reklamą ar parduodamus „Basmati“ ryžius iš Pakistano, tikėsis, kad užsakyti, reklamuojami ar parduodami ryžiai bus išauginti ir pagaminti konkrečioje geografinėje vietovėje, pasižyminčioje ypatingomis savybėmis, kaip nurodyta šio Bendrojo dokumento 3.2 ir 5 skirsniuose.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

—