C/2024/1713

23.2.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1713)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"BASMATI"

ES Nr.: PGI-PK-02990 — 24.8.2023

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

"Basmati"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Pakistānas Islāma Republika

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība.

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Basmati" rīsi ir īpaši aromātiskie gargraudu rīsi, kurus audzē un ražo konkrētās Indas-Gangas līdzenuma teritorijās, kas noteiktas 4. punktā.

"Basmati" rīsu savdabīgās īpašības ir to garais, tievais kodols ar lielu garuma un platuma attiecību, izsmalcināts aromāts, salda garša, maiga un mīksta konsistence, neliels izliekums, vidēji augsts amilozes saturs, augsta graudu noturība pret sadalīšanos vārot un kodola lineāra pagarināšanās ar pavisam nelielu piebriešanu platumā vārīšanas laikā.

Turpmāk ir izklāstītas "Basmati" rīsu galvenās īpašības.

Nr.	Parametrs	Vērtība
1.	Iepriekš termiski apstrādātu noslīpētu graudu minimālais garums	6,50 mm
2.	Iepriekš termiski apstrādātu graudu vidējais platums	≤ 1,9 mm
3.	Iepriekš termiski apstrādātu noslīpētu rīsu minimālā garuma un platuma attiecība	≥ 3,50
4.	Aromāts	"Basmati" rīsiem ir tipisks basmati aromāts, ko galvenokārt rada gaistošais savienojums 2-acetil-1-pirolīns (2AP). 2AP smarža ir ļoti līdzīga *Pandanus amaryllifolius* (*Pandan*) smaržai.
5.	Želejveida konsistence	Mīksta

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Nr.	Parametrs	Vērtība
6.	Vārītu graudu konsistence	Nav lipīgi
7.	Amilozes saturs	19–26 %
8.	Sārmu izkliedes vērtības diapazons	4–7
9.	Jutīgums pret fotoperiodu	Jutīgi pret fotoperiodu
10.	Vārītu rīsu minimālais vidējais garums	12,00 mm
11.	Minimālā vārītu rīsu garuma un iepriekš termiski apstrādātu rīsu garuma attiecība JEB minimālā pagarinājuma koeficients vārīšanas laikā	1,70
12.	Vidējais tilpuma palielinājuma koeficients	3,50
13.	Garša un ēdot jūtamā konsistence	Vārītu "Basmati" rīsu saldā garša un savdabīgā ēdot jūtamā konsistence — vārītu graudu maigā un mīkstā konsistence ar augstu noturību pret sadalīšanos.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

"Basmati" rīsu izcelsmei raksturīgs tas, ka to selekcijas gaitā izmantota vismaz viena "Basmati" rīsu šķirne / tradicionāla vietējā šķirne. Tradicionālajām "Basmati" rīsu šķirnēm ir ilgs nogatavošanās periods. Tradicionālo "Basmati" rīsu šķirņu jutīgums pret noteiktu gaismas un tumsas perioda attiecību (fotoperiodu) padara tās neaizsargātas pret nepastāvīgiem klimatiskajiem apstākļiem, kuri dažreiz var samazināt ražīgumu. Turklāt tradicionālajām "Basmati" rīsu šķirnēm var būt zema noturība pret veldrēšanos. Šķirnēm, kas uzlabotas, izmantojot zinātniskas, ģenētiskas un augu selekcijas metodes, minētie ierobežojumi ir lielākoties novērsti. Uzlabotās šķirnes var izturēt klimata izmaiņas, kas vērojamas 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. "Basmati" rīsi 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā nogatavojas oktobrī vai novembrī, kad temperatūra graudu veidošanās laikā veicina aromāta uzkrāšanos un saglabāšanos.

"Basmati" rīsus iegūst no šķirnēm, kas cēlušās no šķirnes "Basmati 370" vai saistītas tradicionālas vietējās šķirnes un kas apstiprinātas ar Pakistānas 1976. gada Sēklu likumu.

Pašlaik saskaņā ar Pakistānas 1976. gada Sēklu likumu ir paziņotas šādas "Basmati" šķirnes: "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" un "NIAB HT 18".

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Šā dokumenta 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā noris šādi "Basmati" rīsu ražošanas posmi:

— zemes sagatavošana un pavairošana (sēšana);

— stādu pārstādīšana;

— audzēšana;

— stādījumu pārvaldība;

— ražas novākšana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Basmati" rīsus Pakistānā audzē un ražo noteiktos Azada Džammu un Kašmīras [*Azad Jammu and Kashmir*] reģionos, kā arī Pendžābas [*Punjab*], Sindas [*Sindh*], Ziemeļrietumu pierobežas [*Khyber Pakhtunkhwa*] (*KPK*) un Beludžistānas [*Baluchistan*] provincē ("ģeogrāfiskais apgabals"), proti:

— Pendžābas provincē: *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,*

— Sindas provincē: *Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot* un *Dadu,*

— Ziemeļrietumu pierobežas provincē: *Malakand* apgabals (*Malakand, Dir* un *Swat* reģioni),

— Beludžistānas provincē: *Naseerabad, Jaffarabad* un *Sohbatpur,*

— Azada Džammu un Kašmīrā: *Mirpur, Bhimber, Poonch* un *Bagh*.

"Basmati" rīsus audzē arī noteiktos Indijas apgabalos.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

"Basmati" rīsu reputācija, noteikta kvalitāte un raksturīgās īpašības ir pamats pieteikumam, lai to nosaukumu reģistrētu kā aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Nosaukums "Basmati" ir atvasināts no divu pandžabu valodas vārdu saknēm: "Bas" — "aromāts" un "Mati" — "zeme". "Basmati" ir neģeogrāfisks nosaukums, ar kuru, pateicoties gadsimtu gaitā iegūtajai reputācijai, apzīmē Indas-Gangas līdzenumā audzētus rīsus. Lauksaimnieki "Basmati" rīsus ir audzējuši daudzus gadsimtus.

Vēsturiskā izcelsme un reputācija

Pirmā rakstiskā atsauce uz "Basmati" rīsiem ir atrodama izcilā Pendžābas dzejnieka *Varis Shah* eposā "Heer Ranjha", kas sarakstīts pandžabu valodā 1766. gadā.

Vēsturiski sabiedrībā par "Basmati" rīsiem tiek uzskatīti īpaši gargraudu aromātiskie rīsi, ko audzē un ražo konkrētā ģeogrāfiskajā reģionā Himalaju pakājē un apkārtējos apgabalos. Sabiedrībā izplatīto priekšstatu par produktu un tā atpazīstamību apliecina vispārējs informācijas avotu kopums, kurā ietilpst, piemēram, turpmāk uzskaitītie darbi.

1. Kembridžas vārdnīcā "basmati rīsi" ir definēti kā "*Dienvidāzijas gargraudu rīsu veids*".

2. *Merrian-Webster* vārdnīcā "basmati rīsi" ir definēti kā "*kultivēti aromātiskie gargraudu rīsi, kuru izcelsme ir Dienvidāzijā*".

3. Pārtikas produktu enciklopēdijā teikts šādi: "*basmati rīsi — šauri gargraudu rīsi, ko audzē Himalaju pakājē*" (*Jacques L. Rolland* un *Carol Sherman*, 2006).

4. Indiešu pavārgrāmatā teikts šādi: "*Basmati ir tievi noslīpēti gargraudu rīsi, ko audzē Indijas ziemeļos, Pendžābā, daļā Pakistānas un Himalaju pakājē*" (*Mindula Baljekar*, 2007).

5. *English World Dictionary* "basmati rīsi" ir definēti kā "*gargraudu rīsu veids, ko audzē galvenokārt Indijā un Pakistānā un kam piemīt savdabīgs aromāts un maiga garša*".

6. *Glosbe* vārdnīcā norādīts, ka "basmati" ir "*Indijā un Pakistānā audzētas šķirnes gargraudu rīsi, kas ievērojami ar savu smaržu*".

7. *The Hindu*, "Basmati Developed at Least 250 Years Ago" [Basmati rīsi radīti vismaz pirms 250 gadiem], 1998. gada 21. augusts: "Vēsturiskie pierādījumi liecina, ka "Basmati" ir īpaša šķirne, kuru Indijas un Pakistānas lauksaimnieki ir izveidojuši vismaz pirms 250 gadiem un kuru kopš tā laika audzē daudzviet šajās divās valstīs," saka *Dr. Y. L. Nene*, Āzijas Lauksaimniecības vēstures fonda priekšsēdētājs, *Secunderabad, Andhra Pradesh*".

8. Kulinārijas vārdnīcā "basmati" definēti kā "gargraudu rīsi ar riekstainu garšu un stingru konsistenci, ko tie, iespējams, ieguvuši izturēšanas laikā. "Basmati" rīsi (..) ir izmantoti Indijā un Pakistānā tūkstošiem gadu un teicami sader ar kariju.

9. *Food News*, "PERFEKTU "Basmati" rīsu recepte": "Padomi perfektu "Basmati" rīsu pagatavošanai. Gadiem ilgi esam iegādājušies īstos rīsus, proti, *Royal Basmati Rice*, un vienmēr esam atzinīgi vērtējuši to nemainīgo kvalitāti. Ir pieejami daudzi citi zīmoli, bet, lai iegādātos autentiskus "Basmati" rīsus, pārliecinieties, ka tie iegūti Indijā vai Pakistānā".

Ņemot vērā "Basmati" rīsu īpašo garšu, aromātu un kulinārās īpašības, kas ir īpaši piemērotas tādu Āzijas ēdienu kā *biryani* un *pulao* gatavošanai, tie ir kļuvuši ļoti populāri daudzās ārvalstīs. Pieprasījums pēc "Basmati" rīsiem dažu pēdējo desmitgažu laikā ir palielinājies. "Basmati" rīsi tika un joprojām tiek eksportēti uz lielākajām pasaules valstīm, kuru vidū ir Saūda Arābija, Kuveita, Apvienotie Arābu Emirāti, Apvienotā Karaliste, Amerikas Savienotās Valstis, Kanāda, kā arī Eiropas valstis.

Vides faktori

Liels mitrums. Graudu veidošanās periodā, kas ir vissvarīgākais periods "Basmati" rīsu kvalitātes iezīmju optimālai nodrošināšanai, vidējais relatīvais mitrums "Basmati" rīsu audzēšanas apgabalā ir no 60 līdz 65 %. Tomēr mitrums nav vienīgais faktors, kas nosaka kvalitātes parametrus. "Basmati" rīsu kvalitātes iezīmju noteikšanā svarīga nozīme ir vides, ūdens un augsnes faktoru mijiedarbībai.

Saules starojums un dienas garums. "Basmati" rīsu audzēšanai vajadzīgie klimatiskie apstākļi ietver ilgstošu saulesgaismu un 20–35 °C temperatūru visā auga augšanas laikā, zemu nakts temperatūru un samazinātu uzturošo elpošanu. "Basmati" rīsu audzēšanas reģionos dienas garums attiecīgajā kalendārā mēneša periodā ir ilgāks nekā apgabalos, kur tos neaudzē. Turklāt, tā kā rīsi ir "īsās dienas" augi, to nogatavošanās periods ir ilgāks apgabalos, kuros ir garākas dienas. Apgabalos, kuros gaišais diennakts laiks ir ilgāks, graudu nogatavošanās periods ir vēl garāks. Fotoperiods, kas nodrošina, ka augošie graudi saņem optimālu saules starojuma līmeni, mijiedarbībā ar citiem faktoriem, piemēram, temperatūru un mitrumu Indas-Gangas līdzenumā, nodrošina, ka "Basmati" rīsi var iegūt un saglabāt aromātiskos savienojumus, kā arī citas īpašības. Temperatūra un saules starojums ģeogrāfiskajā apgabalā no jūlija līdz novembrim ir ideāli piemēroti, lai tajā audzētu rīsus. No septembra beigām temperatūra krītas, dienas kļūst skaidrākas (palielinās saulesgaismas stundu skaits) un mērenākas (25–32 °C), un naktis kļūst vēsākas (20–22 °C). Šādi klimatiskie apstākļi ir ļoti piemēroti "Basmati" rīsu unikālās smaržas un citu specifisko īpašību attīstībai.

Pietiekama ūdensapgāde. Lielākoties apūdeņošanai tiek izmantots kanālos esošais lietusūdens / izkusušā sniega ūdens no Himalajiem. Liela ūdens apjoma pieejamība ir svarīga "Basmati" rīsu audzēšanai un aromātam (aprakstīts sīkāk tālāk šajā iedaļā).

Normāla augsne. Ģeogrāfisko apgabalu veido auglīgie upju — Indas, Čenābas [*Chenab*], Rāvi [*Ravi*], Džhelumas [*Jhelum*] un Satledžas [*Sutlej*] — aluviālie līdzenumi. Tādējādi ģeogrāfiskā apgabala dažādajām daļām ir raksturīga aluviāla augsne, kas bagāta ar minerālvielām, kuras atnes ūdeņi no Himalajiem. Augsnes ģeogrāfiskajā apgabalā ir veidojušās no Indas-Gangas alūvija. Tām ir vāji sārmaina reakcija (pH 7,3–8,5), un tās ir dziļas (> 1 m), labi drenētas, un to struktūra parasti ir no smilšaini mālainas līdz mālainai. Šajās augsnēs organiskā oglekļa saturs parasti ir no zema (< 0,5 %) līdz vidējam (0,5–0,75 %). Augsnes māla frakciju galvenokārt veido ar kāliju bagāts minerāls illīts. Tāpēc šajās augsnēs ir augsts kālija (K) saturs, ko apliecina vidēja (120–280 kg K/ha) līdz augsta (>280 kg K/ha) augsnes auglība pēc K satura.

Temperatūra. Temperatūra graudu veidošanās periodā ģeogrāfiskajā apgabalā saglabājas mērena (no 32 °C dienā līdz 20 °C naktī), nodrošinot, ka graudos veidojas spēcīgs aromāts. Galvenais "Basmati" rīsu aromātu noteicošais ķīmiskais komponents ir 2-acetil-1-pirolīns, un tas ir gaistošs. Maksimāli daudz aromāta saglabājas tad, ja graudu veidošanās periodā ir mērena temperatūra.

Cilvēkfaktori

"Basmati" rīsu kvalitāti būtiski ietekmē pārstādīšanas laiks. Normālos apstākļos, ja tradicionālās augstās "Basmati" rīsu šķirnes pārstāda līdz 30. jūnijam, notiek pārmērīga veģetatīvā augšana un pastāv lielāka iespēja, ka stiebri ziedēšanas vai graudu veidošanās posmā saveldrēsies. Tādējādi optimāls stādu pārstādīšanas laiks ir jūlija pirmajā pusē.

Stādus pārstāda rindās pa diviem, starp rindām un augiem nodrošinot 22,5 x 22,5 cm attālumu. Stādi būtu jāstāda nelielā dziļumā (2–3 cm), jo, ja tos iestāda dziļi, tiem vajadzīgs ilgāks laiks, lai iesakņotos, kā arī pasliktinās cerošana.

Rīsa laukos 2–3 nedēļas pēc stādīšanas nodrošina stāvošu ūdeni, kas palīdz veidoties spēcīgiem augiem un ierobežot nezāļu augšanu. Pēc minētā perioda laukus apūdeņo tikai pēc stāvošā ūdens uzsūkšanās.

"Basmati" rīsus audzē augsnē, kas bagātināta ar oglekli, izmantojot kūtsmēslus (8–10 t/ha) vai zaļmēslojumu (pākšaugus).

Lai izvairītos no zudumiem, ko izraisa nobiršana, veldrēšanās un fiziski graudu bojājumi, "Basmati" rīsu ražu novāc, kad ir nogatavojušies 90 % graudu. Novākto ražu parasti kuļ tajā pašā dienā vai pēc iespējas ātrāk un kaltē, līdz mitruma saturs ir 12–14 %, lai novērstu graudu pelēšanu vai citu sēņu slimību vai kukaiņu kaitējuma rašanos glabāšanas laikā.

5.2. *Produkta specifika*

"Basmati" rīsu raksturīgās īpašības ir to garais, tievais kodols ar lielu garuma un platuma attiecību, izsmalcināts aromāts, salda garša, maiga un mīksta konsistence, neliels izliekums (iepriekš termiski apstrādātu noslīpētu rīsu minimālā garuma un platuma attiecība ir 3,50 mm), vidēji augsts amilozes saturs (19–26 %), augsta graudu noturība pret sadalīšanos vārot un kodola lineāra pagarināšanās ar pavisam nelielu piebriešanu platumā vārīšanas laikā.

"Basmati" rīsu garuma un platuma attiecība ir vismaz 3:5, savukārt citu veidu rīsiem tā parasti ir < 3:5. Piemēram, Taizemes jasmīnu rīsu garuma un platuma attiecība ir 3:4, un *Ponni* rīsu — 3:2.

"Basmati" rīsi augšanas, ražas novākšanas, glabāšanas, slīpēšanas, gatavošanas un ēšanas laikā izdala īpatnēju aromātu. Šo aromātu nodrošina līdzsvarota dažādu ķīmisko savienojumu kombinācija, kurā dominē 2-acetil-1-pirolīns (2AP), kas "Basmati" rīsiem piešķir savdabīgo smaržu un garšu.

Vārītu "Basmati" rīsu raksturīga iezīme ir augsta graudu noturība pret sadalīšanos zemā glikēmiskā indeksa dēļ. Vārītu "Basmati" rīsu saldo garšu un savdabīgo ēšanas laikā jūtamo konsistenci nosaka dažādi faktori, kuru vidū ir vidēji augstais amilozes saturs, kas vārītiem graudiem nodrošina maigu un mīkstu konsistenci un augstu noturību pret sadalīšanos.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām

Minētās raksturīgās īpašības ir atkarīgas no dažādiem dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem "Basmati" rīsu sēšanā, ražas novākšanā un apstrādē.

"Basmati" rīsi savas īpašības, ieskaitot aromātu, iegūst, pateicoties šādu faktoru mijiedarbībai: ilgāks gaišais diennakts laiks to audzēšanas ģeogrāfiskajā apgabalā, mērena temperatūra graudu veidošanās laikā, kā arī mitrums un saules starojums attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tādas īpašības kā garšu un ēšanas laikā jūtamo konsistenci piešķir ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgā ilgstošā saules gaisma garajās dienās "Basmati" rīsu ziedēšanas mēnešos. "Basmati" rīsu izturēšana un iepriekšēja izmērcēšana minētās īpašības pastiprina.

Stādīšanas laiks un stādu izvietojums, kā arī ar oglekli bagātinātas augsnes nodrošināšana, stāvoša ūdens saglabāšana un apūdeņošanas metodes ievērojami ietekmē "Basmati" rīsu fizioloģiju.

Ar "Basmati" rīsiem saistītie vēsturiskie, tradīciju, kultūras un sociālie elementi šiem rīsiem kā ar ģeogrāfisku norādi apzīmētam produktam nodrošina reputāciju visā pasaulē. Jebkurš tirdzniecības profesionālis vai sabiedrības loceklis Pakistānā vai ārvalstīs, pasūtot Pakistānā audzētus un ražotus "Basmati" rīsus vai redzot rīsus, kuri tiek reklamēti vai pārdoti kā "Basmati" rīsi no Pakistānas, sagaida, ka šis pasūtītais, reklamētais vai pārdotais produkts būs rīsi, kuri audzēti un ražoti attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā un kuriem ir raksturīgās īpašības, kas aprakstītas šā vienotā dokumenta 3.2. un 5. punktā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

—