C/2024/1713

23.2.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/1713)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"BASMATI"

Nru tal-UE: PGI-PK-02990 — 24.8.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Basmati"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Ir-Repubblika Iżlamika tal-Pakistan

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 1.6: Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati.

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Ir-ross "Basmati" huwa ross aromatiku speċjali ta' ħabba twila mkabbar u prodott f'żoni speċifiċi tal-Pjanuri Indo-Gangetiċi (IGP) definiti fit-taqsima 4.

Il-karatteristiċi distintivi tar-ross "Basmati" huma l-ħbub il-qamħirrum twal u rqaq tiegħu bi proporzjon għoli tat-tul mal-wisa', aroma skwiżita, togħma ħelwa, konsistenza ratba u ħafifa, kurvatura delikata, kontenut intermedju ta' amilożju, integrità għolja tal-ħabba waqt it-tisjir, u elongazzjoni lineari tal-ħbub il-qamħirrum bl-inqas nefħiet mill-wisa' waqt it-tisjir.

Il-karatteristiċi prinċipali tar-ross "Basmati" huma dawn li ġejjin:

Nru Sr.	Parametri	Valur
1.	Tul minimu tal-ħabba qabel ma tissajjar (wara t-tħin)	6,50 mm
2.	Wisa' medja tal-ħabba qabel ma tissajjar	≤ 1,9 mm
3.	Proporzjon minimu tat-tul/wisa' tar-ross mitħun qabel ma jissajjar	≥ 3,50
4.	Aroma	Ir-ross "Basmati" għandu aroma tipika ta' basmati li fil-biċċa l-kbira tirriżulta minn kompost volatili, jiġifieri 2-aċetil-1-pirolin (2AP). Ir-riħa ta' 2AP u dik ta' *Pandanus amaryllifolius* (Pandan) huma simili ħafna.
5.	Konsistenza tal-ġell	Artab

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Nru Sr.	Parametri	Valur
6.	Konsistenza tal-ħabba msajra	Ma twaħħalx
7.	Kontenut ta' amiloż	19-26 %
8.	Medda tal-Valur tat-Tkattir tal-Alkali (ASV)	4-7
9.	Sensittività tal-fotoperjodu	Fotoperjodikament sensittiv
10.	Tul medju minimu tar-ross imsajjar	12,00 mm
11.	Proporzjon minimu tat-tul tar-ross imsajjar/tat-tul tar-ross qabel ma jissajjar JEW proporzjon tal-elongazzjoni minima mat-tisjir	1,70
12.	Proporzjon medju tal-espansjoni tal-volum	3,50
13.	Togħma u sensazzjoni fil-ħalq	It-togħma ħelwa u s-sensazzjoni distinta fil-ħalq tar-ross "Basmati" msajjar: konsistenza ratba u ħafifa b'integrità għolja tal-ħabba msajra

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Ir-ross "Basmati" huwa kkaratterizzat minn mill-inqas razza waħda ta' ross "Basmati"/razza lokali fl-arblu tar-razza tal-istorja tat-tnissil. Il-varjetajiet tradizzjonali tar-ross "Basmati" huma varjetajiet li jdumu jservu żmien twil. Is-"sensittività tal-fotoperjodu" tal-varjetajiet tradizzjonali tar-ross "Basmati" tagħmilhom vulnerabbli għal klima erratika, li xi drabi tnaqqas il-produttività. Barra minn hekk, il-varjetajiet tradizzjonali tar-ross "Basmati" jistgħu jkunu vulnerabbli għat-tgħattin. Dawn il-limitazzjonijiet ġew megħluba fil-biċċa l-kbira fil-varjetajiet evoluti bl-użu ta' metodoloġiji xjentifiċi, ġenetiċi u tat-tnissil tal-pjanti. Il-varjetajiet li evolvew jistgħu jifilħu għall-varjazzjonijiet fil-klima fi ħdan iż-Żoni Ġeografiċi ddefiniti fit-taqsima 4. Il-"Basmati" jimmatura matul ix-xhur ta' Ottubru jew Novembru fiż-Żoni Ġeografiċi ddefiniti fit-taqsima 4 meta t-temperatura tkun favorevoli għall-akkumulazzjoni u ż-żamma tal-aroma matul il-proċess tal-mili tal-ħabba.

"Basmati" tirreferi għal varjetajiet derivati minn Basmati 370 jew minn razza lokali relatata u awtorizzata skont l-Att dwar iż-Żrieragħ tal-Pakistan tal-1976.

Il-varjetajiet notifikati tal-"Basmati" skont l-Att dwar iż-Żrieragħ tal-Pakistan tal-1976 attwalment jinkludu Basmati 370, Basmati C622, Basmati Pak, Basmati 198, Basmati 385, Super Basmati, Basmati 2000 Shaheen, Basmati, Basmati 515, PK 1121 aromatiku, 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 u NIAB HT 18.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi tal-produzzjoni tal-"Basmati" li ġejjin iridu jsiru fiż-Żona Ġeografika ddefinita fit-taqsima 4:

— Il-preparazzjoni tal-art u propagazzjoni (żrigħ)

— It-tħawwil mill-ġdid taż-żrieragħ

— Il-kultivazzjoni

— L-immaniġġjar tal-pjantaġġuni

— Il-ħsad

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Fil-Pakistan, il-"Basmati" jitkabbar u jiġi prodott f'distretti speċifiċi ta' Azad Jammu u Kashmir, u fil-provinċji ta' Punjab, Sindh, il-Provinċja tal-Fruntiera tal-Majjistral (KPK) u Baluchistan ("Żona Ġeografika"):

— Fil-provinċja ta' 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;

— Fil-provinċja ta' Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot u Dadu;

— Fil-provinċja KPK: Id-Diviżjoni ta' Malakand (id-Distretti ta' Malakand, Dir, Swat);

— Fil-provinċja ta' Baluchistan: Naseerabad, Jaffarabad u Sohbatpur.

— F'Azad Jammu u Kashmir: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

Il-"Basmati" qiegħed jitkabbar ukoll f'żoni speċifiċi tal-Indja.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-Żona Ġeografika*

Ir-reputazzjoni, il-kwalità partikolari u l-karatteristiċi speċifiċi tar-ross "Basmati" huma l-bażi tal-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni bħala indikazzjoni ġeografika protetta.

L-isem "Basmati" ġej minn żewġ għeruq ta' kliem bil-Punjabi, "Bas" li tfisser "aroma" u "Mati" li tfisser "ħamrija". "Basmati" huwa isem mhux ġeografiku li, bis-saħħa tar-reputazzjoni tiegħu li ilha s-sekli, jidentifika r-ross li ġej mill-IGP. Il-bdiewa ilhom ikabbru r-ross "Basmati" għal ħafna sekli.

L-oriġini u r-reputazzjoni storiċi

L-ewwel referenza rreġistrata għar-ross "Basmati" tinsab fil-poeżija epika bil-Punjabi tal-1766, Heer Ranjha, mill-poeta l-kbir minn Punjab Varis Shah.

Storikament, ir-ross "Basmati" kien assoċjat f'moħħ il-pubbliku bħala ross aromatiku speċjali tal-ħabba twila mkabbar u prodott f'reġjun ġeografiku partikolari li jinsab fl-għoljiet il-baxxi tal-Himalayas u fiż-żoni tal-madwar. Din il-perċezzjoni tal-pubbliku u r-rikonoxximent huma evidenti mill-korp ġenerali ta' informazzjoni bħal dawn li ġejjin:

1. Id-Dizzjunarju ta' Cambridge jiddefinixxi "Basmati" bħala "*Tip ta' ross min-Nofsinhar tal-Asja b'Ħabba Twila*".

2. Id-Dizzjunarju ta' Merrian-Webster jiddefinixxi "Basmati" bħala "*Ross ta' Ħabba Twila aromatiku kkultivat li joriġina min-Nofsinhar tal-Asja*".

3. Il-Food Encyclopedia jgħid: "*ir-ross basmati – ross dejjaq tal-ħabba twila mkabbar fl-għoljiet baxxi tal-Himalayas*" (Jacques L. Rolland u Carol Sherman, 2006).

4. L-aktar ktieb tat-tisjir Indjan magħruf jgħid: "*Il-basmati huwa ross irqiq: tal-ħabba twila u mitħun imkabbar fit-Tramuntana tal-Indja, f'Punjab, f'partijiet mill-Pakistan u fl-għoljiet baxxi tal-Himalayas*" (Mindula Baljekar, 2007).

5. L-English World Dictionary jiddefinixxi "ross Basmati" bħala "*tip ta' ross ta' ħabba twila, imkabbar prinċipalment fl-Indja u l-Pakistan, li għandu riħa tfuħ distintiva u togħma delikata*".

6. Glosbe jiddefinixxi "Basmati" bħala "*varjetà ta' ħabba twila mkabbra fl-Indja u l-Pakistan, notevoli għar-riħa tfuħ tagħha*".

7. The Hindu, "Basmati Developed at Least 250 Years Ago" [Il-Basmati Żvilupp tal-Inqas 250 Sena Ilu], 21 ta' Awwissu 1998: "L-evidenza storika turi li l-Basmati huwa kultivar distintiv żviluppat mill-bdiewa tal-Indja u tal-Pakistan mill-inqas 250 sena ilu, u tkabbar f'ħafna partijiet f'dawn iż-żewġ pajjiżi minn dak iż-żmien 'l hawn," jgħid Dr Y. L. Nene, President, Fondazzjoni Agri-Storika Asjatika, Secunderabad, Andhra Pradesh".

8. Il-Kitchen Dictionary, li jiddefinixxi "Basmati" bħala "ross ta' ħabba twila b'togħma ta' ġewż u konsistenza soda, possibbilment minħabba l-fatt li huwa mqaddem. Il-basmati (...) ilu jintuża fl-Indja u fil-Pakistan għal eluf ta' snin u huwa eċċellenti mal-curries

9. Food News, “How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe” [Kif Issajjar Riċetta PERFETTA tar-Ross Basmati]: “Pariri għal Ross Basmati perfett. Li tixtri t-tip it-tajjeb ta’ ross – ir-Royal Basmati Rice huwa xi ħaġa li ilna nużawha għal snin twal u dejjem apprezzajna l-kwalità konsistenti tagħha. Hemm ħafna ditti oħra disponibbli iżda kun żgur li tixtri dawk Indjani jew Pakistani biex ikollok ross Basmati awtentiku ”.

Minħabba t-togħma, l-aroma u l-proprjetajiet tat-tisjir speċjali tiegħu li huma l-aktar adattati għal platti Asjatiċi bħal *biryani* u *pulao*, ir-ross “Basmati” sar popolari ħafna f’ħafna pajjiżi barranin. Id-domanda għar-ross “Basmati” ilha tiżdied għal dawn l-aħħar għexieren ta’ snin. Ir-ross “Basmati” kien u għadu jiġi esportat lejn pajjiżi ewlenin madwar id-dinja kollha, inklużi l-Arabja Sawdija, il-Kuwajt, l-Emirati Għarab Magħquda, ir-Renju Unit, l-Istati Uniti tal-Amerka, il-Kanada u l-Ewropa.

Fatturi ambjentali

Umdità għolja: Matul il-perjodu tal-iżvilupp tal-ħbub, li huwa l-aktar kruċjali għall-aħjar espressjoni tal-karatteristiċi tal-kwalità tal-“Basmati”, l-umdità relattiva medja fir-reġjun tat-tkabbir tal-“Basmati” tvarja minn 60-65 %. Madankollu, il-parametri tal-kwalità ma jistgħux jiġu deċiżi mill-umdita biss. L-interazzjoni bejn l-ambjent, l-ilma u l-fatturi edafiċi hija importanti biex jiġu deċiżi l-karatteristiċi tal-kwalità tar-ross “Basmati”.

Radjazzjoni solari u t-tul tal-ġurnata: Ir-rekwiżiti klimatiċi għall-kultivazzjoni tar-ross “Basmati” jinkludu ħin twil ta’ xemx u temperatura ta’ bejn 20-35 grad Celcius matul it-tul kollu taċ-ċiklu tal-għalla, temperaturi baxxi billejl u tnaqqis fir-respirazzjoni tal-manutenzjoni. Fir-reġjuni tat-tkabbir tar-ross “Basmati”, it-tul tal-ġurnata f’perjodu partikolari f’xahar kalendarju huwa itwal minn dak fiż-żoni fejn ma jitkabbarx ir-ross “Basmati”. Barra minn hekk, minħabba li r-ross huwa pjanta ta’ “ġurnata qasira”, il-proċess tal-maturità tal-ħliefa jiddewwem ulterjorment f’żoni fejn hemm ġranet itwal. F’żoni li jkollhom ħinijiet itwal ta’ dawl, il-maturazzjoni tal-ħabba tiddewwem ulterjorment. Hija l-interazzjoni tal-fotoperjodu li jesponi l-ħbub li qegħdin jikbru għall-aħjar radjazzjoni solari, b’fatturi oħrajn bħat-temperatura u l-umdità fl-IGP li jippermettu lir-ross “Basmati” jakkumula u jżomm il-komposti aromatiċi tiegħu u karatteristiċi oħra. It-temperatura u r-radjazzjoni solari minn Lulju sa Novembru huma ideali għat-tkabbir tar-ross fiż-Żona Ġeografika. Mill-aħħar ta’ Settembru ’l quddiem it-temperatura tinżel, il-ġranet isiru aktar bnazzi (żieda fit-tul tas-sigħat tax-xemx) u aktar moderati (25-32 °C) u l-iljieli jsiru aktar kesħin (20-22 °C). Dawn il-kundizzjonijiet klimatiċi huma ideali għall-iżvilupp tar-riħa tfuħ unika u l-karatteristiċi speċifiċi l-oħra tar-ross “Basmati”.

Provvista suffiċjenti tal-ilma: B’mod ġenerali, l-ilma tat-tisqija huwa ilma tal-kanal li ġej mix-xita/mill-ilma tas-silġ li jinħall tal-Himalayas. Id-disponibbiltà ta’ ilma abbundanti hija essenzjali għall-kultivazzjoni u għall-aroma tar-ross “Basmati” (deskritt f’aktar dettall hawn taħt f’din it-taqsima).

Ħamrija normali: Iż-Żona Ġeografika tikkonsisti minn pjanuri alluvjali fertili tax-xmara Indus u s-Chenab, ir-Ravi, il-Jhelum u s-Sutlej. Il-partijiet differenti taż-Żona Ġeografika huma għalhekk ikkaratterizzati minn ħamrija alluvjali mimlija minerali li tinġarr mill-ilmijiet tal-Himalayas. Il-ħamrijat taż-Żona Ġeografika huma żviluppati mill-alluvjoni Indo-Ganġetika. Din hija kemxejn alkalina fir-reazzjoni (pH 7,3 sa 8,5), fonda (> 1 m), skulata sew u ġeneralment ikollha konsistenza ta’ trab ġulġlieni ramli għal trab ġulġlieni. Din il-ħamrija ġeneralment ikollha kontenut ta’ karbonju organiku baxx (< 0,5 %) għal medju (0,5 sa 0,75 %). Il-frazzjoni tat-tafal tal-ħamrija hija ddominata mill-illit, mineral rikk fil-potassju. Għalhekk, din il-ħamrija hija fornuta sew bil-potassju (K) kif żvelat mill-istatus tal-fertilità medju (120 sa 280 Kg K/ha) sa għoli (> 280 Kg K/ha).

Temperatura: Fiż-Żona Ġeografika, it-temperatura matul il-perjodu tal-mili tal-ħbub tibqa’ moderata (bejn 32 grad Celsius matul il-jum u 20 grad Celsius billejl) li tagħti aroma qawwija lill-ħbub. Il-kostitwent kimiku prinċipali tal-aroma tar-ross “Basmati” huwa 2-acetyle-1-pyrroline, li huwa volatili fin-natura tiegħu. L-ogħla livell taż-żamma tal-aroma jseħħ meta l-perjodu tal-mili tal-ħbub jaħbat ma’ temperatura moderata.

Fatturi umani

Il-kwalità tar-ross “Basmati” hija influwenzata ħafna mill-għażla taż-żmien tat-tħawwil mill-ġdid. F’kundizzjonijiet normali, jekk il-varjetajiet twal tradizzjonali tar-ross “Basmati” jitħawlu mill-ġdid qabel it-30 ta’ Ġunju, dawn jiksbu tkabbir veġetattiv eċċessiv u jkunu suxxettibbli għat-tgħattin fil-fażi tat-twarrid jew tal-mili tal-ħbub. Għalhekk, l-aħjar żmien għat-tħawwil mill-ġdid tan-nebbieta huwa fl-ewwel nofs ta’ Lulju.

In-nebbieta jitħawlu mill-ġdid f’ringieli b’2 nebbitiet għal kull għolja, minn ringiela għal oħra u minn pjanta għal pjanta fi 22,5 x 22,5 cm. In-nebbieta għandhom jitħawlu fil-baxx (2 sa 3 cm fil-fond) peress li t-tħawwil fil-fond jieħu aktar żmien biex jistabbilixxi ruħu u jagħti inqas ħruġ ta’ rimjiet.

L-ilma qiegħed jinżamm fl-għelieqi tar-ross sa ġimagħtejn jew tliet ġimgħat wara t-tħawwil, u dan jgħin fl-istabbiliment ta' pjanti tajbin u fil-kontroll tal-ħaxix ħażin. Wara dan il-perjodu, l-għelieqi jissaqqew biss wara l-assorbiment tal-ilma qiegħed.

Ir-ross "Basmati" jitkabbar f'ħamrija rikka fil-karbonju permezz tal-applikazzjoni tad-demel tal-bhejjem ta' 8-10 tunnellati/ha jew permezz tat-tidmil bil-ħaxix.

Il-ħsad tar-ross "Basmati" jsir malli 90 % tal-ħbub jimmaturaw sabiex jiġi evitat it-telf mit-tifrik, mit-tgħattin u mill-ħsara fiżika lill-ħbub. L-għalla maħsuda ġeneralment tindires fl-istess ġurnata jew mill-aktar fis possibbli u titnixxef f'kontenut ta' umdità ta' 12-14 % sabiex jiġi evitat l-iżvilupp ta' mofof fil-ħbub jew kwalunkwe attakk fungali ieħor jew ħsara oħra mill-insetti matul il-ħżin.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-karatteristiċi speċjali tar-ross "Basmati" huma l-ħbub il-qamħirrum twal u rqaq tiegħu bi proporzjon għoli tat-tul mal-wisa', aroma skwiżita, togħma ħelwa, konsistenza ratba u ħafifa, kurvatura delikata (il-proporzjon minimu tat-tul/wisa' tar-ross miftuħ qabel ma jissajjar huwa ta' 3,50 mm), kontenut intermedju ta' amilożju (minn 19 sa 26 %), integrità għolja tal-ħabba waqt it-tisjir, u elongazzjoni lineari tal-ħbub il-qamħirrum bl-anqas nefħiet mill-wisa' waqt it-tisjir.

Ir-ross "Basmati" għandu proporzjon tat-tul/wisa' ta' mill-inqas 3:5 filwaqt li tipi oħra ta' ross normalment ikollhom proporzjon tat-tul/wisa' ta' < 3:5. Pereżempju, il-proporzjon tat-tul/wisa' tar-Ross tal-Ġiżimin Tajlandiż huwa ta' 3:4 u dak tar-ross Ponni huwa ta' 3:2.

Ir-ross "Basmati" jarmi aroma speċifika fl-għalqa, waqt il-ħsad, il-ħżin, it-tħin, it-tisjir u l-ikel. Din l-aroma hija kkawżata minn kombinazzjoni armonjuża ta' diversi komposti kimiċi, li fosthom it-2-acetyl-1-pyroline (2AP) huwa l-aktar predominanti u jagħti lir-ross "Basmati" r-riħa u t-togħma distintivi tiegħu.

Il-ħbub tal-"Basmati" msajra jżommu integrità għolja minħabba l-indiċi glikimiku baxx, li huwa tipiku tar-ross "Basmati". It-togħma ħelwa u s-sensazzjoni distinta fil-ħalq tar-ross "Basmati" msajjar huma minħabba diversi fatturi inkluż il-kontenut intermedju ta' amilożju li jwassal għall-konsistenza ratba u ħafifa b'integrità għolja tal-ħabba msajra.

Rabta kawżali bejn iż-Żona Ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi talprodott (għal IĠP)

Dawn il-karatteristiċi speċjali huma attribwibbli għad-diversi fatturi naturali u umani involuti fiż-żrigħ, fil-ħsad u fl-ipproċessar tar-ross "Basmati".

Ir-ross "Basmati" jikseb l-aroma tiegħu, fost karatteristiċi oħra, minħabba l-interazzjoni bejn is-sigħat itwal ta' dawl prevalenti fiż-Żona Ġeografika fejn dan jitkabbar, ma' fatturi oħra bħat-temperatura moderata matul il-mili tal-ħbub, l-umdità u r-radjazzjoni solari fiż-Żona Ġeografika.

Il-karatteristiċi tat-togħma u tas-sensazzjoni fil-ħalq huma minħabba d-dawl tax-xemx fit-tul fil-ġranet itwal fix-xhur tat-twarrid tar-ross "Basmati" fiż-Żona Ġeografika. It-tqaddim u l-maċerazzjoni minn qabel tar-ross "Basmati" huma magħrufa li jtejbu dawn il-karatteristiċi.

L-għażla taż-żmien u l-ispazju taż-żrieragħ kif ukoll l-iżgurar li jkun hemm ħamrija rikka fil-karbonju u ż-żamma tal-ilma qiegħed u tat-tekniki tat-tisqija jinfluwenzaw b'mod sinifikanti l-fiżjoloġija tal-għalla tal-"Basmati".

L-elementi storiċi, tradizzjonali, kulturali u soċjali assoċjati mar-ross "Basmati" jagħtuh ir-reputazzjoni globali bħala indikazzjoni ġeografika. Kwalunkwe membru tal-kummerċ jew tal-pubbliku fil-Pakistan jew barra mill-pajjiż li jordna l-"Basmati" kkultivat, imkabbar u prodott fil-Pakistan jew li jara ross irreklamat jew offrut għall-bejgħ bħala ross "Basmati" mill-Pakistan jistenna li r-ross ordnat, irreklamat jew offrut għall-bejgħ b'dan il-mod ikun ir-ross ikkultivat, imkabbar u prodott fiż-Żona Ġeografika bil-karatteristiċi speċjali kif stabbiliti fit-Taqsimiet 3.2 u 5 ta' dan id-Dokument Uniku.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

—