C/2024/1713

23.2.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1713)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Basmati»

N.º UE: PGI-PK-02990 – 24.8.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Basmati»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

República Islâmica do Paquistão

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6., «Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados».

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O arroz «Basmati» é um arroz aromático especial de bagos longos, cultivado e produzido em zonas específicas da planície indo-gangética definidas no ponto 4.

As características distintivas do arroz «Basmati» são os bagos finos e longos, com uma diferença acentuada entre o comprimento e a largura, o aroma excecional, o sabor doce, a textura macia e arejada, a curvatura delicada, o teor médio de amilose, a elevada integridade dos bagos durante a cozedura e o alongamento linear dos bagos com reduzida dilatação em termos de largura durante a cozedura.

As principais características do arroz «Basmati» são as seguintes:

N.º	Parâmetros	Valor
1.	Comprimento mínimo dos bagos pré-cozidos (após o branqueamento)	6,50 mm
2.	Largura média dos bagos pré-cozidos	≤1,9 mm
3.	Relação comprimento mínimo/largura do arroz branqueado pré-cozido	≥3,50
4.	Aroma	O arroz «Basmati» apresenta um aroma perfumado característico, derivado sobretudo de um composto volátil, a 2-acetil-1-pirrolina (2AP). A fragrância da 2AP e a do *Pandanus amaryllifolius* (pandano) são muito semelhantes.
5.	Consistência de gel	Suave

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

N.º	Parâmetros	Valor
6.	Textura dos bagos cozidos	Sem viscosidade
7.	Teor de amilose	19-26 %
8.	Intervalo do valor de dispersão alcalina	4-7
9.	Sensibilidade ao fotoperíodo	Sensível ao fotoperíodo
10.	Comprimento mínimo, em média, do arroz cozido	12,00 mm
11.	Comprimento mínimo do arroz cozido/rácio de comprimento do arroz pré-cozido OU rácio mínimo de alongamento dos bagos durante a cozedura	1,70
12.	Rácio de expansão do volume médio	3,50
13.	Sabor e sensação na boca	Sabor doce e inconfundível sensação na boca do arroz «Basmati» cozido: textura macia e arejada, com elevada integridade dos bagos cozidos.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O arroz «Basmati» caracteriza-se por ter, pelo menos, uma espécie ou variedade local de arroz «Basmati» no historial da sua obtenção. As variedades tradicionais de arroz «Basmati» são variedades de longa duração. A «sensibilidade ao fotoperíodo» das variedades tradicionais de arroz «Basmati» torna-as vulneráveis a condições climáticas instáveis, o que por vezes reduz a produtividade. Além disso, as variedades tradicionais de arroz «Basmati» podem ser vulneráveis à acamação das culturas. Estas limitações foram ultrapassadas, em grande medida, nas variedades melhoradas, utilizando metodologias científicas, genéticas e de seleção vegetal. As variedades melhoradas podem suportar variações climáticas dentro da área geográfica definida no ponto 4. O arroz «Basmati» atinge a maturidade durante o mês de outubro ou de novembro, quando a temperatura, na área geográfica definida no ponto 4, é propícia à acumulação e retenção de aromas durante o processo de enchimento dos bagos.

«Basmati» designa as variedades derivadas da Basmati 370 ou de uma variedade autóctone conexa e autorizadas ao abrigo da Lei paquistanesa das sementes de 1976.

Atualmente, a Lei paquistanesa das sementes de 1976 abrange as seguintes as variedades registadas de arroz «Basmati»: 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 e NIAB HT 18.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As seguintes fases da produção do arroz «Basmati» devem tem lugar na área geográfica definida no ponto 4:

— preparação do terreno e propagação (sementeira)

— transplantação das sementes

— cultivo

— gestão das plantações

— colheita

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

No Paquistão, o arroz «Basmati» é cultivado e produzido em determinados distritos de Azad Jamu e Caxemira, e nas províncias de Penjabe, Sinde, Khyber Pakhtunkhwa e Baluquistão («Área geográfica»):

— Na província de Penjabe: 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;

— Na província de Sinde: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot e Dadu;

— Na província de Khyber Pakhtunkhwa: Divisão de Malakand (distritos de Malakand, Dir, Swat);

— Na província do Baluquistão: Naseerabad, Jaffarabad e Sohbatpur;

— Em Azad Jamu e Caxemira: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

O arroz «Basmati» é igualmente cultivado em zonas específicas da Índia.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A reputação, a qualidade própria e as características específicas do arroz «Basmati» constituem a base do pedido de registo como indicação geográfica protegida.

O nome «Basmati» deriva de duas palavras em panjábi: «Bas», que significa «aroma», e «Mati», que significa «solo». «Basmati» é uma denominação não geográfica que, devido à sua reputação centenária, identifica o arroz proveniente da planície indo-gangética. Os agricultores cultivam arroz «Basmati» há muitos séculos.

Origem histórica e reputação

A primeira referência escrita ao arroz «Basmati» encontra-se no poema épico do Punjab «Heer Ranjha», datado de 1766, do grande poeta da região, Varis Shah.

Historicamente, o arroz «Basmati» tem estado associado, no espírito do público, a um arroz aromático especial de bagos longos, cultivado e produzido numa determinada região geográfica situada no sopé do Himalaia e nas zonas circundantes. Esta perceção e reconhecimento do público são evidenciados por um conjunto de informações de caráter geral, tais como as seguintes:

1. O *Cambridge Dictionary* define «Basmati» como «Um tipo de arroz da Ásia do Sul de bagos compridos».

2. O *Merrian-Webster Dictionary* define «Basmati» como «Um arroz cultivado de bago longo, aromático e originário da Ásia do Sul».

3. Da *Food Encyclopedia* [Enciclopédia alimentar] consta o seguinte: «arroz Basmati – arroz estreito de bagos longos, cultivado no sopé dos Himalaias» (Jacques L. Rolland e Carol Sherman, 2006).

4. No livro de cozinha *The ultimate Indian cookbook* afirma-se: «"Basmati" designa arroz branqueado de bagos estreitos e longos cultivado no norte da Índia, no Punjab, em partes do Paquistão e no sopé dos Himalaias» (Mindula Baljekar, 2007).

5. O *English World Dictionary* [Dicionário mundial inglês] define «arroz Basmati» como «um tipo de arroz de bagos longos, cultivado principalmente na Índia e no Paquistão, que tem um perfume característico e um aroma delicado».

6. O dicionário *Glosbe* define «Basmati» como uma «variedade de bagos longos cultivada na Índia e no Paquistão, notável pelo seu perfume».

7. *The Hindu*, «Basmati Developed at Least 250 Years Ago», 21 de agosto de 1998: «"Os dados históricos mostram que Basmati é um cultivar com características próprias desenvolvido pelos agricultores da Índia e do Paquistão há, pelo menos, 250 anos, e cultivado em muitas partes destes dois países desde então", afirma Y. L. Nene, presidente da Fundação Asiática da Agricultura e da História, em Secunderabad, Andhra Pradesh».

8. O *Kitchen Dictionary*, define «Basmati» como «arroz de bagos longos com sabor a nozes e textura firme, possivelmente devido ao facto de ser envelhecido. O arroz Basmati (...) é utilizado na Índia e no Paquistão desde há milhares de anos e é excelente com caris.»

9. *Food News*, «How to Cook PERFECT Basmati Rice Recipe» [Receita para cozinhar arroz basmáti perfeito]: «Conselhos para o arroz Basmati perfeito. Comprar o tipo de arroz adequado – utilizamos o arroz Royal Basmati há anos e apreciamos a sua qualidade constante. Existem muitas outras marcas disponíveis, mas certifique-se de que compra as marcas indianas ou paquistanesas para obter o autêntico arroz Basmati».

Devido ao sabor especial, aroma e propriedades de cozedura, que são os mais adequados para os pratos asiáticos, tais como o *biryani* e o *pulao*, o arroz «Basmati» tornou-se muito popular num grande número de países estrangeiros. A procura deste arroz tem vindo a aumentar nas últimas décadas. O arroz «Basmati» tem sido e continua a ser exportado para muitos países, como a Arábia Saudita, o Koweit, os Emirados Árabes Unidos, o Reino Unido, os Estados Unidos da América e o Canadá, bem como para a Europa.

Fatores ambientais

Humidade elevada: Durante o período de enchimento dos bagos, que é o mais importante para a expressão ideal das características de qualidade do arroz «Basmati», a humidade relativa média na região de cultivo varia entre 60 e 65 %. Esta não é, contudo, o único fator determinante dos parâmetros de qualidade. A interação entre o ambiente, a água e a constituição dos solos contribui para determinar as características de qualidade do arroz «Basmati».

Radiação solar e duração do dia: Os requisitos climáticos para o cultivo do arroz «Basmati» incluem a exposição solar prolongada e uma temperatura compreendida entre 20 e 35 °C ao longo de toda a duração da cultura, baixas temperaturas noturnas e baixa respiração de manutenção. Nas regiões de cultivo do arroz «Basmati», a duração do dia num dado período de um mês é mais longa do que nas zonas em que o arroz «Basmati» não é cultivado. Uma vez que o arroz é uma planta de «dias curtos», o processo de maturação do arrozal é mais demorado em áreas onde os dias são mais longos. Nas áreas com maior luminosidade, a maturação dos bagos é mais morosa. É a interação do fotoperíodo, que expõe os bagos em crescimento à radiação solar ótima, com outros fatores como a temperatura e a humidade da planície indo-gangética que permite ao arroz «Basmati» acumular e conservar os seus compostos aromáticos e outras características. A temperatura e a radiação solar entre julho e novembro são ideais para o cultivo do arroz na área geográfica. A partir do final de setembro, registam-se quedas de temperatura, os dias tornam-se mais claros (mais horas de sol) e mais amenos (25-32 °C) e as noites são mais frias (20-22 °C). Estas condições climáticas são ideais para o desenvolvimento das fragrâncias únicas e de outras características específicas do arroz «Basmati».

Aprovisionamento suficiente de água: Em geral, a irrigação é feita a partir de canais que transportam água proveniente de chuvas ou de neve derretida do Himalaia. A disponibilidade de água em abundância é essencial para o cultivo e o aroma do arroz «Basmati» (descrito mais pormenorizadamente a seguir, na presente secção).

Solo normal: A área geográfica é constituída pelas planícies aluviais férteis dos rios Indo Chenab, Ravi, Jhelum e Sutlej. As diferentes partes da área geográfica caracterizam-se, portanto, por um solo aluvial com abundantes minerais transportados pelas águas dos Himalaias. Os solos da área geográfica desenvolveram-se a partir da aluvião indo-gangética. São ligeiramente alcalinos (pH 7,3-8,5), profundos (> 1 m) e bem drenados; em geral, a sua textura varia de argilo-arenosa a argilosa. Possuem, geralmente, um teor de carbono orgânico baixo (< 0,5 %) a médio (0,5-0,75 %). Na parte argilosa do solo, predomina a ilite, mineral rico em potássio. Por isso, estes solos são ricos em potássio (K), como revela o seu estado de fertilidade, médio (120-280 kg K/ha) a elevado (> 280 kg K/ha).

Temperatura: Na área geográfica, a temperatura durante o período de enchimento dos bagos permanece moderada (dia: 32 °C/noite: 20 °C), dotando os bagos de um aroma acentuado. O principal constituinte químico do aroma do arroz «Basmati» é a 2-acetil-1-pirrolina, que é volátil por natureza. A conservação máxima do aroma ocorre quando no período de enchimento dos bagos se registam temperaturas moderadas.

Fatores humanos

A qualidade do arroz «Basmati» é muito influenciada pelo calendário de transplantação. Em condições normais, se as variedades altas tradicionais de arroz «Basmati» forem transplantadas antes de 30 de junho, poderão atingir um crescimento vegetativo excessivo e ficar sujeitas à acamação das culturas durante a fase da floração ou de enchimento dos bagos. Por isso, o período ideal para a transplantação das plântulas é a primeira metade de julho.

As plântulas são transplantadas em filas com 2 plântulas por montículo, fila a fila e planta a planta a 22,5 × 22,5 cm. As plântulas devem ser plantadas superficialmente (2 a 3 cm de profundidade), dado que a plantação em profundidade atrasa a implantação das plantas e diminui o número de rebentos.

A água parada é mantida nos arrozais por um período máximo de 2 a 3 semanas após a plantação, o que contribui para a implantação de boas plantas e para o controlo das ervas daninhas. Após este período, os campos são irrigados apenas após a absorção da água parada.

O arroz «Basmati» é cultivado num solo enriquecido em carbono através da aplicação de 8-10 toneladas/ha de estrume animal ou por meio de adubação «verde» com leguminosas.

A colheita do arroz «Basmati» ocorre assim que 90 % dos bagos estejam maduros, a fim de evitar perdas por esmagamento, acamação das culturas e danos físicos aos bagos. A planta colhida é, geralmente, debulhada no mesmo dia ou o mais rapidamente possível, e seca até atingir um teor de humidade de 12-14 %, a fim de evitar o desenvolvimento de bolores nos bagos, qualquer outro ataque fúngico ou danos causados por insetos durante a armazenagem.

5.2. *Especificidade do produto*

As características especiais do arroz «Basmati» são os bagos finos e longos, com uma diferença acentuada entre o comprimento e a largura, o aroma excecional, o sabor doce, a textura macia e arejada, a curvatura delicada (rácio mínimo comprimento/largura do arroz branqueado pré-cozido: 3,50 mm), o teor médio de amilose (entre 19 e 26 %), a elevada integridade dos bagos durante a cozedura e o alongamento linear dos bagos com reduzida dilatação em termos de largura durante a cozedura.

O arroz «Basmati» tem um rácio comprimento/largura de, pelo menos, 3:5, enquanto outros tipos de arroz têm, geralmente, um rácio comprimento/largura < 3:5. Por exemplo, o rácio comprimento/largura do arroz Thai Jasmine é de 3:4 e o do arroz Ponni é de 3:2.

O arroz «Basmati» emana um aroma específico no campo, durante a colheita, a armazenagem, o branqueamento, a cozedura e a degustação. Este aroma deve-se a uma combinação harmoniosa de vários compostos químicos, dos quais predomina a 2-acetil-1-pirrolina (2AP), que confere ao arroz Basmati a sua fragrância e sabor característicos.

Os bagos de arroz «Basmati» cozidos conservam uma elevada integridade devido ao baixo índice glicémico, típico deste arroz. O sabor doce e a inconfundível sensação na boca do arroz «Basmati» cozido devem-se a vários fatores, nomeadamente ao teor médio de amilose, que se traduz numa textura macia e arejada, com elevada integridade dos bagos cozidos.

Nexo de causalidade entre a área geográfica e a qualidade específica, a reputação ou outras características do produto

Estas características especiais são imputáveis aos diversos fatores naturais e humanos envolvidos na sementeira, colheita e transformação do arroz «Basmati».

Este arroz adquire o seu aroma, entre outros fatores, devido à interação entre o maior número de horas de luz prevalecente na área geográfica onde é cultivado, à temperatura amena durante o enchimento dos bagos, à humidade e à radiação solar na área geográfica.

As características do sabor e da sensação na boca devem-se à exposição solar prolongada dos dias mais longos durante os meses de floração do arroz «Basmati» na área geográfica. Sabe-se que o envelhecimento e a demolha prévia do arroz «Basmati» melhoram estas características.

O calendário e o espaçamento das sementes, bem como a garantia de que o solo é enriquecido em carbono, a manutenção das águas paradas e as técnicas de irrigação influenciam significativamente a fisiologia do arroz «Basmati».

Os elementos históricos, tradicionais, culturais e sociais associados ao arroz «Basmati» conferem-lhe e sua reputação mundial como indicação geográfica. Qualquer agente comercial ou consumidor, no Paquistão ou no estrangeiro, que encomende arroz «Basmati» cultivado e produzido no Paquistão, ou que veja anunciado ou posto à venda arroz «Basmati» do Paquistão, espera que o produto encomendado, anunciado ou vendido seja cultivado e produzido na área geográfica com as características especiais indicadas nas secções 3.2 e 5 do presente documento único.

Referência à publicação do caderno de especificações

—