C/2024/1713

23.2.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1713)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BASMATI“

EÚ č.: PGI-PK-02990 – 24.8.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Basmati“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Pakistanská islamská republika

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Ryža „Basmati“ je špeciálna dlhozrnná aromatická ryža, ktorá sa pestuje a vyrába v konkrétnych oblastiach Indogangskej nížiny vymedzených v bode 4.

Osobitnými vlastnosťami ryže „Basmati“ sú jej dlhé tenké zrná s vysokým pomerom dĺžky a šírky, znamenitá vôňa, sladká chuť, jemná a nadýchaná textúra, mierne zakrivený tvar, stredný obsah amylózy, vysoká celistvosť zrna pri varení a lineárne predĺženie zrna s minimálnym napučaním do šírky pri varení.

Ryža „Basmati“ má tieto základné vlastnosti:

Poradové č.	Parametre	Hodnota
1.	Minimálna dĺžka predvarených zŕn (po brúsení)	6,50 mm
2.	Priemerná šírka predvarených zŕn	≤1,9 mm
3.	Minimálny pomer dĺžky a šírky predvarenej brúsenej ryže je	≥3,50
4.	Vôňa	Ryža „Basmati“ má špecifickú vôňu, ktorá je spôsobená prchavou zlúčeninou, t. z. 2-acetyl-1-pyrolín (2AP). Vôňa zlúčeniny 2AP a vôňa *Pandanus amaryllifolius*(pandan) sú veľmi podobné.
5.	Gélová konzistencia	Jemná

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Poradové č.	Parametre	Hodnota
6.	Textúra uvarených zŕn	Nelepivosť
7.	Obsah amylózy	19 – 26 %
8.	Rozsah hodnoty šírenia alkálií (Alkali Spreading Value – ASV)	4 – 7
9.	Citlivosť na fotoperiódu	Citlivosť na fotoperiódu
10.	Minimálna priemerná dĺžka varenej ryže	12,00 mm
11.	Minimálny dĺžkový pomer varenej ryže/predvarenej ryže ALEBO minimálny pomer predĺženia	1,70
12.	Priemerný pomer zväčšenia objemu	3,50
13.	Chuť a pocit v ústach:	Sladká chuť a výrazný pocit v ústach uvarenej ryže „Basmati“: jemná a nadýchaná textúra s vysokou celistvosťou vareného zrna

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Ryža „Basmati“ je typická tým, že sa počas šľachtenia vyvinula z aspoň jednej odrody ryže „Basmati“/aspoň jedného krajového druhu. Tradičné odrody ryže „Basmati“ sú odrody s dlhým obdobím dozrievania. „Citlivosť na fotoperiódu“ tradičných odrôd ryže „Basmati“ spôsobuje, že sú citlivé na nestále podnebie, čo niekedy znižuje produktivitu. Tradičné odrody ryže „Basmati“ môžu byť navyše náchylné na poľahnutie. Tieto obmedzenia boli do značnej miery prekonané vo vyvinutých odrodách pomocou vedeckých, genetických metodík a metodík šľachtenia rastlín. Vyvinuté odrody dokážu odolať zmenám podnebia v zemepisných oblastiach vymedzených v oddiele 4. Ryža „Basmati“ dozrieva počas októbra a novembra v zemepisných oblastiach vymedzených v oddiele 4, keď teplota uľahčuje hromadenie a zachovanie vône počas procesu plnenia zŕn.

Ryža „Basmati“ označuje odrody pochádzajúce z odrody Basmati 370 alebo príbuzného poľnohospodárskeho druhu a je autorizovaná podľa pakistanského zákona o osive z roku 1976.

Medzi oznámené odrody podľa pakistanského zákona o osive z roku 1976 v súčasnosti patria 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 aromatická, KSK 111 H, Sona Super Basmati, Vital Super Basmati, NIAB HT 39 a NIAB HT 18.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

V zemepisnej oblasti vymedzenej v oddiele 4 sa uskutočňujú tieto kroky výroby ryže „Basmati“:

— príprava pôdy a rozmnožovanie (sejba),

— presádzanie semien,

— pestovanie,

— regulácia výsadby,

— zber.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

V Pakistane sa ryža „Basmati“ pestuje a vyrába v konkrétnych okresoch provincií Azad Jammu a Kašmír, ako aj provincií Pandžáb, Sindh, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) a Baluchistan (ďalej len „zemepisná oblasť“):

— v provincii Pandžáb: 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,

— v provincii Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot a Dadu,

— v provincii KPK: Malakand (okresy Malakand, Dir, Swat),

— v provincii Baluchistan: Naseerabad, Jaffarabad a Sohbatpur,

— v provincii Azad Džammú a Kašmír: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

Ryža „Basmati“ sa pestuje aj v konkrétnych oblastiach v Indii.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Dobré meno, daná kvalita a špecifické vlastnosti ryže „Basmati“ sú základom žiadosti o zápis do registra ako chránené zemepisné označenie.

Názov „Basmati“ je odvodený od dvoch pandžábskych slov, pričom „Bas“ znamená „vôňa“ a „Mati“ znamená „pôda“. „Basmati“ to nezemepisný názov, ktorý na základe svojej povesti starej celé stáročia označuje ryžu pochádzajúcu z Indogangskej nížiny. Poľnohospodári pestujú ryžu „Basmati“ už mnoho storočí.

Historický pôvod a povesť

Prvá zaznamenaná zmienka o ryži „Basmati“ sa nachádza v pandžábskej epickej básni Heer Ranjha, ktorú napísal významný pandžábsky básnik Varis Shah v roku 1766.

Z historického hľadiska verejnosť vníma ryžu „Basmati“ ako špeciálnu dlhozrnnú aromatickú ryžu, ktorá sa pestuje a vyrába v konkrétnej zemepisnej oblasti ležiacej na úpätí Himalájí a v okolitých oblastiach. Toto vnímanie a uznávanie zo strany verejnosti je zrejmé zo všeobecných informácií, ako napríklad:

1. Slovník Cambridge Dictionary definuje „Basmati“ ako „*druh juhoázijskej dlhozrnnej ryže*“.

2. Slovník Merrian-Webster Dictionary definuje „Basmati“ ako „*pestovaná aromatická dlhozrnná ryža s pôvodom v južnej Ázii*“.

3. V encyklopédii Food Encyclopedia sa uvádza: „*basmati ryža – úzka dlhozrnná ryža pestovaná na úpätiach Himalájí*“ (Jacques L. Rolland a Carol Sherman, 2006).

4. V kuchárke The ultimate Indian cookbook sa uvádza: „*Basmati je úzka dlhozrnná obrusovaná ryža, ktorá sa pestuje v severnej Indii v provincii Pandžáb, v niektorých oblastiach Pakistanu a na úpätiach Himalájí*“ (Mindula Baljekar, 2007).

5. Slovník The English World Dictionary definuje „ryžu Basmati“ ako „*druh dlhozrnnej ryže, pestovanej najmä v Indii a Pakistane, ktorá má výraznú vôňu a lahodnú chuť*“.

6. Slovník Glosbe definuje „Basmati“ ako „*odrodu dlhozrnnej ryže pestovanú v Indii a Pakistane, ktorá sa vyznačuje svojou vôňou*“.

7. V denníku The Hindu v článku s názvom „*Basmati Developed at Least 250 Years Ago*“ (Ryža basmati sa vyvinula pred najmenej 250 rokmi) z 21. augusta 1998 sa uvádza: „Z historických dôkazov vyplýva, že ryža Basmati je významným kultivarom vyvinutým poľnohospodármi v Indii a Pakistane aspoň pred 250 rokmi. Odvtedy sa pestuje v mnohých oblastiach týchto dvoch krajín,“ uvádza Dr. Y. L. Nene, predseda Ázijskej nadácie pre históriu poľnohospodárstva (Asian Agri-History Foundation), Secunderabad, Andhra Pradesh“.

8. Slovník The Kitchen Dictionary definuje „Basmati“ ako „dlhozrnnú ryžu s orieškovou chuťou a pevnou štruktúrou, pravdepodobne vďaka tomu, že je vyzretá. Basmati (…) sa používa v Indii a Pakistane po tisícročia a je vynikajúca s karí.

9. Na Food News v článku „*How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe*“ (Ako uvariť perfektnú ryžu Basmati) sa uvádza: „Tipy pre perfektnú ryžu Basmati. Kúpte správny druh ryže – ryžu Royal Basmati používame už roky a vždy sme oceňovali jej konzistentnú kvalitu. Na trhu je mnoho iných značiek, preto sa uistite, že kúpite indickú alebo pakistanskú značku, ktoré predávajú autentickú ryžu Basmati“.

Vďaka jej osobitnej chuti, vôni a kulinárskym vlastnostiam, ktoré sú najvhodnejšie pre ázijské jedlá, ako sú *biryani* a *pulao*, sa ryža „Basmati“ stala veľmi populárna v mnohých cudzích krajinách. Dopyt po ryži „Basmati“ sa v uplynulých desaťročiach skutočne zvyšoval. Ryža „Basmati“ sa vyvážala a naďalej sa vyváža do väčších krajín na celom svete vrátane Saudskej Arábie, Kuvajtu, Spojených arabských emirátov, Spojeného kráľovstva, Spojených štátov amerických, Kanady a Európy.

Environmentálne faktory

Vysoká vlhkosť: Počas obdobia plnenia zŕn, ktoré je najdôležitejšie pre čo najlepšie vyznenie kvalitatívnych znakov ryže „Basmati“, sa priemerná relatívna vlhkosť v pestovateľskej oblasti „Basmati“ pohybuje v rozmedzí od 60 do 65 %. Vlhkosť však nie je samostatným faktorom pri rozhodovaní o kvalitatívnych parametroch. Pri rozhodovaní o kvalitatívnych znakoch ryže „Basmati“ je dôležitá súhra životného prostredia, vody a pôdnych faktorov.

Slnečné žiarenie a dĺžka dňa: Klimatické požiadavky na pestovanie ryže „Basmati“ zahŕňajú dlhodobý slnečný svit a teplotu v rozpätí od 20 do 35 stupňov Celzia počas celého obdobia pestovania, nízke nočné teploty a zníženú udržiavaciu bunkovú respiráciu. V oblastiach, kde sa pestuje ryža „Basmati“, je dĺžka dňa v danom období kalendárneho mesiaca dlhšia než v oblastiach, kde sa ryža „Basmati“ nepestuje. Navyše, keďže je ryža rastlinou „krátkeho dňa“, proces dozrievania ryže sa ešte väčšmi oneskoruje v oblastiach s dlhšími dňami. V oblastiach, kde je viac hodín svetla, zrno dozrieva ešte neskoršie. Práve súhra fotoperiódy, vďaka ktorej sú rastúce zrná vystavené optimálnemu slnečnému žiareniu, spolu s ďalšími faktormi, ako je teplota a vlhkosť v Indogangskej nížine, umožňujú ryži „Basmati“ hromadiť a zachovávať si svoje aromatické zlúčeniny a ďalšie charakteristické vlastnosti. Teplota a slnečné žiarenie v období od júla do novembra sú ideálne na pestovanie ryže v tejto zemepisnej oblasti. Od konca septembra teplota klesá, dni sa stávajú jasnejšími (viac hodín slnečného svitu), teploty sa zmierňujú (25 – 32°C), pričom noci sú chladnejšie (20 – 22°C). Takéto klimatické podmienky sú ideálne na rozvoj jedinečnej vône a iných špecifických vlastností ryže „Basmati“.

Dostatočný prísun vody: Zavlažovacia voda je vo všeobecnosti voda v kanáloch pochádzajúca z dažďov/vody z roztopeného snehu z Himalájí. Pre pestovanie a vôňu ryže „Basmati“ je nevyhnutná dostupnosť hojného množstva vody (podrobnejší opis sa nachádza ďalej v tomto oddiele).

Normálna pôda: Zemepisnú oblasť tvoria úrodné aluviálne nížiny rieky Indus a riek Chenab, Ravi, Jhelum a Sutlej. Pre rôzne časti zemepisnej oblasti je preto typická aluviálna pôda bohatá na minerálne látky, ktoré prináša voda z Himalájí. Pôdy v tejto zemepisnej oblasti sa vyvinuli z indogangských naplavenín. Pri reakcii sú mierne zásadité (pH 7,3 až 8,5), hlboké (> 1 m), dobre odvodnené a z hľadiska štruktúry vo všeobecnosti piesočnato-hlinité až hlinité. Tieto pôdy majú všeobecne nízky (< 0,5 %) až stredný (0,5 až 0,75 %) obsah organického uhlíka. V ílovitej frakcii pôdy prevláda illit – minerál bohatý na draslík. Preto sú tieto pôdy dobre zásobené draslíkom (K), ako ukazuje stredný (120 až 280 kg K/ha) až vysoký (> 280 kg K/ha) stav úrodnosti pôdy, pokiaľ ide o draslík.

Teplota: V zemepisnej oblasti zostáva teplota počas obdobia plnenia zŕn mierna (od 32 stupňov Celzia cez deň do 20 stupňov Celzia v noci), čo zrnkám ryže dodáva výraznú vôňu. Hlavnou chemickou zložkou vône ryže „Basmati“ je 2-acetyl-1-pyrolín, ktorý je prchavej povahy. Maximálne zachovanie vône nastáva, keď je počas obdobia plnenia zŕn mierna teplota.

Ľudské faktory

Kvalitu ryže „Basmati“ výrazne ovplyvňuje načasovanie presádzania. Keby sa za normálnych podmienok tradičné vysoké odrody ryže „Basmati“ presadili pred 30. júnom, došlo by k nadmernému vegetatívnemu rastu a boli by náchylné na poľahnutie v štádiu kvitnutia alebo plnenia zŕn. Optimálny čas na presádzanie semenáčikov je preto v prvej polovici júla.

Semenáčiky sa presádzajú v radoch s dvomi semenáčikmi na kopec, riadok po riadku a rastlina k rastline s rozstupom 22,5 × 22,5 cm. Semenáčiky by sa mali vysádzať plytko (do hĺbky 2 až 3 cm), keďže pri hlbokom sadení dochádza k dlhšiemu zakoreňovaniu a vzíde menej rastlín.

Stojatá voda sa na ryžových poliach udržuje 2 až 3 týždne po výsadbe, čo pomáha pri zakoreňovaní dobrých rastlín a pri boji proti burine. Po tomto období sa polia zavlažujú až po absorbovaní stojatej vody.

Ryža „Basmati“ sa pestuje v pôde obohatenej o uhlík, a to použitím maštaľného hnoja v množstve 8 – 10 ton/ha alebo ekologických hnojív so strukovinami.

Zber ryže „Basmati“ sa uskutočňuje hneď po dozretí 90 % zŕn, aby sa predišlo stratám spôsobeným narušením, poľahnutím a fyzickým poškodením zŕn. Zozbieraná úroda sa zvyčajne mláti v ten istý deň alebo čo najskôr a suší sa na obsah vlhkosti 12 až 14 %, aby sa zabránilo tvorbe plesní na zrnách alebo akémukoľvek inému napadnutiu hubami alebo poškodeniu hmyzom počas skladovania.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Osobitnými vlastnosťami ryže „Basmati“ sú jej dlhé tenké zrná s vysokým pomerom dĺžky a šírky, znamenitá vôňa, sladká chuť, jemná a nadýchaná textúra, mierne zakrivený tvar (minimálny pomer dĺžky a šírky predvarenej brúsenej ryže je 3,50 mm), stredný obsah amylózy (od 19 do 26 %), vysoká celistvosť zrna pri varení a lineárne predĺženie zrna s minimálnym napučaním do šírky pri varení.

Ryža „Basmati“ má pomer dĺžky a šírky najmenej 3 : 5, zatiaľ čo iné druhy ryže majú zvyčajne pomer dĺžky a šírky menší ako 3 : 5. Napríklad pomer dĺžky a šírky thajskej jazmínovej ryže je 3 : 4 a ryže Ponni 3 : 2.

Ryža „Basmati“ uvoľňuje špecifickú vôňu na poli, pri zbere, pri skladovaní, počas brúsenia, varenia a jedenia. Táto vôňa je spôsobená harmonickou kombináciou rôznych chemických zlúčenín, z ktorých najdominantnejšou je 2-acetyl-1-pyrolín (2AP), ktorý dodáva ryži „Basmati“ jej výraznú vôňu a chuť.

Varené zrná ryže „Basmati“ si zachovávajú vysokú celistvosť vďaka nízkemu glykemickému indexu, čo je pre ryžu „Basmati“ príznačné. Sladká chuť a výrazný pocit v ústach uvarenej ryže „Basmati“ sú spôsobené rôznymi faktormi vrátane stredného obsahu amylózy, čo vedie k jemnej a nadýchanej textúre s vysokou celistvosťou vareného zrna.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku

Tieto osobitné vlastnosti možno pripísať rôznym prírodným a ľudským faktorom, ktoré sa podieľajú na siatí, zbere a spracúvaní ryže „Basmati“.

Ryža „Basmati“ získava svoju vôňu, popri iných vlastnostiach, vďaka súhre dlhších hodín svetla, ktoré prevládajú v zemepisnej oblasti, kde sa táto ryža pestuje, spolu s ďalšími faktormi, ako je mierna teplota počas plnenia zŕn, vlhkosť a slnečné žiarenie v zemepisnej oblasti.

Chuť a pocit v ústach sú dôsledkom dlhodobého slnečného svitu počas dlhších dní v mesiacoch, keď ryža „Basmati“ v tejto zemepisnej oblasti kvitne. Je známe, že státie a namáčanie ryže „Basmati“ zvyšuje tieto vlastnosti.

Načasovanie a rozmiestnenie semien, ako aj zabezpečenie pôdy obohatenej o uhlík a udržiavanie stojatej vody a zavlažovacie techniky významne ovplyvňujú fyziológiu plodiny „Basmati“.

Historické, tradičné, kultúrne a spoločenské prvky spojené s ryžou „Basmati“ jej dodávajú celosvetovú povesť zemepisného označenia. Akýkoľvek obchodník alebo bežný človek v Pakistane či v zahraničí, ktorý si objedná ryžu „Basmati“, ktorá bola vypestovaná a vyrobená v Pakistane, alebo ju vidí v reklame či v ponuke na predaj pod označením ryža „Basmati“ z Pakistanu, bude očakávať, že táto ryža bola vypestovaná a vyrobená v zemepisnej oblasti a má osobitné vlastnosti, ako sa uvádza v bodoch 3.2 a 5 tohto jednotného dokumentu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

–