C/2024/1713

23.2.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/1713)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Basmati“

EU št.: PGI-PK-02990 – 24. avgust 2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Basmati“

2. **Država članica ali tretja država**

Islamska republika Pakistan

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Riž „Basmati“ je posebna vrsta dolgozrnatega aromatičnega riža, gojenega in proizvedenega na določenih območjih Indsko-Gangeškega nižavja, opredeljenih v oddelku 4.

Prepoznavne značilnosti riža „Basmati“ so njegova dolga tanka zrna z velikim razmerjem med dolžino in širino, izvrsten vonj, sladek okus, mehka in puhasta tekstura, rahla ukrivljenost, srednja vsebnost amiloze, velika obstojnost zrn pri kuhanju, pri čemer se raztezajo po dolžini in manj nabrekajo po širini.

Glavne značilnosti riža „Basmati“ so naslednje:

Zap. št.	Parameter	Vrednost
1.	najmanjša dolžina predkuhanega zrna (po mletju)	6,50 mm
2.	povprečna širina predkuhanega zrna	≤ 1,9 mm
3.	najmanjše razmerje med dolžino in širino predkuhanega brušenega riža	≥ 3,50
4.	vonj	Riž „Basmati“ ima značilno aromo basmati riža, ki je predvsem posledica hlapne snovi, tj. 2-acetil-1-pirolina (2AP). Vonja 2AP in pandana *(Pandanus amaryllifolius*) sta si zelo podobna.
5.	želatinasta konsistenca	mehka

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Zap. št.	Parameter	Vrednost
6.	tekstura kuhanega zrna	brez lepljivosti
7.	vsebnost amiloze	19–26 %
8.	razpon vrednosti raztezanja v alkalijah	4–7
9.	občutljivost na svetlobni režim	občutljiv na svetlobni režim
10.	najmanjša povprečna dolžina kuhanega riža	12,00 mm
11.	najmanjše razmerje med dolžino kuhanega riža in dolžino predkuhanega riža ALI najmanjši dolžinski raztezek pri kuhanju	1,70
12.	povprečni prostorninski raztezek	3,50
13.	okus in občutek v ustih	sladek okus in razločen občutek kuhanega riža „Basmati“ v ustih: mehka in puhasta tekstura z veliko obstojnostjo kuhanih zrn

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Za riž „Basmati“ je značilno, da ima v rodovniku zgodovine gojenja vsaj eno sorto / populacijo kmetijskih rastlin riža „Basmati“. Tradicionalne sorte riža „Basmati“ so dolgotrajne sorte. Take sorte so zaradi „občutljivosti na svetlobni režim“ občutljive na nepredvidljivo podnebje, zato se včasih zmanjša njihova produktivnost. Poleg tega so lahko tradicionalne sorte riža „Basmati“ dovzetne za povešenje. Te omejitve so bile pri razvitih sortah v veliki meri odpravljene z uporabo znanstvenih, genskih in žlahtniteljskih metodologij. Razvite sorte lahko prenesejo spremembe v podnebju na geografskih območjih, opredeljenih v oddelku 4. Riž „Basmati“ na geografskih območjih, opredeljenih v oddelku 4, dozori oktobra ali novembra, ko je temperatura ugodna za akumulacijo in zadrževanje arome med procesom polnjenja zrnja.

„Basmati“ se nanaša na sorte, pridobljene iz sorte basmati 370 ali z njimi povezane populacije kmetijskih rastlin, dovoljene v skladu s pakistanskim zakonom o semenih iz leta 1976.

Med priglašene sorte riža „Basmati“ v skladu s pakistanskim zakonom o semenih iz leta 1976 trenutno spadajo 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 in NIAB HT 18.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Na geografskem območju, opredeljenem v oddelku 4, potekajo naslednje faze proizvodnje riža „Basmati“:

— priprava zemljišča in setev,

— presajanje semen,

— gojenje,

— upravljanje nasadov in

— žetev.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

V Pakistanu se riž „Basmati“ goji in proizvaja v določenih okrožjih samoupravnega območja Azad Džammu in Kašmir ter provincah Pandžab, Sindh, Kiber Paktunkva (KPK) in Balučistan (v nadaljnjem besedilu: geografsko območje):

— v provinci Pandžab: Sjalkot, Gudžranvala, Hafizabad, Šejkhupura, Lahore, Kasur, Gudžrat, Mandi Bahaudin, Naroval, Fajsalabad, Nankana Sahib, Činjot, Džhang, Toba Tek Singh, Sargoda, Okara, Sahival, Pakpatan, Kušab, Mjanvali, Bhakar, Multan, Lodhran, Khaneval, Vehari, Bahavalpur, Rahim Jar Khan, Bahavalnagar, Muzafargar, Lajah, Dega Gazi Khan in Radžanpur,

— v provinci Sindh: Šikarpur, Džakobabad, Kašmore, Larkana, Kambar, Šadadkot in Dadu,

— v provinci KPK: okrožje Malakand (okrožja Malakand, Dir in Svat),

— v provinci Balučistan: Nasirabad, Džafarabad in Sohbatpur,

— na samoupravnem območju Azad Džamu in Kašmir: Mirpur, Bhimber, Punč in Bagh.

Riž „Basmati“ gojijo tudi na določenih območjih Indije.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Vloga za registracijo kot zaščitene geografske označbe temelji na slovesu, kakovosti in posebnih značilnostih riža „Basmati“.

Ime „Basmati“ izvira iz dveh pandžabskih besed, in sicer „bas“, ki pomeni „aroma“, in „mati“, ki pomeni „tla“. „Basmati“ je nezemljepisno ime, ki na podlagi stoletnega slovesa označuje riž z Indsko-Gangeškega nižavja. Kmetje riž „Basmati“ gojijo že stoletja.

Zgodovinski izvor in sloves

Prvo zapisano omembo riža „Basmati“ najdemo v pandžabski epski pesnitvi Heer Randžha velikega pandžabskega pesnika Varisa Šaha iz leta 1766.

Ljudje tradicionalno povezujejo izraz „Basmati“ s posebnim dolgozrnatim aromatičnim rižem, ki se goji in proizvaja na točno določenem geografskem območju ob vznožju Himalaje in na okoliških območjih. To dojemanje v javnosti in prepoznavnost sta razvidna iz splošnih informacij, na primer:

1. riž „Basmati“ je v slovarju *Cambridge Dictionary* opredeljen kot „vrsta dolgozrnatega južnoazijskega riža“;

2. v slovarju *Merrian-Webster Dictionary* je opredeljen kot „gojen aromatični dolgozrnati riž s poreklom iz južne Azije“;

3. v enciklopediji hrane *Food Encyclopedia* je navedeno, da je „riž basmati – ozek, dolgozrnati riž, gojen ob vznožju Himalaje“ (Jacques L. Rolland in Carol Sherman, 2006);

4. v kuharski knjigi *The ultimate Indian cookbook* je navedeno: „Basmati je tanek, dolgozrnati brušeni riž, ki se goji v severni Indiji, Pandžabu, delih Pakistana in ob vznožju Himalaje“ (Mindula Baljekar, 2007);

5. v slovarju *English World Dictionary* je opredeljen kot „vrsta dolgozrnatega riža z značilnim vonjem in nežnim okusom, ki se goji zlasti v Indiji in Pakistanu“;

6. v slovarju *Glosbe* je opredeljen kot „sorta dolgozrnatega riža, znanega po svojem vonju, ki se goji zlasti v Indiji in Pakistanu“;

7. v študiji *The Hindu, Basmati Developed at Least 250 Years Ago*, 21. avgust 1998, je navedeno: „Zgodovinski dokazi kažejo, da je basmati značilen kultivar, ki so ga pred vsaj 250 leti razvili indijski in pakistanski kmetje ter ki se odtlej goji v številnih delih obeh držav,‘ pojasnjuje dr. Y. L. Nene, predsednik azijske kmetijsko-zgodovinske fundacije, Secunderabad, Andhra Pradesh“;

8. v slovarju *Kitchen Dictionary* je opredeljen kot „dolgozrnati riž z okusom po oreških in čvrsto teksturo, verjetno zato, ker je staran. Basmati [...] se v Indiji in Pakistanu uporablja že tisoče let in je odličen s kariji“;

9. v *Food News* je v receptu z nasveti, kako skuhati popoln basmati riž navedeno: „Nasveti za popoln basmati riž: nakup pravilne vrste riža – že leta uporabljamo riž Royal Basmati Rice, katerega stalno kakovost cenimo že od nekdaj. Na voljo so številne druge znamke, če pa želite pristen basmati riž, preverite, ali ste res kupili indijski ali pakistanski riž“.

Zaradi posebnih okusa, vonja in lastnosti za kuhanje, ki so najprimernejši za azijske jedi, kot sta *biryani* in *pulao*, je postal riž „Basmati“ zelo priljubljen v številnih tujih državah. Povpraševanje po rižu „Basmati“ v zadnjih desetletjih narašča. Riž „Basmati“ se je izvažal in se še vedno izvaža v največje države po vsem svetu, vključno s Saudovo Arabijo, Kuvajtom, Združenimi arabskimi emirati, Združenim kraljestvom, Združenimi državami Amerike, Kanado in Evropo.

Okoljski dejavniki

Visoka vlažnost: V obdobju polnjenja zrnja, ki je najpomembnejše za to, da se najbolje izrazijo kakovostne lastnosti riža „Basmati“, je povprečna relativna vlažnost na območju gojenja riža „Basmati“ od 60- do 65-odstotna. Vendar pa vlažnost ni edini dejavnik, ki odloča o parametrih kakovosti. Medsebojni vplivi dejavnikov v zvezi z okoljem, vodo in tlemi pomembno določajo kakovostne lastnosti riža „Basmati“.

Sončno sevanje in dolžina dneva: Podnebne zahteve za gojenje riža „Basmati“ vključujejo daljšo osončenost in temperature med 20 °C in 35 °C v celotnem času gojenja poljščine, nizke nočne temperature in zmanjšane energetske potrebe. Na območjih gojenja riža „Basmati“ je dolžina dneva v določenem obdobju koledarskega meseca daljša kot na območjih, kjer se ta ne goji. Ker je poleg tega riž rastlina, ki bolje uspeva tam, kjer je dan kratek, proces dozorevanja riža na polju traja še dlje na območjih, kjer so dnevi daljši. Na območjih, kjer je dlje svetlo, zrnje dozori še pozneje. Zaradi prepletenosti svetlobnega režima, pri katerem je rastoče zrnje izpostavljeno optimalnemu sončnemu sevanju, z drugimi dejavniki, kot sta temperatura in vlažnost v Indsko-Gangeškem nižavju, lahko riž „Basmati“ nakopiči in zadrži aromatične spojine ter pridobi druge značilnosti. Temperature in sončno sevanje od julija do novembra so idealni za gojenje riža na geografskem območju. Temperatura od konca septembra pade, dnevi postajajo jasnejši (daljše trajanje osončenosti) in milejši (25 °C do 32 °C), noči pa hladnejše (20 °C do 22 °C). Take podnebne razmere so idealne za razvoj edinstvenega vonja in drugih posebnih značilnosti riža „Basmati“.

Zadostna oskrba z vodo: Namakalna voda je večinoma kanalska voda, ki izvira iz deževnice in staljenega snega s Himalaje. Razpoložljivost velike količine vode je bistvena za gojenje in aromo riža „Basmati“ (podrobneje opisano v nadaljevanju tega oddelka).

Navadna tla: Geografsko območje sestavljajo rodovitne aluvialne ravnine reke Ind ter njenih pritokov Čenab, Ravi, Dželum in Sutledž. Za različne dele geografskega območja so torej značilna aluvialna tla, polna mineralov, ki jih prinaša voda s Himalaje. Tla geografskega območja so se razvila iz indsko-gangeških naplavin. Imajo slabo alkalno reakcijo (vrednost pH od 7,3 do 8,5), so globoka (> 1 m), dobro odvajajo vodo in imajo na splošno peščeno-ilovnato do ilovnato teksturo. Ta tla imajo na splošno majhno (< 0,5 %) do srednjo (od 0,5 % do 0,75 %) vsebnost organskega ogljika. V glinasti frakciji tal prevladuje ilit – mineral, bogat s kalijem. Zato so ta tla dobro preskrbljena s kalijem (K), kot kaže srednje (120–280 kg K/ha) do dobro (> 280 kg K/ha) stanje rodovitnosti tal glede na vsebnost kalija.

Temperatura: Na geografskem območju temperatura v obdobju polnjenja zrnja ostane zmerna (med 32 stopinj Celzija podnevi in 20 stopinj Celzija ponoči), zato ima zrnje močno aromo. Glavna kemična sestavina arome riža „Basmati“ je 2-acetil-1-pirolin, ki je hlapen po naravi. Največ arome se zadrži, ko obdobje polnjenja zrnja sovpade z zmerno temperaturo.

Človeški dejavniki

Na kakovost riža „Basmati“ močno vpliva čas presajanja. V običajnih razmerah je tako, da če se tradicionalne visoke sorte riža „Basmati“ presadijo pred 30. junijem, dosežejo preveliko vegetativno rast in se v fazi cvetenja ali polnjenja zrnja rade povesijo. Zato je optimalni čas za presajanje sadik prva polovica julija.

Sadike se presadijo v vrste s po dvema sadikama na kupček, pri čemer je razmik med vrstami in med rastlinami 22,5 cm x 22,5 cm. Sadike je treba posaditi plitvo (od 2 cm do 3 cm globoko), saj globoko posajene rastline potrebujejo več časa za uspevanje v novem okolju in se manj klasijo.

Na riževih poljih se stoječa voda ohrani še dva do tri tedne po sajenju, kar pripomore k uspevanju zdravih rastlin v novem okolju in zatiranju plevela. Po tem obdobju se polja namakajo šele po absorpciji stoječe vode.

Riž „Basmati“ se goji v tleh, obogatenih z ogljikom, kar se doseže z raztrosom 8–10 ton hlevskega gnoja na hektar ali zelenim gnojenjem z metuljnicami.

Žetev riža „Basmati“ poteka, čim dozori 90 % zrnja, da se prepreči izguba zaradi raztrosa, povešenja ali fizične poškodbe zrnja. Požeti pridelek se običajno omlati še isti dan ali takoj, ko je to mogoče, in posuši do vsebnosti vlage 12–14 %, da se preprečita razvoj gnilobe zrnja ali kakršne koli druge plesni ali škoda zaradi insektov med skladiščenjem.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Posebne značilnosti riža „Basmati“ so njegova dolga tanka zrna z velikim razmerjem med dolžino in širino, izvrsten vonj, sladek okus, mehka in puhasta tekstura, rahla ukrivljenost (najmanjše razmerje med dolžino in širino predkuhanega brušenega riža je 3,50 mm), srednja vsebnost amiloze (od 19 % do 26 %), velika obstojnost zrn pri kuhanju, pri čemer se raztezajo po dolžini in manj nabrekajo po širini.

Riž „Basmati“ ima razmerje med dolžino in širino vsaj 3 : 5, medtem ko imajo druge vrste riža navadno razmerje med dolžino in širino < 3 : 5. Razmerje med dolžino in širino riža „Thai Jasmine Rice“ je na primer 3 : 4, pri rižu „Ponni“ pa 3 : 2.

Riž „Basmati“ na polju, ob žetju, v skladišču, med brušenjem, kuhanjem in med uživanjem oddaja posebno aromo. Ta aroma je posledica harmonične sestave različnih spojin, med katerimi najbolj prevladuje 2-acetil-1-pirolin (2AP), kar daje rižu „Basmati“ njegova značilna vonj in okus.

Kuhana zrna riža „Basmati“ ostanejo zelo čvrsta zaradi nizkega glikemičnega indeksa, ki je značilen za riž „Basmati“. Sladek okus in razločen občutek kuhanega riža „Basmati“ v ustih sta posledica različnih dejavnikov, med drugim srednje vsebnosti amiloze, ki zagotavlja mehko in puhasto teksturo, kuhana zrna pa so zelo čvrsta.

Vzročna povezava med geografskim območjem in določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda

Te posebne značilnosti je mogoče pripisati različnim naravnim in človeškim dejavnikom, povezanim s sejanjem, žetjem in predelavo riža „Basmati“.

Riž „Basmati“ pridobi aromo, ki je le ena od njegovih značilnosti, zaradi prepleta daljšega časa dnevne svetlobe, ki prevladuje na geografskem območju gojenja, in drugih dejavnikov, kot so zmerna temperatura v obdobju polnjenja zrnja, vlažnost in sončno sevanje na geografskem območju.

Značilni okus in občutek v ustih sta posledica daljše osončenosti med dolgimi dnevi v mesecih cvetenja riža „Basmati“ na geografskem območju. Znano je, da se s staranjem in predhodnim namakanjem riža „Basmati“ te značilnosti še okrepijo.

Čas in gostota sejanja, zagotavljanje, da so tla obogatena z ogljikom, ter ohranjanje stoječe vode in tehnike namakanja znatno vplivajo na fiziologijo pridelka riža „Basmati“.

Zgodovinski, tradicionalni, kulturni in družbeni elementi, povezani z rižem „Basmati“, mu dajejo svetovni sloves geografske označbe. Vsak trgovec ali potrošnik v Pakistanu ali tujini, ki naroči riž „Basmati“, ki se prideluje, goji in proizvaja v Pakistanu, ali vidi riž, ki se oglašuje ali prodaja kot riž „Basmati“ iz Pakistana, pričakuje, da je tako naročen, oglaševan ali prodajan riž pridelan, gojen in proizveden na geografskem območju s posebnimi značilnostmi, navedenimi v oddelkih 3.2 in 5 tega enotnega dokumenta.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

—