C/2024/1713
23.2.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1713)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”BASMATI”

EU-nr: PGI-PK-02990 – 24.8.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Basmati”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Islamiska republiken Pakistan

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Basmati” är ett särskilt långkornigt aromatiskt ris som odlas och framställs i särskilda områden på Gangesslätten, vilka definieras i avsnitt 4.

De särskilda egenskaperna hos detta ris är dess långa, smala och lätt böjda kärnor med ett högt längd-breddförhållande, utsökt arom, söt smak, mjuk och fluffiga konsistens och en medelhög amyloshalt. Riskornen håller sig fasta när de kokas, förlängs linjärt och sväller endast något på bredden.

De viktigaste egenskaperna hos ”Basmati” är följande:

Sr-nr	Parametrar	Värde
1.	Minsta förkokta kornlängd (efter slipning)	6,50 mm
2.	Genomsnittlig förkokt kornbredd	≤ 1,9mm
3.	Minsta längd-breddförhållande för förkokt slipat ris	≥ 3,50
4.	Arom	Riset har den typiska basmatiarom som främst härrör från en flyktig förening, nämligen 2-acetyl-1-pyrrolin (2AP). Lukten från 2AP och från *Pandanus amaryllifolius* (Pandan) är mycket lika varandra.
5.	Geléaktig konsistens	Mjuk

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Sr-nr	Parametrar	Värde
6.	De kokta riskornens textur	Ingen klibbighet
7.	Amyloshalt	19–26 %
8.	Alkalisk spridningsvärde	4–7
9.	Ljusperiodkänslighet	Ljusperiodkänslig
10.	Minsta genomsnittliga längd för kokt ris	12,00 mm
11.	Minsta längd för kokt ris, längdförhållande för förkokt ris ELLER minsta förlängningskvot vid kokning	1,70
12.	Genomsnittlig volymexpansion	3,50
13.	Smak och munkänsla	Det kokta riset har en söt smak, säregen munkänsla och en mjuk och fluffig textur. Riskornen håller sig fasta när de kokas

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Kännetecknande för ”Basmati” är att det under risets förädlingshistorik ingår minst en rissort/landras som utgör ”Basmati”. De traditionella sorterna av ”Basmati” växer långsamt. Traditionella sorter av ”Basmati” är ”ljusperiodkänsliga” och är därmed känsliga för ostadigt klimat, vilket ibland minskar produktiviteten. De traditionella sorterna av ”Basmati” lägger sig dessutom lätt. Dessa begränsningar har i stor utsträckning avhjälpts hos de nya sorter som har utvecklats med hjälp av vetenskapliga metoder, genetiska metoder och växtförädlingsmetoder. De nya sorter som har utvecklats kan motstå klimatvariationerna inom de geografiska områden som definieras i avsnitt 4. ”Basmati” mognar under oktober eller november i de geografiska områden som definieras i avsnitt 4 när temperaturen gör att aromen ackumuleras och bibehålls under kärnfyllnadsprocessen.

”Basmati” hänvisar till sorter som härrör från Basmati 370 eller en besläktad landras och som är godkända enligt den pakistanska utsädeslagen från 1976.

För närvarande omfattar de sorter av ”Basmati” som har anmälts enligt den pakistanska utsädeslagen från 1976 följande: 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 och NIAB HT 18.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg i produktionsprocessen för ”Basmati” äger rum i det geografiska område som definieras avsnitt 4:

— Beredning av marken och förökning (sådd)

— Plantering av kornen

— Odling

— Skötsel av planteringar

— Skörd

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

I Pakistan odlas och framställs ”Basmati” i vissa distrikt i Azad Jammu och Kashmir, samt i provinserna Punjab, Sindh, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) och Baluchistan (”det geografiska området”).

— I provinsen 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.

— I provinsen Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot och Dadu.

— I provinsen KPK: Malakands förvaltningsområde (distrikten Malakand, Dir, Swat).

— I provinsen Baluchistan: Naseerabad, Jaffarabad och Sohbatpur.

— I Azad Jammu och Kashmir: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

”Basmati” odlas även i vissa områden i Indien.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1. *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Det anseende som rissorten ”Basmati” åtnjuter på grund av dess kvalitet och särskilda egenskaper utgör grunden för ansökan om registrering som skyddad geografisk beteckning.

Namnet ”Basmati” härrör från två ord på punjabi, nämligen ”Bas”, som betyder ”arom” och ”Mati” som betyder ”jord”. Det är ett icke-geografiskt namn som på grund av sitt månghundraåriga anseende identifierar ris från Gangesslätten. Jordbrukare har odlat ”Basmati” i många århundraden.

Historiskt ursprung och anseende

Den första dokumenterade hänvisningen till rissorten ”Basmati” återfinns i det episka punjabiska poemet Heer Ranjha av den framstående punjabiska poeten Varis Shah från 1766.

Historiskt sett har ”Basmati” i folkminnet förknippats med ett speciellt långkornigt ris som odlas och framställs i en viss geografisk region som är belägen vid Himalayas utlöpare och omgivande områden. ”Basmati” är alltså allmänt känt och erkänt, vilket framgår av allmänna informationskällor såsom följande:

1. I Cambridge Dictionary definieras ”Basmati” som en typ av långkornigt sydasiatiskt ris.

2. I Merrian-Webster Dictionary definieras ”Basmati” som ett odlat aromatiskt långkornigt ris som kommer från Sydasien.

3. I Food Encyclopedia anges följande: Basmatiris – ett smalt, långkornigt ris som odlas på Himalayas utlöpare (Jacques L. Rolland och Carol Sherman, 2006).

4. I The ultimate Indian cookbook anges följande: Basmati är ett smalt, långkornigt, slipat ris som odlas i norra Indien, Punjab, delar av Pakistan och på Himalayas utlöpare (Mindula Baljekar, 2007).

5. I English World Dictionary definieras ”Basmatiris” som en typ av långkornigt ris som har en karakteristisk doft och en utsökt smak och huvudsakligen odlas i Indien och Pakistan.

6. Enligt Glosbe definieras ”Basmati” som en långkornig rissort som odlas i Indien och Pakistan som är känd för sin doft.

7. *The Hindu*, ”Basmati Developed at Least 250 Years Ago”, 21 augusti 1998: Historiska bevis visar att Basmati utgör en specifik sort som utvecklats av jordbrukare i Indien och Pakistan för minst 250 år sedan och som sedan dess odlas i många delar av dessa båda länder’ säger dr Y. L. Nene, ordförande för Asian Agri-History Foundation, Secunderabad, Andhra Pradesh.

8. I Kitchen Dictionary definieras ”Basmati” som ett långkornigt ris med nötaktig smak och en fast textur, vilket möjligen beror på att det är lagrat. Basmati [...] har använts i Indien och Pakistan i tusentals år och är utmärkt tillsamman med curry.

9. *Food News*, ”How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe”: Tips för perfekt basmatiris. Köp rätt sorts ris – vi har använt ”Royal Basmati Rice” i många år och har alltid uppskattat den jämna kvaliteten. Det finns många andra tillgängliga märken, men se till att du köper indiska eller pakistanska märken för att få ett autentiskt basmatiris.

På grund av dess säregna smak, arom och kulinariska egenskaper är ”Basmati” mest lämpat för asiatiska rätter såsom biryani och pulao. ”Basmati” har blivit mycket populärt i många länder. Efterfrågan på ”Basmati” har ökat under de senaste årtiondena. ”Basmati” exporteras sedan länge till många länder runtom i världen, bland annat Saudiarabien, Kuwait, Förenade Arabemiraten, Förenade kungariket, Förenta staterna, Kanada och länder i Europa.

Miljöfaktorer

Hög luftfuktighet: Under kärnfyllnadsperioden, som är den viktigaste tiden för en optimal utveckling av smakegenskaperna hos ”Basmati”, varierar den genomsnittliga luftfuktigheten i de regioner där ”Basmati” odlas från 60 % till 65 %. Luftfuktigheten är dock inte den enda faktorn som ligger till grund för kvalitetsparametrarna. Samspelet mellan miljö, vatten och jordmånsfaktorer är viktiga för att fastställa kvalitetsegenskaperna hos rissorten ”Basmati”.

Solstrålning och dagslängd: För att odla ”Basmati” krävs klimatförhållanden med mycket solljus och en temperatur på mellan 20–35 grader Celsius under odlingsperioden, låga nattemperaturer och minskad cellandning. I de regioner där rissorten odlas är dagslängden under en given period under en kalendermånad längre än i områden där riset inte odlas. Eftersom ris är ”kortdagsplanta” försenas rårisets mognadsprocess ytterligare i områden där dagarna är längre. I områden med fler ljusa timmar försenas kornens mognad ytterligare. Det är samspelet mellan ljusperioden, som exponerar de växande kornen för optimal solstrålning, med andra faktorer såsom temperaturen och luftfuktigheten i Gangesdalen, som gör att ”Basmati” kan ackumulera och bibehålla sina aromatiska föreningar och andra egenskaper. Temperaturen och solstrålningen från juli till november är idealistisk för risodling i det geografiska området. Från slutet av september och framåt sjunker temperaturen, dagarna blir klarare (antalet soltimmar ökar) och mildare (25–32 °C) och nätterna blir svalare (20–22 °C). Sådana klimatförhållanden är idealiska för att risets unika doft och andra särskilda egenskaper ska kunna utvecklas.

Tillräcklig vattenförsörjning: Bevattningsvattnet kommer huvudsakligen från kanaler med regn och smältvatten från Himalaya. Tillgång till rikligt med vatten är av grundläggande betydelse för odlingen av ”Basmati” och för risets arom (som beskrivs närmare längre ned i detta avsnitt).

Normal jordmån: Det geografiska området består av de bördiga alluvialslätterna från floden Indus och floderna Chenab, Ravi, Jhelum och Sutlej. De olika delarna av det geografiska området kännetecknas därför av alluvialjordar fulla av mineraler som vattnet från Himalaya för med sig. Jordmånen i det geografiska området har utvecklats från Ganges alluvialjordar. Jordarna är något alkaliska i reaktionen (pH-värde 7,3–8,5), djupa (> 1 m), väldränerade och består generellt av sandig lerjord eller lerjord. Det organiska kolinnehållet i jordmånen är generellt lågt (< 0,5 %) till medelhögt (0,5–0,75 %). Leran i jorden domineras av illit, en kaliumrik mineral. Jordmånen är således rik på kalium (K) och har en medelhög (120–280 kg K/hektar) till hög bördighet (> 280 kg K/hektar).

Temperatur: I det geografiska området är temperaturerna milda under kärnfyllnadsperioden (mellan 32 grader Celsius på dagen och 20 grader Celsius på natten), vilket ger riskornen en stark arom. Den viktigaste kemiska beståndsdelen i aromen hos ”Basmati” är 2-acetyl-1-pyrrolin, som är flyktig till sin natur. Aromen bibehålls som bäst när kärnfyllnadsperioden sammanfaller med milda temperaturer.

Mänskliga faktorer

Risets kvalitet påverkas i hög grad av tidpunkten för planteringen. Om de traditionella högväxande rissorterna planteras ut före den 30 juni skulle de under normala förhållanden växa för mycket och har dessutom en benägenhet att lägga sig under blomnings- eller kärnfyllnadsperioden. Den optimala tidpunkten för utplantering är därför under första halvan av juli.

Plantorna planteras ut i rader med två plantor per hög, med ett avstånd mellan rader och plantor på 22,5x22,5 cm. Plantorna ska planteras grunt (2–3 cm djupt), eftersom det tar längre tid för plantorna att växa till sig om de planteras för djupt och de får mindre rotskott.

Risfälten står under stillastående vatten i upp till två–tre veckor efter planteringen, vilket ger plantor av god kvalitet och möjliggör ogräskontroll. Efter denna period bevattnas fälten först när det stillastående vattnet har absorberats.

Riset odlas i jord som är rik på kol och gödslas med 8–10 ton naturgödsel per hektar eller gröngödsel med baljväxter.

Risskörden inleds så snart 90 % av grödan har mognat för att undvika förlust genom att kornen lossnar i förtid eller plantorna lägger sig ned samt fysisk skada på kornen. De skördade kornen tröskas vanligen samma dag eller så snart som möjligt och torkas till en fukthalt på 12–14 % för att förhindra att de börjar mögla eller utsätts för annan röta eller insektsangrepp under lagringen.

5.2. *Specifika uppgifter om produkten*

Produktens särskilda egenskaper är dess långa, smala och lätt böjda kärnor med ett högt längd-breddförhållande (minsta längd-breddförhållande för förkokt slipat ris är 3,50 mm), utsökt arom, söt smak, mjuk och fluffig konsistens och en medelhög amyloshalt (19–26 %). Riskornen håller sig fasta när de kokas, förlängs linjärt och sväller endast något på bredden.

Riset har ett längd-breddförhållande på minst 3:5, medan andra typer av ris vanligen har ett längd-breddförhållande på < 3:5. Längd-breddförhållandet för thailändskt jasminris är exempelvis 3:4, och 3:2 för ponniris.

Riset avger en speciell arom på fältet, under skörd, lagring och malning och även när det tillagas och äts. Aromen beror på en harmonisk kombination av olika kemiska föreningar, varav 2-acetyl-1-pyrrolin (2AP) är den dominerande och ger riset dess karakteristiska doft och smak.

Kokade riskorn håller sig fasta på grund av ett lågt glykemiskt index, vilket är typiskt för ”Basmati”. Det kokta risets söta smak och säregna munkänsla beror på flera olika faktorer, bland annat en medelhög amyloshalt, vilket ger en mjuk och fluffig textur och gör att riskornen håller sig fasta när de kokas.

Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten

Dessa särskilda egenskaper kan tillskrivas de olika naturliga och mänskliga faktorer som spelar in vid sådd, skörd och bearbetning av ”Basmati”.

Riset får sin arom och andra egenskaper till följd av samspelet mellan de längre dagarna i det geografiska område där riset odlas och andra faktorer såsom milda temperaturer under kärnfyllnaden samt luftfuktigheten och solstrålningen i det geografiska området.

Egenskaperna i fråga om smak och munkänsla beror på att plantorna får mer solljus under de längre dagarna under de månader då risplantorna blommar i det geografiska området. Lagring och blötläggning av riset förstärker dessa egenskaper.

Tidpunkten för sådden samt avståndet mellan plantorna, odling i jordmån som är rik på kol samt användning av stillastående vatten och bevattningstekniker har stor inverkan på skördens fysiologiska egenskaper.

De historiska, traditionella, kulturella och sociala faktorer som är förknippade med ”Basmati” ger rissorten dess världsomspännande anseende som geografisk beteckning. Alla handlare och privatpersoner i Pakistan eller utomlands som beställer ”Basmati” som odlats och framställts i Pakistan eller ser ris som marknadsförs eller säljs som ”Basmati” från Pakistan förväntar sig att detta ris odlas och framställs i det geografiska område med de särskilda egenskaper som anges i avsnitten 3.2 och 5 i detta sammanfattande dokument.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

–