

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 301/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BASMATI”

Nr UE: PGI-IN-02425 – 18.7.2018

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Basmati”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Indii

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. **Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Basmati” to szczególny, aromatyczny ryż długoziarnisty, który jest uprawiany i produkowany na konkretnym obszarze geograficznym subkontynentu indyjskiego. Region ten znajduje się w północnym obszarze Indii, poniżej pogórza Himalajów stanowiącego część terenu Niziny Hindustańskiej.

Do szczególnych właściwości „Basmati” należą: długie, smukłe ziarna o wysokim stosunku długości do szerokości, wyjątkowy aromat, słodki smak, miękka konsystencja, delikatne zakrzywienie, średni poziom zawartości amylozy; jego ziarna po ugotowaniu w dużym stopniu zachowują kształt, cechują się liniowym wydłużeniem i jedynie nieznacznym pęcznieniem przy gotowaniu.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Podstawowe właściwości „Basmati” to:

Lp.	Parametr	Wartość
1.	Minimalna średnia długość wstępnie podgotowanego ryżu polerowanego (mm)	6,61
2.	Średnia szerokość wstępnie podgotowanego ryżu polerowanego (mm)	≤2,00
3.	Minimalny stosunek długości do szerokości wstępnie podgotowanego ryżu polerowanego (stosunek długości do szerokości)	3,50
4.	Minimalna średnia długość ugotowanego ryżu (mm)	12,00
5.	Minimalny stosunek długości ugotowanego ryżu do długości wstępnie podgotowanego ryżu LUB minimalny stosunek wydłużenia	1,70
6.	Średni stosunek wzrostu objętości	>3,5
7.	Aromat: „Basmati” ma typowy aromat przypominający aromat pandanowy	Obecny naturalnie w „Basmati”
8.	Smak i posmak: słodki smak i wyraźny posmak gotowanego „Basmati”: miękka i puszysta konsystencja, ziarna po ugotowaniu w dużym stopniu zachowują swój kształt.	Obecny naturalnie w „Basmati”

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Ryż „Basmati” otrzymuje się z tradycyjnych odmian „Basmati” i z nowoczesnych odmian „Basmati” uzyskanych w wyniku hodowli. Odmiany tradycyjne „Basmati” to odmiany długodojrzewające, które dojrzewają w październiku. „Wrażliwość fotoperiodyczna” tradycyjnych odmian ryżu „Basmati” sprawia, że są one podatne na zmienne warunki klimatyczne, co niekiedy obniża wydajność. Co więcej, tradycyjne odmiany ryżu „Basmati” mogą być też podatne na wyleganie. W przypadku odmian nowoczesnych udało się wyeliminować te ograniczenia dzięki zastosowaniu metodyki hodowli naukowej i genetycznej oraz metodyki hodowli roślin. Odmiany nowoczesne mogą przetrwać zmiany warunków klimatycznych na określonym obszarze uprawy. Na określonych obszarach uprawy odmiany nowoczesne dojrzewają w okresie od końca września do pierwszej połowy października, kiedy temperatury sprzyjają gromadzeniu i zachowaniu aromatu w trakcie procesu wypełniania ziaren. Odmiany nowoczesne są gotowe do zbioru około 20–30 dni wcześniej niż odmiany tradycyjne.

Na mocy indyjskiej ustawy o nasionach (ang. „Indian Seeds Act”) z 1966 r. zgłoszone odmiany „Basmati” obejmują: Basmati 217, Punjab Basmati 1, Basmati 386, Punjab Basmati 2, Punjab Basmati 3, Basmati 370, Haryana Basmati 1, Taraori Basmati, typ 3 (Dehraduni Basmati), Pant Basmati 1, Pant Basmati 2, Kasturi, Mahi Sugandha, Basmati CSR 30, Malviya Basmati Dhan 10-9, Ranbir Basmati, Basmati 564, Pusa Basmati 1, ulepszony Pusa Basmati 1 (Pusa 1460), Pusa Basmati 1121, Pusa Basmati 1509, Pusa Basmati 6 (Pusa 1401), Pusa Basmati 1609, Pusa Basmati -1637, Pusa Basmati -1728, Vallabh Basmati 22, Vallabh Basmati 21, Vallabh Basmati 23, Vallabh Basmati 24, Pusa Basmati 1718, Punjab Basmati -4, Punjab Basmati 5 oraz Haryana Basmati 2.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Następujące etapy produkcji „Basmati” odbywają się na określonym obszarze geograficznym:

- rozmnażanie,
- rozsada nasion,
- uprawa,
- zarządzanie plantacją,
- zbiór.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Brak w odniesieniu do UE.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Brak w odniesieniu do UE.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

W Indiach „Basmati” uprawia się i produkuje we wszystkich dystryktach stanów Punjab, Haryana, Delhi, Himachal Pradesh, Uttarakhand, a także w konkretnych dystryktach zachodnich obszarów Uttar Pradesh oraz Jammu & Kashmir. Wyłącznie do celów informacyjnych należy zaznaczyć, że stany Punjab, Haryana i Himachal Pradesh były pierwotnie częścią obszaru znanego jako Punjab.

W stanie Uttar Pradesh ryż „Basmati” uprawia się w następujących dystryktach: Meerut, Bulandshahr, GautamBuddha Nagar, Ghaziabad, Hapur, Baghpat, Saharanpur, Muzaffarnagar, Shamli, Moradabad, Bijnor, Rampur, Amroha, Sambhal, Bareilly, Badaun, Pilibhit, Shahjahanpur, Agra, Firozabad, Mainpuri, Mathur, Aligarh, Etah, Hathras, Kannauj, Etawah, Auraiya, Farrukhabad i Kasganj.

W stanie Jammu & Kashmir ryż „Basmati” uprawia się w następujących dystryktach: Jammu, Kathua i Samba.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Podstawą wniosku o rejestrację jako chronionego oznaczenia geograficznego są reputacja, dana jakość oraz szczególne właściwości ryżu „Basmati”.

Nazwa „Basmati” wywodzi się z dwóch rdzeni z sanskrytu – „Vas” oznaczającego „aromat” i „Mati” oznaczającego „zakorzeniony w początkach”. W hindi odpowiednikiem słowa „Vas” jest słowo „Bas”, stąd powstała nazwa „Basmati”. Zasadniczo „Basmati” oznacza „ten, który jest aromatyczny”. Jest to niegeograficzna nazwa ryżu pochodzącego z Niziny Hindustańskiej, ciesząca się wielowiekową renomą. Ryż „Basmati” uważa się za dar natury, a rolnicy już od wielu wieków uprawiali tę aromatyczną odmianę ryżu.

Historyczne pochodzenie i renoma

Pierwsze wzmianki o ryżu „Basmati” można odnaleźć w pendżabskim poemacie epickim „Heer Ranjha” z 1766 r. autorstwa znanego poety pendżabskiego, Varisa Shaha.

W świadomości społeczeństwa ryż „Basmati” historycznie oznaczał szczególnie, aromatyczny ryż długoziarnisty uprawiany i produkowany na określonym obszarze geograficznym położonym na pogórzu Himalajów. O takim postrzeganiu i uznaniu ryżu przez społeczeństwo świadczą różnorodne informacje, między innymi wskazane poniżej.

1. Zgodnie z definicją zawartą w słowniku oxfordzkim („Oxford Dictionary”) „Basmati” to „rodzaj indyjskiego ryżu długoziarnistego o delikatnym aromacie”.
2. We francuskim słowniku Larousse’a „Basmati” określono jako „bardzo ceniony indyjski ryż długoziarnisty”.
3. W słowniku żywności Cassella ryż „Basmati” zdefiniowano jako „wysokiej jakości typ indyjskiego ryżu białego o długich, smukłych ziarnach”. Ten tradycyjnie podawany z curry ryż pochodzi z regionu Himalajów.
4. Wzmianki o „Basmati” odnotowano też w sprawozdaniach Izby Gmin Zjednoczonego Królestwa. Szczególnie wart uwagi jest tom 73, część 4, s. 197 (1874), w której stwierdzono, że w dolinie Kangra występuje słynna odmiana ryżu znana jako „Basmati”.
5. W sprawozdaniu stanowiącym klasyfikowany i opisowy katalog Departamentu Indyjskiego („A classified and descriptive catalogue of the Indian Department”) J. Forbes Watson wspomina o produktach indyjskich, jako szczególnie istotny wskazując ryż „Basmati”.
6. W sprawozdaniu na temat przeglądu zasiedleń w dystrykcie Kumaon (Indie) prowadzonych w latach 1863–1873 wspomniano, że w niektórych dolinach produkowany jest najwyższej jakości ryż *basmuttee*.
7. W katalogu wystawy światowej w Paryżu w 1867 r. wskazano, że wkładem rządowym z Indii jest „ryż *basmuttee*”. Na wystawie światowej w Wiedniu w 1873 r. ryż *basmuttee* określono jako ryż produkowany w Burdwanie (prowincja indyjska).
8. W orzeczeniach sądów francuskich, marokańskich i hiszpańskich dotyczących znaku towarowego Basmati z różnych względów – w tym z uwagi na silny związek Indii i ryżu „Basmati” – unieważniono znaki towarowe dotyczące Basmati w odniesieniu do ryżu uprawianego poza Indiami.

Ze względu na wyjątkowy smak, aromat i właściwości kulinarne, które najlepiej pasują do dań kuchni azjatyckiej, takich jak *biryani* i *pulao*, „Basmati” stał się niezwykle popularny w wielu innych krajach. Od kilku dziesięcioleci zapotrzebowanie na ryż „Basmati” rośnie. Ryż „Basmati” był i nadal jest wywożony do najważniejszych krajów na całym świecie, w tym do Arabii Saudyjskiej, Kuwejtu, Zjednoczonych Emiratów Arabskich, Zjednoczonego Królestwa, Stanów Zjednoczonych Ameryki, Kanady i Europy.

Czynniki środowiskowe

Wysoka wilgotność: w okresie wypełniania ziaren, który ma największe znaczenie dla najlepszego wyrażenia cech jakościowych „Basmati”, średnia wilgotność względna w regionie uprawy „Basmati” wynosi 60–65 %. Wilgotność nie jest jednak jedynym czynnikiem decydującym o parametrach jakościowych. Istotne dla cech decydujących o jakości ryżu „Basmati” jest wzajemne oddziaływanie czynników środowiskowych, wodnych i edaficznych.

Promieniowanie słoneczne i długość dnia: w regionach uprawy „Basmati” długość dnia w konkretnym okresie miesiąca kalendarzowego jest większa niż w środkowej lub południowej części Indii. Ponadto z uwagi na fakt, że ryż jest rośliną „krótkiego dnia”, proces dojrzewania ryżu niełuskanego jeszcze bardziej wydłuża się na obszarach, na których dni są dłuższe. Na obszarach charakteryzujących się większą liczbą godzin światła dziennego ziarna dojrzewają jeszcze później. W rezultacie, jak już wyjaśniono, w tym samym dniu miesiąca rozwój fizyczny odmiany ryżu „Basmati” na obszarze, na którym dni są dłuższe, będzie w tyle za rozwojem fizycznym tej samej odmiany na obszarze, na którym dni są krótsze. Właśnie dzięki wzajemnemu oddziaływaniu fotoperiodu, w ramach którego rosnące ziarna są ekspozowane na optymalną ilość promieniowania słonecznego, oraz innych czynników, takich jak temperatura i wilgotność na obszarze Niziny Hindustańskiej, możliwe jest zgromadzenie i zachowanie w ryżu „Basmati” jego związków aromatycznych i innych właściwości.

Wystarczające zaopatrzenie w wodę: do nawadniania używa się w zasadzie wody płynącej kanałami i pochodzącej z opadów deszczu/topnienia śniegu z Himalajów. Dostępność obfitych zasobów wodnych ma zasadnicze znaczenie dla uprawy oraz aromatu „Basmati” (jak opisano bardziej szczegółowo w dalszej części tej sekcji).

Zwykła gleba: gleby danego obszaru geograficznego powstały z aluwii hindustańskich. Mają one odczyn lekko zasadowy (pH 7,3–8,5), charakteryzują się dużą głębokością (>1m), dużą zdolnością zatrzymywania wody i zasadniczo mają teksturę od piaszczystej po piaszczysto-gliniastą. Gleby te cechują się ogólnie niską (<0,5 %) do średniej (0,5–0,75 %) zawartością węgla organicznego. We frakcji ilowej gleby przeważa illit – minerał bogaty w potas. Stąd gleby te mają dużą zawartość potasu, co pokazuje ich status gleb o średniej (120–280 Kg K/ha) do wysokiej (>280 Kg K/ha) żyzności, jeśli chodzi o potas (jak opisano bardziej szczegółowo w dalszej części tej sekcji).

Temperatura: w okresie wypełniania ziaren na obszarze Niziny Hindustańskiej utrzymują się łagodne temperatury (dzień: 25–32 °C/noc: 20–22 °C), co zapewnia silny aromat ziaren. Podstawowym składnikiem chemicznym aromatu „Basmati” jest 2-acetylo-1-pirolina, która jest substancją lotną. Do zachowania aromatu w największym stopniu dochodzi wtedy, gdy temperatury w okresie wypełniania ziaren są łagodne.

Czynnik ludzki

Duży wpływ na jakość „Basmati” ma odpowiedni czas rozsadzania. W normalnych warunkach, jeżeli tradycyjne wysokie odmiany „Basmati” zostaną rozsądzone przed dniem 30 czerwca, będą mieć nadmiernie długą fazę wegetatywną i będą podatne na wyleganie w fazie kwitnienia lub wypełniania ziaren. Co więcej, wczesne rozsądzenie siewek pogarsza jakość kulinarną ryżu, ponieważ ziarna stają się wtedy bardzo matowe lub charakteryzują się białym środkiem ze względu na nieprawidłowy rozwój w zbyt wysokiej temperaturze spowodowany przez zbyt luźne rozmieszczenie komórek skrobi. Optymalnym czasem na rozsądzenie siewek jest zatem pierwsza połowa lipca.

Siewki rozsadza się w rzędach pojedynczo lub po dwie na kopczyk. W przypadku uprawy rozsądzonej w odpowiednim terminie utrzymuje się odstęp 20×15 cm między rzędami i roślinami, a w przypadku późno rozsadzonych upraw stosuje się odstęp 15×15 cm. Siewki sadi się płytko (2–3 cm głębokości), ponieważ głębsze sadzenie wiąże się z dłuższym czasem na ukorzenie i oznacza słabsze krzewienie.

Na polach ryżowych utrzymuje się wodę stojącą przez maksymalnie 2–3 tygodnie od zasadzenia, co pomaga w ukorzeniu się zdrowych roślin i zwalczaniu chwastów. Po tym czasie pola nawadnia się dopiero wtedy, gdy cała woda stojąca zostanie wchłonięta.

„Basmati” uprawia się na glebie wzbogaconej w węgiel dzięki stosowaniu 8–10 ton nawozu naturalnego na hektar lub nawozu zielonego z roślinami strączkowymi.

Zbiór „Basmati” przeprowadza się, jak tylko dojrzeje 90 % ziaren, aby uniknąć utraty ryżu ze względu na wytrząsanie, wyleganie i fizyczne uszkodzenie ziaren. Zebrane rośliny zasadniczo poddaje się młóceniu tego samego dnia lub najwcześniej, jak jest to możliwe, a następnie suszy do osiągnięcia zawartości wilgoci w przedziale 12–14 %, aby zapobiec rozwojowi pleśni na ziarnach lub jakimkolwiek innemu zakażeniu grzybami bądź zniszczeniu przez insekty w trakcie przechowywania.

5.2. Specyfika produktu

Do szczególnych właściwości „Basmati” należą: długie, smukłe ziarna o wysokim stosunku długości do szerokości, wyjątkowy aromat, słodki smak, miękka konsystencja, delikatne zakrzywienie (minimalny stosunek długości do szerokości wstępnie przygotowanego ryżu polerowanego wynosi 3,50 mm), średni poziom zawartości amylozy (ok. 22 %); jego ziarna po ugotowaniu w dużym stopniu zachowują kształt i cechują się liniowym wydłużeniem i jedynie nieznacznym pęcznieniem przy gotowaniu.

Stosunek długości do szerokości ziaren ryżu „Basmati” wynosi co najmniej 3:5, podczas gdy w przypadku innych rodzajów ryżu stosunek ten wynosi $<3:5$. Przykładowo stosunek długości do szerokości tajskiego ryżu jaśminowego wynosi 3:4, a ryżu Ponni – 3:2.

„Basmati” wydziela charakterystyczny aromat na polu, podczas zbiorów, w trakcie przechowywania, polerowania, gotowania i jedzenia. Aromat ten wynika w harmonijnym połączeniu ponad 200 związków chemicznych, spośród których najbardziej dominującym jest 2-acetylo-1-pirolina.

W ziarnach „Basmati” występuje naturalnie około 0,09 ppm tego aromatycznego związku chemicznego – jest to poziom ponad dwunastokrotnie większy niż w odmianach ryżu innych niż „Basmati”, co zapewnia wyróżniający zapach i smak tej odmiany ryżu.

Ugotowane ziarna „Basmati” w dużym stopniu zachowują kształt dzięki niskiemu indeksowi glikemicznemu, który jest typowy dla „Basmati”. Słodki smak i charakterystyczny posmak gotowanego ryżu „Basmati” wynika z szeregu czynników, w tym średniego poziomu zawartości amylozy, co sprawia, że ryż ma miękką i puszystą konsystencję, a jego ziarna po ugotowaniu zachowują w dużym stopniu kształt.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu*

Opisane szczególne właściwości można przypisać szeregowi czynników naturalnych i ludzkich, które uczestniczą w procesie siewu, zbioru i przetwarzania „Basmati”.

„Basmati” zawdzięcza swój aromat – oprócz innych właściwości – wynikowi wzajemnego oddziaływania większej liczby godzin światła dziennego – zjawiska przeważającego na obszarze geograficznym, na którym uprawiany jest ryż – oraz innych czynników, takich jak łagodne temperatury w okresie wypełniania ziaren, wilgotność i promieniowanie słoneczne na obszarze geograficznym.

Charakterystyczny smak i posmak wynikają z wydłużonego nasłonecznienia w dłuższe dni w miesiącach kwitnienia „Basmati” na obszarze geograficznym. Właściwości te są potęgowane w wyniku dojrzewania i namaczania ryżu „Basmati”.

Istotny wpływ na fizjologię upraw „Basmati” mają właściwy czas i zastosowanie odstępów między nasionami, wzbogacenie gleby w węgiel, utrzymywanie wody stojącej oraz techniki nawadniania.

O światowej renomie ryżu „Basmati” jako oznaczenia geograficznego decydują związane z nim elementy historyczne, tradycyjne, kulturowe i społeczne. Sprzedawcy i odbiorcy końcowi w Indiach lub za granicą, którzy zamawiają ryż „Basmati” lub widzą jego reklamę bądź ofertę sprzedaży, oczekują, że zamawiany, reklamowany lub sprzedawany ryż jest ryżem uprawianym i produkowanym na obszarze geograficznym o szczególnych właściwościach, jak określono w sekcjach 3.2 i 5 niniejszego jednolitego dokumentu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://ipindiaservices.gov.in/GirPublic/Application/Details/145>

S. 27, Sl. nr 261, 145-GI-Annex-12-26-11-2008.
