



C/2024/2995

30.4.2024

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**

**z dnia 23 kwietnia 2024 r.**

**w sprawie publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 „Basmati” (ChOG)**

(C/2024/2995)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Pakistan przesłał Komisji wniosek o objęcie ochroną nazwy „Basmati” (nr UE: PGI-PK-02990 – 24.8.2023) zgodnie z art. 49 ust. 5 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w art. 5 i 6 rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić złożenie uzasadnionych oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej jednolity dokument oraz odesłać do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Basmati”.
- (4) Wniosek opublikowany w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej C (C/2024/1713 z 23.2.2024 r.) nie zawierał odesłania do publikacji specyfikacji,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Jednolity dokument i odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Basmati” (ChOG) (nr UE: PGI-PK-02990 — 24.8.2023) są publikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec nazwy „Basmati”.

Publikacja opublikowana w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej C/2024/1713 z 23.2.2024 r. traci moc.

Sporządzono w Brukseli dnia 23 kwietnia 2024 r.

W imieniu Komisji  
Janusz WOJCIECHOWSKI  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## ZAŁĄCZNIK

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „BASMATI”

Nr UE: PGI-PK-02990 — 24.8.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

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

„Basmati”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Islamska Republika Pakistanu

## 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

Ryż „Basmati” jest specjalnym aromatycznym ryżem długoziarnistym uprawianym i produkowanym na określonych obszarach Niziny Hindustańskiej wskazanych w sekcji 4.

Szczególne cechy ryżu „Basmati” to: długie, smukłe ziarna o wysokim stosunku długości do szerokości, wyjątkowy aromat, słodki smak, miękka i puszysta 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.

Poniżej opisano podstawowe cechy ryżu „Basmati”.

Nr	Parametry	Wartość
1.	Minimalna długość wstępnie obgotowanego ziarna (po polerowaniu)	6,50 mm
2.	Średnia szerokość wstępnie obgotowanego ziarna	≤1,9 mm
3.	Minimalny stosunek długości do szerokości wstępnie podgotowanego ryżu polerowanego	≥3,50
4.	Aromat	Ryż „Basmati” ma typowy aromat basmati, który nadaje mu głównie substancja lotna, tj. 2-acetylo-1-pirolina (2AP). Zapachy substancji 2AP oraz substancji <i>Pandanus amaryllifolius</i> (pandan) są bardzo podobne.
5.	Konsystencja żelu	Miękka
6.	Tekstura ziarna po ugotowaniu	Brak lepkości
7.	Zawartość amylozy	19–26 %
8.	Zakres wartości wskaźnika Alkali Spreading Value (ASV)	4–7
9.	Wrażliwość fotoperiodyczna	Wrażliwy na fotoperiod
10.	Minimalna średnia długość ugotowanego ryżu	12,00 mm
11.	Minimalny stosunek długości ugotowanego ryżu do długości wstępnie podgotowanego ryżu LUB minimalny stosunek wydłużenia przy gotowaniu	1,70
12.	Średni stosunek wzrostu objętości	3,50
13.	Smak i posmak	Słodki smak i charakterystyczny posmak gotowanego ryżu „Bas-Basmati”: miękka i puszysta konsystencja, po ugotowaniu ziarna zachowują w dużym stopniu kształt

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

Ryż „Basmati” charakteryzuje się obecnością co najmniej jednej odmiany/populacji miejscowej ryżu „Basmati” w drzewie rodowym w historii uprawy. Tradycyjne odmiany ryżu „Basmati” to odmiany długookresowe. „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 obszarach geograficznych określonych w sekcji 4. „Basmati” dojrzewa w październiku lub listopadzie na obszarach geograficznych określonych w sekcji 4, kiedy temperatury sprzyjają gromadzeniu i zachowaniu aromatu w trakcie procesu wypełniania ziaren.

„Basmati” odnosi się do odmian pochodzących z Basmati 370 lub powiązanej populacji miejscowej i zatwierdzonych na mocy pakistańskiej ustawy o nasiennictwie z 1976 r.

Zgłoszone odmiany „Basmati” na mocy pakistańskiej ustawy o nasiennictwie z 1976 r. obejmują obecnie: 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 i NIAB HT 18.

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

Następujące etapy produkcji „Basmati” odbywają się na obszarze geograficznym określonym w sekcji 4:

- przygotowanie podłoża i propagacja (siew),
- rozsada nasion,
- uprawa,
- zarządzanie plantacją,
- zbiór.

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

—

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

—

## 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

„Basmati” uprawia się i produkuje w Pakistanie w określonych dystryktach Azad Dżammu i Kaszmiru oraz prowincji Pendżab, Sindh, Chajber Pasztunchwa i Beludżystan („obszar geograficzny”):

- w prowincji Pendżab: Sialkot, Gujranwala, Hafizabad, Sheikhpura, 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;
- w prowincji Sindh: Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar, Shadadkot oraz Dadu;
- w prowincji Chajber Pasztunchwa: rejon Malakand (dystrykty Malakand, Dir, Swat);
- w prowincji Beludżystan: Naseerabad, Jaffarabad oraz Sohatpur;
- w Azad Dżammie i Kaszmirze: Mirpur, Bhimber, Poonch, Bagh.

„Basmati” uprawia się również na określonych obszarach Indii.

## 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 słów w języku pendżabskim – „Bas” oznaczającego „aromat” i „Mati” oznaczającego „grunt”. „Basmati” to niegeograficzna nazwa ryżu pochodzącego z Niziny Hindustańskiej, ciesząca się wielowiekową renomą. Rolnicy uprawiają ryż „Basmati” od wielu wieków.

#### *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 i otaczających je obszarów. O takim postrzeganiu i uznaniu ryżu przez społeczeństwo świadczą różnorodne informacje, między innymi wskazane poniżej.

1. Słownik Cambridge Dictionary definiuje „Basmati” jako *rodzaj południowoazjatyckiego ryżu o długich ziarnach*.
2. W słowniku Merriam-Webster Dictionary „Basmati” zdefiniowano jako *aromatyczny długoziarnisty ryż uprawny pochodzący z Azji Południowej*.
3. W publikacji „Food Encyclopedia” stwierdzono: *ryż Basmati – wąski ryż długoziarnisty uprawiany na pogórzu Himalajów* (Jacques L. Rolland i Carol Sherman, 2006).
4. W uznanej indyjskiej książce kucharskiej stwierdzono: *Basmati to smukły, długoziarnisty ryż polerowany, który uprawiany jest w północnych Indiach, Pendżabie, częściach Pakistanu oraz na pogórzu Himalajów* (Mindula Baljekar, 2007).
5. W słowniku English World Dictionary zdefiniowano „ryż Basmati” jako *rodzaj długoziarnistego ryżu uprawianego głównie w Indiach i Pakistanie, który ma charakterystyczny zapach i delikatny smak*.
6. Glosbe definiuje „Basmati” jako *odmianę długoziarnistą uprawianą w Indiach i Pakistanie, słynącą ze swojego zapachu*.
7. W tekście pt. „Basmati Developed at Least 250 Years Ago” [„Basmati opracowano ponad 250 lat temu”], zamieszczonym w The Hindu z 21 sierpnia 1998 r., dr Y. L. Nene, prezes fundacji Asian Agri-History Foundation (Secunderabad, Andhra Pradesh), powiedział: „Historyczne dowody wskazują, że Basmati jest charakterystycznym kultywarem opracowanym przez rolników z Indii i Pakistanu co najmniej 250 lat temu i uprawianym od tamtej pory w wielu częściach tych dwóch krajów”.
8. Słownik Kitchen Dictionary definiuje „Basmati” jako „ryż długoziarnisty o orzechowym smaku i zwartej konsystencji, prawdopodobnie ze względu na dojrzewanie. Basmati (...) jest wykorzystywany w Indiach i Pakistanie od tysięcy lat i doskonale nadaje się do przyrządzania curry”.
9. Food News, „How To Cook PERFECT Basmati Rice Recipe” [„Jak przyrządzić IDEALNY ryż Basmati”]: „Porady na idealny ryż Basmati. Zakup właściwego rodzaju ryżu – Royal Basmati Rice to ryż, którego używamy od lat i niezmiennie cenimy za jego spójną jakość. Dostępnych jest wiele innych marek, ale upewnijcie się, że kupujecie marki indyjskie lub pakistańskie, aby dostać prawdziwy ryż Basmati”.

Ze względu na wyjątkowy smak, aromat i właściwości kulinarne, które najlepiej pasują do dań kuchni azjatyckiej, takich jak *biryani* i *pulao*, ryż „Basmati” stał się niezwykle popularny w wielu innych krajach. Zapotrzebowanie na ryż „Basmati” rośnie od kilku dziesięcioleci. Ryż „Basmati” był i nadal jest eksportowany 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:** wymogi klimatyczne dotyczące uprawy ryżu „Basmati” obejmują długotrwałe nasłonecznienie i temperaturę w przedziale 20–35 °C w całym okresie zbiorów, niskie temperatury nocne oraz ograniczone oddychanie podtrzymujące. W regionach uprawy ryżu „Basmati” długość dnia w konkretnym okresie miesiąca kalendarzowego jest większa niż na obszarach, na których nie rośnie ryż „Basmati”. 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. 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. Temperatura i promieniowanie słoneczne w okresie od lipca do listopada są idealne do uprawy ryżu na obszarze geograficznym. Począwszy od końca września, notowane są spadki temperatury, dni stają się jaśniejsze (większa liczba godzin nasłonecznienia) i łagodniejsze (25–32 °C), a noce stają się chłodniejsze (20–22 °C). Takie warunki klimatyczne są idealne do wykształcenia unikalnego zapachu i innych szczególnych cech ryżu „Basmati”.

**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 ryżu „Basmati” (jak opisano bardziej szczegółowo w dalszej części tej sekcji).

**Zwykła gleba:** Obszar geograficzny obejmuje żyzne aluwialne równiny rzek Indus oraz Čanab, Rawi, Dźhelam i Satleđ. Poszczególne części tego obszaru geograficznego charakteryzują się zatem glebą aluwialną, która pełna jest minerałów przynoszonych przez wody Himalajów. Gleby tego obszaru geograficznego powstały z aluwii hindustańskich. Mają one odczyn lekko zasadowy (pH 7,3–8,5), charakteryzują się dużą głębokością (>1 m), 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.

**Temperatura:** w okresie wypełniania ziaren na obszarze geograficznym utrzymują się łagodne temperatury (w przedziale od 32 °C w ciągu dnia do 20 °C w nocy), co zapewnia silny aromat ziaren. Podstawowym składnikiem chemicznym aromatu ryżu „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 ryżu „Basmati” ma odpowiedni czas rozsadzania. W normalnych warunkach, jeżeli tradycyjne wysokie odmiany ryżu „Basmati” zostaną rozsądzone przed dniem 30 czerwca, będą mieć nadmiernie długą fazę wegetatywną i będą podatne na wyleganie w fazie kwitnienia lub wypełniania ziaren. Optymalnym czasem na rozsądzenie siewek jest zatem pierwsza połowa lipca.

Siewki rozsada się w rzędach po dwie na kopczyk, stosując między rzędami i roślinami odstęp 22,5 x 22,5 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.

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

Zbiór ryżu „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 najszybciej, 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 ryżu „Basmati” należą: długie, smukłe ziarna o wysokim stosunku długości do szerokości, wyjątkowy aromat, słodki smak, miękka i puszysta konsystencja, delikatne zakrzywienie (minimalny stosunek długości do szerokości wstępnie podgotowanego ryżu polerowanego wynosi 3,50 mm), średni poziom zawartości amylozy (19–26 %); 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.

Ryż „Basmati” wydziela charakterystyczny aromat na polu, podczas zbiorów, w trakcie przechowywania, polerowania, gotowania i jedzenia. Aromat ten wynika z harmonijnego połączenia różnych związków chemicznych, spośród których najbardziej dominującym jest 2-acetylo-1-pirolina (2AP) nadająca ryżowi „Basmati” charakterystyczny zapach i smak.

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

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

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

Ryż „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 ryżu „Basmati” na obszarze geograficznym. Właściwości te są potęgowane w wyniku dojrzwania 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 Pakistanie lub za granicą, którzy zamawiają ryż „Basmati” uprawiany, rosnący i produkowany w Pakistanie lub którzy widzą reklamę ryżu „Basmati” z Pakistanu bądź jego 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

<https://tdap.gov.pk/geographical-indications-basmati/>