

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 301/12)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«BASMATI»

N° UE: PGI-IN-02425 — 18.7.2018

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)

«Basmati»

2. État membre ou pays tiers

La République de l'Inde

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.6: fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Basmati» est un riz aromatique à grains longs spécial, cultivé et produit dans une région géographique spécifique du sous-continent indien. Cette région se trouve dans le nord de l'Inde, dans le piémont de l'Himalaya, et fait partie des plaines de l'Indus et du Gange.

Les caractéristiques particulières du «Basmati» sont ses grains longs et fins présentant un rapport longueur/largeur élevé, un arôme exquis, un goût sucré, une texture légère, une courbure délicate, une teneur en amylose moyenne, une intégrité élevée pendant la cuisson et une élongation linéaire du grain avec un gonflement minimal dans le sens de la largeur lors de la cuisson.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Les caractéristiques principales du «Basmati» sont les suivantes:

N°	Paramètre	Valeur
1.	Longueur moyenne minimale du riz transformé précuit (mm)	6,61
2.	Largeur moyenne du riz transformé précuit (mm)	< 2,00
3.	Rapport longueur/largeur minimal du riz transformé précuit (rapport L/l)	3,50
4.	Longueur moyenne minimale du riz cuit (mm)	12,00
5.	Rapport minimal longueur du riz cuit/longueur du riz précuit OU rapport d'élongation minimal	1,70
6.	Rapport d'expansion du volume moyen	> 3,5
7.	Arôme: le «Basmati» a une saveur de pandan typique.	Naturellement présent dans le «Basmati»
8.	Goût et sensation en bouche: goût sucré et sensation en bouche distincte du riz «Basmati» cuit texture douce et légère, intégrité élevée du grain cuit.	Naturellement présents dans le «Basmati»

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le riz «Basmati» est cultivé à partir de variétés traditionnelles de «Basmati» et de variétés évoluées de plants de riz «Basmati» élaborés par sélection. Les variétés traditionnelles de «Basmati» sont des variétés de longue durée, qui arrivent à maturité au mois d'octobre. La «sensibilité photopériodique» des variétés traditionnelles du riz «Basmati» les rend vulnérables au climat changeant, ce qui diminue parfois la productivité. Par ailleurs, les variétés traditionnelles de riz «Basmati» peuvent être menacées par la verse. Ces limitations ont été surmontées dans une large mesure pour les variétés qui ont évolué à l'aide de méthodes scientifiques, génétiques et de sélection végétale. Les variétés évoluées peuvent supporter les variations climatiques dans l'aire de culture délimitée. Les variétés évoluées arrivent à maturité entre la fin du mois de septembre et la première moitié du mois d'octobre, dans les aires de culture délimitées où la température est favorable à l'accumulation et à la conservation de l'arôme au cours du processus de remplissage des grains. Les variétés évoluées atteignent le stade de la récolte environ 20 à 30 jours avant les variétés traditionnelles.

Actuellement, les variétés de «Basmati» notifiées au titre de la loi indienne sur les semences de 1966 comprennent les variétés suivantes: Basmati 217, Punjab Basmati 1, Basmati 386, Punjab Basmati 2, Punjab Basmati 3, Basmati 370, Haryana Basmati 1, Taraori Basmati, Type 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, Improved 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 et Haryana Basmati 2.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes de production du «Basmati» mentionnées ci-après doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée:

- multiplication,
- transplantation des graines,
- culture,
- gestion des plantations,
- récolte.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Aucune pour l'UE

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Aucune pour l'UE

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

En Inde, le «Basmati» est cultivé et produit dans tous les districts des États du Punjab, du Haryana, de Delhi, de l'Himachal Pradesh et d'Uttarakhand, ainsi que dans certains districts de l'Uttar Pradesh occidental et du Jammu-et-Cachemire. À titre d'information, les États du Punjab, du Haryana et de l'Himachal Pradesh faisaient initialement partie de la zone connue sous le nom de Punjab.

Au sein de l'État de l'Uttar Pradesh, le «Basmati» est cultivé dans les districts suivants: Meerut; Bulandshahr; Gautam Buddha 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; et Kasganj.

Au sein de l'État du Jammu-et-Cachemire, le «Basmati» est cultivé dans les districts suivants: Jammu; Kathua et Samba.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Particularité de l'aire géographique

La renommée, la qualité et les caractéristiques particulières du riz «Basmati» constituent la base de la demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée.

Le nom «Basmati» est dérivé de deux racines verbales sanskrites, «Vas» qui signifie «arôme» et «Mati» qui signifie «enraciné depuis le début». En hindi, l'équivalent de «Vas» est «Bas», ce qui donne donc «Basmati». En substance, «Basmati» signifie «celui qui contient l'arôme». Il s'agit d'un nom non géographique qui, en raison de siècles de renommée, désigne le riz provenant des plaines de l'Indus et du Gange. Le riz «Basmati» est considéré comme un cadeau de la nature et les agriculteurs cultivent cette variété de riz aromatique depuis de nombreux siècles.

Origine et renommée historiques

La première référence enregistrée à du riz «Basmati» se trouve dans le poème épique pendjabi «Heer Ranjha» écrit par le grand poète pendjabi Varis Shah et daté de 1766.

Historiquement, le riz «Basmati» a été associé, dans l'esprit du public, à un riz aromatique à grains longs spécial cultivé et produit dans une région géographique spécifique dans le piémont de l'Himalaya. Cette perception et cette reconnaissance par le public ressortent manifestement des corpus généraux d'informations, comme ceux cités ci-après.

1. L'*Oxford Dictionary* définit le «Basmati» comme une «sorte de riz indien à grains longs caractérisé par un parfum délicat».
2. Le dictionnaire français *Larousse* définit le «Basmati» comme un «riz indien à grain long, très apprécié».
3. *The Cassell food dictionary* définit le riz «Basmati» comme «un type supérieur de riz blanc indien dont les grains sont longs et fins. Il est traditionnellement servi avec des currys et provient de la région de l'Himalaya».
4. Des rapports de la Chambre des communes du Royaume-Uni font mention du «Basmati», notamment le volume 73, partie 4, p. 197 (1874) indiquant que «la vallée de Kangra possède un type de riz célèbre, connu sous le nom de Basmati».
5. Le rapport intitulé «A classified and descriptive catalogue of the Indian department» (Un catalogue classifié et descriptif du département indien) rédigé par J. Forbes Watson sur les produits d'Inde indique que le «Basmati» revêt une importance particulière.
6. Le rapport sur la révision de l'arrangement dans le district de Kumaon (Inde) rédigé entre 1863 et 1873 indique que le meilleur riz Basmuttee est produit dans certaines parties de la vallée.
7. Dans le catalogue de l'exposition universelle de Paris de 1867, le «riz Basmuttee» est mentionné en tant que contribution publique de l'Inde. L'exposition universelle de Vienne de 1873 désigne le riz Basmuttee comme un produit de riz provenant de Burdwan (une province indienne).
8. Des arrêts rendus par des juridictions françaises, marocaines et espagnoles en lien avec la marque Basmati. Dans ces arrêts, les juridictions ont annulé, pour plusieurs raisons, notamment le lien étroit entre l'Inde et le «Basmati», des marques Basmati pour du riz cultivé ailleurs qu'en Inde.

En raison de sa saveur, de son arôme et de ses propriétés de cuisson spécifiques, il est particulièrement adapté pour des plats asiatiques comme le *biryani* et le *pulao*. Le «Basmati» est devenu très populaire dans de nombreux pays étrangers. En fait, la demande en riz «Basmati» a augmenté au cours des dernières décennies. Le riz «Basmati» a été et continue d'être exporté dans de grands pays du monde entier, notamment l'Arabie saoudite, le Koweït, les Émirats arabes unis, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique, le Canada et les pays d'Europe.

Facteurs environnementaux

Humidité élevée: Pendant la période de remplissage des grains, la plus cruciale pour la meilleure expression des qualités du «Basmati», l'humidité relative moyenne dans la région de culture du «Basmati» varie entre 60 et 65 %. Toutefois, l'humidité n'est pas le seul facteur qui influence les paramètres de qualité. L'interaction des facteurs environnementaux, hydriques et édaphiques revêt de l'importance pour les traits de qualité du riz «Basmati».

Rayonnement solaire et durée du jour: Dans les régions de culture du «Basmati», la durée du jour à une période donnée dans un mois civil est plus longue que dans le centre ou le sud de l'Inde. En outre, étant donné que le riz est une plante de «courte journée», le processus de maturité du paddy est encore retardé dans les zones où les journées sont plus longues. Dans des régions qui connaissent des heures de clarté plus longues, la maturation du grain est encore repoussée. En effet, comme expliqué, à la même date au cours d'un mois, le développement physiologique d'une variété de riz «Basmati» dans un lieu où les jours sont plus longs sera moindre que celui de la même variété dans un lieu où les jours sont plus courts. C'est l'interaction de la photopériode qui expose les grains en croissance au rayonnement solaire optimal, parallèlement à d'autres facteurs tels que la température et l'humidité des plaines de l'Indus et du Gange qui permettent au riz «Basmati» d'accumuler et de conserver ses composés aromatiques ainsi que d'autres caractéristiques.

Approvisionnement en eau suffisant: De manière générale, l'eau d'irrigation est l'eau du canal provenant des pluies ou l'eau de la fonte des neiges de l'Himalaya. La disponibilité d'eau en abondance est essentielle à la culture et à l'arôme du «Basmati» (décrit plus en détail ci-dessous dans cette section).

Sol normal: Les sols de l'aire géographique sont formés à partir d'alluvions indo-gangétiques. Ceux-ci sont légèrement alcalins en réaction (pH entre 7,3 et 8,5), profonds (> 1 m), bien drainés et généralement de texture sablo-limoneuse à limoneuse. Ces sols présentent généralement une teneur en carbone organique faible (< 0,5 %) à moyenne (0,5 % à 0,75 %). La fraction argileuse du sol est dominée par l'illite, un minéral riche en potassium. Dès lors, ces sols sont bien fournis en potassium (K), comme le révèle le taux de fertilité en potassium moyen (120 à 280 kg K/ha) à élevé (> 280 kg K/ha) (décrit plus en détail ci-dessous dans cette section).

Température: Dans les plaines de l'Indus et du Gange, la température pendant la période de remplissage des grains reste modérée (jour: 25 à 32 °C/nuit: 20 à 22 °C), conférant aux grains un arôme puissant. Le composé chimique principal de l'arôme du «Basmati» est la 2-acétyl-1-pyrroline, volatile par nature. La conservation maximale de l'arôme est obtenue lorsque la période de remplissage des grains coïncide avec des températures modérées.

Facteurs humains

La qualité du «Basmati» est fortement influencée par le moment de transplantation. Dans des conditions normales, si les variétés traditionnelles de «Basmati» de haute taille sont transplantées avant le 30 juin, elles atteignent une croissance végétative excessive et sont sujettes à la verse au stade de la floraison ou du remplissage du grain. En outre, la transplantation précoce des semis diminue la qualité de cuisson des grains étant donné qu'ils deviennent extrêmement opaques ou présentent une blancheur abdominale en raison d'un mauvais développement sous une température élevée, provoqué par le tassement des molécules d'amidon. Par conséquent, la période optimale pour la transplantation des semis est la première moitié du mois de juillet.

Les semis sont transplantés en rangées à raison d'un ou deux semis par colline. Dans le cas d'une culture transplantée en temps opportun, il convient de les planter rangée par rangée et plante par plante selon un espacement de 20x15 cm et, dans le cas de cultures transplantées tardivement, un espacement de 15x15 cm est maintenu. Les semis ne doivent pas être plantés profondément (de 2 à 3 cm de profondeur), car la plantation en profondeur prend plus de temps pour s'établir et donne moins de tallage.

L'eau stagnante est maintenue dans les champs de paddy jusqu'à deux à trois semaines après la plantation, ce qui aide à établir de bonnes plantes et à lutter contre les mauvaises herbes. Après cette période, les champs ne sont irrigués qu'après absorption de l'eau stagnante.

Le «Basmati» est cultivé sur un sol enrichi en carbone grâce à l'épandage de fumier de ferme (de 8 à 10 tonnes/ha) ou d'engrais vert à base de légumineuses.

La récolte de «Basmati» a lieu dès que 90 % des grains arrivent à maturité afin d'éviter les pertes dues à la ruine ou à la verse et les dommages physiques subis par les grains. La récolte est généralement battue le jour même ou dès que possible et séchée jusqu'à l'obtention d'une teneur en humidité de 12 à 14 % afin d'empêcher l'apparition de moisissures dans les grains ou d'autres attaques fongiques ou dommages causés par les insectes pendant l'entreposage.

5.2. Spécificité du produit

Les caractéristiques particulières du «Basmati» sont ses grains longs et fins présentant un rapport longueur/largeur élevé, un arôme exquis, un goût sucré, une texture légère, une courbure délicate (le rapport longueur/largeur minimal du riz transformé précuit est de 3,5 mm), une teneur en amylose moyenne (environ 22 %), une intégrité élevée pendant la cuisson et une elongation linéaire du grain avec un gonflement minimal dans le sens de la largeur lors de la cuisson.

Le «Basmati» présente un rapport longueur/largeur d'au moins 3:5, tandis que les autres types de riz ont en général un rapport longueur/largeur inférieur à 3:5. Par exemple, le rapport longueur/largeur du riz Jasmin thaïlandais est de 3:4 et celui du riz Ponni est de 3:2.

Le «Basmati» libère un arôme spécifique dans le champ, lors de la récolte, de l'entreposage, de la mouture, de la cuisson et de la consommation. Cet arôme est dû à une combinaison harmonieuse de plus de 200 composés chimiques, parmi lesquels la 2-acétyl-1-pyroline (2AP) prédomine.

Les grains de «Basmati» contiennent naturellement environ 0,09 ppm de ce composé chimique aromatique, soit environ 12 fois plus que les variétés de riz non «Basmati», ce qui confère au «Basmati» son parfum et sa saveur distinctifs.

Les grains de «Basmati» cuits conservent une intégrité élevée en raison du faible index glycémique, qui est typique de cette variété. Le goût sucré et la sensation en bouche distincte du «Basmati» cuit sont dus à divers facteurs, dont la teneur en amylose moyenne qui lui confère une texture douce et duveteuse et une intégrité élevée du grain cuit.

5.3. **Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit**

Ces caractéristiques particulières sont attribuables aux divers facteurs naturels et humains ayant une incidence sur l'ensemencement, la récolte et la transformation du «Basmati».

Le «Basmati» acquiert son arôme, entre autres caractéristiques, grâce à l'interaction des heures de clarté plus longues qui prévalent dans l'aire géographique où il est cultivé, parallèlement à d'autres facteurs tels que la température modérée pendant le remplissage des grains, l'humidité et le rayonnement solaire dans l'aire géographique.

Les caractéristiques de goût et de sensation en bouche sont dues à l'ensoleillement prolongé lors des journées plus longues pendant les mois de floraison du «Basmati» dans l'aire géographique. Le vieillissement et le prétrempage du «Basmati» améliorent ces caractéristiques.

Le moment de plantation et l'espacement des graines, de même que la présence de sols enrichis en carbone et le maintien de l'eau stagnante et des techniques d'irrigation influencent considérablement la physiologie de la culture de «Basmati».

Le «Basmati» doit sa renommée mondiale en tant qu'indication géographique aux éléments historiques, traditionnels, culturels et sociaux associés. Tout acteur du commerce ou du public en Inde ou à l'étranger qui commande du «Basmati» ou qui voit du riz annoncé ou proposé à la vente comme du «Basmati» s'attend à ce que le riz ainsi commandé, annoncé ou proposé à la vente soit le riz planté, cultivé et produit dans l'aire géographique qui présente les caractéristiques particulières énoncées aux sections 3.2 et 5 du présent document unique.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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

Page n° 27, Sl. n° 261, 145-GI-Annex-12-26-11-2008.
