C/2025/4075

17.7.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/4075)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация, посочена в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, е на разположение в регистъра на географските означения на Съюза.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„İpsala Pirinci“

ЕС №: PDO-TR-02806 — 14.10.2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„İpsala Pirinci“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

Код по Комбинираната номенклатура

1006 — Ориз

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„İpsala Pirinci“ представлява бял ориз, произведен от растението *Oryza sativa*. L., — вид, принадлежащ към семейството на житните растения, отглеждан в равнината İpsala. Зърната на „İpsala Pirinci“ са прозрачни, матови, продълговати и плътни. Размерът на зърната на „İpsala Pirinci“ варира между 6,7 и 7,1 mm, а ширината — между 2,6 и 3,1 mm. 1 000 зърна тежат между 24 и 32 g. Растението няма нишки, а зърната му не се разпръскват. Височината му е между 105—115 cm, а вегетационният период трае 125—130 дни. Средният му добив е между 750—850 kg на декар, а добивът на цели зърна е 60 %.

Солената почва и морският въздух в географския район придават на оризовите зърна по-прозрачен и матов вид, като предотвратяват появата на бяла сърцевина или тебеширен лом. Температурата и влажността на въздуха в района допринасят за ниския процент наличие на бяла сърцевина (максимум 1 %) и на високото съдържание на протеини (9,02 %). Съчетанието между алувиална почва, водно изобилие и мек климат в равнината İpsala благоприятства оризовите зърна в достигането на техния идеален размер (6,7—7,1 mm).

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Таблица 1

Съдържание на дефектни зърна в „İpsala Pirinci“ (максимум, % от теглото)

	Необработени зърна и зърна с тебеширен лом	Органични чужди вещества	Неорганични чужди вещества	Съотношение на натрошените зърна	Естествено деформирани зърна, зърна с петна, зърна с увреден външен вид, жълти зърна и кехлибарени зърна
Ориз (Клас 1)	1	0,3	0,05	5	0,5
Ориз (Клас 2)	2	0,4	0,1	10	1

Таблица 2

Физични и химични свойства на „İpsala Pirinci“

Параметър	Стойност
Дължина на зърната	мин. 6,7 mm
Съотношение дължина/широчина:	2 ≤ - ≤ 3
Средно съотношение протеин	% 9,02
Влажност	макс. % 14,5
Стойност на амилазата	% 27,12—30,75
Цвят	L* (светъл): 90,29—92,08
	a* (червен/зелен): 2,5—2,8
	b* (жълт/син): 8,0—9,4

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „İpsala Pirinci“, от отглеждането до прибирането на реколтата, трябва да се извършват в определения в раздел 4 район на производство.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Процесите на производство, сушене, класифициране/сортиране и опаковане трябва да се извършват в географския район, за да се запазят свойствата на продукта и да се гарантира неговото качество.

След прибирането на реколтата „İpsala Pirinci“ се суши в продължение на 6—10 часа при 45 °C, докато съдържанието на влага в зърната спадне до 14,5 %. След това зърната се отделят от люспите чрез грубо пресяване и отстраняване на в машината за лющене. Последният етап включва проверка за наличие на чужди примеси чрез повторно преминаване през процеса на скрининг.

По време на процеса на класифициране продуктът се сортира от машината за сортиране по цвят и се разделя в зависимост от качеството му.

След това продуктът се опакова в желаните количества. Той може да се съхранява до две години в складови помещения с температура между 15—20 °C и 60 % влажност.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителните сведения, предвидени от нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, на етикета трябва задължително да е посочено следното:

— наименованието „İpsala Pirinci“;

— освен това логото „İpsala Pirinci“ може да се използва върху опаковките на продуктите със ЗНП „İpsala Pirinci“.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на „İpsala Pirinci“ е област İpsala, която включва равнината İpsala. Границите започват от границата на Enez на юг до Sarıcaali на север, от езерото Gala на североизток до село Koyuntepe на запад. Лющенето и полирането трябва да се извършват в същите общини като производствения район.



5. **Връзка с географския район**

Природни фактори

„İpsala Pirinci“ представлява бял ориз, произведен от растението *Oryza sativa*. L., — вид, принадлежащ към семейството на житните растения, отглеждан в равнината İpsala. Характерно за равнината İpsala, в която се отглежда „İpsala Pirinci“, е нивото на соленост, тъй като на юг се намира морето и по този начин тя е изложена на морския въздух. Почвата е глинеста, песъклива, с алувиална структура, а районите за отглеждане се намират на надморска височина, много близка до морското равнище. Това обяснява по-тъмния и матов цвят на отглеждания в равнината İpsala ориз в сравнение с ориза, отглеждан в други региони. Морският въздух и по-специално солеността на почвата (pH: 7,04, стойност на EC: 5,42 mS/cm (индикатор за соленост), стойност на насищане: 108,79) придават на оризовите зърна по-прозрачен и матов вид, като предотвратяват появата на бяла сърцевина или тебеширен лом. Тези характеристики допринасят за отличителното качество на „İpsala Pirinci“.

Освен това географският район, в който се извършва производството, се състои от равнинни, алувиални, обширни и пусти райони. Районът достига до река Meriç в неговата западната част и образува блата с река Ergene от север. Когато равнината İpsala е наводнена през зимата, тънък слой алувий покрива повърхността на почвата. Оризът се отглежда в райони с водно изобилие. Тъй като географският район се намира в пресечната точка на реките Meriç и Ergene, той предоставя благоприятни условия за зърната на „İpsala Pirinci“ да достигнат необходимия размер (6,7—7,1 mm).

Излагането на оризовите култури на високи температури води до образуване на недоразвити зърна с тебеширен лом (с бяла сърцевина) и до съкращаване на времето за формиране на зърната. Аналогично, ако разликата между дневните и нощните температури по време на формирането на зърната е голяма, то процентът на зърната с тебеширен лом (с бяла сърцевина) също се повишава. Наличието на сухи и горещи ветрове по време на периода на формиране на зърната, предизвиква бързо изсъхване и намален добив. Оценката на климатичните условия в равнината İpsala показва, че максималната температура през юли и август е 31, 3 °C, а разликата между дневните и нощните температури не е значителна, което означава, че „İpsala Pirinci“ е с нисък процент съдържание на тебеширен лом (с бяла сърцевина) (максимум 1 % от теглото). През периода на растеж на „İpsala Pirinci“ (април—октомври) средната относителна влажност е около 68,8 % поради излагането на региона на морски въздух. Това предотвратява горещото, сухо и ветровито време и подобрява добива на „İpsala Pirinci“.

За постигането на оптимален добив оризовото растение се нуждае от богата на хранителни вещества почва, с постоянно мека, непропусклива глинеста структура, за да задържа ефективно необходимата влага и хранителни вещества. Следователно оризът „İpsala Pirinci“, отглеждан в идеалните земеделски условия на равнината İpsala, се различава от ориза, произвеждан в други региони. Докато съдържанието на протеини в сортовете ориз от други региони обикновено варира от 7,02 % до 8,80 %, „İpsala Pirinci“ има значително по-високо средно съдържание на протеини — 9,02 %.

Исторически и човешки фактори

По-голямата част от хората, живеещи на територията на географската граница, се занимават със земеделие, особено с отглеждане на ориз. В исторически аспект равнината İpsala е известна с производството на ориз.

Според Исмаил Сирке (İsmail Sirke) през 1953 г.: „Преди двадесет години никой в İpsala не знаеше какво представляват оризищата, но днес всички се занимават с тяхното обработване. Онези, които не разполагат с капитал, обединяват сили в групи от по трима или петима души, изправят се пред редица трудности, но започват да садят ориз. Подножията на реките и езерата Maritsa и Ergene открай време се използват за оризища.“ От тези думи става ясно, че отглеждането на ориз в İpsala е започнало в средата на 30-те години на XX век. През 1949 г. производителите на „İpsala Pirinci“ се обединяват и основават „Асоциация на производителите на ориз в Тракия“.

Прибирането на реколтата от „İpsala Pirinci“ се извършва, когато 80 % от ориза придобие сламен цвят, зърната в долната част достигнат консистенцията на твърд восък, а съдържанието на влага е между 22 и 24 %. Местните хора играят важна роля в оценката на този процес благодарение на знанията, натрупани в продължение на много години.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Официален електронен бюлетин на Службата за патенти и търговски марки на Турция № 106, 2.8.2021 г., стр. 79—80.