C/2025/4075

17.7.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/4075)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Varespecifikationen, jf. artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, er opført i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

»İpsala Pirinci«

EU-nr.: PDO-TR-02806 — 14.10.2021

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»İpsala Pirinci«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyrkiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

Kode i den kombinerede nomenklatur

1006 — Ris

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»İpsala Pirinci« er hvid ris fremstillet af arten *Oryza sativa* L., der tilhører Gramineae-familien, og som dyrkes på İpsala-sletten. »İpsala Pirinci« har et glasagtigt, mat udseende og lange, tykke korn. Kornstørrelsen på »İpsala Pirinci« ligger på 6,7-7,1 mm, og de har en bredde på 2,6-3,1 mm. 1 000 korn vejer mellem 24 og 32 g. Risen kaster ikke korn og er strengløs. Plantehøjden ligger på 105-115 cm, og vækstperioden er 125-130 dage. Den giver et gennemsnitligt udbytte på 750-850 kg pr. dekar, og udbyttet af hele riskorn er 60 %.

Den saltholdige jord og havluften i det geografiske område giver riskornene et mere glasagtigt og mat udseende og mindsker forekomsten af hvide kerner eller kridtagtige dele. Områdets temperatur- og luftfugtighedsforhold resulterer i en lav forekomst af hvide kerner (højst 1 %) og et højt proteinindhold (9,02 %). Den alluviale jordbund, de rigelige vandmængder og det milde klima på İpsala-sletten er befordrende for, at riskornene når deres ideelle størrelse (6,7-7,1 mm).

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabel 1

Indhold af defekte korn i »İpsala Pirinci« (maksimalt indhold i vægtprocent)

	Rå korn og kridtagtige korn	Organiske fremmedlegemer	Uorganiske fremmedlegemer	Andel af brudte korn	Naturligt deforme korn, plettede korn, skjoldede korn, gule korn og ravfarvede korn
Ris (klasse 1)	1	0,3	0,05	5	0,5
Ris (klasse 2)	2	0,4	0,1	10	1

Tabel 2

Fysiske og kemiske egenskaber ved »İpsala Pirinci«

Parameter	Værdi
Kornlængde	min. 6,7 mm
Forhold mellem længde og bredde	2 ≤-≤ 3
Gennemsnitligt proteinindhold	9,02 %
Fugtighed	højst 14,5 %
Amylaseværdi	27,12-30,75 %
Farve	L* (klarhed): 90,29-92,08
	a* (rød/grøn farve): 2,5-2,8
	b* (gul/blå farve): 8,0-9,4

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »İpsala Pirinci« lige fra dyrkning til høst skal finde sted i det produktionsområde, der er defineret i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktions-, tørrings-, klassificerings-, sorterings- og emballeringsprocesserne skal finde sted i det geografiske område for at bevare produktets egenskaber og sikre kvaliteten.

Efter høsten tørres »İpsala Pirinci« i 6-10 timer ved 45 °C, indtil kornenes vandindhold falder til 14,5 %. Derefter adskilles kornene og skallerne fra hinanden ved hjælp af en grov sigtning og fjernelse af skallerne med en afskalningsmaskine. Den sidste fase omfatter en kontrol af fremmedlegemer ved at gennemgå screeningsprocessen igen.

Under klassificeringsprocessen sorteres produktet med en farvesorteringsmaskine og adskilles efter dets kvalitet.

Derefter pakkes det i den ønskede vægt. Det kan opbevares i op til to år på opbevaringssteder med en temperatur på 15-20 °C og en luftfugtighed på 60 %.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske angivelser, der er foreskrevet i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for fødevarer, skal mærkningen indeholde følgende:

— betegnelsen »İpsala Pirinci«

— derudover kan logoet for »İpsala Pirinci« anvendes på emballagen til produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »İpsala Pirinci«.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for »İpsala Pirinci« er distriktet İpsala, som omfatter İpsala-sletten. Afgrænsningen starter ved Enez-grænsen i syd til Sarıcaali i nord fra Gala-søen i nordøst til landsbyen Koyuntepe i vest. Slibning og polering skal finde sted i de samme kommuner som produktionsområdet.



5. **Tilknytning til det geografiske område**

Naturlige faktorer

»İpsala Pirinci« er hvid ris fremstillet af arten *Oryza sativa* L., der tilhører Gramineae-familien, og som dyrkes på İpsala-sletten. Jorden på İpsala-sletten, hvor »İpsala Pirinci« dyrkes, er saltholdig, fordi den er åben mod havet fra syd og eksponeret for havluft. Jorden har en alluvial struktur med lerjord og svær lerjord, og dyrkningsområderne ligger i en højde, der er meget tæt på havets overflade. Derfor har ris dyrket på İpsala-sletten en mørkere farve og et mere mat udseende end ris dyrket i andre regioner. Navnlig havluften og den saltholdige jordbund (pH: 7,04, elektrisk ledeevne: 5,42 mS/cm (indikator for saltholdighed), mætningsværdi: 108,79) gør riskornene mere glasagtige og matte, hvilket giver færre hvide kerner eller kridtagtige dele i riskornene. Disse egenskaber bidrager til den særlige kvalitet af »İpsala Pirinci«.

Desuden består det geografiske område, hvor produktionen finder sted, af flade, alluviale, brede og tomme områder. Det løber sammen med floden Meriç vest for området og danner sumpe med floden Ergene, der kommer fra nord. Når İpsala-sletten oversvømmes om vinteren, dækkes jordoverfladen af et tyndt lag af flodaflejringer. Der dyrkes ris i områder, hvor der er rigeligt med vand. Eftersom det geografiske område ligger i skæringspunktet mellem floderne Meriç og Ergene, giver det gode betingelser for, at »İpsala Pirinci« kan nå den ønskede kornstørrelse (6,7-7,1 mm).

Risafgrøders eksponering for høje temperaturer resulterer i dannelsen af tynde og kridtagtige korn (med hvide kerner) og i en kortere kornmætningsperiode. På samme måde øges andelen af kridtagtige ris (med hvid midte), hvis der er stor forskel mellem dag- og nattemperaturerne under kornmætningen. De tørre og varme vinde, der blæser under kornmætningen, giver en hurtig tørring, hvilket reducerer udbyttet. En evaluering af klimaforholdene på İpsala-sletten viser, at den maksimale temperatur i juli og august er 31,3 °C, og temperaturforskellen mellem dag og nat er ikke særlig høj, hvilket betyder, at »İpsala Pirinci« har en lav andel af kridtagtige korn (med hvid midte) (højst 1 vægtprocent). I vækstperioden for »İpsala Pirinci« (april-oktober) ligger den gennemsnitlige relative luftfugtighed på ca. 68,8 % som følge af regionens eksponering for havluft. Dette forhindrer varmt, tørt og blæsende vejr og forbedrer udbyttet af »İpsala Pirinci«.

For at opnå et optimalt udbytte kræver risplanten jord, der er rig på næringsstoffer og bevarer en blød, uigennemtrængelig lerstruktur, som effektivt fastholder det vigtige indhold af vand og næringsstoffer. Derfor adskiller »İpsala Pirinci«, som dyrkes under ideelle landbrugsforhold på İpsala-sletten, sig fra ris, der produceres i andre regioner. Mens proteinindholdet i rissorter fra andre regioner typisk varierer fra 7,02 % til 8,80 %, har »İpsala Pirinci« et betydeligt højere gennemsnitligt proteinindhold på 9,02 %.

Historiske og menneskelige faktorer

De fleste mennesker, der bor i det afgrænsede geografiske område, arbejder i landbruget, især med risdyrkning. İpsala-sletten er historisk set kendt for risproduktion.

İsmail Sirke skrev følgende i 1953: »For tyve år siden vidste ingen i İpsala, hvad uafskallet ris var, men i dag planter alle uafskallet ris. De, der ikke har kapital, går sammen i grupper på tre til fem mennesker. De står over for mange vanskeligheder og planter ris. Floderne Maritsa og Ergene og søbredderne anvendes altid som rismarker.« Af disse linjer fremgår det, at dyrkning af uafskallet ris startede i İpsala i midten af 1930'erne. Producenterne af »İpsala Pirinci« mødtes i 1949 og grundlagde sammenslutningen af risdyrkere i Thrakien.

»İpsala Pirinci« høstes, når 80 % af risen har fået en stråguI farve, kornene i bunden har nået det hårde voksstadium, og vandindholdet er på 22-24 %. Lokalbefolkningen spiller en vigtig rolle i evalueringen af denne proces takket være den viden, de har opbygget gennem mange år.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Det tyrkiske patent- og varemærkekontors officielle e-tidende nr. 106 af 2.8.2021, s. 79-80.