C/2025/4075

17.7.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/4075)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

„İpsala Pirinci“

EU-Nr.: PDO-TR-02806 — 14.10.2021

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„İpsala Pirinci“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Türkei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Code der Kombinierten Nomenklatur

1006 — Reis

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g.U. „İpsala Pirinci“ ist weißer Reis der Art *Oryza sativa* L. aus der Familie der Süßgräser, der in der İpsala-Ebene angebaut wird. Die glasig-matten Reiskörner sind lang und dick. Ihre Länge reicht von 6,7 bis 7,1 mm und ihre Breite von 2,6 bis 3,1 mm. 1 000 Körner wiegen zwischen 24 und 32 g. Die Körner fallen nicht aus und sind fadenlos. Die Pflanzen werden zwischen 105 und 115 cm groß und die Vegetationsperiode dauert 125 bis 130 Tage. Der durchschnittliche Ertrag beläuft sich auf 750 bis 850 kg pro Dekar, 60 % davon entfallen auf ungebrochenen Reis.

Die salzigen Böden und die Seeluft im geografischen Gebiet verleihen den Reiskörnern ein glasigeres und matteres Aussehen, was dazu führt, dass sie seltener ein weißes Inneres oder kreidige Stellen aufweisen. Aufgrund der Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen des Gebiets macht das weiße Innere des Reises nur einen geringen Anteil (höchstens 1 %) aus und ist der Eiweißgehalt hoch (9,02 %). Dank des alluvialen Bodens, des üppigen Wasservorkommens und des milden Klimas in der İpsala-Ebene erreichen die Reiskörner ihre ideale Größe von 6,7 bis 7,1 mm.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabelle 1

Anteil fehlerhafter Körner bei „İpsala Pirinci“ (maximaler Gewichtsanteil in %)

	Unreife und kreidige Körner	Organische Fremdstoffe	Anorganische Fremdstoffe	Bruchkorn-verhältnis	Natürlich verformte, fleckige, verfärbte, gelbe und bernsteinfarbene Körner
Reis (1. Güteklasse)	1	0,3	0,05	5	0,5
Reis (2. Güteklasse)	2	0,4	0,1	10	1

Tabelle 2

Physikalische und chemische Eigenschaften von „İpsala Pirinci“

Merkmal	Wert
Kornlänge	Min. 6,7 mm
Verhältnis Länge/Breite	2 ≤ bis ≤ 3
Durchschnittlicher Eiweißgehalt	9,02 %
Feuchtigkeitsgehalt	Max. 14,5 %
Amylase-Wert	27,12-30,75 %
Farbe	L* (Helligkeit): 90,29-92,08
	a* (Rotwert/Grünwert): 2,5-2,8
	b* (Gelbwert/Blauwert): 8,0-9,4

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „İpsala Pirinci“ vom Anbau bis zur Ernte müssen in dem in Punkt 4 definierten Erzeugungsgebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Erzeugungs-, Trocknungs-, Klassifizierungs-/Sortierungs- und Verpackungsverfahren müssen im geografischen Gebiet erfolgen, um die Eigenschaften des Erzeugnisses zu erhalten und seine Qualität zu gewährleisten.

Nach der Ernte wird „İpsala Pirinci“ 6 bis 10 Stunden bei 45 °C getrocknet, bis der Feuchtigkeitsgehalt der Körner auf 14,5 % gesunken ist. Anschließend werden die Schalen in der Schälmaschine entfernt und die Körner und Schalen durch grobes Sieben voneinander getrennt. Die letzte Phase besteht in der Prüfung auf Fremdstoffe, indem ein weiterer Screening-Prozess durchgeführt wird.

Während des Klassifizierungsverfahrens wird der Reis mit der Farbsortiermaschine und entsprechend seiner Qualität sortiert.

Anschließend wird er in gewünschten Packungsgrößen verpackt. Er kann bei einer Temperatur von 15 bis 20 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % bis zu zwei Jahre lang gelagert werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen Pflichtangaben muss das Etikett Folgendes enthalten:

— den Namen der Bezeichnung „İpsala Pirinci“,

— außerdem darf das Logo von „İpsala Pirinci“ auf der Verpackung der Erzeugnisse mit der g.U. „İpsala Pirinci“ verwendet werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet von „İpsala Pirinci“ ist der Bezirk İpsala, zu dem die İpsala-Ebene gehört. Es grenzt im Süden an Enez, im Norden an Sarıcaali, im Nordosten an den Gala-See und im Westen an das Dorf Koyuntepe. Das Schälen, Sortieren und Polieren muss in den Gemeinden des Erzeugungsgebiets erfolgen.



5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Natürliche Faktoren

„İpsala Pirinci“ ist weißer Reis der Art *Oryza sativa* L. aus der Familie der Süßgräser, der in der İpsala-Ebene angebaut wird. Da südlich unweit dieser Ebene das Meer liegt und sie Seeluft ausgesetzt ist, zeichnet sie sich durch eine hohe Salinität aus. Der Boden hat eine lehmig-tonige und alluviale Struktur, und die Anbaugebiete liegen nicht weit über dem Meeresspiegel. Aus diesen Gründen erscheint der in der İpsala-Ebene angebaute Reis dunkler und matter als Reis aus anderen Regionen. Insbesondere die Seeluft und die salzhaltigen Böden (pH-Wert: 7,04, EC-Wert: 5,42 mS/cm (Salzgehalt), Sättigung: 108,79) sorgen dafür, dass die Reiskörner glasiger und matter werden und das weiße Innere und die kreidigen Stellen einen geringeren Anteil ausmachen. Diese Merkmale tragen zur besonderen Qualität von „İpsala Pirinci“ bei.

Darüber hinaus besteht das geografische Erzeugungsgebiet aus flachen, alluvialen, weiten und freien Flächen. Es trifft im Westen auf den Fluss Meriç und bildet zusammen mit dem aus dem Norden kommenden Fluss Ergene eine Sumpflandschaft. Wenn die İpsala-Ebene im Winter überflutet ist, bedeckt eine dünne Alluviumschicht die Bodenoberfläche. Reis wird in Gebieten angebaut, in denen reichlich Wasser vorhanden ist. Da sich das geografische Gebiet am Zusammenfluss von Meriç und Ergene befindet, bietet es die notwendigen Bedingungen, damit „İpsala Pirinci“ die gewünschte Korngröße (6,7-7,1 mm) erreicht.

Sind Reiskulturen hohen Temperaturen ausgesetzt, führt dies zu dünnen und kreidigen Körnern (mit weißem Inneren) und einer verkürzten Kornfüllungsphase. Außerdem bilden sich vermehrt kreidige Körner (mit weißem Inneren) heraus, wenn die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Kornfüllung zu groß sind. Trockene und heiße Winde während der Kornfüllung würden die Pflanzen zu schnell austrocknen, was den Ertrag verringert. Eine Untersuchung der klimatischen Bedingungen in der İpsala-Ebene hat ergeben, dass die Höchsttemperatur im Juli und August 31,3 °C beträgt und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht nicht sehr groß ist, was bedeutet, dass „İpsala Pirinci“ einen geringen Anteil an kreidigen Körnern (mit weißem Inneren) aufweist (höchstens 1 Gewichtsprozent). In der Wachstumsphase von „İpsala Pirinci“ (April bis Oktober) liegt die durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit aufgrund der Seeluft in der Region bei rund 68,8 %. Dadurch ist es nicht zu heiß, trocken und windig, was den Ertrag von „İpsala Pirinci“ steigert.

Für einen optimalen Ertrag benötigt die Reispflanze einen nährstoffreichen Boden, der eine weiche, undurchlässige Tonstruktur aufweist, um die Feuchtigkeit und Nährstoffe, die für die Pflanze unabdingbar sind, wirksam zu halten. Folglich unterscheidet sich der Reis mit der g.U. „İpsala Pirinci“, der unter den idealen landwirtschaftlichen Bedingungen der İpsala-Ebene angebaut wird, von Reis aus anderen Regionen. Während der Eiweißgehalt von Reissorten aus anderen Regionen in der Regel zwischen 7,02 % und 8,80 % liegt, weist „İpsala Pirinci“ einen deutlich höheren durchschnittlichen Eiweißgehalt von 9,02 % auf.

Historische und menschliche Faktoren

Die meisten Menschen, die innerhalb der Grenzen des geografischen Gebiets leben, arbeiten in der Landwirtschaft, insbesondere im Reisanbau. Die İpsala-Ebene ist historisch für die Reiserzeugung bekannt.

„Vor 20 Jahren wusste niemand in İpsala, was Paddy ist, und heute pflanzt jeder Paddy an“, so İsmail Sirke im Jahr 1953. „Wer kein Kapital hat, tut sich mit drei oder fünf Leuten zusammen, trifft auf zahlreiche Schwierigkeiten und baut Reis an. Die Flüsse Meriç und Ergene sowie die Seeufer werden seither als Reisfelder verwendet.“ Aus diesem Zitat geht hervor, dass Reis seit Mitte der 1930er-Jahre in İpsala angebaut wird. 1949 kamen die Erzeuger von „İpsala Pirinci“ zusammen und gründeten die Vereinigung thrakischer Reisbauern.

Die Ernte von „İpsala Pirinci“ erfolgt, wenn 80 % des Reises strohfarben sind, sich die unteren Körner zwischen Teigreife und Mehlreife befinden und der Feuchtigkeitsgehalt zwischen 22 und 24 % liegt. Die Menschen vor Ort spielen dank dem Wissen, das sie sich über viele Jahre angeeignet haben, eine wichtige Rolle bei der Bewertung dieses Prozesses.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Offizielles e-Bulletin des türkischen Patent- und Markenamts Nr. 106, 2.8.2021, S. 79-80.