C/2025/4075

17.7.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/4075)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«İpsala Pirinci»

Αριθ. ΕΕ: PDO-TR-02806 — 14.10.2021

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«İpsala Pirinci»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Τουρκία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

1006 — Ρύζι

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «İpsala Pirinci» είναι λευκό ρύζι που παράγεται από το είδος *Oryza sativa* L., το οποίο ανήκει στην οικογένεια Gramineae και καλλιεργείται στην πεδιάδα İpsala. Το προϊόν «İpsala Pirinci» έχει στιλπνή, ματ όψη και μακριούς, παχείς κόκκους. Το μέγεθος των κόκκων του προϊόντος «İpsala Pirinci» κυμαίνεται μεταξύ 6,7 και 7,1 mm και το πλάτος κυμαίνεται μεταξύ 2,6-3,1 mm. Το βάρος των 1 000 κόκκων κυμαίνεται μεταξύ 24 και 32 g. Το φυτό δεν αποβάλλει κόκκους και δεν περιέχει ίνες. Το ύψος του φυτού κυμαίνεται μεταξύ 105-115 cm και η καλλιεργητική περίοδος διαρκεί 125-130 ημέρες. Παρέχει μέση απόδοση 750-850 kg ανά δεκάριο και η απόδοση του ρυζιού χωρίς θραύσματα είναι 60 %.

Τα αλατούχα εδάφη και ο θαλάσσιος αέρας στη γεωγραφική περιοχή προσδίδουν στους κόκκους του ρυζιού πιο στιλπνή και ματ όψη, μειώνοντας την εμφάνιση λευκού πυρήνα ή αλευρωδών τμημάτων. Οι συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας της περιοχής έχουν ως αποτέλεσμα χαμηλό ποσοστό λευκού πυρήνα (1 % κατ' ανώτατο όριο) και υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (9,02 %). Τα προσχωσιγενή εδάφη, η αφθονία νερού και το ήπιο κλίμα της πεδιάδας İpsala είναι ευνοϊκοί παράγοντες που παρέχουν τη δυνατότητα στους κόκκους ρυζιού να φθάσουν στο ιδανικό τους μέγεθος (6,7-7,1 mm).

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Πίνακας 1

Περιεκτικότητα σε ελαττωματικούς κόκκους του προϊόντος «İpsala Pirinci» (Μέγιστη, % κατά βάρος)

	Νωποί κόκκοι και αλευρώδεις κόκκοι	Οργανική ξένη ύλη	Ανόργανη ξένη ύλη	Αναλογία θραυσμάτων κόκκων	Φυσικά παραμορφωμένοι κόκκοι, διάστικτοι κόκκοι, κηλιδωμένοι κόκκοι, κίτρινοι κόκκοι και κόκκοι χρώματος ηλέκτρου
Ρύζι (1η κατηγορία)	1	0,3	0,05	5	0,5
Ρύζι (2η κατηγορία)	2	0,4	0,1	10	1

Πίνακας 2

Φυσικές και χημικές ιδιότητες του προϊόντος «İpsala Pirinci»

Παράμετρος	Τιμή
Μήκος κόκκου	6,7 mm τουλάχιστον
Αναλογία μήκους/πλάτους	2 ≤ - ≤ 3
Μέση αναλογία πρωτεϊνών	9,02 %
Υγρασία	14,5 % κατ' ανώτατο όριο
Τιμή αμυλάσης	27,12-30,75 %
Χρώμα	L* (φωτεινότητα): 90,29-92,08
	a* (ερυθρότητα/πρασινωπότητα): 2,5-2,8
	b* (κιτρίνισμα / βαθμός μπλε χρώματος): 8,0-9,4

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «İpsala Pirinci», από την καλλιέργεια μέχρι τη συγκομιδή, πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής που ορίζεται στην ενότητα 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι διαδικασίες παραγωγής, ξήρανσης, ταξινόμησης/διαλογής και συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής για τη διατήρηση των ιδιοτήτων του προϊόντος και τη διασφάλιση της ποιότητας.

Μετά τη συγκομιδή, το προϊόν «İpsala Pirinci» ξηραίνεται επί 6-10 ώρες σε θερμοκρασία 45 °C έως ότου η περιεκτικότητα των κόκκων σε υγρασία μειωθεί στο 14,5 %. Στη συνέχεια, γίνεται διαχωρισμός των κόκκων από τον φλοιό με κοσκίνισμα των κόκκων κακής ποιότητας και αφαίρεση του φλοιού στη μηχανή αποφλοίωσης. Το τελευταίο στάδιο περιλαμβάνει τον έλεγχο ξένης ύλης με την επανάληψη της διαδικασίας ελέγχου ασφαλείας.

Κατά τη διαδικασία ταξινόμησης, το προϊόν ταξινομείται από τη μηχανή διαλογής με βάση το χρώμα και διαχωρίζεται ανάλογα με την ποιότητά του.

Στη συνέχεια συσκευάζεται στα επιθυμητά βάρη. Μπορεί να αποθηκεύεται για διάστημα έως και δύο ετών σε χώρους αποθήκευσης με θερμοκρασία 15-20 °C και υγρασία 60 %.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

— την ένδειξη της ονομασίας «İpsala Pirinci»·

— επιπλέον, το λογότυπο «İpsala Pirinci» μπορεί να χρησιμοποιείται στη συσκευασία των προϊόντων ΠΟΠ «İpsala Pirinci».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή του προϊόντος «İpsala Pirinci» είναι το διοικητικό διαμέρισμα İpsala, το οποίο περιλαμβάνει την πεδιάδα İpsala. Τα όρια ξεκινούν από τα σύνορα στην πόλη Enez στα νότια και εκτείνονται έως το χωριό Sarıcaali στα βόρεια, από τη λίμνη Gala στα βορειοανατολικά έως το χωριό Koyuntepe στα δυτικά. Η περιοχή επεξεργασίας και στίλβωσης του ρυζιού οριοθετείται από τους ίδιους δήμους που αποτελούν την περιοχή παραγωγής.



5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Φυσικοί παράγοντες

Το προϊόν «İpsala Pirinci» είναι λευκό ρύζι που παράγεται από το είδος *Oryza sativa* L., το οποίο ανήκει στην οικογένεια Gramineae και καλλιεργείται στην πεδιάδα İpsala. Η πεδιάδα İpsala, όπου καλλιεργείται το προϊόν «İpsala Pirinci», παρουσιάζει ένα χαρακτηριστικό αλατότητας διότι είναι ανοιχτή στη θάλασσα από τον Νότο και εκτίθεται στον θαλάσσιο αέρα. Το έδαφος έχει αργιλώδη, πηλώδη, προσχωσιγενή δομή και οι καλλιεργητικές εκτάσεις βρίσκονται σε υψόμετρο πολύ κοντά στη στάθμη της θάλασσας. Για τους λόγους αυτούς, το ρύζι που καλλιεργείται στην πεδιάδα İpsala έχει πιο σκούρο χρώμα και θαμπή όψη σε σχέση με το ρύζι που καλλιεργείται σε άλλες περιοχές. Οι συνθήκες του θαλάσσιου αέρα και του αλατούχου εδάφους ειδικότερα [pH: 7,04, τιμή EC: 5,42 mS/cm (δείκτης αλατότητας), τιμή κορεσμού: 108,79] προσδίδουν στους κόκκους ρυζιού πιο στιλπνή και ματ όψη, με αποτέλεσμα οι κόκκοι ρυζιού να έχουν μικρότερο λευκό πυρήνα ή αλευρώδη τμήματα. Τα χαρακτηριστικά αυτά συμβάλλουν στην ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος «İpsala Pirinci».

Επιπλέον, η γεωγραφική περιοχή παραγωγής αποτελείται από επίπεδες, προσχωσιγενείς, ευρείες και κενές εκτάσεις. Ενώνεται με τον ποταμό Meriç δυτικά της έκτασης γης και σχηματίζει έλη με τον ποταμό Ergene από τα βόρεια. Όταν η πεδιάδα İpsala πλημμυρίζει τον χειμώνα, η επιφάνεια του εδάφους καλύπτεται από ένα λεπτό στρώμα προσχώσεων. Το ρύζι καλλιεργείται σε περιοχές με άφθονο νερό. Καθώς βρίσκεται στη διασταύρωση των ποταμών Meriç και Ergene, η γεωγραφική περιοχή παρέχει σημαντικές συνθήκες που παρέχουν τη δυνατότητα στο προϊόν «İpsala Pirinci» να αποκτήσει το επιθυμητό μέγεθος κόκκων (6,7-7,1 mm).

Η έκθεση των ρυζοκαλλιεργειών σε υψηλές θερμοκρασίες έχει ως αποτέλεσμα τον σχηματισμό λεπτών και αλευρωδών κόκκων (με λευκό πυρήνα) και τη μείωση του χρόνου πλήρωσης των κόκκων. Ομοίως, εάν υπάρχει μεγάλη διαφορά μεταξύ των ημερήσιων και των νυκτερινών θερμοκρασιών κατά τη διάρκεια της πλήρωσης των κόκκων, αυξάνεται το ποσοστό του αλευρώδους ρυζιού (με λευκό χρώμα εν τω μέσω του). Οι ξηροί και θερμοί άνεμοι που πνέουν κατά την πλήρωση των κόκκων προκαλούν ταχεία ξήρανση, γεγονός που μειώνει την απόδοση. Από την αξιολόγηση των κλιματικών συνθηκών της πεδιάδας İpsala προκύπτει ότι η μέγιστη θερμοκρασία τον Ιούλιο και τον Αύγουστο είναι 31,3 °C και η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας δεν είναι πολύ μεγάλη, γεγονός που σημαίνει ότι το προϊόν «İpsala Pirinci» έχει χαμηλό ποσοστό αλευρωδών κόκκων (με λευκό χρώμα εν τω μέσω τους) (κατ' ανώτατο όριο 1 % κατά βάρος). Κατά την περίοδο ανάπτυξης του προϊόντος «İpsala Pirinci» (Απρίλιος–Οκτώβριος), η μέση σχετική υγρασία είναι περίπου 68,8 % λόγω της έκθεσης της περιοχής στον θαλάσσιο αέρα. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπονται η ζέστη, η ξηρασία και οι άνεμοι και βελτιώνεται η απόδοση του προϊόντος «İpsala Pirinci».

Για την επίτευξη βέλτιστης απόδοσης, το φυτό του ρυζιού απαιτεί έδαφος που είναι πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και διατηρεί μια μαλακή, αδιαπέραστη αργιλώδη δομή για την αποτελεσματική διατήρηση της απαραίτητης υγρασίας και των θρεπτικών συστατικών. Ως εκ τούτου, το προϊόν «İpsala Pirinci», το οποίο καλλιεργείται υπό τις ιδανικές γεωργικές συνθήκες της πεδιάδας İpsala, διακρίνεται από το ρύζι που παράγεται σε άλλες περιοχές. Ενώ η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες των ποικιλιών ρυζιού από άλλες περιοχές κυμαίνεται συνήθως από 7,02 % έως 8,80 %, η μέση περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του «İpsala Pirinci» είναι 9,02 %.

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες

Οι περισσότεροι άνθρωποι που ζουν στα γεωγραφικά σύνορα εργάζονται στον τομέα της γεωργίας, ιδίως στην ορυζοκαλλιέργεια. Η πεδιάδα İpsala είναι ιστορικά γνωστή για την παραγωγή ρυζιού.

Κατά τα λεγόμενα του İsmail Sirke το 1953, «Πριν από είκοσι έτη, κανείς δεν γνώριζε τι ήταν το αναποφλοίωτο ρύζι, αλλά σήμερα όλοι το καλλιεργούν. Όσοι δεν διαθέτουν κεφάλαιο συγκεντρώνονται σε ομάδες των τριών ή πέντε ατόμων, αντιμετωπίζουν πολλές δυσκολίες και καλλιεργούν ρύζι. Οι ποταμοί Maritsa και Ergene και οι εκβολές της λίμνης χρησιμοποιούνται πάντα ως εκτάσεις καλλιέργειας αναποφλοίωτου ρυζιού». Στο κείμενο αυτό αναφέρεται ότι η καλλιέργεια αναποφλοίωτου ρυζιού ξεκίνησε στην İpsala στα μέσα της δεκαετίας του 1930. Το 1949 οι παραγωγοί του προϊόντος «İpsala Pirinci» συσπειρώθηκαν και ίδρυσαν την «Ένωση Καλλιεργητών Ρυζιού Θράκης».

Η συγκομιδή του προϊόντος «İpsala Pirinci» πραγματοποιείται όταν το 80 % του ρυζιού έχει αποκτήσει αχυροκίτρινο χρώμα, οι κόκκοι στο κάτω μέρος έχουν φθάσει στο στάδιο του σκληρού κηρού και η περιεκτικότητα σε υγρασία κυμαίνεται μεταξύ 22-24 %. Οι ντόπιοι διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην αξιολόγηση αυτής της διαδικασίας χάρη στις γνώσεις που έχουν αποκτήσει με την πάροδο των ετών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

Επίσημο ηλεκτρονικό δελτίο του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Σημάτων αριθ. 106, 2.8.2021, σελίδες 79-80.