Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/4075)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

DOCUMENTO ÚNICO

«İpsala Pirinci»

N.º UE: PDO-TR-02806 de 14.10.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«İpsala Pirinci»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

Código de la nomenclatura combinada

1006 — Arroz

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «İpsala Pirinci» es el arroz blanco producido a partir de la especie *Oryza sativa* L., perteneciente a la familia *Gramineae*, en la llanura de İpsala. Los granos de «İpsala Pirinci» presentan un aspecto vítreo y mate y son largos y gruesos. La longitud de los granos de «İpsala Pirinci» varía entre 6,7 y 7,1 mm, y su anchura varía entre 2,6 y 3,1 mm. El peso de 1 000 granos es de entre 24 y 32 g. No sufre desgrane espontáneo y carece de hebras. La altura de la planta oscila entre 105 y 115 cm y el período de cultivo dura entre 125 y 130 días. Proporciona un rendimiento medio de entre 750 y 850 kg por decárea, con un porcentaje de arroz no partido del 60 %.

El suelo salado y el aire marino de la zona geográfica confieren a los granos de arroz un aspecto más vítreo y mate, lo que reduce la presencia de partes blancas o yesosas. Las condiciones de temperatura y humedad de la zona dan lugar a un bajo porcentaje de núcleo blanco (1 % como máximo) y un alto contenido de proteínas (9,02 %). Los suelos aluviales, la abundancia de agua y el clima suave de la llanura de İpsala favorecen que los granos de arroz alcancen su longitud ideal (de 6.7 a 7,1 mm).

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Cuadro 1

Contenido de granos defectuosos en el «İpsala Pirinci» (% en peso como máximo)

	Granos inmaduros y yesosos	Materia orgánica extraña	Materia inorgánica extraña	Porcentaje de granos partidos	Granos deformados naturalmente, granos moteados, granos teñidos, granos amarillos y granos ámbar
Arroz (1.ª clase)	1	0,3	0,05	5	0,5
Arroz (2.ª clase)	2	0,4	0,1	10	1

Cuadro 2

Propiedades físicas y químicas del «İpsala Pirinci»

Parámetro	Valor
Longitud del grano	6,7 mm como mínimo
Relación longitud/anchura	2 ≤ - ≤ 3
Porcentaje medio de proteínas	9,02 %
Humedad	14,5 % como máximo
Valor de la amilasa	27,12-30,75 %
Color	L* (claridad): 90,29-92,08
	a* (tono rojo/verde): 2,5-2,8
	b* (tono amarillo/azul): 8,0-9,4

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción del «İpsala Pirinci», desde el cultivo hasta la cosecha, deben llevarse a cabo en la zona de producción definida en el apartado 4.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Los procesos de producción, secado, clasificación o selección y envasado deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida para preservar las propiedades del producto y garantizar su calidad.

Tras la recolección, el «İpsala Pirinci» se seca de 6 a 10 horas a 45 °C hasta que el contenido de humedad de los granos descienda hasta el 14,5 %. A continuación, los granos y las cáscaras se separan unos de otros utilizando un tamiz abierto y quitando las cáscaras en una peladora. La última etapa consiste en revisar si hay materia extraña volviendo a realizar el proceso de tamizado.

Durante el proceso de clasificación, el producto se agrupa por color a máquina y se separa en función de su calidad.

A continuación, se envasa según los pesos deseados. Puede almacenarse durante un máximo de dos años en lugares con una temperatura de 15 a 20 °C y una humedad del 60 %.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas por la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— el nombre de la denominación «İpsala Pirinci»;

— además, en los envases de los productos de la DOP «İpsala Pirinci» puede utilizarse el logotipo del «İpsala Pirinci».

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica del «İpsala Pirinci» es el distrito de İpsala, que abarca la llanura de İpsala. Se extiende desde la frontera de Enez, al sur, hasta Sarıcaali, al norte, y desde el lago Gala, al nordeste, hasta la localidad de Koyuntepe, al oeste. La molienda y el pulido deben realizarse en los municipios pertenecientes a la zona de producción.



5. **Vínculo con la zona geográfica**

Factores naturales

El «İpsala Pirinci» es el arroz blanco producido a partir de la especie *Oryza sativa* L., perteneciente a la familia *Gramineae*, en la llanura de İpsala. La llanura de İpsala, donde se cultiva el «İpsala Pirinci», se caracteriza por su salinidad, ya que está abierta al mar al sur y está expuesta al aire marino. El suelo tiene una estructura arcillosa, francosa y aluvial y las zonas de cultivo se encuentran a baja altitud sobre al nivel del mar. Por estas razones, el arroz cultivado en la llanura de İpsala tiene un color más oscuro y un aspecto más apagado que el arroz cultivado en otras regiones. El aire marino y las condiciones salinas del suelo en particular (pH: 7,04; valor de conductividad eléctrica: 5,42 mS/cm [indicador de salinidad]; valor de saturación: 108,79) hacen que los granos de arroz sean más vítreos y mates, lo que provoca que tengan una menor proporción de núcleo blanco y partes yesosas. Estas características contribuyen a la calidad distintiva del «İpsala Pirinci».

Además, la zona geográfica en la que tiene lugar la producción está formada por zonas llanas, aluviales, amplias y vacías. Se une al oeste con el río Meriç y forma pantanos con el río Ergene, procedente del norte. Cuando se inunda la llanura de İpsala en invierno, el suelo queda cubierto por una fina capa de aluvio. El arroz se cultiva en las zonas con abundancia de agua. Al encontrarse en la intersección de los ríos Meriç y Ergene, la zona geográfica presenta las condiciones fundamentales para que el «İpsala Pirinci» alcance la longitud deseada de los granos (de 6,7 a 7,1 mm).

La exposición de los cultivos de arroz a altas temperaturas da lugar a la formación de granos delgados y yesosos (con núcleo blanco) y a un acortamiento del tiempo de granazón. Del mismo modo, si existe una gran diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante la granazón, se incrementa el porcentaje de granos yesosos (con vientre blanco). La presencia de vientos secos y calientes durante la granazón provocan un secado rápido, lo que reduce el rendimiento. La evaluación de las condiciones climáticas de la llanura de İpsala muestra que la temperatura máxima en julio y agosto es de 31,3 °C y la diferencia de temperatura entre el día y la noche no es muy elevada, lo que significa que el porcentaje de granos yesosos del «İpsala Pirinci» es bajo (1 % en peso como máximo). Durante el período de crecimiento del «İpsala Pirinci» (de abril a octubre), la humedad relativa media se sitúa en torno al 68,8 % debido a la exposición de la región al aire marino. Estos factores disminuyen la probabilidad de que se den unas condiciones meteorológicas calurosas, secas y ventosas, lo que incrementa el rendimiento del «İpsala Pirinci».

Para lograr un rendimiento óptimo, la planta de arroz necesita un suelo rico en nutrientes y que mantenga una estructura arcillosa blanda e impermeable para retener la humedad y los nutrientes esenciales de manera eficaz. Por lo tanto, el «İpsala Pirinci» cultivado en las condiciones agrícolas ideales de la llanura de İpsala es muy diferente al arroz producido en otras regiones. Mientras que el contenido de proteínas de las variedades de arroz de otras regiones suele oscilar entre el 7,02 % y el 8,80 %, el contenido medio de proteínas del «İpsala Pirinci» es notablemente superior y representa el 9,02 %.

Factores históricos y humanos

La mayoría de las personas que viven en la frontera geográfica trabajan en el sector agrícola, especialmente en el cultivo del arroz. La llanura de İpsala es conocida históricamente por la producción de arroz.

Según relató İsmail Sirke en 1953, «hace veinte años, nadie sabía lo que era el arroz con cáscara, pero hoy en día todo el mundo lo planta. Las personas que no tienen capital, reunidas en grupos de tres o cinco, se enfrentan a muchas dificultades y plantan arroz. Ahora, las orillas de los ríos Maritsa y Ergene y de los lagos se utilizan como terrenos para cultivar arroz con cáscara». Este segmento describe cómo comenzó el cultivo de arroz con cáscara en İpsala a mediados de la década de 1930. En 1949, los productores de «İpsala Pirinci» se unieron y fundaron la Asociación de Productores de Arroz de Tracia.

La cosecha del «İpsala Pirinci» se lleva a cabo cuando el 80 % del arroz ha adquirido un color pajizo, los granos de la parte inferior han alcanzado la fase de cera dura y el contenido de humedad se sitúa entre el 22 y el 24 %. La población local desempeña una función esencial en la evaluación de este proceso gracias a los conocimientos que ha acumulado a lo largo de los años.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Boletín Oficial electrónico de la Oficina Turca de Patentes y Marcas n.º 106 de 2.8.2021, p. 79.