C/2025/4075

17.7.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/4075)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artiklis 7 osutatud tootespetsifikaat on kättesaadav liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

„İpsala Pirinci“

ELi nr: PDO-TR-02806 – 14.10.2021

KPN (X) KGT ( )

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„İpsala Pirinci“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Türgi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

Kombineeritud nomenklatuuri kood

1006 Riis

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „İpsala Pirinci“ on valge riis, mida toodetakse kõrreliste sugukonda kuuluvast liigist *Oryza sativa* L. ja mida kasvatatakse İpsala tasandikul. Tootel „İpsala Pirinci“ on klaasjas matt välimus ja pikad paksud terad. „İpsala Pirinci“ tera pikkus on 6,7–7,1 mm ja laius 2,6–3,1 mm. 1 000 tera kaalub umbes 24–32 g. Terad ei pudene välja ja on kiududeta. Taime kõrgus on 105–115 cm ja kasvuperiood kestab 125–130 päeva. Selle keskmine saagikus on 750–850 kg ühe dekaari (1 000 m^2) kohta ja rikkumata riisi saagikus on 60 %.

Geograafilise piirkonna soolane pinnas ja mereõhk annavad riisiteradele klaasja ja mati välimuse, mis vähendab valge sisemuse või kriitjate osade esinemist. Tänu piirkonna temperatuuri- ja niiskustingimustele moodustab valge sisemus vaid väikese osa (maksimaalselt 1 %) ja valgusisaldus on suur (9,02 %). İpsala tasandiku lammimuld, veerikkus ja mahe kliima soodustavad riisiterade ideaalsuuruse saavutamist (6,7–7,1 mm).

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabel 1

Defektsete terade sisaldus tootes „İpsala Pirinci“ (maksimaalne, massiprotsent)

	Toored terad ja kriitjad terad	Orgaaniline võõrkeha	Anorgaaniline võõrkeha	Rikutud terade suhtarv	Looduslikult deformeerunud terad, plekilised terad, värvunud terad, kollased ja merevaigukollased terad
Riis (I klass)	1	0,3	0,05	5	0,5
Riis (II klass)	2	0,4	0,1	10	1

Tabel 2

Toote „İpsala Pirinci“ füüsikalised ja keemilised omadused

Parameeter	Väärtus
Tera pikkus	minimaalselt 6,7 mm
Pikkuse ja laiuse suhe	$2 \leq - \leq 3$
Keskmine valgusisaldus	9,02 %
Niiskus	maksimaalselt 14,5 %
Amülaasi väärtus	27,12–30,75 %
Värvus	L* (heledus): 90,29–92,08
	a* (punakus/rohekus): 2,5–2,8
	b* (kollakus/sinakus): 8,0–9,4

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „İpsala Pirinci“ kõik tootmisetapid alates kasvatamisest kuni saagikoristuseni peavad toimuma punktis 4 määratletud tootmispiirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Tootmine, kuivatamine, klassifitseerimine/sortimine ja pakendamine peab toimuma geograafilises piirkonnas, et säilitada toote omadused ja tagada kvaliteet.

Pärast saagikoristust kuivatatakse toodet „İpsala Pirinci“ 6–10 tundi temperatuuril 45 °C, kuni terade niiskusesisaldus langeb 14,5 %ni. Seejärel eraldatakse terad ja kestad sõelumise teel ning kestade eemaldamisega koorimismasinas. Viimane etapp hõlmab võõrkehade kontrollimist uuesti läbivaatamise teel.

Klassifitseerimisprotsessi käigus sorditakse toode värvisortimisseadme abil ja eraldatakse vastavalt kvaliteedile.

Seejärel pakendatakse see soovitud kaaluga pakenditesse. Seda võib ladustada kuni kaks aastat ladustamiskohtades, mille temperatuur on 15–20 °C ja mille õhuniiskus on 60 %.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele esitatakse etiketil järgmised andmed:

— nimetus „İpsala Pirinci“;

— peale selle võib kaitstud päritolunimetusega „İpsala Pirinci“ toodete pakenditel kasutada logo „İpsala Pirinci“.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „İpsala Pirinci“ geograafiline piirkond on İpsala piirkond, mis hõlmab ka İpsala tasandikku. Lõunas piirneb see Enezi linnaga, põhjas Sarıcaali külaga, kirdes Gala järvega ja läänes Koyuntepe külaga. Jahvatamine ja poleerimine peab toimuma tootmispiirkonnaga samades omavalitsusüksustes.



5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Looduslikud tegurid

„İpsala Pirinci“ on valge riis, mida toodetakse kõrreliste sugukonda kuuluvast liigist *Oryza sativa* L. ja kasvatatakse İpsala tasandikul. Toodet „İpsala Pirinci“ kasvatatakse İpsala tasandikul, mille iseloomulik soolsus on tingitud sellest, et ala on lõunast avatud merele ja mereõhule. Mullal on savine, savikas liivane ja lammiline struktuur ning viljelusalad asuvad merepinnale väga lähedal. Seetõttu on İpsala tasandikul kasvatatud riis tumedama värvusega ja tuhmima välimusega kui teistes piirkondades kasvatatud riis. Eelkõige mereõhk ja soolane pinnas (pH: 7,04, EC: 5,42 mS/cm (soolsuse näitaja), küllastuskontsentratsioon: 108,79) muudavad riisiterad klaasjamaks ja matimaks, tänu millele on neis vähem valget sisemust või kriitjaid osi. Need omadused mõjutavad toote „İpsala Pirinci“ eripärast kvaliteeti.

Lisaks sellele koosneb geograafiline piirkond, kus tootmine toimub, tasastest, alluviaalsetest, laiadest ja tühjadest aladest. See ühineb lääne pool asuva Meriçi jõega ja moodustab põhjast tuleva Ergene jõega soid. Kui İpsala tasandik talvel üle ujutatakse, katab mullapinda õhuke jõesette kiht. Riisi kasvatatakse piirkondades, kus on palju vett. Geograafilises piirkonnas, mis asub nii Meriçi kui ka Ergene jõe ristumiskohas, on vajalikud tingimused, et „İpsala Pirinci“ saavutaks soovitud terasuuruse (6,7–7,1 mm).

Kõrge temperatuuri korral moodustuvad riisil pikad, peened ja kriitjad (valge sisemusega) terad ning nende täitumise faas lüheneb. Ka siis, kui terade täitumise ajal on päevased ja öised temperatuurid väga erinevad, tekib rohkem kriitjat (valge sisemusega) riisi. Terade täitumise ajal puhuvad kuivad ja kuumad tuuled põhjustavad kiiret kuivamist, mis vähendab saagikust. İpsala tasandiku ilmastikutingimuste hindamise tulemusel selgus, et juuli ja augusti maksimaalne õhutemperatuur on 31,3 °C ning päevase ja öise temperatuuri erinevus ei ole väga suur, mis tähendab, et tootel „İpsala Pirinci“ on vähe kriitjat (valge sisemusega) tera (maksimaalselt 1 % massist). Toote „İpsala Pirinci“ kasvuperioodil (aprill–oktoober) on keskmine suhteline õhuniiskus ligikaudu 68,8 % tänu piirkonnas olevale mereõhule. See hoiab ära kuuma, kuiva ja tuulise ilma ning parandab toote „İpsala Pirinci“ saagikust.

Optimaalse saagikuse saavutamiseks vajab riisitaim toitainerikast mulda, mis säilitab pehme ja läbilaskmatu savistruktuuri, et tõhusalt säilitada hädavajalikku niiskust ja toitaineid. Seega erineb toode „İpsala Pirinci“, mida kasvatatakse İpsala tasandiku ideaalsetes põllumajanduslikes tingimustes, teistes piirkondades toodetud riisist. Kui teistest piirkondadest pärit riisisortide valgusisaldus on tavaliselt vahemikus 7,02–8,80 %, on toote „İpsala Pirinci“ keskmine valgusisaldus märkimisväärselt suurem (9,02 %).

Ajaloolised ja inimtegurid

Enamik geograafilise piirkonna piires elavaid inimesi töötab põllumajanduses, eelkõige riisikasvatuses. İpsala tasandik on ajalooliselt tuntud riisitootmise poolest.

1953. aastal täheldas İsmail Sirke: „Kakskümmend aastat tagasi ei teadnud keegi İpsalas, mis on koorimata riis, kuid tänapäeval istutavad seda kõik. Need, kellel ei ole kapitali, tulevad kolmekesi või viiekesi kokku ning hoolimata raskustest rajavad riisiistanduse. Maritsa ja Ergene jõge ning järvede jalameid on alati kasutatud riisipõldudena.“ Sellest tsitaadist ilmneb, et İpsalas alustati riisi kasvatamisega 1930. aastate keskel. 1949. aastal tulid „İpsala Pirinci“ tootjad kokku ja asutasid ühenduse „Thrace Rice Growers Association“.

Toodet „İpsala Pirinci“ koristatakse siis, kui 80 % riisist on omandanud õlgkollase värvuse, alumised terad on jõudnud kõva vaha etappi ja niiskussisaldus on 22–24 %. Kohalikel elanikel on selle protsessi hindamisel oluline roll tänu teadmistele, mida nad on aastate jooksul omandanud.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

Türgi patendi- ja kaubamärgiameti ametlik e-bülletään nr 106, 2.8.2021, lk 79–80.