C/2025/4075

17.7.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/4075)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklassa tarkoitettu tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”İpsala Pirinci”

EU-nro: PDO-TR-02806 – 14.10.2021

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”İpsala Pirinci”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Turkki

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

1006 – Riisi

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”İpsala Pirinci” on valkoinen riisi, jota tuotetaan heinäkasvien (Gramineae) heimoon kuuluvasta *Oryza sativa* L. -lajista ja viljellään İpsalan tasangolla. ”İpsala Pirinci” -riisin ulkonäkö on lasimainen ja matta, ja sen jyvät ovat pitkiä ja paksuja. ”İpsala Pirinci” -riisin jyvä on 6,7–7,1 mm pitkä ja 2,6–3,1 mm leveä. 1 000 jyvän yhteispaino on 24–32 g. Kasvi on säikeetön, eivätkä sen jyvät putoa itsestään. Sen korkeus on 105–115 cm ja kasvukausi 125–130 päivää. Se tuottaa satoa keskimäärin 750–850 kg kymmentä aaria kohden, ja rikkoutumattoman riisin osuus on 60 prosenttia.

Maantieteellisen alueen suolaisen maaperän ja meri-ilman ansiosta riisinjyvät ovat ulkonäöltään lasimaisempia ja matampia, minkä vuoksi valkoisia ytimiä tai jauhomaiselta näyttäviä osia esiintyy vähemmän. Alueen lämpötila- ja kosteusolosuhteiden vuoksi valkoisten ytimien osuus on vähäinen (enintään 1 %) ja proteiinipitoisuus korkea (9,02 %). İpsalan tasangon alluviaalinen maaperä, veden runsaus ja leuto ilmasto auttavat riisinjyviä saavuttamaan ihannekokonsa (6,7–7,1 mm).

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Taulukko 1

Viallisten ”İpsala Pirinci” -riisijyvien osuudet (enimmäismäärä, painoprosenttia)

	Raa'at jyvät ja liitumaiset jyvät	Orgaaninen vieras aines	Epäorgaaninen vieras aines	Rikkoutuneiden jyvien suhde	Luonnollisesti epämuodostuneet, täplikkäät, laikukkaat, keltaiset ja kellanruskeat jyvät
Riisi (1. luokka)	1	0,3	0,05	5	0,5
Riisi (2. luokka)	2	0,4	0,1	10	1

Taulukko 2

”İpsala Pirinci” -riisin fyysiset ja kemialliset ominaisuudet

Parametri	Arvo
Jyvän pituus	väh. 6,7 mm
Pituuden ja leveyden välinen suhde	2 ≤ – ≤ 3
Keskimääräinen proteiinisuhde	9,02 %
Kosteuspitoisuus	enintään 14,5 %
Amylaasiarvo	27,12–30,75 %
Väri	L* (valoisuus): 90,29–92,08
	a* (punainen–vihreä): 2,5–2,8
	b* (sininen–keltainen): 8,0–9,4

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien ”İpsala Pirinci” -riisin tuotantovaiheiden viljelystä sadonkorjuuseen on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä tuotantoalueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tuotannon, kuivaamisen, luokittelun/lajittelun ja pakkaamisen on tapahduttava maantieteellisellä alueella tuotteen ominaisuuksien säilyttämiseksi ja laadun takaamiseksi.

Sadonkorjuun jälkeen ”İpsala Pirinci” -riisiä kuivataan 6–10 tuntia 45 °C:ssa, kunnes jyvien kosteuspitoisuus laskee 14,5 prosenttiin. Sen jälkeen jyvät ja kuoret erotetaan toisistaan karkeasti siivilöiden, ja kuoret poistetaan kuorintakoneella. Viimeisessä vaiheessa tuote käydään vielä läpi vieraiden ainesten varalta.

Luokitteluprosessin aikana tuote lajitellaan koneellisesti väreittäin ja erotellaan laadun mukaan.

Tämän jälkeen se pakataan halutun painoisiin pakkauksiin. Tuotetta voidaan varastoida enintään kaksi vuotta tilassa, jonka lämpötila on 15–20 °C ja kosteuspitoisuus 60 %.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— nimitys ”İpsala Pirinci”

— lisäksi suojatulla alkuperänimityksellä ”İpsala Pirinci” varustettujen tuotteiden pakkauksissa voidaan käyttää ”İpsala Pirinci” -logoa.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

”İpsala Pirinci” -riisin maantieteellinen alue on İpsalan alue, johon kuuluu myös İpsalan tasanko. Tasanko rajautuu etelässä Eneziin, pohjoisessa Sarıcaaliin, koillisessa Galajärveen ja lännessä Koyuntepen kylään. Riisi on hiottava ja kiillotettava samoissa kunnissa kuin missä se tuotetaan.



5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Luontoon liittyvät tekijät

”İpsala Pirinci” on valkoinen riisi, joka tuotetaan heinäkasvien (Gramineae) heimoon kuuluvasta *Oryza sativa* L. -lajista ja jota viljellään İpsalan tasangolla. İpsalan tasangolle, jossa ”İpsala Pirinci” -riisiä viljellään, on ominaista suolaisuus, koska alue antaa etelästä merelle ja altistuu meri-ilmalle. Maaperä on rakenteeltaan savinen, hieno ja alluviaalinen, ja viljelyalueet ovat hyvin lähellä merenpinnan tasoa. Näistä syistä İpsalan tasangolla viljelty riisi on tummempaa ja kiillottomampaa kuin muilla alueilla viljelty. Erityisesti meri-ilma ja suolapitoinen maaperä (pH: 7,04; EC-arvo: 5.42 mS/cm (suolaisuuden mittari); saturaatioarvo: 108,79) tekevät riisinjyvistä lasisempia ja matampia, ja niiden ansiosta valkoisten ytimien osuus on vähäinen ja jauhomaiselta näyttäviä osia esiintyy vähemmän. Nämä piirteet erottavat ”İpsala Pirinci” -riisin muista.

Lisäksi maantieteellisellä alueella, jolla tuotanto tapahtuu, on tasaisia, alluviaalisia, leveitä ja avoimia alueita. Alue rajautuu lännessä Meriçjokeen ja muodostaa soita pohjoisesta virtaavan Ergenejoen kanssa. Kun İpsalan tasanko tulvii talvella, ohut lietemaakerros peittää maanpinnan. Riisiä viljellään alueilla, joilla on saatavilla runsaasti vettä. Alueen maantieteellinen sijainti Meriç- ja Ergenejokien risteyksessä tarjoaa erinomaiset edellytykset sille, että ”İpsala Pirinci” -riisi saavuttaa toivotun kokonsa (6,7–7,1 mm).

Jos riisisato altistuu korkeille lämpötiloille, muodostuu kuorellisia ja liitumaisia jyviä (joilla on valkoinen ydin) ja jyvien täyttymisen aika lyhenee. Vastaavasti, jos päivä- ja yölämpötilojen välinen ero on suuri jyvien täyttymisen aikana, liitumaisen (”white-bellied”) riisin määrä kasvaa. Kuivat ja kuumat tuulet jyvien täyttymisen aikana saavat ne kuivumaan nopeasti, mikä vähentää satoa. İpsalan tasangon ilmasto-olosuhteiden arviointi osoittaa, että heinä- ja elokuun enimmäislämpötilat ovat 31,3 celsiusastetta eivätkä erot päivä- ja yölämpötilojen välillä ole erityiset suuria. Tämän vuoksi ”İpsala Pirinci” -riisin jyvistä vain pieni osa on liitumaisia jyviä (enintään 1 painoprosentti). Huhtikuun ja lokakuun välisenä kasvukautena keskimääräinen suhteellinen kosteus on noin 68,8 prosenttia, mikä johtuu meri-ilman vaikutuksesta alueella. Tämä ehkäisee kuumia, kuivia ja tuulisia sääolosuhteita ja parantaa ”İpsala Pirinci” -riisin satoa.

Parhaan mahdollisen sadon saamiseksi riisikasvi tarvitsee runsaasti ravinteita sisältävän maaperän, jonka pehmeänä ja vettä läpäisemättömänä pysyvä savirakenne pidättää kasville välttämättömät kosteuden ja ravinteet tehokkaasti. Näin ollen İpsalan tasangon ihanteellisissa viljelyolosuhteissa viljelty ”İpsala Pirinci” -riisi eroaa muilla alueilla tuotetuista riiseistä. Muilta alueilta peräisin olevien riisilajikkeiden proteiinipitoisuus vaihtelee tyypillisesti 7,02 prosentista 8,80 prosenttiin, kun taas ”İpsala Pirinci” -riisin keskimääräinen proteiinipitoisuus on huomattavasti korkeampi – 9,02 prosenttia.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Suurin osa maantieteellisellä alueella asuvista ihmisistä työskentelee maatalouden, erityisesti riisinviljelyn, parissa. İpsalan tasanko on tunnettu jo pitkään riisintuotannostaan.

İsmail Sirke sanoi vuonna 1953: ”Kaksikymmentä vuotta sitten kukaan İpsalassa ei tiennyt, mitä paddyriisi on, mutta nykyään kaikki istuttavat sitä. Ne, joilla ei ole pääomaa, kokoontuvat kolmen tai viiden joukoksi, kohtaavat vaikeuksia ja istuttavat riisiä. Järvien ja Maritsa- ja Ergenejokien rantamaita on aina käytetty paddypeltoina.” Näillä sanoilla kuvataan, kuinka paddyriisin viljely alkoi İpsalan alueella 1930-luvun puolivälissä. ”İpsala Pirinci” -riisin tuottajat kokoontuivat vuonna 1949 ja perustivat ”Thrace Rice Growers Association” -yhdistyksen.

”İpsala Pirinci” -riisi korjataan, kun riisistä 80 prosenttia on muuttunut oljen väriseksi, alimmat jyvät ovat saavuttaneet kovan vahan vaiheen ja kosteuspitoisuus on 22–24 prosenttia. Vuosien saatossa kertyneen osaamisen ansiosta paikallisilla ihmisillä on tärkeä rooli tämän prosessin arvioinnissa.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

Turkin patentti- ja tavaramerkkiviraston sähköinen virallinen lehti, nro 106, 2.8.2021, s. 79–80.