C/2025/4075

17.7.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/4075)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges visé à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

«İpsala Pirinci»

Nº UE: PDO-TR-02806 — 14.10.2021

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«İpsala Pirinci»

2. **État membre ou pays tiers**

Turquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

Code de la nomenclature combinée

1006 — Riz

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«İpsala Pirinci» est un riz blanc produit à partir de l'espèce *Oryza sativa L.*, appartenant à la famille des graminées, et cultivé dans la plaine d'İpsala. Ses grains sont longs et épais, avec un aspect vitreux et mat. Les grains d'«İpsala Pirinci» mesurent de 6,7 à 7,1 mm et leur largeur varie entre 2,6 et 3,1 mm. Le poids de 1 000 grains est compris entre 24 et 32 g. Les grains ne se détachent pas et sont exempts de fils. La plante mesure entre 105 et 115 cm, pour une période de végétation allant de 125 à 130 jours. Elle fournit un rendement moyen de 750 à 850 kg pour dix ares et le rendement du riz non brisé est de 60 %.

Les sols salés et l'air marin de l'aire géographique confèrent aux grains de riz un aspect vitreux et mat, réduisant l'apparition de noyaux blancs et de parties crayeuses. Les conditions de température et d'humidité de la zone permettent de limiter le taux de noyaux blancs (moins de 1 %) et d'obtenir une teneur élevée en protéines (9,02 %). Le sol alluvial, l'abondance d'eau et le climat doux de la plaine d'İpsala sont autant de facteurs qui permettent aux grains de riz d'atteindre une taille optimale (de 6,7 à 7,1 mm).

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tableau 1

Teneur maximale en grains défectueux du riz «İpsala Pirinci» (% en poids)

	Grains crus et grains crayeux	Matières étrangères organiques	Matières étrangères inorganiques	Taux de grains brisés	Grains déformés naturellement, grains mouchetés, grains tachés, grains jaunes et grains ambrés
Riz (1re classe)	1	0,3	0,05	5	0,5
Riz (2e classe)	2	0,4	0,1	10	1

Tableau 2

Propriétés physico-chimiques du riz «İpsala Pirinci»

Paramètre	Valeur
Longueur du grain	min. 6,7 mm
Rapport longueur/largeur	2 ≤ - ≤ 3
Teneur moyenne en protéines	9,02 %
Humidité	max. 14,5 %
Concentration d'amylase	27,12 - 30,75 %
Couleur	L* (légèreté): 90,29 - 92,08
	a* (rouge/vert): 2,5 - 2,8
	b* (jaune/bleu): 8,0 - 9,4

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du riz «İpsala Pirinci», depuis la culture jusqu'à la récolte, doivent s'effectuer à l'intérieur de l'aire géographique décrite au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les processus de production, de séchage, de classement, de tri et de conditionnement doivent s'effectuer à l'intérieur de l'aire géographique afin de préserver les propriétés du produit et de garantir sa qualité.

Après la récolte, le riz «İpsala Pirinci» est séché pendant 6 à 10 heures à 45 °C jusqu'à ce que la teneur en humidité des grains descende à 14,5 %. Après un tamisage grossier, le riz est passé dans une machine à décortiquer afin de séparer les grains de leurs enveloppes. La dernière étape consiste à contrôler la présence de matières étrangères au moyen d'un nouveau processus de filtrage.

Lors du processus de classement, le produit est trié par couleur à l'aide d'une machine trieuse optique polychrome et séparé en fonction de sa qualité.

Il est ensuite conditionné dans les quantités souhaitées. Il peut être conservé jusqu'à deux ans dans des zones de stockage dont la température est comprise entre 15 et 20 °C, avec un taux d'humidité de 60 %.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

— le nom de la dénomination «İpsala Pirinci»;

— le logo «İpsala Pirinci» peut également figurer sur l'emballage des produits de l'AOP «İpsala Pirinci».

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique du riz «İpsala Pirinci» correspond au district d'İpsala, qui comprend la plaine d'İpsala. Elle s'étend de la frontière d'Enez au sud jusqu'à Sarıcaali au nord, et du lac de Gala au nord-est jusqu'au village de Koyuntepe à l'ouest. La zone d'usinage et de nettoyage du riz est délimitée par les communes qui constituent l'aire de production.



5. **Lien avec l'aire géographique**

Facteurs naturels

L'«İpsala Pirinci» est un riz blanc produit à partir de l'espèce *Oryza sativa L.*, appartenant à la famille des graminées, et cultivé dans la plaine d'İpsala. La plaine d'İpsala, où le riz «İpsala Pirinci» est cultivé, est ouverte sur la mer au sud et exposée à l'air marin, ce qui lui confère une certaine salinité. Le sol présente une structure argileuse, limoneuse et alluviale et les zones de culture se situent à une altitude très proche du niveau de la mer, ce qui explique la couleur foncée et l'aspect mate propres au riz cultivé dans la plaine d'İpsala. Les caractéristiques de l'air marin et des sols salés [pH: 7,04, valeur EC: 5,42 mS/cm (indicateur de salinité), valeur de saturation: 108,79] confèrent notamment aux grains de riz leur aspect vitreux et mat, réduisant l'apparition de noyaux blancs et de parties crayeuses. Ces spécificités contribuent à la qualité distinctive du riz «İpsala Pirinci».

L'aire géographique de production se compose de vastes plaines alluviales et désertes. Elle rejoint la rivière Meriç à l'ouest et le fleuve Ergene au nord, pour former une zone de marais. Lorsque la plaine d'İpsala est inondée en hiver, une fine couche d'alluvions couvre la surface du sol. Le riz est cultivé dans des zones d'abondance hydrique. Située à l'intersection des rivières Meriç et Ergene, l'aire géographique offre des conditions idéales pour permettre aux grains du riz «İpsala Pirinci» d'atteindre la taille souhaitée (de 6,7 à 7,1 mm).

L'exposition des cultures de riz à des températures élevées entraîne la formation de grains fins et crayeux (à noyau blanc) et un raccourcissement de la durée de remplissage des grains. De même, les écarts importants de températures diurnes et nocturnes lors du remplissage des grains augmentent le taux de riz crayeux (à noyau blanc). Les vents secs et chauds soufflant pendant le remplissage des grains provoquent un séchage rapide du riz, ce qui réduit le rendement des plantations. Une évaluation des conditions climatiques de la plaine d'İpsala montre que la température maximale en juillet et en août atteint 31,3 °C, et que les écarts entre les températures nocturnes et diurnes sont peu élevés, ce qui se traduit par un faible taux de grains crayeux (moins de 1 % en poids) pour le riz «İpsala Pirinci». Pendant la période de croissance du riz «İpsala Pirinci» (d'avril à octobre), l'humidité relative moyenne est d'environ 68,8 % en raison de l'exposition de la région à l'air marin. Cette caractéristique protège la zone des climats chauds, secs et venteux, assurant le bon rendement du riz «İpsala Pirinci».

Pour obtenir un rendement optimal, le plant de riz a besoin d'un sol riche en nutriments, avec une structure argileuse souple et imperméable, afin de conserver l'humidité et les nutriments essentiels de manière efficace. Pour toutes ces raisons, le riz «İpsala Pirinci», cultivé dans les conditions agricoles idéales de la plaine d'İpsala, se distingue du riz produit dans d'autres régions. Alors que la teneur en protéines des variétés de riz provenant d'autres régions varie généralement entre 7,02 et 8,80 %, la teneur moyenne en protéines de la «İpsala Pirinci» est nettement plus élevée (9,02 %).

Facteurs historiques et humains

La plupart des habitants de l'aire géographique travaillent dans le domaine agricole, et notamment dans la culture du riz. La plaine d'İpsala est historiquement réputée pour sa production de riz.

Pour citer İsmail Sirke dans un texte publié en 1953, «il y a vingt ans, personne à İpsala n'avait entendu parler de rizière. Aujourd'hui, tout le monde en cultive. Ceux qui n'ont pas de ressources se regroupent à trois ou cinq, se retroussent les manches, et plantent du riz. Les rivières Maritsa et Ergene et les abords des lacs sont tous devenus des rizières». Ce texte montre que la culture des rizières a commencé à İpsala dès le milieu des années 30. Les producteurs de riz «İpsala Pirinci» se sont associés en 1949 pour fonder l'«Association des producteurs de riz de Thrace».

Le riz «İpsala Pirinci» est récolté lorsque 80 % des plants ont acquis une couleur paille, que les grains inférieurs ont adopté une consistance de cire dure et que le taux d'humidité est compris entre 22 et 24 %. Les cultivateurs de la région jouent un rôle majeur dans l'évaluation de ce processus grâce à l'expertise qu'ils ont acquise depuis de nombreuses années.

Référence à la publication du cahier des charges

Bulletin électronique officiel de l'Office turc des brevets et des marques n° 106, 2.8.2021, p. 79 et 80.