C/2025/4075

17.7.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/4075)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda iz članka 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 dostupna je u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„İpsala Pirinci”

EU br.: PDO-TR-02806 – 14.10.2021.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„İpsala Pirinci”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Turska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

Oznaka kombinirane nomenklature

1006 Riža

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„İpsala Pirinci” bijela je riža proizvedena od vrste *Oryza sativa* L. koja pripada porodici Gramineae, a uzgaja se u nizini İpsala. „İpsala Pirinci” ima stakleni mat izgled te duga, debela zrna. Veličina zrna proizvoda „İpsala Pirinci” varira od 6,7 do 7,1 mm, a širina od 2,6 do 3,1 mm. Težina 1 000 zrna iznosi od 24 do 32 grama. Zrnje se ne raspršuje i nema izdanaka. Biljke dosežu visinu od 105 do 115 cm, a raste od 125 do 130 dana. Prosječni prinos iznosi od 750 do 850 kg na tisuću četvornih metara, pri čemu je 60 % neslomljene riže.

Slano tlo i morski zrak na zemljopisnom području riži daju stakleniji i mat izgled, čime se smanjuje pojava bijele jezgre ili kredastih dijelova. Uvjeti temperature i vlažnosti područja rezultiraju niskim udjelom bijele jezgre (najviše 1 %) i visokim udjelom bjelančevina (9,02 %). Aluvijalno tlo, obilna količina vode i blaga klima u nizini İpsala pogoduju tome da zrna riže dosegnu idealnu veličinu (6,7 – 7,1 mm).

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tablica 1

Sadržaj neispravnih zrna u proizvodu „Īpsala Pirinci” (najveći % masenog udjela)

	Sirova zrna i kredasta zrna	Organske strane tvari	Neorganske strane tvari	Omjer lomljenog zrna	Prirodno deformirana zrna, prošarana zrna, zrna s mrljama, žuta zrna i jantarna zrna
Riža (1. klasa)	1	0,3	0,05	5	0,5
Riža (2. klasa)	2	0,4	0,1	10	1

Tablica 2

Fizikalna i kemijska svojstva proizvoda „Īpsala Pirinci”

Parametar	Vrijednost
Duljina zrna	min. 6,7 mm
Omjer duljina – širina	2 ≤ - ≤ 3
Prosječni omjer bjelančevina	% 9.02
Vlažnost	maks. % 14,5.
Vrijednost amilaze	% 27,12 – 30,75
Boja	L* (svjetlina): 90,29 – 92,08
	a* (crvena nijansa/zelena nijansa): 2,5 – 2,8
	b* (žuta nijansa/plava nijansa): 8,0 – 9,4

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje riže „Īpsala Pirinci” od uzgoja do berbe moraju se provoditi na području proizvodnje definiranom u odjeljku 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Postupci proizvodnje, sušenja, klasifikacije/razvrstavanja i pakiranja moraju se provoditi na zemljopisnom području kako bi se očuvala svojstva proizvoda i zajamčila kvaliteta.

Nakon berbe „Īpsala Pirinci” se suši 6 – 10 sati na 45 °C sve dok sadržaj vlage u zrnu ne padne na 14,5 %. Zatim se zrna i ljuske međusobno odvajaju grubim prosijavanjem i uklanjanjem ljuske u stroju za guljenje. Posljednja faza uključuje provjeru stranih tvari ponavljanjem postupka provjere.

Tijekom postupka klasifikacije proizvod se razvrstava u stroju za razvrstavanje prema boji i odvaja se prema kvaliteti.

Zatim se pakira u željene mase. Može se skladištiti do dvije godine u skladišnim prostorima s temperaturom od 15 – 20 °C i 60 % vlažnosti.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju hrane, na etiketi se moraju nalaziti i sljedeće informacije:

— naziv oznake „Īpsala Pirinci”;

— osim toga, na pakiranju proizvoda sa ZOI-jem „İpsala Pirinci” može se upotrebljavati logotip „İpsala Pirinci”.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvoda „İpsala Pirinci” je okrug İpsala, koji obuhvaća nizinu İpsala. Granice sežu od granice Eneza na jugu do Sarıcaalija na sjeveru, od jezera Gala na sjeveroistoku do sela Koyuntepe na zapadu. Mljevenje i poliranje moraju se provoditi u istim općinama u kojima je i područje proizvodnje.



5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Prirodni čimbenici

„İpsala Pirinci” bijela je riža proizvedena od vrste *Oryza sativa* L. koja pripada porodici Gramineae, a uzgaja se u nizini İpsala. Jedna od značajki nizine İpsala, u kojoj se uzgaja „İpsala Pirinci”, jest slanost jer je s juga otvorena prema moru i izložena je morskom zraku. Tlo je glinovite, ilovaste, aluvijalne strukture, a uzgoj se odvija na visini koja je vrlo blizu razine mora. Zbog toga je riža koja se uzgaja na području nizine İpsala tamnije boje i manje sjajna nego riža uzgojena u drugim regijama. Osobito zbog morskog zraka i slanog tla (pH: 7,04, vrijednost EC: 5,42 mS/cm (pokazatelj slanosti), vrijednost zasićenja: 108,79) zrna riže su staklastija i manje sjajna te imaju manju bijelu jezgru ili manje kredastih dijelova u zrnu riže. Ta svojstva pridonose prepoznatljivoj kvaliteti proizvoda „İpsala Pirinci”.

Osim toga, zemljopisno područje proizvodnje sastoji se od ravnih, aluvijalnih, širokih i praznih područja. Spaja se s rijekom Meriç na zapadu zemlje i oblikuje močvare s rijekom Ergene koja dolazi sa sjevera. Kad se zimi poplavi nizina İpsala, tanki sloj aluvija prekriva površinu tla. Riža se uzgaja na područjima s puno vode. S obzirom na to da se nalazi na sjecištu rijeka Meriç i Ergene, zemljopisno područje osigurava važne uvjete za dobivanje željene veličine zrna proizvoda „İpsala Pirinci” (6,7 – 7,1 mm).

Izlaganje rižinih usjeva visokim temperaturama dovodi do stvaranja tankih i kredastih zrna (bijela jezgra) te skraćivanja vremena punjenja zrna. Isto tako, ako postoji velika razlika između dnevnih i noćnih temperatura tijekom punjenja zrna, povećava se stopa kredaste (bijele) riže. Suhi i vrući vjetrovi koji pušu tijekom faze punjenja zrna uzrokuju brzo sušenje, što smanjuje prinos. Provjerom klimatskih uvjeta u nizini İpsala pokazuje se da je najviša temperatura u srpnju i kolovozu 31,3 stupanj Celzija, a temperaturna razlika između dana i noći nije vrlo velika, što znači da je u proizvodu „İpsala Pirinci" udio kredastih (bijelih) zrna nizak (najviše 1 % masenog udjela). U razdoblju rasta proizvoda „İpsala Pirinci" (travanj – listopad) prosječna relativna vlažnost zraka iznosi oko 68,8 % zbog izloženosti te regije morskom zraku. Morski zrak sprečava pojavu vrućeg, suhog i vjetrovitog vremena te poboljšava prinos proizvoda „İpsala Pirinci".

Kako bi se postigao optimalan prinos, biljci riže potrebno je tlo bogato hranjivim tvarima koje ima meku, nepropusnu glinenu strukturu za djelotvorno zadržavanje ključne vlažnosti i hranjivih tvari. Zbog toga se proizvod „İpsala Pirinci", koji se uzgaja u idealnim poljoprivrednim uvjetima nizine İpsala, razlikuje od riže proizvedene u drugim područjima. Dok se sadržaj bjelančevina u sortama riže iz drugih područja obično kreće od 7,02 % do 8,80 %, sorta „İpsala Pirinci" ima znatno veći prosječni sadržaj bjelančevina koji iznosi 9,02 %.

Povijesni i ljudski čimbenici

Većina ljudi koji žive na zemljopisnim granicama radi u poljoprivredi, posebno u uzgoju riže. Nizina İpsala povijesno je poznata po proizvodnji riže.

Ismail Sirke je 1953. napisao, „prije dvadeset godina nitko u İpsali nije znao što je neoljuštena riža, ali danas rižu svi sade. Ako nemaju kapitala, ujedini se tri ili pet osoba i uz brojne poteškoće sade rižu. Za uzgoj riže uvijek se koriste rijeke Maritsa i Ergene i jezera." Taj zapis pokazuje da je uzgoj riže u İpsali počeo sredinom 30-ih godina prošlog stoljeća. Proizvođači riže „İpsala Pirinci" okupili su se 1949. i osnovali udruženje „Thrace Rice Growers Association".

Berba proizvoda „İpsala Pirinci" počinje kad 80 % riže dobije slamnatu boju, kad su zrna na dnu dosegnula fazu tvrdog voska, a udio vlage iznosi od 22 do 24 %. U procjeni tog procesa važnu ulogu ima lokalno stanovništvo zbog znanja stečenog kroz dugi niz godina.

Upućivanje na objavu specifikacije

Službeni e-bilten turskog Ureda za patente i žigove br. 106, 2.8.2021., str. 79. i 80.