C/2025/4075

2025.7.17.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/4075)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében említett termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„İpsala Pirinci”

EU-szám: PDO-TR-02806 – 2021.10.14.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„İpsala Pirinci”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

Kombinált Nómenklatúra-kód

1006 – Rizs

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „İpsala Pirinci” a Gramineae családba tartozó *Oryza sativa* L. fajból előállított fehér rizs, amelyet az İpsala-síkságon termesztenek. Az „İpsala Pirinci” rizsszemek üveges, matt felületűek, hosszúak és vastagok. Az „İpsala Pirinci” szemmérete 6,7–7,1 mm, a szélessége 2,6–3,1 mm között mozog. 1 000 szem tömege 24–32 gramm. A növény nem hullajtja el a szemeket, melyeknek nincs szára. A növény magassága 105–115 cm között van, és a termesztési időszak 125–130 napig tart. Az átlagos terméshozam 750–850 kg/dekár, a sértetlen rizs hozama pedig 60 %.

A földrajzi terület sós talaja és tengeri levegője üvegesebb és mattabb megjelenést kölcsönöz a rizsszemeknek, ami csökkenti a fehér vagy opálos belsejű szemek előfordulását. A terület hőmérsékleti viszonyainak és páratartalmának köszönhetően a fehér belső résszel rendelkező szemek aránya alacsony (legfeljebb 1 %) és a szemek fehérjetartalma magas (9,02 %). Az İpsala-síkság hordalékos talaja, vízbősége és enyhe éghajlata kedvezően hat az ideális méretű rizsszemek kifejlődésére (6,7–7,1 mm).

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

1. táblázat

Hibás szemek maximális aránya az „İpsala Pirinci”-ben (tömegszázalékban)

	Nyers szemek és opálos belsejű szemek	Szerves idegen anyagok	Szervetlen idegen anyagok	Sérült szemek aránya	Természetes módon deformált szemek, foltozott szemek, festett szemek, sárga szemek és borostyánsárga szemek
Rizs (1. osztály)	1	0,3	0,05	5	0,5
Rizs (2. osztály)	2	0,4	0,1	10	1

2. táblázat

Az „İpsala Pirinci” fizikai és kémiai tulajdonságai

Paraméter	Érték
A szemek hosszúsága	legalább 6,7 mm
Hosszúság/szélesség arány	2 ≤ – ≤ 3
Átlagos fehérjearány	9,02 %
Nedvességtartalom	legfeljebb 14,5 %
Amiláz-érték	27,12–30,75 %
Szín	L* (világosság): 90,29–92,08
	a* (piros/zöld szín): 2,5–2,8
	b* (sárga/kék szín): 8,0–9,4

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „İpsala Pirinci” előállításának valamennyi szakaszát a termesztéstől a betakarításig a 4. szakaszban meghatározott termesztési területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A termék tulajdonságainak megőrzése és a minőség garantálása érdekében az előállítási, szárítási, osztályozási/válogatási és csomagolási folyamatokat a földrajzi területen kell elvégezni.

A betakarítást követően az „İpsala Pirinci”-t 6–10 órán keresztül 45 °C-on szárítják, amíg a szemek nedvességtartalma 14,5 %-ra csökken. Ezt követően a szemeket és a héjakat szétválasztják egymástól rázószitával, és a héjakat a hántológépben eltávolítják. Az utolsó szakasz az idegen anyagok ellenőrzése a válogatási folyamat újbóli elvégzésével.

Az osztályozási folyamat során a szemeket a színválogató gép válogatja szét minőségük szerint.

A rizst ezután a kívánt tömegű csomagokba csomagolják. Legfeljebb két évig tárolható 15–20 °C hőmérsékletű és 60 %-os páratartalmú tároló helyiségekben.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

— az „İpsala Pirinci” eredetmegjelölés neve,

— ezenkívül az „İpsala Pirinci” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek csomagolásán feltüntethető az „İpsala Pirinci” logó.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „İpsala Pirinci” földrajzi területe İpsala körzet, amely magában foglalja az İpsala-síkságot is. A területet délről Enez, északi irányból Sarıcaal, az északkeletről a Gala-tó, nyugatról pedig Koyuntepe falu határolja. Az őrlést és a fényezést a termőterülettel megegyező településeken kell végezni.



5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Természeti tényezők

Az „İpsala Pirinci” a Gramineae családba tartozó *Oryza sativa* L. fajból előállított fehér rizs, amelyet az İpsala-síkságon termesztenek. Az „İpsala Pirinci” termesztési területe, az İpsala-síkság sós talajjal rendelkezik, mivel déli irányból a tenger felé nyitott, és ki van téve a tengeri levegőnek. A talaj agyagos, vályogos, hordalékos szerkezetű, a művelési területek magassága pedig nagyon közel van a tengerszinthez. Ezen okok miatt az İpsala-síkságon termesztett rizs színe sötétebb és felülete mattabb, mint a más régiókban termesztett rizsé. A tengeri levegő és különösen a sós talajviszonyok (pH: 7,04, EK-érték: 5,42 mS/cm [sótartalom-mutató], telítettségi érték: 108,79) üvegesebbé és mattabbá teszik a rizsszemeket, ami kevesebb fehér vagy opálos belső részű rizst eredményez. Ezek a jellemzők hozzájárulnak az „İpsala Pirinci” különleges minőségéhez.

Ezenkívül a termesztés földrajzi területe lapos, hordalékos, széles és üres területekből áll. Összeolvad a Meriç (Marica) folyóval a földterületről nyugatra, és mocsarakat alkot az északról érkező Ergene folyóval. Amikor télen az İpsala-síkságot elárasztja a víz, vékony hordalékréteg keletkezik a talaj felszínén. A rizst olyan területeken termesztik, ahol bőséges a víz. Mivel a Meriç és az Ergene folyók metszéspontjában helyezkedik el, a földrajzi területen megfelelőek a feltételek ahhoz, hogy az „İpsala Pirinci” elérje a kívánt szemméretet (6,7–7,1 mm).

A rizsnövények magas hőmérsékletnek való kitettsége keskeny, és opálos (fehér) belső részű szemek kialakulásához, valamint a szemkitelítődési idő lerövidüléséhez vezet. Hasonlóképpen, ha a szemkitelítődés során nagy különbség van a nappali és az éjszakai hőmérséklet között, az opálos (fehér) belsejű rizsszemek aránya növekszik. A szemkitelítődés időszakában fújó száraz és forró szelek gyors száradást okoznak, ami csökkenti a terméshozamot. Az İpsala-síkság éghajlati viszonyainak értékelése azt mutatja, hogy júliusban és augusztusban a maximális hőmérséklet 31, 3 °C, a nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti különbség pedig nem túl magas, ami azt jelenti, hogy az „İpsala Pirinci" esetében alacsony az opálos (fehér) belsejű szemek aránya (legfeljebb 1 tömegszázalék). Az „İpsala Pirinci" növekedési időszakában (április–október) a régió tengeri levegőnek való kitettsége miatt az átlagos relatív páratartalom 68,8 % körül van. Ez megakadályozza a forró, száraz és szeles időjárást, és javítja az „İpsala Pirinci" hozamát.

Az optimális hozam eléréséhez a rizsnövény tápanyagokban gazdag talajt igényel, amely lágy, nem áteresztő agyagos szerkezetet tart fenn, hogy hatékonyan megtartsa az szükséges nedvességet és tápanyagokat. Következésképpen a „İpsala Pirinci", amelyet ideális mezőgazdasági körülmények között termesztenek, különbözik a más régiókban termesztett rizstől. Míg a más régiókból származó rizsfajták fehérjetartalma jellemzően 7,02 % és 8,80 % között mozog, az „İpsala Pirinci" fehérjetartalma jelentősen magasabb, 9,02 %.

Történelmi és emberi tényezők

A földrajzi határon élő emberek többsége mezőgazdasággal, különösen rizstermesztéssel foglalkozik. Az İpsala-síkság régóta a rizstermesztésről ismert.

İsmail Sirke 1953-ban az alábbiakat írta: „Húsz évvel ezelőtt İpsala-ban még senki sem tudta, hogy mi az a rizs, ma pedig mindenki termeszti. Azok, akik nem rendelkeztek elegendő tőkével, és sok nehézséggel szembesültek, hárman vagy öten közösen kezdtek rizst termeszteni. A Maritsa és Ergene folyók és a tóágak területét mindig is rizsföldekként hasznosították." Ezek a sorok arról tanúskodnak, hogy a rizs termesztése az 1930-as évek közepén kezdődött. Az „İpsala Pirinci" termelői 1949-ben tömörültek, és megalapították a „Trákiai Rizstermesztők Szövetségét".

Az „İpsala Pirinci" betakarítására akkor kerül sor, amikor a rizs 80 %-a szalmasárga színűvé vált, a szemek alsó része eléri a kemény viaszos érettségi állapotot, és a rizs nedvességtartalma 22–24 % között van. A hosszú évek során felhalmozott tudásuknak köszönhetően a helyiek fontos szerepet játszanak e folyamat értékelésében.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A Török Szabadalmi és Védjegyhivatal hivatalos e-közlönye, 106. szám, 2021.8.2., 79–80. o.