C/2025/4075

17.7.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/4075)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 è disponibile nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche.

DOCUMENTO UNICO

«İpsala Pirinci»

N. UE: PDO-TR-02806 — 14.10.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

«İpsala Pirinci»

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Codice della nomenclatura combinata

1006 — Riso

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«İpsala Pirinci» è un riso bianco prodotto a partire dalla specie *Oryza sativa* L. appartenente alla famiglia delle graminacee e coltivato nella pianura di İpsala. L'«İpsala Pirinci» ha aspetto vetroso e opaco, e chicchi lunghi e spessi. La lunghezza dei chicchi dell'«İpsala Pirinci» varia da 6,7 a 7,1 mm e la larghezza da 2,6 a 3,1 mm. Il peso di 1 000 chicchi oscilla tra 24 e 32 g. I suoi chicchi non cadono e non vi sono filamenti. L'altezza della pianta è compresa tra 105 e 115 cm e il periodo vegetativo dura 125-130 giorni. Ha una resa media di 750-850 kg per 10 are e la resa di riso senza rotture è del 60 %.

La salinità del terreno e l'aria marina della zona geografica conferiscono ai chicchi di riso un aspetto più vetroso e opaco, riducendo la percentuale di parti centrali bianche o di parti gessate. Le condizioni di temperatura e umidità della zona determinano un ridotto tasso di parti centrali bianche (massimo 1 %) e un elevato tenore proteico (9,02 %). Grazie al suolo alluvionale, all'abbondanza d'acqua e al clima mite della pianura di İpsala i chicchi di riso raggiungono facilmente le dimensioni ideali (6,7-7,1 mm).

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabella 1

Contenuto di chicchi difettosi nell'«İpsala Pirinci» (massimo, % in peso)

	Chicchi gessati e verdi	Corpi estranei organici	Corpi estranei inorganici	Tasso di rottura dei chicchi	Chicchi deformati naturalmente, chicchi striati, chicchi maculati, chicchi gialli e ambrati
Riso (1ª categoria)	1	0,3	0,05	5	0,5
Riso (2ª categoria)	2	0,4	0,1	10	1

Tabella 2

Proprietà fisiche e chimiche dell'«İpsala Pirinci»

Parametro	Valore
Lunghezza del chicco	min. 6,7 mm
Rapporto lunghezza/larghezza	2 ≤ - ≤ 3
Rapporto proteico medio	9,02 %
Umidità	max 14,5 %
Valore di amilasi	27,12-30,75 %
Colore	L * (chiaro): 90,29-92,08
	a * (rosso/verde): 2,5-2,8
	b * (giallo/blu): 8,0-9,4

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione dell'«İpsala Pirinci», dalla coltivazione alla raccolta, devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I processi di produzione, asciugatura, classificazione/cernita e confezionamento si devono svolgere nella zona geografica per preservare le proprietà del prodotto e garantire la qualità.

Dopo la raccolta, l'«İpsala Pirinci» viene lasciato ad asciugare per 6-10 ore a 45° C fino a quando il tenore di umidità dei chicchi scende al 14,5 %. I chicchi sono poi separati dalla lolla mediante un vaglio grossolano e la rimozione della lolla nella decorticatrice. L'ultima fase comporta la verifica della presenza di corpi estranei con la ripetizione del processo di controllo.

Durante il processo di classificazione, il prodotto viene selezionato con una selezionatrice ottica in base al colore e poi separato in base alla qualità.

Si procede quindi al confezionamento nei pesi desiderati. Il prodotto può essere conservato per un massimo di due anni in aree di stoccaggio con una temperatura di 15-20° C e un'umidità del 60 %.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa in materia di etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichetta reca le indicazioni seguenti:

— il nome della denominazione «İpsala Pirinci»;

— è inoltre consentito l'uso del logo «İpsala Pirinci» sulla confezione dei prodotti DOP «İpsala Pirinci».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica dell'«İpsala Pirinci» è il distretto di İpsala, che comprende la pianura di İpsala. I confini vanno da Enez a sud fino a Sarıcaali a nord, dal lago di Gala a nord-est fino al villaggio di Koyuntepe a ovest. La lavorazione e la pulizia devono essere effettuate nei comuni che costituiscono la zona di produzione.



5. Legame con la zona geografica

Fattori naturali

L'«İpsala Pirinci» è un riso bianco prodotto a partire dalla specie *Oryza sativa* L. appartenente alla famiglia delle graminacee e coltivato nella pianura di İpsala. La pianura di İpsala, dove si coltiva l'«İpsala Pirinci» presenta una certa salinità, in quanto è aperta verso il mare a sud ed è esposta all'aria marina. Il suolo ha una struttura argillosa, limosa e alluvionale e le zone di coltivazione sono molto vicine al livello del mare. Per questi motivi il riso coltivato nella pianura di İpsala ha un colore più scuro e opaco rispetto al riso coltivato in altre regioni. In particolare l'aria marina e le condizioni di salinità del suolo (pH: 7,04, valore EC: 5,42 mS/cm (indicatore di salinità), valore di saturazione: 108,79) rendono i chicchi di riso più vetrosi e opachi, riducendo la presenza di chicchi di riso con la parte centrale bianca o con parti gessate. Queste caratteristiche contribuiscono alla qualità distintiva dell'«İpsala Pirinci».

Inoltre la zona geografica di produzione è costituita da zone pianeggianti, alluvionali, ampie e vuote. Lambisce il fiume Meriç a occidente, e forma zone paludose con il fiume Ergene che scorre dal nord. D'inverno, quando la pianura di İpsala si allaga, un sottile strato alluvionale copre la superficie del suolo. Il riso coltivato in zone in cui l'acqua è abbondante. La zona geografica, sita alla confluenza tra i fiumi Meriç ed Ergene, offre condizioni propizie che consentono all'«İpsala Pirinci» di raggiungere la dimensione dei chicchi desiderata (6,7-7,1 mm).

L'esposizione delle risaie a temperature elevate provoca la formazione di chicchi sottili e gessati (parte centrale bianca), e una riduzione dei tempi di riempimento dei chicchi. Analogamente se durante il periodo di riempimento dei chicchi vi è notevole differenza tra le temperature diurne e notturne, la percentuale di chicchi di riso gessati (parte centrale bianca) aumenta. I venti secchi e caldi che soffiano durante il periodo di riempimento dei chicchi provocano una rapida asciugatura, che riduce la resa. L'esame delle condizioni climatiche della pianura di İpsala indica che nei mesi di luglio e agosto la temperatura massima è di 31,3° C e l'escursione termica tra il giorno e la notte non è molto elevata: di conseguenza l'«İpsala Pirinci» presenta un ridotto tasso di chicchi gessati (parte centrale bianca) (al massimo l'1 % in peso). Durante il periodo vegetativo dell'«İpsala Pirinci» (aprile-ottobre) l'umidità relativa media è del 68,8 % circa, a causa dell'esposizione della regione all'aria marina, circostanza che evita il formarsi di un clima caldo, secco e ventoso e migliora la resa dell'«İpsala Pirinci».

Per ottenere una resa ottimale la pianta del riso necessita di un terreno ricco di nutrienti che mantenga una struttura argillosa morbida e impermeabile, in grado di trattenere efficacemente l'umidità e i nutrienti essenziali. Di conseguenza l'«İpsala Pirinci», coltivato nelle condizioni agricole ideali della pianura di İpsala, si distingue dal riso prodotto in altre regioni. Mentre il tenore proteico delle varietà di riso di altre regioni è generalmente compreso tra il 7,02 % e l'8,80 %, il tenore proteico medio dell'«İpsala Pirinci» è sensibilmente più elevato (9,02 %).

Fattori storici e umani

La maggior parte degli abitanti della zona del confine geografico lavora nel settore agricolo, in particolare nella risicoltura. La pianura di İpsala è storicamente rinomata per la produzione del riso.

Come scriveva İsmail Sirke nel 1953, «Vent'anni fa nessuno a İpsala aveva sentito parlare del risone, ma oggi tutti lo coltivano. Le persone che non hanno capitale si uniscono in tre o cinque, e tra molte difficoltà piantano il riso. I fiumi Maritsa ed Ergene e i rami dei laghi sono costantemente sfruttati per la coltivazione del risone». Queste parole rievocano gli esordi della coltivazione del risone a İpsala, verso la metà degli anni Trenta. Nel 1949 i produttori dell'«İpsala Pirinci» si sono uniti per fondare l'«Associazione dei coltivatori di riso della Tracia».

La raccolta dell'«İpsala Pirinci» si effettua quando l'80 % del riso ha assunto un colore paglierino, i chicchi più in basso hanno assunto una consistenza di cera dura e il tenore di umidità è compreso tra il 22 e il 24 %. Grazie alle conoscenze acquisite nel corso di molti anni la popolazione locale svolge un ruolo importante nella valutazione di questo processo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Bollettino elettronico ufficiale dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 106, 2.8.2021, pagg. 79-80.