Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4075

2025 7 17

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/4075)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, nurodyta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnyje, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Įpsala Pirinci“

ES Nr.: PDO-TR-02806 – 2021 10 14

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Įpsala Pirinci“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Turkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6. klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

1006 Ryžiai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Įpsala Pirinci“ yra baltieji ryžiai, gauti iš varpinių (*Gramineae*) šeimai priklausančių *Oryza sativa* L. rūšies augalų, auginamų Ipsalos lygumoje. „Įpsala Pirinci“ yra stikliškos, matinės išvaizdos, ilgi, stambūs ryžiai. „Įpsala Pirinci“ grūdas yra 6,7–7,1 mm ilgio ir 2,6-3,1 mm pločio. 1 000 grūdų sveria 24–32 g. Augalas nebarsto grūdų, o patys grūdai neturi plaušelių. Augalas yra 105–115 cm aukščio; užauga per 125–130 dienų. Vidutinis augalo derlingumas – 750–850 kg iš 1000 m^2, o neskaldytų ryžių – 60 proc.

Dėl sūraus dirvožemio ir jūros oro geografinėje vietovėje ryžių grūdai yra stikliškesni ir mažiau blizgūs, todėl rečiau pasitaiko ryžių grūdų su balta šerdimi ar kreidiškomis dalimis. Dėl vietovėje būdingos temperatūros ir drėgmės ryžių grūdams būdingas mažas baltos spalvos šerdies rodiklis (ne daugiau kaip 1 proc.) ir didelis baltymų kiekis (9,02 proc.). Dėl aliuvinio dirvožemio, vandens gausos ir švelnaus klimato Ipsalos lygumoje ryžių grūdai užauga idealaus dydžio (6,7–7,1 mm).

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

1 lentelė

„Įpsala Pirinci“ ryžių grūdų su defektais kiekis (didžiausias kiekis, proc. masės)

	Žaliaviniai grūdai ir kreidiški grūdai	Organinės kilmės svetimkūniai	Neorganinės kilmės svetimkūniai	Suskilusių grūdų santykis	Natūraliu būdu deformavęsi grūdai, taškuoti grūdai, dėmėti grūdai, geltoni grūdai ir gintaro spalvos grūdai
Ryžiai (1 klasė)	1	0,3	0,05	5	0,5
Ryžiai (2 klasė)	2	0,4	0,1	10	1

2 lentelė

„Įpsala Pirinci“ fizinės ir cheminės savybės

Rodiklis	Vertė
Grūdo ilgis	Ne mažiau kaip 6,7 mm
Ilgio ir pločio santykis	2 ≤ – ≤ 3
Vidutinis baltymų santykis	9,02 proc.
Drėgnis	maks. 14,5 proc.
Amilazės vertė	27,12–30,75 proc.
Spalva	L* (šviesumas): 90,29–92,08
	a* (rausvumas/žalsvumas): 2,5–2,8
	b* (gelsvumas / mėlynumas): 8,0–9,4

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Įpsala Pirinci“ ryžių auginimo etapai nuo auginimo iki derliaus nuėmimo turi būti atliekami 4 skirsnyje apibrėžtoje gamybos vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Siekiant išsaugoti produkto savybes ir užtikrinti kokybę, gamyba, džiovinimas, klasifikavimas ir (arba) rūšiavimas ir pakavimas turi būti atliekami geografinėje vietovėje.

Nuėmus „Įpsala Pirinci“ ryžių derlių, ryžių grūdai yra džiovinami 6–10 val. 45 °C temperatūroje, kol grūdų drėgnis sumažėja iki 14,5 proc.. Tada grūdai ir lukštai atskiriami naudojant stambiaakį sėtą, o lukštai pašalinami nulukštenimo įrenginiu. Paskutinis etapas – svetimkūnių buvimo tikrinimas per pakartotinį tikrinimo procesą.

Klasifikavimo proceso metu produktas rūšiuojamas spalviniu rūšiavimo įrenginiu ir išrūšiuojamas pagal kokybę.

Tada jis supakuojamas į pageidaujamo svorio pakuotes. Jis gali būti sandėliuojamas iki dvejų metų patalpose, kur temperatūra yra 15–20 °C, drėgnis – 60 proc.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo nustatytų privalomų įrašų, etiketėje pateikiama ši informacija:

— nuorodos „Įpsala Pirinci“ pavadinimas;

— be to, produktų su SKVN „Įpsala Pirinci“ pakuotės gali būti ženklinamos logotipu „Įpsala Pirinci“.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Įpsala Pirinci“ geografinė vietovė yra Ipsalos rajonas, kuriam priklauso ir Ipsalos lyguma. Sienos prasideda nuo Enezo sienos pietuose iki Saridžaalio šiaurėje, nuo Galos ežero šiaurės rytuose iki Kojuntepės kaimo vakaruose. Šlifavimas ir poliravimas turi būti atliekami tose pačiose savivaldybėse kaip ir gamybos vietovė.



5. **Ryšys su geografine vietove**

Gamtiniai veiksniai

„Įpsala Pirinci“ yra baltieji ryžiai, gauti iš varpinių (*Gramineae*) šeimai priklausančių *Oryza sativa* L. rūšies augalų, auginamų Ipsalos lygumoje. Ipsalos lyguma, kurioje auginami ryžiai „Įpsala Pirinci“, pasižymi druskingumu, nes pietinėje pusėje ji ribojasi su jūra ir yra veikiama jūros oro. Dirvožemis yra molio, priemolio, aliuvinės struktūros, o dirbamos vietovės yra beveik jūros lygyje. Dėl šių priežasčių ryžiai, auginami Ipsalos lygumoje, yra tamsesni ir blyškesni, nei kituose regionuose auginami ryžiai. Dėl visų pirma jūros oro ir sūraus dirvožemio sąlygų (pH – 7,04, elektrinio laidumo vertė – 5,42 mS/cm (druskingumo rodiklis), sodrumo vertė – 108,79) ryžių grūdai yra stikliškesni ir mažiau blizgūs, todėl juose rečiau pasitaiko grūdų su balta šerdimi ar kreidiškomis dalimis. Dėl šių savybių „Įpsala Pirinci“ pasižymi išskirtine kokybe.

Be to, ryžių auginimo geografinę vietovę sudaro lygumos, aliuvinės, plačios ir tuščios teritorijos. Ši vietovė vakarinėje dalyje susijungia su Meričiaus upe ir suformuoja pelkes su šiaurinėje dalyje esančia Ergenės upe. Kai žiemą Ipsalos lyguma patvinsta, dirvožemio paviršius pasidengia plonu aliuviniu sluoksniu. Ryžiai auginami vietovėse, kuriose gausu vandens. Meričiaus ir Ergenės upių sandūroje esančioje geografinėje vietovėje susiformuoja ryžiams „Įpsala Pirinci“ svarbios sąlygas, dėl kurių ryžių grūdai gali užaugti pageidaujamo dydžio (6,7–7,1 mm).

Dėl aukštos aplinkos temperatūros ryžių pasėliai gali suformuoti siaurus ir kreidiškus (baltos šerdies) grūdus, o pats grūdas gali subręsti greičiau. Be to, jei grūdo brendimo metu dienos ir nakties temperatūra labai skiriasi, kreidiškumas (balti pilveliai) ryžiuose formuojasi dar greičiau. Sausi ir karšti vėjai, pučiantys grūdų brendimo laikotarpiu, greitai išdžiovina grūdus, todėl mažėja derlius. Įvertinus Ipsalos lygumos klimato sąlygas, nustatyta, kad aukščiausia liepos ir rugpjūčio mėn. temperatūra yra 31,3 °C, o dienos ir nakties temperatūros skirtumas yra nedidelis. Tai reiškia, kad „Įpsala Pirinci“ grūduose yra mažai kreidiškų ryžio grūdų (ne daugiau kaip 1 proc. masės). Dėl jūros oro poveikio regione „Įpsala Pirinci“ augimo laikotarpiu (balandžio–spalio mėn.) vidutinis santykinis drėgnis yra apie 68,8 proc. Tai apsaugo nuo karštų, sausų ir vėjuotų oro sąlygų ir padidina „Įpsala Pirinci“ derlių.

Siekiant optimalaus derlingumo, ryžių augalams reikalingas maistio medžiagų gausa pasižymintis dirvožemis, kuriame palaikoma minkšta, nepralaidi molio struktūra, kad būtų galima veiksmingai išlaikyti reikalingą drėgmę ir maisto medžiagas. Todėl „Įpsala Pirinci“, auginami idealiomis žemės ūkio sąlygomis, skiriasi nuo kituose regionuose užaugintų ryžių. Nors baltymų kiekis ryžių veislėse iš kitų regionų paprastai svyruoja nuo 7,02 iki 8,80 proc., „Įpsala Pirinci“ vidutinis baltymų kiekis yra gerokai didesnis – 9,02 proc.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Dauguma žmonių, gyvenančių prie geografinių sienų, dirba žemės ūkyje, ypač ryžių auginimo sektoriuje. Ipsalos lyguma yra istoriškai žinoma kaip ryžių auginimo vietovė.

1953 m. Izmailas Sirkė rašė „Prieš dvidešimt metų Ipsaloje niekas nežinojo, kas yra žaliaviniai ryžiai, o dabar visi juos sodina. Neturintieji lėšų susiburia kartu (po tris–penkis), susiduria su daugeliu sunkumų, bet augina ryžius. Meričiaus ir Ergenės upių ir ežero deltos visada naudojamos kaip ryžių laukai.“ Iš šio teksto matyti, kad žaliavinius ryžius Ipsaloje pradėta auginti 4-ojo dešimtmečio viduryje. 1949 m. „Įpsala Pirinci“ gamintojai susivienijo ir įsteigė „Trakijos ryžių augintojų asociaciją“.

„Įpsala Pirinci“ derlius nuimamas, kai 80 proc. ryžių įgyja šiaudų spalvą, augalo apatinėje dalyje esantys grūdai tampa panašūs į kietą vašką, o drėgnis yra 22–24 proc. Kadangi vietos gyventojai turi per daugelį metų sukauptų žinių, jiems tenka svarbus vaidmuo vertinant šį procesą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

Oficialus Turkijos patentų ir prekių ženklų tarnybos elektroninis biuletenis Nr. 106, 2021 08 02, p. 79–80.