C/2025/4075

17.7.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/4075)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantā, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Įpsala Pirinci”

ES Nr.: PDO-TR-02806 – 14.10.2021.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **(ACVN vai AĢIN) nosaukums vai nosaukumi**

“Įpsala Pirinci”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Turcija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

Kombinētās nomenklatūras kods

1006 – Rīsi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Įpsala Pirinci” ir balto rīsu graudi, kas iegūti no graudzāļu dzimtas *Oryza sativa* L. sugas augiem, kuri audzēti *Įpsala* līdzenumā. “Įpsala Pirinci” rīsi pēc izskata ir stiklaini un matēti, un to graudi ir gari un ar ieapaļiem sāniem. “Įpsala Pirinci” graudu garums ir 6,7–7,1 mm, un to platums ir 2,6–3,1 mm. 1 000 graudu sver no 24 līdz 32 g. Vārpas ir noturīgas pret graudu nobiršanu, un tām nav šķiedrainu pavedienu. Auga augstums ir 105–115 cm, un augšanas periods ilgst 125–130 dienas. Vidējā raža ir 750–850 kg no dekāra, un nešķeltu rīsu iznākums ir 60 %.

Ģeogrāfiskā apgabala sāļā augsne un jūras gaiss mazina balta kodola vai kaļķainu daļu veidošanos rīsa graudos un piešķir tiem stiklaināku un matētu izskatu. Apgabala temperatūras un mitruma dēļ baltā kodola īpatsvars ir zems (maksimāli 1 %), bet olbaltumvielu saturs – augsts (9,02 %). *Įpsala* līdzenuma aluviālā augsne, ūdens bagātība un maigais klimats veicina to, ka rīsa graudi sasniedz ideālo izmēru (6,7–7,1 mm).

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

1. tabula

Bojātu "Īpsala Pirinci" graudu saturs (maksimālais īpatsvars, masas %)

	Nenogatavojušies graudi un kaļķaini graudi	Organiskas vielas piejaukums	Neorganiskas vielas piejaukums	Sasistu graudu īpatsvars	Dabiski deformēti graudi, plankumaini graudi, iekrāsoti graudi, dzelteni graudi un dzintaraini graudi
Rīsi (1. šķira)	1	0,3	0,05	5	0,5
Rīsi (2. šķira)	2	0,4	0,1	10	1

2. tabula

Produkta "Īpsala Pirinci" fizikālās un ķīmiskās īpašības

Parametrs	Vērtība
Grauda garums	vismaz 6,7 mm
Grauda garuma un platuma attiecība	2 ≤ – ≤ 3
Vidējais olbaltumvielu īpatsvars	9,02 %
Mitrums	nepārsniedz 14,5 %
Amilāzes vērtība	27,12–30,75 %
Krāsa	L* (gaišums): 90,29–92,08
	a* (sarkanā/zaļā krāsa): 2,5–2,8
	b* (dzeltenā/zilā krāsā): 8,0–9,4

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Īpsala Pirinci" ražošanas posmi no audzēšanas līdz ražas novākšanai jāveic 4. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Lai saglabātu produkta īpašības un garantētu kvalitāti, ražošana, žāvēšana, klasificēšana/šķirošana un iepakošana jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā.

Pēc ražas novākšanas produktu "Īpsala Pirinci" 6–10 stundas 45 °C temperatūrā žāvē, līdz graudu mitruma saturs samazinās līdz 14,5 %. Tad graudus no sēnalām atdala, sijājot caur rupju sietu un sēnalas noņemot mizošanas mašīnā. Pēdējā posmā vēlreiz pārbauda, vai rīsos nav citu vielu piejaukumu.

Klasificēšanas procesā produktu īpašā šķirošanas iekārtā sašķiro pēc krāsas.

Pēc tam to iepako atbilstoši vēlamajam svaram. Telpās, kurās ir 15–20 °C temperatūra un 60 % mitrums, produktu var glabāt līdz diviem gadiem.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdztekus obligātajām norādēm, kas tiesību aktos paredzētas attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu un noformējumu, marķējumā jānorāda šāda informācija:

— nosaukums "Īpsala Pirinci",

— uz iepakojuma var izvietot arī "İpsala Pirinci" logotipu.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"İpsala Pirinci" ģeogrāfiskais apgabals ir *İpsala* rajons, kurā ietilpst arī *İpsala* līdzenums. Apgabals robežojas ar *Enez* pilsētu dienvidos un *Sarıcaali* ciematu ziemeļos, *Gala* ezeru ziemeļaustrumos un *Koyuntepe* ciematu rietumos. Rīsa graudu slīpēšana un pulēšana jāveic tajās pašās pašvaldībās, kurās atrodas ražošanas apgabals.



5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Dabas faktori

"İpsala Pirinci" ir balto rīsu graudi, kas iegūti no graudzāļu dzimtas *Oryza sativa* L. sugas augiem, kuri audzēti *İpsala* līdzenumā. *İpsala* līdzenumam, kurā audzē produktu "İpsala Pirinci", ir raksturīgs sāļuma elements, jo apgabals atrodas tuvu jūrai un no dienvidiem tajā ieplūst jūras gaisa masas. Augsnei ir mālaina, smilšmālaina, aluviāla struktūra, un audzēšanas apgabali atrodas ļoti tuvu jūras līmenim. Šo iemeslu dēļ rīsi, kas audzēti *İpsala* līdzenumā, ir tumšākā krāsā un mazāk spīdīgi nekā rīsi, kas audzēti citos reģionos. Konkrētāk, jūras gaisa un sāļās augsnes apstākļi (pH: 7,04, elektrovadītspēja: 5,42 mS/cm (sāļuma rādītājs), piesātinājums: 108,79) piešķir rīsa graudiem stiklaināku un matētu izskatu, un tajos ir mazāk balta kodola vai kaļķainu daļu. Šīs īpašības veicina produkta "İpsala Pirinci" savdabīgo kvalitāti.

Turklāt ģeogrāfisko apgabalu, kurā notiek ražošana, veido līdzenas, aluviālas, plašas un neapbūvētas teritorijas. Rietumos tas satiekas ar *Meriç* upi un veido purvus ar *Ergene* upi, kas ieplūst no ziemeļiem. Kad *İpsala* līdzenums ziemā applūst, augsnes virsmu nosedz plāns alūvija slānis. Rīsus audzē apgabalos, kur ir daudz ūdens. Ģeogrāfiskais apgabals atrodas *Meriç* un *Ergene* upju satekas vietā, un tas nodrošina labvēlīgus apstākļus, lai "İpsala Pirinci" sasniegtu vēlamo graudu izmēru (6,7–7,1 mm).

Ja uz rīsu lauka valda pārmērīgs karstums, graudi izaug pārāk slaidi un kaļķaini (balts kodols) un to nobriešanas periods kļūst īsāks. Ja graudu nobriešanas periodā dienas un nakts temperatūra ievērojami atšķiras, krītaino rīsu (rīsu ar baltiem plankumiem) īpatsvars palielinās. Ja graudu nobriešanas periodā pūš sausi un karsti vēji, lauki strauji izžūst, un tas samazina ražu. *Īpsala* līdzenuma klimatisko apstākļu novērtējums liecina, ka maksimālā temperatūra jūlijā un augustā ir 31,3 °C un temperatūras atšķirība starp dienu un nakti nav ļoti liela, – tas nozīmē, ka "Īpsala Pirinci" ir raksturīgs zems krītainu graudu (rīsu ar baltiem plankumiem) īpatsvars (ne vairāk kā 1 masas %). "Īpsala Pirinci" augšanas periodā (no aprīļa līdz oktobrim) vidējais relatīvais gaisa mitrums ir aptuveni 68,8 %, jo reģions ir pakļauts jūras gaisa iedarbībai. Tas neļauj veidoties karstiem, sausiem un vējainiem laikapstākļiem un uzlabo "Īpsala Pirinci" ražu.

Lai raža būtu optimāla, rīsa augam nepieciešama ar barības vielām bagāta augsne, kas saglabā mīkstu, necaurlaidīgu mālaino struktūru, kura efektīvi aiztur tik ļoti vajadzīgo mitrumu un barības vielas. Līdz ar to "Īpsala Pirinci" rīsi, kuru audzēšanas lauksaimnieciskie apstākļi *Īpsala* līdzenumā ir ideāli, atšķiras no rīsiem, kas audzēti citos reģionos. No citiem reģioniem nākušu šķirņu rīsos olbaltumvielu saturs parasti ir no 7,02 % līdz 8,80 %, bet "Īpsala Pirinci" rīsos tas ir ievērojami augstāks – vidēji 9,02 %.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Lielākā daļa ģeogrāfiskā apgabala iedzīvotāju strādā lauksaimniecībā, it īpaši rīsu audzēšanā. *Īpsala* līdzenums ir vēsturiski pazīstams kā rīsu ražošanas apgabals.

Ismail Sirke 1953. gadā rakstījis: "Pirms divdesmit gadiem neviens nezināja, kas ir rīsu audzēšana, bet tagad rīsus stāda ikviens. Ja nav sākuma kapitāla, trīs vai pieci cilvēki apvienojas, pārvar daudzās iesākuma grūtības un sastāda rīsus. *Maritsa* un *Ergene* upes atzari un ezeru mitrāji vislaik tiek izmantoti par rīsa laukiem." Šajā aprakstā teikts, ka rīsus *Īpsala* apvidū sāka audzēt 20. gadsimta trīsdesmito gadu vidū. 1949. gadā "Īpsala Pirinci" ražotāji sanāca kopā un nodibināja Trāķijas rīsu audzētāju apvienību.

"Īpsala Pirinci" rīsus novāc tad, kad 80 % rīsa graudu ir ieguvuši salmu krāsu, vārpas apakšējie graudi ir sasnieguši cietā vaska stadiju un to mitruma saturs ir 22–24 %. Lai novērtētu, vai šis brīdis ir pienācis, svarīga ir daudzu gadu garumā uzkrātā vietējo cilvēku zinātība.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

Turcijas Patentu un preču zīmju biroja Oficiālais e-biļetens Nr. 106, 02.08.2021., 79.–80. lpp.