C/2025/4075

17.7.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/4075)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott imsemmija fl-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 hija disponibbli fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi.

DOKUMENT UNIKU

"İpsala Pirinci"

Nru tal-UE: PDO-TR-02806 — 14.10.2021

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"İpsala Pirinci"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

It-Turkija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

1006 — Ross

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-"İpsala Pirinci", huwa ross abjad prodott mill-ispeċi *Oryza sativa* L. li jagħmel parti mill-familja Gramineae, jitkabbar fil-Pjanura İpsala. L-"İpsala Pirinci" għandu dehra qisha tal-ħġieġ u matta, bi ħbub twal u ħoxnin. Id-daqs tal-ħabba tar-ross "İpsala Pirinci" jvarja bejn 6.7 u 7.1 mm, filwaqt li l-wisa' jvarja bejn 2.6 u 3.1 mm. L-użin ta' 1 000 ħabba hu ta' bejn 24 u 32 g. Ma jwaqqax ħbub u huwa bla ħjut. L-għoli tal-pjanti jvarja bejn 105 u 115 cm u l-perjodu tat-tkabbir jieħu bejn 125 u 130 jum. Jipprovdi rendiment medju ta' 750–850 kg għal kull dekaru u r-rendiment ta' ross mhux miksur huwa ta' 60 %.

Il-ħamrija mielħa u l-arja tal-baħar fiż-żona ġeografika jagħtu lill-ħbub tar-ross dehra aktar qisha tal-ħġieġ u matta, u b'hekk inaqqsu l-okkorrenza ta' qalba bajda jew partijiet ġibsin. Il-kundizzjonijiet tat-temperatura u tal-umdità taż-żona jirriżultaw f'rata baxxa ta' qalba bajda (massimu ta' 1 %) u kontenut għoli ta' proteini (9,02 %). Il-ħamrija alluvjali, l-abbundanza tal-ilma u l-klima moderata tal-Pjanura İpsala jwasslu biex il-ħbub tar-ross jilħqu d-daqs ideali tagħhom (6.7–7.1 mm).

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabella 1

Kontenut ta' ħbub difettużi fl-"Ipsala Pirinci" (Massimu,% skont il-piż)

	Ħbub nejjin u ħbub ġibsin	Materja barranija organika	Materja barranija inorganika	Proporzjon tal-ħbub miksura	Ħbub deformati b'mod naturali, ħbub imtebbgħin, ħbub skuluriti, bil-ħabba safra u bil-ħabba ambra
Ross (Klassi 1)	1	0,3	0,05	5	0,5
Ross (Klassi 2)	2	0,4	0,1	10	1

Tabella 2

Il-proprjetajiet fiżiċi u kimiċi tal-"Ipsala Pirinci"

Parametru	Valur
Tul tal-ħabba	min. 6.7 mm
Proporzjon tul-wisa'	2 ≤ – ≤ 3
Proporzjon medju ta' proteini	% 9.02
Umdità	mass. % 14.5
Valur tal-amilaża	% 27.12–30.75
Kulur	L* (ċarezza): 90,29–92,08
	a* (ħmura/ħdura): 2,5–2,8
	b* (sfurija/blu): 8,0–9,4

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji kollha fil-produzzjoni tal-"Ipsala Pirinci" mill-kultivazzjoni sal-ħsad iridu jitwettqu fiż-żona tal-produzzjoni ddefinita fit-Taqsima 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Il-proċessi tal-produzzjoni, tat-tnixxif, tal-klassifikazzjoni/tal-għażla u tal-ippakkjar iridu jitwettqu fiż-żona ġeografika nfisha biex jiġu ppreservati l-proprjetajiet tal-prodott u tiġi ggarantita l-kwalità.

Wara l-ħsad, il-"Ipsala Pirinci" jitnixxef bejn 6 u 10 sigħat f'temperatura ta' 45 °C sakemm il-kontenut ta' ndewwa tal-ħbub jonqos għal 14,5 %. Imbagħad il-ħbub u l-qxur jiġu sseparati minn xulxin billi jitneħħew il-qxur fil-magna tat-tqaxxir. L-aħħar stadju jinvolvi l-verifika ta' materja barranija billi mill-ġdid jgħaddu mill-proċess ta' skrinjar.

Matul il-proċess ta' klassifikazzjoni, il-prodott jintgħażel mill-magna tal-għażla tal-kulur u jiġi sseparat skont il-kwalità tiegħu.

Imbagħad jiġi ppakkjat fil-pożijiet mixtieqa. Jista' jinħażen għal massimu ta' sentejn f'żoni ta' ħżin b'temperatura ta' 15–20 °C u b'umdità ta' 60 %.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra l-informazzjoni obbligatorja pprovduta mil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti għandhom jinkludu dan li ġej:

— l-isem tad-denominazzjoni "Ipsala Pirinci";

— barra minn hekk, fuq l-imballaġġ tal-prodotti tad-DOP “İpsala Pirinci” jista’ jintuża wkoll il-logo “İpsala Pirinci” tad-DOP.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tal-“İpsala Pirinci” hija d-distrett ta’ İpsala, li tinkludi l-Pjanura ta’ İpsala. Il-fruntieri jibdew mill-fruntiera ta’ Enez fin-Nofsinhar sa Sarıcaali fit-Tramuntana, mil-Lag ta’ Gala fil-Grigal sal-Villaġġ ta’ Koyuntepe fil-Punent. It-tħin u l-illostrar iridu jsiru fl-istess muniċipalitajiet taż-żona tal-produzzjoni.



5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Fatturi naturali

L-“İpsala Pirinci”, huwa ross abjad prodott mill-ispeċi *Oryza sativa* L. li jagħmel parti mill-familja Gramineae, jitkabbar fil-Pjanura ta’ İpsala. Il-Pjanura ta’ İpsala, li fiha jitkabbar il-“İpsala Pirinci”, għandha karatteristika ta’ salinità minħabba li hija miftuħa għall-baħar min-Nofsinhar u esposta għall-ajru tal-baħar. Il-ħamrija għandha struttura taflija, ġulġlieni u alluvjali u ż-żoni ta’ kultivazzjoni jinsabu f’elevazzjoni qrib ħafna tal-livell tal-baħar. Għal dawn ir-raġunijiet, ir-ross imkabbar fil-Pjanura ta’ İpsala għandu kulur aktar skur u dehra aktar qawwija minn ross imkabbar f’reġjuni oħra. L-arja tal-baħar u l-kundizzjonijiet tal-ħamrija mielħa b’mod partikolari (pH: 7.04, valur tal-KE: 5.42 mS/cm (indikatur tas-salinità), valur tas-saturazzjoni: 108.79) biex il-ħbub tar-ross isiru aktar qishom tal-ħġieġ u matti, u dan jikkawża inqas partijiet bojod tal-qalba jew partijiet ġibsin fil-ħbub tar-ross. Dawn il-karatteristiċi jikkontribwixxu għall-kwalità distintiva tal-“İpsala Pirinci”.

Barra minn hekk, iż-żona ġeografika fejn issir il-produzzjoni hija magħmula minn żoni ċatti, alluvjali, wesgħin u vojta. Jingħaqad max-Xmara Merito lejn il-Punent, u jifforma baqqiegħat max-Xmara Ergene li ġejja mit-Tramuntana. Meta l-Pjanura ta’ İpsala tiġi mgħarrqa fix-xitwa, saff irqiq ta’ alluvju jkopri l-wiċċ tal-ħamrija. Ir-ross jitkabbar f’żoni fejn l-ilma huwa abbundanti. Iż-żona ġeografika, li tinsab fl-intersezzjoni bejn ix-Xmara Meriç u x-Xmara Ergene, tipprovdi kundizzjonijiet sinifikanti biex il-“İpsala Pirinci” tilħaq id-daqs mixtieq tal-ħbub (6.7–7.1 mm).

L-esponiment tal-għelejjel tar-ross għal temperaturi għoljin jirriżulta fil-formazzjoni ta' ħbub nexfin u ġibsin (bil-qalba bajda) u fit-tqassir taż-żmien tal-mili tal-ħabba. Bl-istess mod, jekk ikun hemm differenza kbira bejn it-temperaturi tal-jum u tal-lejl waqt il-mili tal-ħbub, ir-rata tar-ross ġibsi (biż-żaqq bajda) tiżdied. L-irjieħ xotti u sħan li jonfħu waqt il-mili tal-qamħ jikkawżaw tnixxif rapidu, li jnaqqas ir-rendiment. Evalwazzjoni tal-kundizzjonijiet klimatiċi tal-Pjanura ta' Ipsala turi li t-temperatura massima f'Lulju u Awwissu hija ta' 31.3 °C, u d-differenza fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl mhijiex għolja ħafna, li jfisser li l-"Ipsala Pirinci" għandha rata baxxa ta' qamħ ġibsi (biż-żaqq bjad) (massimu ta' 1 % fil-piż). Matul il-perjodu ta' tkabbir tal-"Ipsala Pirinci" (April–Ottubru), l-umdità relattiva medja hija ta' madwar 68,8 % minħabba l-esponiment tar-reġjun għall-ajru tal-baħar. Dan jipprevjeni t-temp sħun, xott u bir-riħ u jtejjeb ir-rendiment tal-"Ipsala Pirinci".

Sabiex jinkiseb l-aħjar rendiment, il-pjanta tar-ross teħtieġ ħamrija li tkun rikka fin-nutrijenti u li żżomm struttura taflija ratba u impermeabbli biex iżżomm b'mod effettiv l-umdità u n-nutrijenti essenzjali. B'konsegwenza ta' dan, l-"Ipsala Pirinci", ikkultivata fil-kundizzjonijiet agrikoli ideali tal-Pjanura ta' Ipsala, hija distinta mir-ross prodott f'reġjuni oħra. Filwaqt li l-kontenut ta' proteini tal-varjetajiet tar-ross minn reġjuni oħra tipikament ivarja minn 7,02 % sa 8,80 %, il-varjetà "Ipsala Pirinci" għandha kontenut medju ta' proteini notevolment ogħla ta' 9,02 %.

Fatturi naturali u umani

Il-biċċa l-kbira tan-nies li jgħixu fil-fruntiera ġeografika jaħdmu fl-agrikoltura, speċjalment fil-kultivazzjoni tar-ross. Il-Pjanura ta' Ipsala hija storikament magħrufa għall-produzzjoni tar-ross.

Skont İsmail Sirke fl-1953, "Għoxrin sena ilu, ħadd f'Ipsala ma kien jaf x'kienet il-ħliefa, iżda llum kulħadd qed iħawwel il-ħliefa. Dawk li m'għandhomx kapital jingħaqdu flimkien, tlieta jew ħames persuni. Jiffaċċjaw ħafna diffikultajiet u jħawlu r-ross. Biswit ix-Xmajjar Maritsa u Ergene u l-lagi dejjem jintuża bħala għelieqi tal-ħliefa Dawn il-linji jiddeskrivu li l-kultivazzjoni tal-ħliefa bdiet f'Ipsala f'nofs is-snin tletin (1930s). Fl-1949 ingħaqdu flimkien il-produtturi tal-"Ipsala Pirinci" u waqqfu l-"Assoċjazzjoni tal-Mexxejja tar-Ross ta' Thrace".

Il-ħsad isir meta 80 % tar-ross ikun kiseb lewn it-tiben, il-ħbub fil-qiegħ ikunu laħqu l-istadju tax-xama' iebsa u l-kontenut ta' ndewwa jkun bejn 22 u 24 %. In-nies tal-lokal għandhom rwol importanti fl-evalwazzjoni ta' dan il-proċess bis-saħħa tal-għarfien li bnew matul bosta snin.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

Il-Bullettin elettroniku uffiċjali tal-Uffiċċju Tork tal-Privattivi u t-Trademarks Nru 106, 2.8.2021, pp. 79-80.