C/2025/4075

17.7.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/4075)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het in artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“İpsala Pirinci”

EU-nr.: PDO-TR-02806 — 14.10.2021

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“İpsala Pirinci”

2. **Lidstaat of derde land**

Turkije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Vruchten, groenten en granen, vers of verwerkt

Code van de gecombineerde nomenclatuur

1006 — Rijst

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“İpsala Pirinci” is witte rijst van de soort *Oryza sativa L.* van de familie *Gramineae* die wordt geteeld in de İpsala-vlakte. “İpsala Pirinci” heeft een glazig, mat uiterlijk en bestaat uit lange, dikke korrels. “İpsala Pirinci” heeft een korrelgrootte van 6,7 tot 7,1 mm en een dikte van 2,6 tot 3,1 mm. 1 000 korrels wegen 24 tot 32 g. “İpsala Pirinci” verliest geen korrels en bevat geen draden. De planten zijn 105 tot 115 cm hoog en groeien gedurende 125 tot 130 dagen. De planten leveren een gemiddelde opbrengst van 750 tot 850 kg per decare op en daarvan is 60 % niet-gebroken rijst.

Dankzij de zoute bodem en de zeelucht in het geografische gebied hebben de rijstkorrels een meer glazig en mat uiterlijk, waardoor er minder sprake is van een witte kern of krijtachtige delen. De temperatuur en vochtigheid van het gebied zorgen ervoor dat de witte kern slecht een klein deel van de korrel uitmaakt (maximaal 1 %) en dat de rijst een hoog eiwitgehalte heeft (9,02 %). De alluviale bodem, de aanwezigheid van water en het milde klimaat van de İpsala-vlakte zorgen ervoor dat de rijstkorrels groeien tot de ideale grootte van 6,7 tot 7,1 mm.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabel 1

Hoeveelheid korrels in "İpsala Pirinci" die gebreken vertonen (maximum, gewichtsprocent)

	Ruwe korrels en krijtachtige korrels	Organische vreemde stoffen	Anorganische vreemde stoffen	Aandeel gebroken korrels	Van nature vervormde korrels, gevlekte korrels, verkleurde korrels, gele en amberkleurige korrels
Rijst (eerste categorie)	1	0,3	0,05	5	0,5
Rijst (tweede categorie)	2	0,4	0,1	10	1

Tabel 2

Fysische en chemische eigenschappen van "İpsala Pirinci"

Kenmerk	Waarde
Korrellengte	min. 6,7 mm
Verhouding lengte/breedte	2 ≤ ≤ 3
Gemiddeld eiwitgehalte	9,02 %
Vochtgehalte	max. 14,5 %
Amylase	27,12 tot 30,75 %
Kleur	L * (lichtheid): 90,29 tot 92,08
	a * (rode/groene tinten): 2,5 tot 2,8
	b * (gele/blauwe tinten): 8,0 tot 9,4

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiefasen van "İpsala Pirinci", van de teelt tot de oogst, moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven productiegebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Om de eigenschappen van het product te behouden en de kwaliteit ervan te waarborgen, moeten de productie, het drogen, de sortering en de verpakking plaatsvinden in het geografische gebied.

Na de oogst wordt "İpsala Pirinci" gedurende 6 tot 10 uur op 45 °C gedroogd totdat het vochtgehalte van de korrels tot 14,5 % daalt. Vervolgens worden de korrels en het kaf van elkaar gescheiden door de rijst grof te zeven en de kafjes met een peltoestel te verwijderen. In de laatste fase wordt op vreemde stoffen gecontroleerd door het screeningproces opnieuw te doorlopen.

Tijdens het categoriseringsproces wordt het product door een kleursorteertoestel gesorteerd en gescheiden naar kwaliteit.

Vervolgens wordt de rijst verpakt volgens het gewenste gewicht. De rijst kan tot twee jaar worden opgeslagen in opslagruimten met een temperatuur van 15 tot 20 °C en een vochtigheidsgraad van 60 %.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de etiketten moet, naast de verplichte, in de regelgeving inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen vastgelegde vermeldingen, ook het volgende worde vermeld:

— de naam van de benaming "İpsala Pirinci";

— daarnaast mag op de verpakking van de producten met de BOB “İpsala Pirinci” het logo van de BOB “İpsala Pirinci” worden gebruikt.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van “İpsala Pirinci” bestaat uit het district İpsala, waar de İpsala-vlakte zich bevindt. De grenzen reiken van de grens met Enez in het zuiden tot Sarıcaali in het noorden, en van het Gala-meer in het noordoosten tot het dorp Koyuntepe in het westen. De rijst moet worden gemalen en gepolijst in dezelfde gemeenten in het productiegebied.



5. **Verband met het geografische gebied**

Natuurlijke factoren

“İpsala Pirinci” is witte rijst van de soort *Oryza sativa L.* van de familie *Gramineae* die wordt geteeld in de İpsala-vlakte. Die vlakte wordt gekenmerkt door saliniteit omdat ze in het zuiden uitgeeft op de zee en de vlakte daarom aan de zeelucht wordt blootgesteld. De bodem heeft een kleiachtige, lemige en alluviale structuur en de teeltgebieden bevinden zich net boven zeeniveau. Daarom heeft de in de İpsala-vlakte geteelde rijst een donkerdere kleur en een matter uiterlijk dan rijst uit andere regio’s. Met name de zeelucht en zoute bodem (pH: 7,04, waarde van de elektrische geleidbaarheid: 5,42 mS/cm (saliniteitsindicator), verzadigingswaarde: 108,79) zorgen ervoor dat de rijstkorrels glazig en mat zijn, waardoor er minder sprake is van een witte kern of krijtachtige delen. Dankzij die kenmerken onderscheidt “İpsala Pirinci” zich in kwaliteit ten opzichte van andere rijst.

Bovendien bestaat het geografische gebied waar de productie plaatsvindt uit alluviale, uitgestrekte open vlakten. De rivier Meriç (of Evros in het Nederlands) stroomt ten westen van het gebied en vormt er moerassen met de rivier Ergene uit het noorden. Wanneer de İpsala-vlakte in de winter overstroomt, bedekt een dunne alluviumlaag het bodemoppervlak. De rijst wordt geteeld in gebieden waar veel water aanwezig is. Het geografische gebied bevindt zich op het snijpunt van de Meriç en de Ergene, en zorgt voor specifieke omstandigheden om de gewenste korrelgrootte (6,7 tot 7,1 mm) te bereiken.

De blootstelling van rijstgewassen aan hoge temperaturen leidt tot de vorming van smalle en krijtachtige korrels (met witte kern) en een verkorte korrelvullingsfase. Ook als er een groot verschil is tussen de dag- en nachttemperaturen tijdens de korrelvulling, neemt de hoeveelheid van de krijtachtige rijst (met witte kern) toe. De droge en warme wind tijdens de korrelvulling leidt tot een snelle droging, wat de opbrengst verkleint. Uit een evaluatie van de klimatologische omstandigheden van de İpsala-vlakte blijkt dat de maximumtemperatuur in juli en augustus 31,3 °C is, en dat het temperatuurverschil tussen dag en nacht niet erg hoog is. Bijgevolg heeft "İpsala Pirinci" weinig krijtachtige korrels (met witte kern) (maximaal 1 % van het gewicht). Tijdens de groeiperiode van "İpsala Pirinci" (april-oktober) bedraagt het gemiddelde relatieve vochtgehalte ongeveer 68,8 % door de blootstelling van de regio aan de zeelucht. Dit voorkomt warm, droog en winderig weer en verbetert de opbrengst van "İpsala Pirinci".

Voor een optimale opbrengst hebben de rijstplanten een bodem nodig die rijk is aan nutriënten en een zachte, ondoordringbare kleistructuur heeft om essentieel vocht en essentiële nutriënten doeltreffend vast te houden. Bijgevolg onderscheidt "İpsala Pirinci", die wordt geteeld in de ideale landbouwomstandigheden van de İpsala-vlakte, zich van de rijst uit andere regio's. Terwijl het eiwitgehalte van rijstrassen uit andere regio's doorgaans varieert van 7,02 % tot 8,80 %, heeft "İpsala Pirinci" een aanzienlijk hoger gemiddeld eiwitgehalte van 9,02 %.

Historische en menselijke factoren

De meeste mensen die binnen de geografische grens wonen, werken in de landbouw, met name de rijstteelt. De İpsala-vlakte stond altijd al bekend voor rijstproductie.

İsmail Sirke: "Twintig jaar geleden wist niemand in İpsala wat padie was, maar vandaag plant iedereen die rijst. Mensen met weinig vermogen werken in groepjes van vier tot zes samen om rijst te planten als antwoord op hun problemen. De oevers van de rivieren Meriç en Ergene en de zijstromen ervan werden altijd al gebruikt als rijstvelden." (1953). Uit dit citaat blijkt dat de padieteelt in İpsala in het midden van de jaren 1930 begon. In 1949 verenigden de producenten van "İpsala Pirinci" zich en richtten zij de "vereniging van Thracische rijsttelers" op.

De oogst van "İpsala Pirinci" vindt plaats wanneer 80 % van de rijst de kleur van stro heeft gekregen, de onderste korrels de dichtheid van harde was hebben bereikt en het vochtgehalte tussen 22 en 24 % ligt. De lokale bevolking speelt een belangrijke rol bij de evaluatie van dit proces, dankzij de kennis die zij in de loop der jaren hebben opgebouwd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Officieel e-Bulletin van het Turkse Octrooi- en Merkenbureau nr. 106, 2.8.2021, blz. 79-80.