C/2025/4075

17.7.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/4075)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„İpsala Pirinci"

Nr UE: PDO-TR-02806 – 14.10.2021

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„İpsala Pirinci"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Turcja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

Kod Nomenklatury scalonej

1006 – Ryż

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„İpsala Pirinci" to ryż produkowany z gatunku *Oryza sativa* L. należącego do rodziny Gramineae, uprawiany na równinie İpsala. „İpsala Pirinci" ma szklisty, matowy wygląd i długie, grube ziarna. Wielkość ziaren ryżu „İpsala Pirinci" wynosi 6,7–7,1 mm, a szerokość 2,6–3,1 mm. Waga 1 000 ziaren wynosi 24–32 kg. Roślina nie zrzuca ziaren i jest bezwłóknista. Wysokość rośliny wynosi 105–115 cm, a okres wegetacji trwa 125–130 dni. Średnia wielkość zbiorów wynosi 750–850 kg na dekar, a wielkość zbiorów ryżu nierozdrobnionego wynosi 60 %.

Słona gleba i powietrze morskie na tym obszarze geograficznym nadają ziarnom ryżu bardziej szklistego i matowego wyglądu, co zmniejsza występowanie białego rdzenia lub kredowych części. Temperatura i wilgotność na tym obszarze skutkują niską zawartością białego rdzenia (maksymalnie 1 %) i wysoką zawartością białka (9,02 %). Gleba aluwialna, duża dostępność wody i łagodny klimat równiny İpsala sprzyjają osiąganiu przez ziarna ryżu optymalnych rozmiarów (6,7–7,1 mm).

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabela 1

Zawartość ziaren posiadających wadę w przypadku ryżu „İpsala Pirinci” (maksymalna, % masy)

	Ziarno surowe i kredowe	Organiczne ciało obce	Nieorganiczne ciało obce	Współczynnik ziaren łamanych	Ziarno naturalnie zdeformowane, ziarna cętkowane, ziarno zaplamione, ziarno żółte i ziarno bursztynowe
Ryż (klasa I)	1	0,3	0,05	5	0,5
Ryż (klasa II)	2	0,4	0,1	10	1

Tabela 2

Właściwości fizyczne i chemiczne „İpsala Pirinci”

Parametr	Wartość
Długość ziarna	min. 6,7 mm
Stosunek długości do szerokości	$2 \leq - \leq 3$
Średni współczynnik białka	9,02 %
Wilgotność	maks. 14,5 %
Wartość amylazy	27,12–30,75 %
Barwa	L* (jasność): 90,29–92,08
	a* (czerwień/zieleń): 2,5–2,8
	b* (barwa żółta/niebieska): 8,0–9,4

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „İpsala Pirinci” od uprawy do zbiorów muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w sekcji 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Procesy produkcji, suszenia, klasyfikowania/sortowania i pakowania muszą być przeprowadzane na obszarze geograficznym w celu zachowania właściwości produktu i zapewnienia jakości.

Po zbiorach ryż „İpsala Pirinci” jest poddawany suszeniu przez 6–10 godzin w temperaturze 45 °C, aż wilgotność ziaren spadnie do 14,5 %. Następnie ziarna i łuski są od siebie oddzielane poprzez zgrzebny odsiew i usuwanie łusek w maszynie do obierania. Ostatni etap polega na kontroli pod kątem ciała obcego poprzez ponowne przeprowadzenie przesiewania.

Podczas procesu klasyfikacji produkt jest selekcjonowany za pomocą maszyny do sortowania według barwy i oddzielany w zależności od jakości.

Następnie jest umieszczany w opakowaniach o pożądanej wadze. Można go przechowywać przez okres maksymalnie dwóch lat w miejscach przechowywania, w których panuje temperatura 15–20 °C i wilgotność 60 %.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta zawiera następujące informacje:

— nazwa „İpsala Pirinci”;

— ponadto na opakowaniach produktów objętych ChNP „İpsala Pirinci” można stosować logo „İpsala Pirinci”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „İpsala Pirinci” znajduje się w regionie İpsala, w którym leży nizina o tej samej nazwie. Jego granice biegną od granicznego Enez na południu do Sarıcaali na północy, od jeziora Gala na północnym wschodzie do wsi Koyuntepe na zachodzie. Łuskanie i polerowanie musi odbywać się w tych samych gminach co obszar produkcji.



5. **Związek z obszarem geograficznym**

Czynniki naturalne

„İpsala Pirinci” to ryż produkowany z gatunku *Oryza sativa* L. należącego do rodziny Gramineae, uprawiany na równinie İpsala. Nizina İpsala, na której uprawia się ryż „İpsala Pirinci”, cechuje się zasoleniem, ponieważ od południa graniczy z morzem i jest poddana działaniu powietrza morskiego. Gleba ma gliniastą, aluwialną strukturę, a obszary uprawy znajdują się na wysokości bardzo zbliżonej do poziomu morza. Dlatego ryż uprawiany na równinie İpsala ma ciemniejszą barwę i bardziej matowy wygląd niż ryż uprawiany w innych regionach. W szczególności powietrze morskie i słone warunki glebowe (pH: 7,04, wartość EC: 5,42 mS/cm (wskaźnik zasolenia), wartość nasycenia: 108,79) sprawiają, że ziarna ryżu są bardziej szkliste i matowe, co ogranicza występowanie białego rdzenia lub kredowych części ziaren. Właściwości te odpowiadają za wyjątkową jakość ryżu „İpsala Pirinci”.

Ponadto obszar geograficzny, na którym odbywa się produkcja, obejmuje płaskie, aluwialne, szerokie i puste tereny. Od zachodu obszar ten graniczy z rzeką Meriç, do której od północy wpada rzeka Ergene, tworząc bagna. W czasie zimowych powodzi na równinie İpsala powierzchnię gleby pokrywa cienka warstwa aluwiów. Ryż uprawia się na obszarach, na których występuje duża ilość wody. Obszar geograficzny, znajdujący się u zbiegu rzek Meriç i Ergene, charakteryzuje się wyraźnie sprzyjającymi warunkami, dzięki którym „İpsala Pirinci” osiąga pożądaną wielkość ziarna (6,7–7,1 mm).

Wpływ wysokiej temperatury na uprawy ryżu powoduje powstawanie cienkich i kredowych ziaren (białego rdzenia) oraz skrócenie czasu wypełniania ziaren. Jeżeli występuje duża różnica między temperaturą w ciągu dnia i w nocy podczas wypełniania ziaren, wzrasta odsetek ryżu kredowego (białego). Suche i gorące wiatry wiejące podczas wypełniania ziaren powodują szybkie wysychanie, co zmniejsza plony. Z oceny warunków klimatycznych na równinie İpsala wynika, że maksymalna temperatura w lipcu i sierpniu wynosi 31,3 °C, a różnica między temperaturą w ciągu dnia i w nocy nie jest zbyt wysoka, co oznacza, że zawartość ziaren kredowych (białych) jest niska (maksymalnie 1 % wagi). Pod wpływem powietrza morskiego średnia wilgotność względna w regionie wynosi około 68,8 % w okresie wegetacji İpsala Pirinci (kwiecień–październik). Dzięki temu pogoda nie jest gorąca, sucha ani wietrzna, co wpływa na wzrost zbiorów ryżu „İpsala Pirinci".

Aby sadzonka ryżu mogła przynieść optymalne plony, wymaga gleby bogatej w składniki odżywcze, charakteryzującej się miękką, nieprzepuszczalną warstwą gliny, dzięki czemu skutecznie zachowuje potrzebną wilgoć i składniki odżywcze. W związku z tym ryż „İpsala Pirinci", uprawiany w idealnych warunkach rolniczych na równinie İpsala, różni się od ryżu produkowanego w innych regionach. Zawartość białka w odmianach ryżu pochodzących z innych regionów wynosi zazwyczaj 7,02–8,80 %, a w przypadku ryżu „İpsala Pirinci" średnia zawartość białka jest znacznie wyższa i wynosi 9,02 %.

Czynniki historyczne i ludzkie

Większość osób mieszkających na wyznaczonym obszarze geograficznym pracuje w rolnictwie, zwłaszcza przy uprawie ryżu. Nizina İpsala jest tradycyjnie znana z produkcji ryżu.

W 1953 r. İsmail Sirke stwierdził: „Dwadzieścia lat temu nikt w İpsali nie wiedział, czym jest ryż niełuskany, ale dziś wszyscy go uprawiają. Ludzie, którzy nie dysponują kapitałem, organizują się w grupy trzy- lub pięcioosobowe, pokonują wiele trudności i sadzą ryż. Brzegi rzek Maritsa i Ergene oraz przyległych jezior zawsze wykorzystywano jako pola ryżowe". Jego zdaniem uprawa ryżu niełuskanego rozpoczęła się w İpsali w połowie lat trzydziestych XX wieku. W 1949 r. producenci „İpsala Pirinci" założyli stowarzyszenie trackich hodowców ryżu.

Zbiory ryżu „İpsala Pirinci" odbywają się, gdy 80 % ryżu nabierze barwy słomkowej, ziarna na dnie osiągną stadium wosku twardego, a wilgotność wyniesie 22–24 %. Lokalni mieszkańcy odgrywają w ocenie tego procesu istotną rolę dzięki wiedzy, którą zgromadzili na przestrzeni wielu lat.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Oficjalny e-biuletyn tureckiego Urzędu Patentowego i Znaków Towarowych nr 106, 2.08.2021 r., s. 79–80.