Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/4075)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações a que se refere o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

«İpsala Pirinci»

N.º UE: PDO-TR-02806 — 14.10.2021

DOP (X) IGP ( )

1. Nome(s) (da DOP ou IGP)

«İpsala Pirinci»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Turquia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

Código da Nomenclatura Combinada

1006 — Arroz

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«İpsala Pirinci» designa o arroz branco da espécie *Oryza sativa* L. pertencente à família *Gramineae* produzido na planície de İpsala. O arroz tem um aspeto vítreo e mate e bagos longos e espessos, cujo comprimento varia entre 6,7 e 7,1 mm e a largura entre 2,6 e 3,1 mm. O peso de 1 000 bagos de arroz está compreendido entre 24 e 32 g. A planta do arroz não perde bagos e apresenta-se sem fio, atingindo uma altura de 105 a 115 cm; o período vegetativo é de 125-130 dias. O rendimento médio é de 750-850 kg por dez ares, com uma percentagem de arroz não quebrado de 60 %.

As condições salinas do solo e o ar marinho da área geográfica conferem aos bagos de arroz um aspeto mais vítreo e mate, reduzindo a presença de núcleos brancos e de partes gessadas. As condições de temperatura e humidade da zona resultam numa baixa percentagem de bagos com núcleo branco (1 %, no máximo) e num elevado teor de proteínas (9,02 %). Os solos aluviais, a abundância de água e o clima ameno da planície de İpsala contribuem para que os bagos de arroz atinjam o comprimento ideal (6,7-7,1 mm).

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Quadro 1

Teor de bagos defeituosos do «İpsala Pirinci» (peso máximo em %)

	Bagos verdes e gessados	Matérias estranhas orgânicas	Matérias estranhas inorgânicas	Bagos quebrados	Bagos deformados naturalmente, mosqueados, manchados, amarelos e ambarinos
Arroz (1.ª Classe)	1	0,3	0,05	5	0,5
Arroz (2.ª Classe)	2	0,4	0,1	10	1

Quadro 2

Propriedades físicas e químicas do «İpsala Pirinci»

Parâmetro	Valor
Comprimento dos bagos	6,7 mm (mín.)
Relação comprimento/largura	2 ≤ - ≤ 3
Percentagem média de proteínas	% 9,02
Humidade	14,5 % (máx.)
Amilose	% 27,12 - 30,75
Cor	L* (claridade): 90,29 - 92,08
	a* (tom vermelho/verde): 2,5 - 2,8
	b* (tom amarelo/azul): 8,0 - 9,4

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção do «İpsala Pirinci», desde o cultivo até à colheita, devem ser efetuadas na área de produção definida no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc., do produto a que o nome registado se refere*

Os processos de produção, secagem, classificação/triagem e acondicionamento devem ser realizados na área geográfica, a fim de preservar as propriedades do produto e garantir a qualidade.

Após a colheita, seca-se o «İpsala Pirinci» durante 6 a 10 horas a 45 °C, até que o teor de humidade dos bagos diminua para 14,5 %. Em seguida, separam-se os bagos das cascas, utilizando uma peneira aberta e removendo as cascas com uma máquina de descasque. A última fase consiste em verificar se estão presentes matérias estranhas, passando novamente pelo processo de crivagem.

Durante o processo de classificação, o produto é classificado por cor à máquina e separado em função da qualidade.

Em seguida, é acondicionado segundo o peso desejado. Pode ser armazenado durante um período máximo de dois anos a uma temperatura de 15 a 20 °C e a uma humidade de 60 %.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além das informações impostas pela legislação relativas à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos devem incluir:

— o nome da denominação «İpsala Pirinci»,

— além disso, nas embalagens dos produtos da DOP «İpsala Pirinci» pode utilizar-se o logótipo do «İpsala Pirinci».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do «İpsala Pirinci» é o distrito de İpsala, que inclui a planície de İpsala. Confina a sul com Enez e a norte com Sarıcaali, estendendo-se desde o lago de Gala, a nordeste, até à aldeia de Koyuntepe, a oeste. O branqueamento e o polimento devem ser efetuados nos municípios da área de produção.



5. **Relação com a área geográfica**

Fatores naturais

«İpsala Pirinci» designa o arroz branco da espécie *Oryza sativa* L. pertencente à família *Gramineae* produzido na planície de İpsala. A planície de İpsala, onde é cultivado o «İpsala Pirinci», é caracterizada pela salinidade, estando aberta ao mar a sul e exposta ao ar marinho. A estrutura do solo é argilosa, limosa e aluvial e as zonas de cultivo estão muito próximas do nível do mar. Assim, o arroz cultivado na planície de İpsala apresenta uma cor mais escura e um aspeto menos brilhante do que o arroz cultivado noutras regiões. O ar marinho e as condições salinas do solo, sobretudo (pH: 7,04; valor de condutividade elétrica: 5,42 mS/cm, indicador de salinidade; valor de saturação: 108,79), tornam os bagos de arroz mais vítreos e mate, reduzindo a presença de núcleos brancos e de partes gessadas. Estas características contribuem para a qualidade distintiva do «İpsala Pirinci».

Além disso, a área geográfica de produção é constituída por zonas planas, aluviais, amplas e vazias. Une-se a oeste com o rio Meriç e forma pântanos com o rio Ergene, que aflui do norte. No inverno, quando a planície de İpsala é inundada, uma camada fina de aluvião cobre a superfície do solo. O arroz é cultivado nas zonas onde a água é abundante. A área geográfica, na intersecção dos rios Meriç e Ergene, proporciona as condições fundamentais para que os bagos do arroz «İpsala Pirinci» atinjam o comprimento desejado (6,7-7,1 mm).

A exposição das culturas de arroz a temperaturas elevadas resulta na formação de bagos demasiado finos e gessados (núcleo branco) e na diminuição do tempo de enchimento dos bagos. Do mesmo modo, se houver uma grande diferença entre as temperaturas diurnas e noturnas durante o enchimento dos bagos, a percentagem de arroz gessado (ventre branco) aumenta. Os ventos secos e quentes durante o enchimento dos bagos provocam uma secagem rápida, reduzindo o rendimento. Uma avaliação das condições climáticas da planície de İpsala mostra que a temperatura máxima em julho e agosto é de 31, 3 °C e que a diferença de temperatura entre o dia e a noite não é muito elevada, o que significa que a percentagem de bagos de arroz gessados é baixa (1 % em peso, no máximo). Durante o período vegetativo do «İpsala Pirinci» (abril-outubro), a humidade relativa média é de cerca de 68,8 %, devido à exposição da região ao ar marinho. Estes fatores diminuem a probabilidade de condições meteorológicas quentes, secas e ventosas, melhorando o rendimento do «İpsala Pirinci».

Para obter um rendimento ideal, a planta de arroz exige solos ricos em nutrientes e que mantenham uma estrutura argilosa macia e impermeável que retenha eficazmente a humidade e os nutrientes essenciais. Consequentemente, o «İpsala Pirinci», cultivado nas condições ideais da planície de İpsala, é diferente do arroz produzido noutras regiões. Enquanto o teor proteico das variedades de arroz de outras regiões varia tipicamente entre 7,02 % e 8,80 %, o teor proteico médio do «İpsala Pirinci» é de 9,02 %.

Fatores históricos e humanos

A maioria dos habitantes da área geográfica trabalham na agricultura, especialmente na cultura do arroz. Historicamente, a planície de İpsala é conhecida pela produção de arroz.

De acordo com İsmail Sirke, em 1953, «há vinte anos, ninguém em İpsala sabia o que era arroz com casca, mas atualmente todos o plantam. Se não têm capital, juntam-se três ou cinco pessoas, enfrentam muitas dificuldades e plantam arroz. Os rios Maritsa e Ergene e os bordos dos lagos são sempre utilizados para cultivar arroz.» Este excerto descreve o início da cultura do arroz com casca em İpsala em meados dos anos 1930. Em 1949, os produtores do «İpsala Pirinci» juntaram-se e fundaram a «Associação de Produtores do Arroz da Trácia».

O «İpsala Pirinci» é colhido quando 80 % do arroz adquire cor de palha, os bagos do fundo atingem a fase de cera dura e o teor de humidade se situa entre 22 e 24 %. A população local desempenha um papel importante na avaliação deste processo, graças aos conhecimentos adquiridos ao longo de muitos anos.

Referência à publicação do caderno de especificações

Boletim eletrónico oficial do Instituto de Patentes e Marcas da Turquia, n.º 106, 2.8.2021, pp. 79-80.