C/2025/4075

17.7.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/4075)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, menționat la articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, este disponibil în registrul indicațiilor geografice al Uniunii.

DOCUMENT UNIC

„İpsala Pirinci”

Nr. UE: PDO-TR-02806 – 14.10.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„İpsala Pirinci”

2. **Statul membru sau țara terță**

Turcia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

Codul din Nomenclatura combinată

1006 – Orez

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„İpsala Pirinci” este orez alb, produs din specia *Oryza sativa* L., aparținând familiei *Gramineae*, cultivat în câmpia İpsala. Orezul „İpsala Pirinci” are un aspect sticlos, mat, iar boabele lui sunt lungi și groase. Dimensiunea boabelor orezului „İpsala Pirinci” variază între 6,7 și 7,1 mm, iar lățimea lor variază între 2,6 și 3,1 mm. Greutatea a 1 000 de boabe este cuprinsă între 24 și 32 g. Boabele nu cad de pe plante și nu prezintă filamente. Înălțimea plantei este cuprinsă între 105 și 115 cm, iar perioada de vegetație durează 125-130 de zile. Cultura are un randament mediu de 750-850 kg per 10 ari, iar randamentul orezului nesfărâmat este de 60 %.

Solul sărat și aerul marin din aria geografică conferă boabelor de orez un aspect mai sticlos și mat, reducând apariția miezului alb sau a părților cretoase. Condițiile de temperatură și umiditate din zonă conduc la o un procentaj scăzut (maximum 1 %) de boabe cu miez alb și la un conținut ridicat de proteine (9,02 %). Solul aluvionar, abundența apei și clima blândă a câmpiei İpsala favorizează atingerea dimensiunii ideale a boabelor de orez (6,7-7,1 mm).

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabelul 1

Conținutul maxim de boabe cu imperfecțiuni - „Ipsala Pirinci” (% din greutate)

	Boabe crude și cretoase	Materii străine organice	Materii străine anorganice	Procentajul de boabe sparte	Boabe deformate în mod natural, boabe cu pete neregulate, boabe cu colorație anormală, boabe galbene și boabe chihlimbarii
Orez (clasa 1)	1	0,3	0,05	5	0,5
Orez (clasa 2)	2	0,4	0,1	10	1

Tabelul 2

Proprietățile fizice și chimice ale orezului „Ipsala Pirinci”

Parametru	Valoare
Lungimea bobului	Min. 6,7 mm
Raport lungime/lățime	2 ≤ - ≤ 3
Procentajul mediu de proteine	9,02 %
Umiditatea	maximum 14,5 %
Valoarea amilazei	27,12-30,75 %
Culoare	L* (nuanța deschisă): 90,29-92,08
	a* (roșu/verde): 2,5-2,8
	b* (galben/albastru): 8,0-9,4

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de orez „Ipsala Pirinci”, de la cultivare până la recoltare, trebuie să se desfășoare în aria de producție delimitată în secțiunea 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Procesele de producție, uscare, clasificare/sortare și ambalare trebuie să se desfășoare în aria geografică, pentru a păstra proprietățile produsului și a garanta calitatea acestuia.

După recoltare, orezul „Ipsala Pirinci” se usucă timp de 6-10 ore la 45 °C, până când conținutul de umiditate al boabelor scade la 14,5 %. Apoi, boabele și cojile sunt separate unele de altele, prin cernere, folosind site cu ochiuri mari, și prin îndepărtarea cojilor cu ajutorul unor mașini de decojit. Ultima etapă constă în verificarea materiilor străine prin parcurgerea din nou a procesului de filtrare.

În timpul procesului de clasificare, produsul este sortat cu ajutorul mașinii de sortare a culorilor și este separat în funcție de calitatea sa.

Apoi se ambalează în funcție de greutățile dorite. Poate fi depozitat timp de maximum doi ani în spații de depozitare cu o temperatură de 15-20 °C și o umiditate de 60 %.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În plus față de informațiile obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetele trebuie să includă următoarele elemente:

— denumirea „Ipsala Pirinci”;

— în plus, pe ambalajele produselor cu DOP „İpsala Pirinci” se poate utiliza logoul „İpsala Pirinci”.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică a produsului „İpsala Pirinci” este districtul İpsala, care include câmpia İpsala. Granițele ariei încep de la localitatea Enez (situată într-o zonă de frontieră), în sud, până la Sarıcaali, în nord, de la lacul Gala în nord-est până la satul Koyuntepe în vest. Măcinarea și șlefuirea trebuie să se desfășoare în localitățile din aria de producție.



5. **Legătura cu aria geografică**

Factorii naturali

„İpsala Pirinci” este orez alb, produs din specia *Oryza sativa* L., aparținând familiei *Gramineae*, cultivat în câmpia İpsala. Câmpia İpsala, locul în care se cultivă orezul „İpsala Pirinci”, prezintă o anumită salinitate, deoarece este deschisă spre mare în partea de sud și este expusă la aerul marin. Solul are o structură argiloasă, lutoasă și aluvionară, iar zonele de cultivare se află la o altitudine foarte apropiată de nivelul mării. Din aceste motive, orezul cultivat în câmpia İpsala are o culoare mai închisă și un aspect mai mat decât orezul cultivat în alte regiuni. Aerul marin și, în special, solul sărat [pH: 7,04, valoarea EC: 5,42 mS/cm (indicator de salinitate), valoarea saturației: 108,79] conduc la obținerea unor boabe de orez mai sticloase și mai mate, reducând apariția miezului alb sau a părților cretoase. Aceste caracteristici contribuie la calitatea distinctivă a produsului „İpsala Pirinci”.

În plus, aria geografică în care are loc producția este formată din zone plane, aluvionare, întinse și pustii. Aria geografică se contopește cu râul Meriç în partea de vest și formează mlaștini cu râul Ergene, care provine din nord. Iarna, când se inundă câmpia İpsala, suprafața solului este acoperită de un strat subțire de aluviuni. Orezul este cultivat în zone în care apa este abundentă. Având în vedere că se intersectează atât cu râul Meriç, cât și cu râul Ergene, aria geografică oferă condiții propice pentru ca boabele de orez „İpsala Pirinci” să atingă dimensiunea dorită (6,7-7,1 mm).

Expunerea culturilor de orez la temperaturi ridicate duce la formarea unor boabe mici și cretoase (cu miez alb) și la scurtarea timpului de umplere a boabelor. De asemenea, dacă există o diferență mare între temperaturile din timpul zilei și cele nocturne în timpul umplerii boabelor, procentajul de boabe cretoase (cu miez alb) crește. Vânturile uscate și calde care suflă pe parcursul perioadei de umplere a boabelor provoacă uscarea rapidă, ceea ce reduce randamentul. O evaluare a condițiilor climatice din câmpia İpsala arată că temperatura maximă în iulie și august este de 31,3 °C, iar diferența de temperatură între zi și noapte nu este foarte ridicată, ceea ce înseamnă că orezul „İpsala Pirinci” prezintă un procentaj scăzut de boabe cretoase (cu miez alb) (maximum 1 % din greutate). În perioada de vegetație a orezului „İpsala Pirinci” (aprilie-octombrie), umiditatea relativă medie este de aproximativ 68,8 %, din cauza expunerii regiunii la aerul marin. Acest lucru previne vremea caldă, uscată și vântoasă și îmbunătățește randamentul orezului „İpsala Pirinci”.

Pentru a obține un randament optim, plantele de orez au nevoie de un sol bogat în nutrienți, cu o structură de argilă, moale și impermeabilă, pentru a reține în mod eficient umiditatea și nutrienții esențiali. Prin urmare, orezul „İpsala Pirinci”, cultivat în condițiile agricole ideale ale câmpiei İpsala, se distinge de orezul produs în alte regiuni. În timp ce conținutul de proteine al soiurilor de orez din alte regiuni variază, de regulă, între 7,02 % și 8,80 %, orezul „İpsala Pirinci” are un conținut mediu de proteine semnificativ mai ridicat, de 9,02 %.

Factori istorici și umani

Majoritatea locuitorilor din aria geografică lucrează în agricultură, în special în sectorul cultivării orezului. Câmpia İpsala este cunoscută în mod tradițional pentru producția de orez.

Potrivit unei declarații a lui İsmail Sirke din 1953, „în urmă cu douăzeci de ani, în İpsala nimeni nu știa ce este o orezărie, dar astăzi toți locuitorii plantează orez. Cei care nu dispun de capital se reunesc în grupuri de trei sau cinci persoane, depășesc multe dificultăți și plantează orez. Râurile Maritsa și Ergene și malurile lacurilor sunt întotdeauna utilizate drept orezării.” Aceste afirmații arată că în İpsala cultivarea orezului a început la mijlocul anilor ’30. Producătorii de orez „İpsala Pirinci” s-au reunit în 1949 și au înființat „Asociația cultivatorilor de orez din Tracia”.

Recoltarea orezului „İpsala Pirinci” are loc atunci când 80 % din plantele de orez au culoarea galben-pai, boabele de la bază au dobândit consistența cerii dure, iar conținutul de umiditate este cuprins între 22 % și 24 %. Localnicii joacă un rol important în evaluarea acestui proces datorită cunoștințelor pe care le-au acumulat de-a lungul multor ani.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Buletinul electronic oficial al Oficiului Turc pentru Brevete și Mărci nr. 106, 2.8.2021, p. 79-80.