C/2025/4075

17.7.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/4075)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 je k dispozícii v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„İpsala Pirinci“

EÚ č.: PDO-TR-02806 – 14.10.2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)

„İpsala Pirinci“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Turecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

1006 – Ryža

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„İpsala Pirinci“ je biela ryža získavaná z druhu *Oryza sativa* L. patriaceho do čeľade *Gramineae*, ktorá sa pestuje na rovine İpsala. Ryža „İpsala Pirinci“ má sklovitý, matný vzhľad a dlhé, hrubé zrná. Veľkosť zŕn ryže „İpsala Pirinci“ sa pohybuje od 6,7 do 7,1 mm a šírka od 2,6 do 3,1 mm. Hmotnosť 1 000 zŕn je 24 až 32 g. Zrná nevypadávajú a sú bez vláken. Výška rastlín je 105 – 115 cm a vegetačné obdobie trvá 125 – 130 dní. Priemerný výnos je 750 – 850 kg na desať árov a výnos nezlomkovej ryže je 60 %.

Slaná pôda a morský vzduch v zemepisnej oblasti dodávajú ryžovým zrnám sklovitejší a matnejší vzhľad, čo je dôvodom menšieho výskytu bielych jadier alebo kriedových častí. Teplotné a vlhkostné podmienky v tejto oblasti majú za následok nízky podiel bielych jadier (maximálne 1 %) a vysoký obsah bielkovín (9,02 %). Aluviálna pôda, dostatok vody a mierne podnebie roviny İpsala prispievajú k tomu, že zrná ryže dosahujú ideálnu veľkosť (6,7 – 7,1 mm).

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabuľka 1

Obsah chybných zŕn v ryži „Įpsala Pirinci“ (maximálna hodnota, v hm. %)

	Surové zrná a kriedové zrná	Cudzie látky organického pôvodu	Cudzie látky anorganického pôvodu	Pomer zlomkových zŕn	Prirodzene deformované zrná, škvrnité zrná, sfarbené zrná, žlté zrná a jantárové zrná
Ryža (1. trieda)	1	0,3	0,05	5	0,5
Ryža (2. trieda)	2	0,4	0,1	10	1

Tabuľka 2

Fyzikálne a chemické vlastnosti ryže „Įpsala Pirinci“

Parameter	Hodnota
Dĺžka zŕn	min. 6,7 mm
Pomer dĺžky a šírky	2 ≤ – ≤ 3
Priemerný pomer bielkovín	9,02 %
Obsah vody	max. 14,5 %
Hodnota amylázy	27,12 – 30,75 %
Farba	L* (svetlosť): 90,29 – 92,08
	a* (červenosť/zelenosť): 2,5 – 2,8
	b* (žltosť/modrosť): 8,0 – 9,4

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy produkcie ryže „Įpsala Pirinci“ od pestovania po zber sa musia uskutočňovať v oblasti výroby vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Procesy produkcie, sušenia, triedenia a balenia sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti, aby sa zachovali vlastnosti výrobku a zaručila jeho kvalita.

Ryža „Įpsala Pirinci“ sa po zbere suší šesť až desať hodín pri teplote 45 °C, až kým obsah vlhkosti v zrnách neklesne na 14,5 %. Potom sa zrná oddelia od pliev preosievaním cez hrubé sito a odstraňovaním pliev v lúpačke. Posledná fáza zahŕňa kontrolu prítomnosti cudzích látok zopakovaním procesu preosievania.

Počas procesu triedenia sa výrobok triedi pomocou farebného triediča a oddeľuje sa v závislosti od kvality.

Potom sa balí do balení požadovanej hmotnosti. Môže sa skladovať najviac dva roky v skladovacích priestoroch s teplotou 15 – 20 °C a vlhkosťou 60 %.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

— názov označenia „Įpsala Pirinci“,

— okrem toho sa na obaloch výrobkov s CHOP „İpsala Pirinci“ môže používať logo ryže „İpsala Pirinci“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť ryže „İpsala Pirinci“ tvorí okres İpsala, ktorý zahŕňa planinu İpsala. Ohraničenie siaha od hranice oblasti Enez na juhu po oblasť Sarıcaali na severe a od jazera Gala na severovýchode po dedinu Koyuntepe na západe. Mletie a leštenie sa musia uskutočňovať v tých istých obciach, ako je oblasť produkcie.



5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Prírodné faktory

„İpsala Pirinci“ je biela ryža získavaná z druhu *Oryza sativa* L. patriaceho do čeľade *Gramineae*, ktorá sa pestuje na rovine İpsala. Rovina İpsala, na ktorej sa pestuje ryža „İpsala Pirinci“, má slaný charakter, pretože sa z juhu otvára smerom k moru a je vystavená morskému vzduchu. Pôda má ílovitú, hlinitú, aluviálnu štruktúru a pestovateľské oblasti sa nachádzajú vo veľmi nízkej nadmorskej výške. Z týchto dôvodov má ryža pestovaná na rovine İpsala tmavšiu farbu a matnejší vzhľad ako ryža pestovaná v iných regiónoch. Morský vzduch a predovšetkým slaná pôda [pH: 7,04, hodnota elektrickej vodivosti: 5,42 mS/cm (ukazovateľ slanosti), hodnota nasýtenia: 108,79] spôsobujú, že zrná ryže sú sklovitejšie a matnejšie, v dôsledku čoho majú nižší podiel bielych jadier alebo kriedových častí. Tieto vlastnosti prispievajú k osobitnej kvalite ryže „İpsala Pirinci“.

Okrem toho zemepisnú oblasť, v ktorej prebieha produkcia, tvoria rozsiahle a pusté aluviálne rovinaté oblasti. Na západe krajiny sa oblasť spája s riekou Marica, kde sa nachádzajú močiare vytvorené spoločne s riekou Ergene pritekajúcou zo severu. Keď je rovina İpsala v zime zaplavená, povrch pôdy pokryje tenká vrstva naplavenín. Ryža sa pestuje v oblastiach s dostatkom vody. Keďže zemepisná oblasť sa rozprestiera na sútoku riek Marica a Ergene, poskytuje významné podmienky na dosiahnutie požadovanej veľkosti zŕn (6,7 – 7,1 mm).

Vystavením rastlín ryže vysokým teplotám dochádza k tvorbe tenkých a kriedových zŕn (bielych jadier) a skracuje sa čas plnenia zŕn. Podobne, ak sa počas plnenia zŕn vyskytujú veľké rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami, zvyšuje sa podiel kriedových zŕn ryže (s bielymi škvrnami). Suchý a horúci vietor počas plnenia zŕn spôsobuje rýchle vysychanie, čo znižuje výnos. Z vyhodnotenia klimatických podmienok na rovine İpsala vyplýva, že maximálna teplota v júli a auguste dosahuje 31,3 °C a medzi dňom a nocou nie sú veľmi vysoké teplotné rozdiely, čo znamená, že ryža „İpsala Pirinci“ sa vyznačuje nízkym podielom kriedových zŕn (s bielymi škvrnami) (najviac 1 hm. %). V dôsledku vystavenia regiónu morskému vzduchu je priemerná relatívna vlhkosť vzduchu počas obdobia rastu ryže „İpsala Pirinci“ (apríl – október) približne 68,8 %. Zabraňuje to horúcemu, suchému a veternému počasiu a zvyšuje sa tým výnos ryže „İpsala Pirinci“.

Na dosiahnutie optimálneho výnosu vyžadujú rastliny ryže pôdu bohatú na živiny, ktorá si zachováva mäkkú, nepriepustnú ílovitú štruktúru, aby sa v nej účinne zadržiavala potrebná vlhkosť a živiny. Preto sa ryža „İpsala Pirinci“ pestovaná v ideálnych poľnohospodárskych podmienkach roviny İpsala líši od ryže pestovanej v iných regiónoch. Zatiaľ čo obsah bielkovín v odrodách ryže z iných regiónov sa zvyčajne pohybuje od 7,02 % do 8,80 %, „İpsala Pirinci“ má výrazne vyšší priemerný obsah bielkovín, a to 9,02 %.

Historické a ľudské faktory

Väčšina obyvateľov žijúcich v danej zemepisnej oblasti pracuje v poľnohospodárstve, najmä v sektore pestovania ryže. Rovina İpsala je produkciou ryže historicky známa.

İsmail Sirke v roku 1953 uviedol: „Pred dvadsiatimi rokmi nikto v İpsale nevedel, čo je to ryža, ale dnes ju sadia všetci. Tí, ktorí nemajú kapitál, sa spoja do trojice či do pätice, čelia mnohým ťažkostiam a pestujú ryžu. Rieky Marica a Ergene a údolia jazier sa vždy využívajú ako ryžové polia.“ V týchto riadkoch sa opisuje, že pestovanie ryže sa v oblasti İpsala začalo v polovici 30. rokov 20. storočia. Pestovatelia ryže „İpsala Pirinci“ sa v roku 1949 spojili a založili „Trácke združenie pestovateľov ryže“.

Ryža „İpsala Pirinci“ sa zberá, keď 80 % ryže nadobudne slamovú farbu, spodné zrná dosiahnu štádium tvrdého vosku a obsah vlhkosti sa pohybuje v rozmedzí od 22 do 24 %. Pri hodnotení tohto procesu zohrávajú dôležitú úlohu miestni obyvatelia s dlhoročnými znalosťami.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Oficiálny elektronický bulletin tureckého patentového a známkového úradu č. 106, 2. 8. 2021, s. 79 – 80.