C/2025/4075

17.7.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/4075)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je na voljo v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

„İpsala Pirinci“

EU št.: PDO-TR-02806 – 14. oktober 2021

ZOP (X) ZGO

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„İpsala Pirinci“

2. **Država članica ali tretja država**

Turčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

Oznaka kombinirane nomenklature

1006 – Riž

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„İpsala Pirinci“ je beli riž, proizveden iz vrste *Oryza sativa* L., ki spada v družino Gramineae (trave), goji pa se v nižini İpsala. Riž „İpsala Pirinci“ je steklastega, motnega videza in ima dolga, debela zrna. Dolžina zrn riža „İpsala Pirinci“ je med 6,7 in 7,1 mm, širina pa med 2,6 in 3,1 mm. Teža 1 000 zrn je med 24 in 32 g. Ne osipa zrn in nima vlaken. Višina rastline je med 105 in 115 cm, obdobje rasti pa traja 125–130 dni. Povprečen donos je 750–850 kg na 10 arov, donos nepoškodovanega riža pa je 60 %.

Zaradi slanih tal in morskega zraka na geografskem območju imajo riževa zrna bolj steklast in moten videz, kar zmanjšuje pojav bele sredice ali kredastih delov. Temperatura in vlaga na zadevnem območju prispevata k majhnemu deležu bele sredice (največ 1 %) in visoki vsebnosti beljakovin (9,02 %). Aluvialna tla, obilje vode in blago podnebje nižine İpsala ugodno vplivajo na to, da riževa zrna dosežejo idealno velikost (6,7–7,1 mm).

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Preglednica 1

Vsebnost zrn z napakami v rižu „İpsala Pirinci“ (največ, mas. %)

	Nedozorela zrna in kredasta zrna	Organske tuje snovi	Anorganske tuje snovi	Delež polomljenih zrn	Naravno deformirana zrna, lisasta zrna, zrna z madeži, rumena zrna in zrna jantarne barve
Riž (1. razred)	1	0,3	0,05	5	0,5
Riž (2. razred)	2	0,4	0,1	10	1

Preglednica 2

Fizikalne in kemijske lastnosti riža „İpsala Pirinci“

Parameter	Vrednost
Dolžina zrna	vsaj 6,7 mm
Razmerje med dolžino in širino	2 ≤–≤ 3
Povprečna vsebnost beljakovin	9,02 %
Vlaga	največ 14,5 %
Vrednost amilaze	27,12–30,75 %
Barva	L* (svetlost): 90,29–92,08
	a* (rdeče-zelena os): 2,5–2,8
	b* (rumeno-modra os): 8,0–9,4

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje riža „İpsala Pirinci“ od gojenja do žetve je treba izvajati na območju proizvodnje, opredeljenem v oddelku 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvodnja, sušenje, razvrščanje/sortiranje in pakiranje morajo potekati na geografskem območju, da se ohranijo lastnosti proizvoda in zagotovi njegova kakovost.

Po žetvi se riž „İpsala Pirinci“ suši 6–10 ur pri temperaturi 45 °C, dokler se vsebnost vlage v zrnih ne zniža na 14,5 %. Nato se zrna in lupine ločijo z grobim presejanjem in luščenjem z luščilnim strojem. V zadnji fazi se s ponovnim postopkom pregledovanja preveri prisotnost tujih snovi.

Med postopkom razvrščanja se proizvod sortira s strojem za sortiranje po barvi in loči po kakovosti.

Nato se pakira v želene teže. Riž se lahko shranjuje do dve leti v skladiščnih prostorih s temperaturo 15–20 °C in 60-odstotno vlažnostjo.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki jih določa zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, mora biti na oznakah navedeno:

— ime označbe „İpsala Pirinci“,

— poleg tega se lahko na embalaži proizvodov z ZOP „İpsala Pirinci“ uporablja logotip „İpsala Pirinci“.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje proizvoda „İpsala Pirinci“ je okrožje İpsala, ki zajema nižino İpsala. Zamejeno je z mestom Enez na jugu, mestom Sarıcaali na severu, jezerom Gala na severovzhodu in vasjo Koyuntepe na zahodu. Luščenje, brušenje in poliranje riža je treba izvajati v istih občinah, kot se prideluje.



5. **Povezava z geografskim območjem**

Naravni dejavniki

„İpsala Pirinci“ je beli riž, proizveden iz vrste *Oryza sativa* L., ki spada v družino Gramineae (trave), goji pa se v nižini İpsala. Za nižino İpsala, kjer se goji riž „İpsala Pirinci“, je značilna slanost, saj je na jugu odprta proti morju in izpostavljena morskemu zraku. Tla imajo glinasto, ilovnato, aluvialno strukturo, obdelovalna območja pa so na nadmorski višini zelo blizu morske gladine. Zaradi tega je riž, pridelan v nižini İpsala, temnejše barve in manj sijočega videza kot riž, pridelan na drugih območjih. Zlasti morski zrak in slana tla (pH: 7,04, vrednost EC: 5,42 mS/cm (kazalnik slanosti), vrednost nasičenosti: 108,79) prispevajo k temu, da imajo riževa zrna bolj steklast in moten videz, zaradi česar je med njimi manj zrn z belimi sredicami ali kredastimi deli. Zaradi teh lastnosti ima riž „İpsala Pirinci“ značilno kakovost.

Poleg tega je geografsko območje, kjer poteka proizvodnja, ravno, aluvialno, široko in nepozidano. Na zahodu se združi z reko Marica in skupaj z reko Ergene, ki priteka s severa, tvori močvirja. Ko je nižina İpsala pozimi poplavljena, se na površini tal nabere tanek sloj aluvija. Riž se goji na območjih z obilico vode. Geografsko območje, ki je na stičišču rek Marica in Ergene, zaznamujejo ugodne razmere, v katerih riž „İpsala Pirinci“ doseže želeno dolžino zrn (6,7–7,1 mm).

Izpostavljenost riževih polj visokim temperaturam povzroči nastanek drobnih in kredastih zrn (z belo sredico), skrajša pa se tudi čas njihove rasti. Prav tako se delež kredastih zrn (z belo sredico) poveča ob večjih temperaturnih razlikah med dnevom in nočjo v času rasti zrn. Suhi in vroči vetrovi, ki pihajo med rastjo zrn, povzročajo hitro sušenje, kar zmanjšuje donos pridelka. Ocena podnebnih razmer v nižini İpsala kaže, da je najvišja temperatura v juliju in avgustu 31,3 °C, temperaturne razlike med dnevom in nočjo pa niso zelo velike, kar pomeni, da ima riž „İpsala Pirinci“ majhen delež kredastih zrn (z belo sredico) (največ 1 mas. %). Ker je zadevno območje izpostavljeno morskemu zraku, je njegova povprečna relativna vlažnost v obdobju rasti riža „İpsala Pirinci“ (april–oktober) približno 68,8 %. To preprečuje vroče, suho in vetrovno vreme ter izboljšuje donos riža „İpsala Pirinci“.

Da bi dosegli optimalen donos pridelka, potrebuje riževa rastlina hranilno bogata tla z mehko, neprepustno glineno strukturo, ki učinkovito zadržijo bistveno vlago in hranila. Zato se riž „İpsala Pirinci“, ki se goji v idealnih kmetijskih razmerah nižine İpsala, razlikuje od riža, proizvedenega na drugih območjih. Vsebnost beljakovin v sortah riža z drugih območij običajno znaša od 7,02 % do 8,80 %, riž „İpsala Pirinci“ pa ima znatno višjo povprečno vsebnost beljakovin, in sicer 9,02 %.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Večina ljudi, ki živijo na mejnem geografskem območju, se ukvarja s kmetijstvom, zlasti gojenjem riža. Nižina İpsala je zgodovinsko znana po proizvodnji riža.

İsmail Sirke je leta 1953 zapisal: „Pred dvajsetimi leti ni nihče v İpsali vedel, kakšne so riževe rastline, danes pa jih gojijo vsi. Tisti, ki nimajo lastnih sredstev ali se srečujejo s številnimi težavami, se združujejo v skupine po tri ali pet oseb in pridelujejo riž. Reki Marica in Ergene ter pritoki jezera se vedno uporabljajo kot riževa polja.“ Ta zapis dokazuje, da se je gojenje neoluščenega riža v nižini İpsala začelo sredi tridesetih let 20. stoletja. Proizvajalci riža „İpsala Pirinci“ so se leta 1949 združili in ustanovili Združenje pridelovalcev riža iz Trakije.

Žetev riža „İpsala Pirinci“ poteka, ko 80 % riža pridobi slamnato barvo, zrna na dnu postanejo trda in voščena, vsebnost vlage pa je med 22 in 24 %. Pomembno vlogo pri ocenjevanju tega procesa ima lokalno prebivalstvo, ki ima znanje, pridobljeno z dolgoletnimi izkušnjami.

Sklic na objavo specifikacije

Spletni uradni list turškega urada za patente in blagovne znamke št. 106, 2. avgust 2021, str. 79–80.