Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/4075

17.7.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/4075)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som avses i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 finns i unionsregistret över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”İpsala Pirinci”

EU-nr: PDO-TR-02806 – 14 oktober 2021

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”İpsala Pirinci”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Turkiet

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

KN-nummer

1006 – Ris

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”İpsala Pirinci” är vitt ris som framställs av arten *Oryza sativa* L. som tillhör växtfamiljen Gramineae och odlas på İpsalaslätten. ”İpsala Pirinci” har långa, tjocka korn med ett glasaktigt, matt utseende. Kornstorleken för ”İpsala Pirinci” är 6,7–7,1 mm och bredden 2,6–3,1 mm. 1 000 korn väger 24–32 g. Axet fäller inte korn och kornen är fria från trådar. Plantans höjd är 105–115 cm och växtperioden är 125–130 dagar. Rissorten ger en genomsnittlig avkastning på 750–850 kg per dekar och avkastningen av hela riskorn är 60 %.

Jordens salinitet och havsluften i det geografiska området ger riskornen ett glasaktigt, matt utseende och minskar förekomsten av vit kärna och kritaktiga delar. Områdets temperatur och luftfuktighet ger en låg frekvens av vit kärna (högst 1 %) och en hög proteinhalt (9,02 %). İpsala-slättens alluviala jordmån, rikliga vattentillgång och milda klimat bidrar till att ge riskornen en perfekt storlek (6,7–7,1 mm).

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabell 1

Halt av korn av dålig kvalitet i ”İpsala Pirinci” (högsta innehåll, viktprocent)

	Råa korn och kritaktiga riskorn	Organiska främmande beståndsdelar	Oorganiska främmande beståndsdelar	Andel brutna riskorn	Naturligt deformerade riskorn, fläckiga riskorn, missfärgade riskorn, gula riskorn och bärnstensgula riskorn
Ris (klass 1)	1	0,3	0,05	5	0,5
Ris (klass 2)	2	0,4	0,1	10	1

Tabell 2

Fysikaliska och kemiska egenskaper hos ”İpsala Pirinci”

Parameter	Värde
Kornlängd	minst 6,7 mm
Förhållande längd/bredd	2 ≤ – ≤ 3
Genomsnittlig proteinhalt	9,02 %
Vattenhalt	högst 14,5 %
Amylasvärde	% 27,12–30,75
Färg	L* (ljushet): 90,29–92,08
	a* (rödhet/grönhet): 2,5–2,8
	b* (gulhet/blåhet): 8,0–9,4

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla led i framställningen av ”İpsala Pirinci”, från odling till skörd, måste utföras i det produktionsområde som definieras i avsnitt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förfarandena för produktion, torkning, klassificering/sortering och förpackning måste utföras i det geografiska området för att bevara produktens egenskaper och garantera dess kvalitet.

Efter skörden torkas ”İpsala Pirinci” i 6–10 timmar vid 45 °C tills riskornens vattenhalt har sjunkit till 14,5 %. Därefter skiljs riskornen från skalen genom grovsiktning och skalen avlägsnas i skalningsmaskinen. Det sista ledet inbegriper att kontrollera främmande beståndsdelar genom ytterligare en siktning.

Under klassificeringsförfarandet sorteras produkten efter färg i en sorteringsmaskin och separeras efter kvalitet.

Därefter packas den i önskade vikter. Produkten kan lagras i upp till två år i lagringsområden med en temperatur på 15–20 °C och en luftfuktighet på 60 %.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel måste etiketterna innehålla följande uppgifter:

— Namnet på den skyddade geografiska beteckningen, dvs. ”İpsala Pirinci”.

— Dessutom får ”İpsala Pirinci”-logotypen användas på förpackningar med ”İpsala Pirinci”-produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området för ”İpsala Pirinci” är distriktet İpsala, där İpsala-slätten finns. Områdets gränser går från gränsen till Enez i söder till Sarıcaali i norr och från Galasjön i nordost till byn Koyuntepe i väst. Slipning och polering måste utföras i kommuner belägna i produktionsområdet.



5. **Samband med det geografiska området**

Naturliga faktorer

”İpsala Pirinci” är vitt ris som framställs av arten *Oryza sativa* L. som tillhör växtfamiljen Gramineae och odlas på İpsalaslätten. İpsalaslätten, där ”İpsala Pirinci” odlas, kännetecknas av salinitet eftersom den vetter mot havet i söder och utsätts för havsluften. Jordmånen är alluvial, siltig lerjord och odlingsområdena ligger höjdmässigt nära havsnivå. Ris som odlas på İpsalaslätten har därför mörkare färg och ett mattare utseende än ris odlat i andra regioner. I synnerhet havsluften och den salthaltiga jordmånen (pH: 7,04, konduktivitetsvärde: 5,42 mS/cm (salinitetsindex), mättnadsvärde: 108,79) gör riskornen mer glasaktiga och matta och ger dem mindre vit kärna och kritaktiga delar. Dessa egenskaper bidrar till den särskilda kvaliteten hos ”İpsala Pirinci”.

Dessutom utgörs det geografiska område där produktionen sker av plana, alluviala, vidsträckta och tomma områden. Området når fram till Meriçfloden i väst och bildar träsk där Ergenefloden kommer in i området från norr. När İpsalaslätten översvämmas på vintern täcks markytan av ett tunt alluvialt lager. Riset odlas i områden med rikligt med vatten. Det geografiska området ligger i skärningspunkten mellan floderna Meriç och Ergene och erbjuder viktiga förhållanden för att ”İpsala Pirinci” ska nå den önskade kornstorleken (6,7–7,1 mm).

Exponering av risskörden för höga temperaturer ger bildning av smala och kritaktiga korn (vit kärna) och en kortare tid för kärnfyllnaden. Även stora skillnader mellan dag- och nattemperatur under kärnfyllnaden ökar andelen kritaktiga korn (med en vitaktig del runt kornets mitt). Torra och varma vindar som blåser under kärnfyllnaden ger snabb torkning som minskar avkastningen. En utvärdering klimatförhållandena på İpsalaslätten visar att den högsta temperaturen i juli och augusti är 31, 3 °C och att det inte är någon särskilt stor temperaturskillnad mellan dag och natt. Det betyder att ”İpsala Pirinci” har en låg andel riskorn med kritighet (med en vitaktig del runt kornets mitt) (högst 1 viktprocent). Under tillväxtperioden för ”İpsala Pirinci” (april–oktober) är den genomsnittliga relativa fuktigheten omkring 68,8 % på grund av områdets exponering för havsluft. Detta motverkar varmt, torrt och blåsigt väder och förbättrar avkastningen av ”İpsala Pirinci”.

För optimal avkastning kräver risplantorna jord som är näringsrik och har en mjuk, ogenomtränglig lerstruktur som effektivt bevarar den fukt och de näringsämnen som behövs. Detta innebär att ”İpsala Pirinci” som odlas under idealiska jordbruksförhållanden på İpsalaslätten skiljer sig från ris som produceras i andra regioner. Proteinhalten i rissorter från andra regioner ligger normalt på 7,02 %–8,80 %. ”İpsala Pirinci” har en betydligt högre genomsnittlig proteinhalt på 9,02 %.

Historiska och mänskliga faktorer

De flesta som lever i det geografiska gränsområdet är verksamma inom jordbruket, främst med risodling. İpsalaslätten är historiskt känd för risproduktion.

Enligt İsmail Sirkes ord 1953: ”För tjugo år sedan visste ingen i İpsala vad paddy var, men i dag sår alla paddy. De som inte har kapital går ihop tre till fem personer, ställs inför många svårigheter och sår ris. Floderna Meriç och Ergene och sjövikarna har alltid använts som paddyfält.” Dessa rader beskriver hur paddyodling inleddes i İpsala i mitten av 1930-talet. Producenterna av ”İpsala Pirinci” gick samman 1949 och grundade ”Thrace Rice Growers Association”.

”İpsala Pirinci” skördas när 80 % av riset har blivit halmgult, när kornen längst ner har nått stadiet med hårt vax och fukthalten är 22–24 %. Lokalbefolkningen har spelat en viktig roll för utvärderingen av denna process tack vare den kunskap de har byggt upp under många år.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Turkiets patent- och varumärkesbyrås officiella e-bulletin nr 106, 2.8.2021, s. 79–80.