



C/2025/4075

17.7.2025

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady  
(EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2025/4075)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu podle článku 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„İpsala Pirinci“**

**EU č.: PDO-TR-02806 – 14.10.2021**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„İpsala Pirinci“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Turecko

**3. Popis zemědělského produktu nebo potravin**

**3.1 Druh produktu**

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

Kód kombinované nomenklatury

1006 – Rýže

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

„İpsala Pirinci“ je bílá rýže získaná z druhu *Oryza sativa* L. (rýže setá) z čeledi lipnicovitých (*Gramineae*), která se pěstuje na rovině İpsala. Má sklovitý, matný vzhled a dlouhá, silná zrna. Délka zrn rýže „İpsala Pirinci“ se pohybuje mezi 6,7–7,1 mm a šířka mezi 2,6–3,1 mm. Hmotnost 1 000 zrn činí 24 až 32 g. Rostlina neztrácí zrna a neobsahuje žádné vláknité části. Výška rostliny činí 105–115 cm a vegetační doba trvá 125–130 dní. Poskytuje průměrný výnos 750 až 850 kg z jednoho hektaru a výtěžnost celých zrn dosahuje 60 %.

Slaná půda a mořský vzduch v dané zeměpisné oblasti dodávají rýžovým zrnům sklovitější a matnější vzhled, čímž se snižuje výskyt bílého jádra nebo křídově bílých částí. Teplotní a vlhkostní podmínky v oblasti vedou k nízkému podílu bílého jádra (maximálně 1 %) a vysokému obsahu bílkovin (9,02 %). Aluviální půda, dostatek vody a mírné podnebí na rovině İpsala přispívají k tomu, že rýžová zrna dosahují ideální délky (6,7–7,1 mm).

<sup>(1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Tabulka 1

**Obsah vadných zrn v rýži „İpsala Pirinci“ (maximálně, v % hmotnostních)**

|                 | Nezpracovaná zrna a křídově bílá zrna | Organické cizorodé látky | Anorganické cizorodé látky | Poměr zlomků zrn | Přírozně deformovaná zrna, skvrnitá zrna, zbarvená zrna, žlutá zrna a jantarově žlutá zrna |
|-----------------|---------------------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rýže (1. třída) | 1                                     | 0,3                      | 0,05                       | 5                | 0,5                                                                                        |
| Rýže (2. třída) | 2                                     | 0,4                      | 0,1                        | 10               | 1                                                                                          |

Tabulka 2

**Fyzikální a chemické vlastnosti rýže „İpsala Pirinci“**

| Parametr                | Hodnota                          |
|-------------------------|----------------------------------|
| Délka zrn               | minimálně 6,7 mm                 |
| Poměr délky k šířce     | $2 \leq - \leq 3$                |
| Průměrný obsah bílkovin | 9,02 %                           |
| Vlhkost                 | maximálně 14,5 %                 |
| Hodnota amylázy         | 27,12–30,75 %                    |
| Barva                   | L* (světlost): 90,29–92,08       |
|                         | a* (červenost/zelenost): 2,5–2,8 |
|                         | b* (žlutost/modrost): 8,0–9,4    |

## 3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

## 3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny fáze výroby rýže „İpsala Pirinci“ od pěstování až po sklizeň musí probíhat v oblasti produkce vymezené v bodě 4.

## 3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Výroba, sušení, třídění a balení musí probíhat v dané zeměpisné oblasti, aby se zachovaly vlastnosti produktu a zaručila jeho kvalita.

Po sklizni se rýže „İpsala Pirinci“ suší 6–10 hodin při teplotě 45 °C, dokud vlhkost zrn neklesne na 14,5 %. Poté se zrna oddělují od plev hrubým proséváním a odstraněním plev v loupacím stroji. Poslední fáze zahrnuje kontrolu cizorodých látek, při níž rýže znovu prochází procesem přesévání.

Při třídění se produkt rozděluje podle kvality pomocí optického třídíče, který pracuje na základě barev.

Poté se rýže ukládá do balení o požadované hmotnosti. Ve skladovacích prostorách s teplotou 15–20 °C a vlhkostí 60 % lze rýži skladovat až dva roky.

## 3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin musí etikety obsahovat tyto údaje:

— název označení „İpsala Pirinci“;

- kromě toho může být logo „İpsala Pirinci“ použito na obalech produktů s CHOP „İpsala Pirinci“.



#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblastí produktu „İpsala Pirinci“ je okres İpsala, který zahrnuje rovinu İpsala. Oblast sahá od hranice s městem Enez na jihu po vesnici Sarıcaali na severu a od národního parku Gala Gölü na severovýchodě po vesnici Koyuntepe na západě. Mletí a leštění rýže musí probíhat ve stejných obcích jako samotná produkce.



#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

##### Přírodní faktory

„İpsala Pirinci“ je bílá rýže získaná z druhu *Oryza sativa* L. (rýže setá) z čeledi lipnicovitých (*Gramineae*), která se pěstuje na rovině İpsala. Rovina İpsala, kde se tato plodina pěstuje, se vyznačuje salinitou, protože je z jihu otevřená směrem k moři a vystavená mořskému vzduchu. Půda má jílovitou, hlinitou a aluviální strukturu a pěstelské oblasti se nacházejí v nadmořské výšce blízko hladiny moře. Z těchto důvodů má rýže pěstovaná na rovině İpsala tmavší barvu a matnější vzhled než rýže pěstovaná v jiných oblastech. Zejména díky mořskému vzduchu a slaným půdním podmínkám (pH: 7,04, elektrická vodivost: 5,42 mS/cm (ukazatel salinity), saturační hodnota: 108,79) jsou zrna rýže více sklovitá a matná, což vede k menšímu podílu bílého jádra a křídově bílých částí. Tyto vlastnosti přispívají k charakteristické kvalitě produktu „İpsala Pirinci“.

Zeměpisná oblast, kde se produkce uskutečňuje, se navíc skládá z rovinatých, aluviálních, rozsáhlých a neobydlených oblastí. Na západě území se spojuje s řekou Marica, která zde spolu s řekou Ergene přitékající ze severu vytváří bažiny. Při zimních záplavách pokrývá půdní povrch tenká vrstva naplavenin. Rýže se pěstuje v oblastech, kde je dostatek vody. Zeměpisná oblast, která se nachází na rozhraní řek Marica a Ergene, poskytuje příznivé podmínky pro dosažení požadované délky zrn rýže „İpsala Pirinci“ (6,7–7,1 mm).

Vystavení rýžových plodin vysokým teplotám vede ke vzniku úzkých a křídově bílých zrn (s bílým jádrem) a ke zkrácení doby nalévání zrn. Stejně tak se při velkém rozdílu mezi denními a nočními teplotami během nalévání zrn zvyšuje podíl rýže s křídově bílým jádrem. Suché a horké větry vanoucí během nalévání zrn způsobují rychlé vysychání, které snižuje výnos. Z vyhodnocení klimatických podmínek roviny Ípsala vyplývá, že maximální teplota v červenci a srpnu je 31,3 °C a rozdíl teplot mezi dnem a nocí není příliš vysoký, což znamená, že rýže „Ípsala Pirinci“ má nízký podíl zrn s křídově bílým jádrem (maximálně 1 % hmotnosti). V období růstu rýže „Ípsala Pirinci“ (od dubna do října) se průměrná relativní vlhkost vzduchu pohybuje kolem 68,8 %, a to vzhledem k vystavení oblasti mořskému vzduchu. Ten zabraňuje horkému, suchému a větrnému počasí, čímž přispívá k vyššímu výnosu rýže „Ípsala Pirinci“.

Aby rýže dosáhla optimálního výnosu, potřebuje půdu bohatou na živiny, která si zachovává měkkou a nepropustnou jílovitou strukturu a účinně zadržuje nezbytnou vláhu a živiny. Proto se rýže „Ípsala Pirinci“, pěstovaná v ideálních zemědělských podmínkách roviny Ípsala, výrazně odlišuje od rýže pěstované v jiných oblastech. Zatímco obsah bílkovin v odrůdách rýže z jiných oblastí se obvykle pohybuje v rozmezí 7,02 % až 8,80 %, rýže „Ípsala Pirinci“ má výrazně vyšší průměrný obsah bílkovin, a to 9,02 %.

#### *Historické a lidské faktory*

Většina obyvatel žijících v dané zeměpisné oblasti se živí zemědělstvím, zejména pěstováním rýže. Rovina Ípsala je historicky známá produkcí rýže.

İsmail Sirke roku 1953 uvedl: „Před dvaceti lety nikdo v Ípsale nevěděl, co je to rýže, a dnes ji pěstují všichni. Ti, kdo nemají kapitál, se spojují po třech až pěti lidech, čelí mnoha obtížím, a přesto ji pěstují. Řeky Marica a Ergene a jejich slepá ramena a jezerní zátoky se všude využívají jako rýžová pole.“ Tyto řádky popisují, že se v Ípsale začalo s pěstováním rýže v polovině 30. let 20. století. V roce 1949 se producenti rýže „Ípsala Pirinci“ spojili a založili „Sdružení pěstitelů rýže v Thrákii“.

Rýže „Ípsala Pirinci“ se sklízí, když 80 % rostlin získá barvu slámy, spodní zrna dosáhnou stádia tvrdého vosku a vlhkost se pohybuje mezi 22 a 24 %. Místní obyvatelé hrají při posouzení zralosti díky svým dlouholetým znalostem důležitou roli.

#### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

Elektronický úřední věstník tureckého patentového a známkového úřadu č. 106, 2.8.2021, s. 79–80.