

No: 196 – Menş e Adı

İPSALA PİRİNCİ

Tescil Ettiren

KEŞAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi iş areti, 15.03.2014 tarih ve 28942 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İş aretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hük münde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 06.12.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İlanı:

15.12.2025 tarih ve 211 sayılı Bülten

Tescil No	: 196
Tescil Tarihi	: 02.05.2016
Başvuru No	: C2012/070
Başvuru Tarihi	: 27.04.2012
Coğrafi İşaretin Adı	: İpsala Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer Ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Keşan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yukarı Zaferiye Mah. Paşayığıt Cad. No: 58 22900 Keşan EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili İpsala ilçesinde, güneyde Enez ilçe sınırından başlayarak kuzeyde Sarıcaali Köyüne kadar uzanan ova ile Gala Gölünden kuzeydoğuya doğru Koyuntepe Köyünün altına kadar uzanan ova
Kullanım Biçimi	: İpsala Pirinci ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İpsala Pirinci ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İpsala Pirinci, Gramineae familyasına ait *Oryza sativa* L. türünden elde edilen beyaz pirinçtir ve İpsala Ovası'nda yetiştirilir. Cam gibi, mat görünümlü, uzun ve kalın tanelidir. Tane boyu 6,7-7,1 mm, tane genişliği ise 2,6-3,1 mm arasında değişir. 1000 tanenin ağırlığı 24-32 g'dır. Tane dökmez ve damarsızdır. Bitki boyu 105-115 cm arasında olup olgunlaşma süresi 125-130 gündür. Dekar başına ortalama 750-850 kg verim sağlar. Kırılmamış pirinç verimi ise %60'tır.

İpsala Pirincinin yetiştirildiği İpsala Ovası; güneyden denize açık olması, deniz havasının etkisi altında bulunması, topraklarının killi, tınlı, alüvyal yapıda olması ve ekim alanlarının deniz seviyesine çok yakın yükseklikte bulunması nedeniyle tuzludur. Bu nedenlerle İpsala Ovası'nda yetiştirilen pirinç, diğer bölgelerde yetiştirilen pirince göre daha koyu renkli ve mat görünümlüdür. Özellikle deniz havası ve tuzlu toprak koşulları (pH: 7,04; EC değeri: 5,42 mS/cm (Tuzluluk göstergesi); Doymunluk değeri: 108,79) pirinç tanelerinin daha camsı olmasına, tanelerde tebeşirimsi (chalky core) oluşumun azalmasına neden olur. Bölgenin sıcaklık ve nem koşulları düşük tebeşirleşmiş tane oranı (en fazla %) ve yüksek protein oranı (ort. % 9,02) sağlar.

Üretimin yapıldığı coğrafi sınır; düz, alüvyal, geniş ve boş alanlardan oluşur. Arazi, batısında Meriç Nehri ile birleşip kuzeyden gelen Ergene Nehri ile bataklıklar oluşturur. İpsala Ovası kış aylarında taşkına uğradığında, ince bir alüvyon tabakası toprak yüzeyini kaplar. Coğrafi sınır; hem Meriç hem de Ergene Nehirleri'nin kesişiminde bulunduğundan, su bolluğu ve ılıman iklimi sayesinde İpsala Pirincinin istenilen boyuta (6,7-7,1 mm) ulaşmasında önemli bir avantaj sağlar.

Yüksek sıcaklıklara maruz kalan pirinç tanelerinde, ince ve tebeşirli (chalky) taneler oluşup tane dolun süresi kısalmır. Aynı şekilde, tane dolun döneminde gece-gündüz sıcaklık farkı yüksek olursa tebeşirleşmiş tane oranı artar. Tane dolun döneminde esen sıcak ve kuru rüzgârlar hızlı kuruma yaparak verimi düşürür. İpsala Ovası'nın iklim koşulları değerlendirildiğinde; Temmuz ve Ağustos aylarında en yüksek sıcaklık 31,3 °C olup gece-gündüz sıcaklık farkı çok yüksek değildir. Aynı zamanda, İpsala Pirincinin gelişme döneminde (Nisan-Ekim) ortalama bağıl nem %68,8 civarındadır. Bölgedeki deniz havası nedeniyle sıcak ve kuru rüzgârlar görülmez, bu da verimi olumlu etkiler.

En uygun verim için pirinç bitkisinin, besin maddelerince zengin, yumuşak, geçirimsiz killi topraklarda yetiştirilmesi gerekir. Bu nedenle İpsala Ovası'nın ideal tarımsal koşullarında yetiştirilen İpsala Pirinci, diğer bölgelerde üretilen pirinçlerden ayrılır. Diğer bölgelerde pirinç çeşitlerinde protein oranı genellikle %7,02 – %8,80

arasında değişirken, İpsala Pirincinin ortalama protein oranı %9,02 ile belirgin şekilde daha yüksektir.

Tablo 1. İpsala Pirinci kusurlu tane içeriği (Ağırlıkça en fazla, %)

Ürün sınıfı	Ham ve tebeşirleşmiş tane	Organik yabancı madde	İnorganik yabancı madde	Kırık tane	Doğal şekil bozukluğu olan tane, benekli tane, lekeli tane, sarı tane ve amber tane
1. sınıf	1	0,3	0,05	5	0,5
2. sınıf	2	0,4	0,1	10	1

Tablo 2. İpsala Pirincinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Tane boyu	min. 6,7 mm
Boy/En Oranı	$2 \leq - \leq 3$
Ortalama Protein Oranı	% 9,02
Nem	max. % 14,5
Amiloz Oranı	% 27,12–30,75
Renk	L^* (açıklık/parlaklık): 90,29-92,08
	a^* (kırmızılık/yeşillik): 2,5-2,8
	b^* (sarılık/mavilik): 8,0-9,4

Üretim Metodu:

İpsala Pirinci, Gramineae familyasına ait *Oryza sativa* L. türüne ait bitkilerden elde edilir.

Ekim öncesinde kullanılacak İpsala Pirinci tohumları kontrol edilir. Tohumların içerisinde başka bitki tohumlarının, yabancı maddelerin veya kırık tanelerin olup olmadığı analiz edilir. Temiz ve homojen tohumlar tercih edilir. Tohumların nem oranı da önemli bir kriterdir (İdeal nem oranı: %12-14). Fazla nem, depolama sırasında çimlenme yeteneğini düşürebilir ve küflenmeye neden olabilir. Tohumların; fungus, bakteri veya virüs gibi hastalık etmenleri açısından uygunluğu kontrol edilir ve ardından çimlenme testi yapılır. Yapılan kontroller kayıt altına alınır.

İpsala Pirincinin ekimi yapılmadan önce toprağın ekime hazırlanması gerekir. Nisan ayında toprak tava geldiğinde (yeterli kuruluğa ulaştığında) saban vb. aletlerle toprak sürülür. Sürülen toprak, toprak işleme makineleriyle işlenerek kesekler parçalanır. Böylelikle tarla yüzeyi düzeltilerek iyi bir tohum yatağı hazırlanmış olur. Hazırlanan toprağa, bitkiye besin sağlama amacıyla toprak gübresi atılır. Daha sonra tarlaya su verilir.

Mayısın ilk haftasında tohum serpmeye makinası, drone vb. aletler kullanarak ekim gerçekleştirilir. Yaklaşık 10 gün içinde tohumların çimlenmesi beklenir. Çimlenme gerçekleşince tarlalardaki sular boşaltılıp haşere ilaçları atılmaya başlanır. Çeltik, 20 günlük oluncaya kadar kökün toprağa bağlanıp kuvvetli kök oluşturması için su verilmez. 20. günün sonunda çeltikte 2 ya da 3 yaprak çıkıp çıkmadığı gözlemlenir. Ardından su vermeye devam edilir. Suyun seviyesi yaprakların hizasına gelecek şekilde ayarlanır.

Çeltik, ağustos ayının ortasında yavaş yavaş başaklanmaya başlar. Hasat zamanından yaklaşık 20 gün önce su verme işlemi sonlandırılır. 130-160 gün arasında çeltiğin hasat olgunluğuna ulaşması beklenir. Eylül ayı başlarından itibaren hasat olgunluğuna ulaşan ürün tanelerinin nem oranı, % 22-23 seviyesine geldiğinde hasat gerçekleşir.

İpsala Pirincinin çeltiği tarladan hasat edildikten sonra rutubet oranı %14,5'in altında olacak şekilde kurutma işlemi yapılır. Uygun şartlar altında (sıcaklık ve rutubet kontrolü) depolarda muhafaza edilir. Depodaki çeltik, elevatörle taşınıp ayırıcılardan geçirilerek içindeki saman, çöp, taş, toz vb.'den ayrılır. Ön temizlemeden geçen ürün, elevatör yardımıyla aspiratörlü çeltik soyma makinasına konularak kabuğundan ayrılması sağlanır. Bu aşamada çeltik, hava akımı yardımıyla;

- Kabuk (Kavuz) - Kepek,

- Çeltik
- Kahverengi pirinç,
- Olgunlaşmamış (Ham) tane

olarak dörde ayrılır. Aspiratör yardımıyla pirincin içindeki soyulmamış eltik ayrılarak tekrar soyulması için soyucuya gönderilir. İpsala Pirincinin dış yüzeyindeki zar ve kepeğin ayrılması (beyazlatma) sağlanır. İşleme sırasında oluşan kepek hava yardımıyla uzaklaştırılır. İşlenen ürün içerisindeki kırık pirinç ayrılaştırılıp sınıflandırılır. Ardından renk ayırma cihazı (sortex) kullanılarak pirinç içerisindeki kırmızı ve siyah renkli taneler uzaklaştırılır. Son olarak İpsala Pirincine camsı bir görünüm kazanması için homojen bir şekilde yağ karılaştırılarak yağlama makinesinde yağlanır.

Hazır olan ürün istenilen gramajlarda paketlenir. Depolama ortamında sıcaklık 18-20 °C, bağıl nem % 60-65 arasında tutulur. İpsala Pirincinin depolama süresi 2 yıldır.

Denetleme:

Denetimler; Keşan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, İpsala Ticaret Borsasından, İpsala eltik Üreticileri Birliğinden, İpsala İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Trakya Tarımsal Araştırma konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görölmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ekim öncesinde, kullanılacak İpsala Pirinci tohumlarının kontrolü ve kayıt altına alınması
- Çeltik miktarı, verimi, parti numarası ve üreticisinin kayıt altına alınması
- Hasat edilen ürünün tane boyu, boy/en oranı ve nem değerinin uygunluğu (Gerekli görüldüğü durumlarda kimyasal özelliklerinin kontrolü)
- Üretim metoduna uygunluk
- İpsala Pirinci ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden, denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.