

**Tescil No** : 196  
**Koruma Tarihi** : 27.04.2012  
**Başvuru No** : C2012/070  
**Başvuru Sahibi** : Keşan Ticaret ve Sanayi Odası  
**Başvuru Sahibinin Adresi** : Yukarı Zaferiye Mah. Paşayığit Cad. No: 58 22900  
Keşan EDİRNE  
**Coğrafi İşaretin Adı** : İpsala Pirinci  
**Ürünün Adı** : Pirinç  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe Adı  
**Coğrafi Sınırı** : İpsala İlçesinde, güneyde Enez sınırından başlayarak  
kuzeyde Sarıcaali Köyüne kadar uzanan ova ile Gala  
Gölünden kuzeydoğuya doğru Koyuntepe Köyü altına  
kadar uzanan ova  
**Kullanım Biçimi** : Markalama

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 15.03.2014 tarih ve 28942 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 06.12.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 196  
**Coğrafi İşaret** : İpsala Pirinci

### Ürünün Tanımı:

İpsala Ovasında yetişen çeltiklerden elde edilen pirinçler iri tane yapısı, camsı ve mat görünüştedirler. Tane uzunluğu 6.2 - 7.1 mm arasında, genişliği ise 2.6-3.1 mm arasında değişir. Pirinç 1000 tane ağırlığı 24 ile 32 gram arasındadır. Diğer yörelerde yetişen çeltik mahsullerinden elde edilen pirinçlere göre doğal olarak daha mat ve koyu görünüştedir. Piştiğinde pilavı farklı bir lezzet ve aromaya sahiptir.

Ülkemizde tüketiciler tarafından tercih edilen pirinçler uzun ve geniş tane yapısına sahip, tanelerde beyaz, tebeşirsi alan bulunmayan ve camsı mat görünüşteki pirinç ürünleridir. Tanelerin görünüşü camsı ve mat ise tüketiciler daha fazla rağbet etmektedirler. Bu nedenle pirinç fabrikatörleri elde edilen pirinç mahsulünü hafif bir şekilde yağladıktan sonra paketlemektedirler. Yağlama işlemi ürünün özelliğini değiştirmemektedir.

### Ürünün Ayırt Edici Özellikleri:

Meriç Irmağı ve kolları ile sulanan ve sık sık su baskınına uğrayan İpsala Ovası, 1960'larda Meriç Irmağı boyunca yapılan seddelerle ilin en büyük ve verimli tarım alanından biri durumuna getirilmiştir. Batıda Meriç, kuzeybatıda da Ergene Irmaklarının kollarından Basamaklar Deresi üzerinde sulama ve taşkın önleme amacıyla kurulan Altınyazı Barajı göl alanının bir bölümü, Yeni Karpuzlu Göleti ve Sultanköy Barajı da ilçe sınırları içerisinde. İklim yazla kış, gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkları ile dikkati çeker. Karasal iklim hüküm sürer. İpsala İlçesinde, 1970 ve 2010 yılları arasında gözlenen ve çeltik ekim sezonunu kapsayan, nisan-ekim ayları arasındaki bazı iklim karakterlerinin ortalama değerleri, aşağıdaki çizelgede verilmiştir (Orman ve Su İşleri Bakanlığı Meteoroloji Genel Müdürlüğü)

Çizelge: İpsala İlçesinde 1970-2010 yılları arasında gözlenen bazı iklim özelliklerinin ortalama değerleri.

İklim Özelliği	AYLAR						
	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim
Ortalama Sıcaklık °C	12.8	17.8	22.3	24.6	24.2	19.9	14.6
Maksimum Sıcaklıklar Ortalaması°C	18.4	24.0	28.9	31.3	31.3	27.0	20.5
Minimum Sıcaklıklar Ortalaması °C	7.8	11.9	15.9	17.9	17.5	13.7	9.7
Ortalama Nisbi Nem %	73.9	70.5	66.4	63.1	63.8	68.5	75.4
Toplam YağışOrtalaması mm	44.6	35.3	35.2	18.7	11.5	32.6	64.4
Yağışlı Gün Sayısı	8.9	7.9	6.5	3.6	2.6	4.2	6.9
Ortalama Güneşlenme Şiddeti (cal/cm <sup>2</sup> )	398.2	463.1	529.7	521.6	458.8	371.1	247.4
Güneşlenme Süresi (saat-dakika)	6.46	8.33	10.03	11.57	10.29	8.24	5.35

İpsala ilçe merkezi denizden 17 m yüksekliğe sahiptir. Ancak çeltik üretiminin yapıldığı İpsala Ovasının deniz seviyesinden yüksekliği 5-10 m arasında değişmektedir. Her ne kadar 1960'larda yapılan sedde ile su taşkınlarından korunmaya çalışılsa da, ovanın deniz seviyesine çok yakın bir kotta bulunması ve kışın Meriç Nehrinde meydana gelen taşkınlardan dolayı İpsala Ovası sık sık su altında kalmaktadır. Bu nedenle, bu ovada kışlık mahsullerin ekimi riskli olmaktadır. Su baskınları nedeniyle ilkbaharda yazlık mahsullerin ekimi için toprak tavına ulaşır, tarla hazırlığı yapılamamaktadır veya çok geç kalmaktadır. Bunun sonucu, uzun yıllardır bu ovada münavebesiz olarak çeltik tarımı yapılmaktadır.

Ovanın kışın su altında kalması sırasında, toprak yüzeyini ince bir mil tabakası kaplamaktadır. Bu da çeltik bitkisinin yetişmesi için önemli bir avantaj sağlamaktadır.

İpsala Ovası güneyden denize açık olması nedeniyle, deniz havasının etkisinde kalması, toprağın killi-tınlı alüvyon bir yapıda olması ve hafif-şiddetli dereceler arasında tuzluluk özelliğine sahip olması gibi sebepler yanında iklim özelliklerinin de çeltik bitkisinin yetişmesi için son derece uygun olması gibi nedenlerden dolayı İpsala Ovasında yetiştirilen çeltik mahsulünden elde edilen pirinçler, diğer bölgelerde yetiştirilenlere nazaran, bir farklılık taşımaktadır. Özellikle deniz havası ve tuzlu toprak şartları taneleri daha camsı ve mat hale getirmekte, tanelerde beyaz göbekli veya tebeşirsi alan meydana gelmesini azaltmakta ve pirince farklı bir lezzet ve aroma kazandırmaktadır. Bu özellikleri yönünden, bölgenin coğrafik ve toprak yapısı ile iklim faktörleri gibi özellikleriyle özleşmektedir. Bu farklılıkları nedeniyle, İpsala Pirinci piyasada aranmakta ve mutfaklarda tercih edilmektedir.

**Tescil No** : 196  
**Coğrafi İşaret** : İpsala Pirinci

### **Üretim Metodu:**

Pirinç önce tarlada çeltik olarak üretilir ve daha sonra, fabrikalarda, kavuzlu çeltik tanelerinin kavuzları soyulduktan sonra, beyazlatılıp parlatılır ve pirinç mahsulü elde edilir.

Tarladaki Üretim Süreci: Çeltik, Gramineae familyasına ait Oryza sativaL. türüne dahil bitkilerden elde edilir. Çeltik bitkisi her cins toprakta yetişebilir, ancak geçirgenliği az ve drenaj yapısı iyi olan killi-tınlı topraklarda daha iyi yetişmekte ve daha yüksek verim vermektedir. Çeltik bitkisi pH değeri 5.5 - 7.5 arasında değişen topraklarda iyi yetişmektedir.

İpsala İlçesinde, toplam 250 bin da'lık sahada çeltik tarımı yapılmaktadır. Çeltik üretimi ise 200 bin ton civarındadır. Çeltik üretimi genişliği 500 - 10000 da arasında değişen işletmelerde yapılmaktadır. İpsala Ovasında çeltik tarımı geniş işletmelerde yapıldığı için bir endüstri haline gelmiştir. Çeltik yetiştirilmesi için ekimden hasada kadar gerekli olan bütün işler makine ile yapılmaktadır. İlçede 15 adet modern makine ve ekipmanla donatılmış çeltik fabrikası bulunmaktadır. Bu fabrikalar çeltik mahsulünü modern usullere göre pirince işleyip paketlemektedirler.

İpsala Ovasında münavebesiz olarak uzun yıllar çeltik yetiştiriciliği yapıldığından, bölge çiftçisi diğer bölgelere nazaran, çeltik yetiştiriciliği konusunda daha bilinçli ve daha fazla tecrübeye sahiptirler. Dededen toruna devam eden bir çeltikçilik kültürü bulunmakta olup modern yetiştirme yöntemleri de düzenli olarak izlenmekte ve uygulanmaktadır.

İpsala Ovasında çeltik ekimi mayıs ayında yapılır, haziran ve temmuz aylarında ilaçlama, gübreleme ve sulama gibi bakım işleri yürütülür. Temmuz sonu ve ağustos başlarında çiçeklenmeye başlayan ürün, eylül başından itibaren hasat olgunluğuna ulaşır. Tarlada ürün tanelerinin içerdiği rutubet %22-23'ken hasat işlemleri gerçekleştirilir. Bu şekilde çeltik mahsulü elde edilir.

### **Denetleme:**

Denetim Komisyonu; Keşan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, İpsala Borsasından 1 kişi, İpsala Çeltik Üreticileri Birliğinden 1 kişi, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İpsala İlçe Müdürlüğünden 1 kişi ve Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsünden konu uzmanı 1 kişi üzere toplam 4 kişiden oluşur. Komisyon en az üç üyenin katılımı ile toplanır. Denetim Komisyonu, toplantıları 6 ayda bir düzenli olarak yapılır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman toplantı yapılabilir.

Çeltik Ekim Kanuna göre çiftçiler, çeltik üretecekleri alanlar için ruhsat almaktadır. Bu nedenle bölge bazında çeltik eken çiftçilerin sayısı ve ektikleri alanlar kolaylıkla belirlenebilmekte ve de kontrol edilebilmektedir. Her yıl ilçe müdürlüğünde oluşturulan Çeltik Komisyonuna müracaat eden çeltik üreticilerinin sayısı ve ekim alanları tespit edilecek, oluşan toplam ekim alanı miktarına göre üretilecek toplam pirinç miktarı belirlenecektir.

İlçede bulunan çeltik fabrikalarında kontrollü bir şekilde İpsala Pirinci işlenecek olup üretilen çeltiklerin, bölgede bulunan çeltik fabrikalarında işlenmeleri ve işleme sonunda pazarlanmaları, işletmelerin kestikleri irsaliye ve faturalardan takip edilecektir. Ayrıca yükleme yapılan partilerden numuneler alınarak İpsala Pirincini temsil edip etmedikleri kontrol edilecektir.

İşlenen ürünlerin denetimi; paket veya çuvalar üzerinde "İPSALA PİRİNCİ" ifadesinin yazılı olup olmadığına, üretim yerinin İpsala olup olmadığına, pirinç tanesinin görünüşü, tane uzunluğu ve genişliği ile dane ağırlığı bakımından İpsala Pirincini temsil edip etmediğine, fiziksel özelliklerine bakılarak kontrolleri yapılacaktır.