Ref. Ares(2019)2369237 - 03/04/2019

Egységes dokumentum

Nagykun rizs
EU-szám: PGI-HU-02416
A benyújtás napja 03-04-2019
PGI

1. ELNEVEZÉS(EK)

Nagykun rizs (hu)

2. KÉRELMEZŐ ORSZÁG(OK)

Magyarország

3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az (1) pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék ismertetése

A „Nagykun rizs” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az Oryza sativa L. faj következő magyar nemesítésű fajtáinak fehér vagy hántolatlan (barna) szemtermésére vonatkozik,: M-225, M-488, Fruzsina M, Sandora, Dáma, Risabell, Janka, Ábel, Bioryza. Továbbá mindazon a földrajzi területen termesztett rizsfajták, amelyek fehér vagy hántolatlant (barna) szemtermése a lentiekben leírt minőségi jellemzőket mutatják:

Fehér rizs esetén: tisztaság, legalább 99,9 % (m/m), keverék, legfeljebb 0,1 % (m/m), vörös csíkos szem, legfeljebb 4,0 % (m/m);

Barna rizs esetén: tisztaság, legalább 99,9 % (m/m), keverék, legfeljebb 0,1 % (m/m), csiszolt szem, legfeljebb 1,5 % (m/m), tört szem, legfeljebb 2,0 % (m/m).

A „Nagykun rizs” arzéntartalma a földrajzi területek talajadottságainak köszönhetően rendkívül alacsony, legfeljebb 0,1 mg/kg, ami jóval a megengedett uniós határérték alatt van.

A rizsszem alakja alapján az egyes fajták szemtermései lehetnek kerek szeműek, félkerek szeműek, hosszú (karcsú) szeműek.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

-

3.4. Az előállítás azon lépései, amelyeket a földrajzi területen kell végezni

Minden művelet: vetés, aratás, szárítás, feldolgozás.

3.5. A bejegyzett elnevezéssel jelölt termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

-

3.6. Az bejegyzett elnevezéssel jelölt termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

-

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

A „Nagykun rizs” előállítása Jász-Nagykun-Szolnok megyében, a Nagykunság északi részén, Kisújszállás város közigazgatási határán belül történik.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A termék kapcsolata a földrajzi területtel a minőségen alapul.

Természeti tényezők:

Kisújszállás az Alföldön található. A termesztéstechnológiát segíti, hogy Kisújszállás közigazgatási területéhez tartozó szántóföldeket a Hortobágy-Berettyó folyó vizéből táplálkozó csatornák övezik, amelyekből a rizsföldek öntözése is biztosítható.

A „Nagykun rizs” termesztési területén található talajra a következő jellemző: a talaj 1 m mélységig 50-60 % közötti agyagtartalommal rendelkezik, és agyagtartalma 1 m alatt is 40 % felett marad, a talajszelvény erősen tömődött, szárazon nagyon kemény, nedvesen képlékeny tapadós. A felszíni talajszintek időszakos víztelenítettsége következtében a nagy agyagtartalmú talaj a víz hatására összeduzzadó és vízzáróként viselkedik. (Fuchs, 2012)

A rizstelepek kialakításához és a termelés biztonságos folytatásához meg kellett oldani az árvízvédelmet, a belvízvédelmet, a talajvíz szintjének csökkentését és az öntözés biztosításához a csatornák kiépítését. A több, mint 150 évig tartó műszaki és egyéb munkálatok tették lehetővé, hogy ezen a területen kialakulhassanak a

rizstermesztés feltételei a biológiailag káros nehézfémek tekintetében alacsony szennyezettségű, ugyanakkor a rizstermesztéshez szükséges ásványi elemekkel gazdagon ellátott földrajzi területen napjainkban kiváló minőségű rizst termeszthető.

Emberi tényezők:

A második világháború után Kreybig Lajos és Obermayer Ernő kutatásai nyomán kezdték el a rizstermesztést Magyarországon, amely a Hortobágy-Berettyó völgyében 1948-tól terjedt el. Erről tanúskodik a Kisújszállás Város Története c. könyv 161. oldala is, amely szerint: „Kisújszálláson a Földműves szövetkezet keretében 1948-ban alakultak meg az első földbérlő csoportok, zömmel rizstermesztési céllal. A későbbiek során ezek képezték a magját az alakuló termelőszövetkezeti csoportoknak."

A földrajzi területen folytatott "Nagykun rizs" termesztéshez kapcsolódóan az elmúlt 70 évben hatalmas szaktudás, know-how halmozódott fel, és számos, a termesztéshez szükséges technikai megoldás született, így például a termőföld gondos és szakszerű előkészítése, tápanyagellátás, a fajták gondozása és megfelelő kiválasztása, a betegségek elleni hatékony védekezés, a termesztéstechnológiában a megfelelő időben megfelelő árasztási technikák alkalmazása, gondos betakarítási folyamat.

A „Nagykun rizs"-t a közel harminc éve folyó nemesítési munkának köszönhető, a térség talajához és éghajlatához kiválóan alkalmazkodott fajtákból állítják elő. A nemesítés során olyan értékmérő tulajdonságok lettek a fajtákban genetikailag rögzítve, amelyekkel alkalmazkodnak a földrajzi jellemzőkhöz, illetve hasznosítják azokat. A tenyészidőszak hossza alkalmazkodik az évente átlagosan elérhető effektív hőösszeghez. Kezdeti fejlődésük folyamán hidegtűrőek, hogy az esetleges május eleji lehűlések káros hatásait kivédhessék. Gyökérzetük és anyagcseréjük jól tűri a talaj magas só koncentrációját. Mindemellett a tápérték szempontjából fontos mikroelemeket magas koncentrációban tartalmazzák.

A földrajzi területen speciális termelési technológiák kerültek kidolgozásra (know-how):

- A nagyon kötött és magas sótartalmú talaj miatt a magot hosszú ideig, 40 napig kell keleszteni. Ezalatt akár háromszor – négyszer is kelesztő árasztást kell végezni. Jellemzően a növényt csak 6-8 leveles állapotában árasztják el véglegesen. Más földrajzi területen alkalmazott technológia szerint, ahol földbevetés történik, ez már 3-4 levelesen megtörténik.

- A rizs betakarítása már 20-24% közötti nedvességtartalmú rizsszemek esetén megtörténik, mert így sokkal magasabb tisztaságú terméket lehet elérni. Más földrajzi területen sokkal szárazabb állapotban, a rizsszemek 16%-os nedvességtartalomnál történik az aratás.

A termék minősége és a földrajzi környezet közötti kapcsolat:

A “Nagykun rizs” termesztéstechnológiájából adódóan a növény tenyészidőszaka alatt a termőterület vízzel borított, ennek következtében az 1 m alatti rétegekben is magas agyagtartalmú talaj - a folyamatos vízborítottság miatt - vízzáró réteget eredményez. Ennek köszönhetően a felszín alatti vizekbe a kőzetekből kioldódó arzént a növény nem tudja felszívni, így a “Nagykun rizs” arzéntartalma máshol termesztett rizsnél jelentősen alacsonyabb.

A földrajzi területen alkalmazott termesztéstechnológia eredményeként a „Nagykun rizs” sokkal szigorúbb minőségi követelményeknek felel meg, mint a más földrajzi helyen termesztett rizs.

A „Nagykun rizs” esetében mért alacsony, kevesebb mint 0,1 mg/kg arzéntartalom Európa-szerte egyedülálló. Ennek köszönhető, hogy hosszú távú és folyamatos a „Nagykun rizs” exportálása Németországba, a világszinten is ismert bébiételt gyártó cégek részére. A csecsemők és kisgyermekek számára készülő ételek előállításához használt rizs esetében ugyanis az arzéntartalom megengedett határértéke 0,1 mg/kg, amelyet a “Nagykun rizs” stabilan tud tartani.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

http://eredetvedelem.kormany.hu/download/f/27/02000/11%20FM%20értesítő.pdf