

**Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2021/C 27/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Nagykun rizs”**

**Nr UE: PGI-HU-02416 – 22.8.2018**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Nagykun rizs”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Węgry

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Chronione oznaczenie geograficzne „Nagykun rizs” może być stosowane w odniesieniu do następujących białych lub pełnoziarnistych (brązowych) ziaren uprawianych na Węgrzech gatunków *Oryza sativa* L.: M-225, M-488, Fruzsina M, Sandora, Dáma, Risabell, Janka, Ábel i Bioryza. Może być również stosowane w odniesieniu do wszystkich innych odmian ryżu uprawianych na obszarze geograficznym, którego białe lub pełnoziarniste (brązowe) ziarna mają następujące cechy jakości:

W przypadku ryżu białego: czystość: co najmniej 99,9 % (m/m); domieszka innych ziaren: maksymalnie 0,1 % (m/m); ziarna z czerwonymi prążkami: maksymalnie 4 % (m/m); oraz

W przypadku ryżu brązowego: czystość: co najmniej 99,9 % (m/m); domieszka innych ziaren: maksymalnie 0,1 % (m/m); ziarna polerowane: maksymalnie 1,5 % (m/m); ziarna połamane: maksymalnie 2 % (m/m).

Zawartość arsenu w „Nagykun rizs” jest wyjątkowo niska ze względu na cechy gleby obszarów geograficznych. Nie przekracza ona 0,1 mg/kg, co sytuuje się znacznie poniżej wartości dopuszczalnej UE.

Jeśli chodzi o kształt ziarna ryżu każdej odmiany mogą być okrągłe, półokrągłe i długie.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

—

**3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Wszystkie etapy produkcji: siew, zbiór, suszenie i przetwarzanie.

**3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Nagykun rizs” jest produkowany w granicach administracyjnych miasta Kisújszállás na północnym obszarze Nagykunság w okręgu Jász-Nagykun-Szolnok.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek produktu z obszarem geograficznym opiera się na jakości.

Czynniki naturalne:

Kisújszállás znajduje się na Wielkiej Nizinie. Wsparciem dla technologii produkcji jest, że grunty orne w gminie Kisújszállás graniczą z kanałami zasilanymi rzeką Hortobágy-Berettyó, która zapewnia również nawadnianie pól ryżowych.

Gleba na obszarze produkcji „Nagykun rizs” ma następujące cechy: zawartość gliny do głębokości 1 m wynosi od 50 do 60 %, a nawet poniżej 1 m, zawartość gliny utrzymuje się na poziomie powyżej 40 %. Profil glebowy jest wysoce zwarty; sucha gleba jest bardzo twarda, a wilgotna ciągliwa i lepka. Ze względu na tymczasowe odwodnienie poziomów gleb powierzchniowych woda powoduje, że gleba, która ma wysoką zawartość gliny, pęcznieje i staje się nieprzepuszczalna. (Fuchs, 2012)

Zakładanie pól ryżowych i dalsza bezpieczna produkcja wiązały się z koniecznością zabezpieczenia przed powodzią rzeczno- i śródlądowymi, obniżenia poziomu wód gruntowych oraz budowy kanałów irygacyjnych. W wyniku prac technicznych i innych, trwających ponad 150 lat, stworzono warunki do produkcji ryżu na obszarze geograficznym, który obecnie produkuje ryż wysokiej jakości dzięki niskiemu poziomowi zanieczyszczenia biologicznie szkodliwymi metalami ciężkimi oraz dzięki bogatym zasobom minerałów niezbędnych do produkcji ryżu.

Czynniki ludzkie:

Produkcja ryżu na Węgrzech rozpoczęła się po II wojnie światowej, po przeprowadzeniu prac badawczych przez Lajos Kreybig i Ernő Obermayer, a od 1948 r. rozwinęła się w dolinie rzeki Hortobágy-Berettyó. W Kisújszállás Város Története [Historia miasta Kisújszállás] wspomina się, że pierwsze grupy dzierżawców zostały utworzone w ramach spółdzielni rolników w Kisújszállás w 1948 r., głównie w celu produkcji ryżu (s. 161). Później stanowiły one trzon nowych grup spółdzielczych.

W ciągu ostatnich 70 lat dzięki produkcji „Nagykun rizs” na tym obszarze geograficznym zgromadzono bogactwo wiedzy specjalistycznej i doświadczenia, dzięki czemu powstały liczne rozwiązania techniczne w zakresie produkcji, w tym należyte i właściwe przygotowanie gruntów, zaopatrzenie w składniki odżywcze, dbanie o odmiany ryżu i ich wybór, skuteczna kontrola chorób oraz terminowe stosowanie odpowiednich technik nawadniania do uprawy, a także staranny proces zbioru.

„Nagykun rizs” jest produktem prawie trzydziestoletniego rozwoju tego szczepu i produkowany jest z odmian, które doskonale dostosowały się do warunków glebowych i klimatycznych regionu. W trakcie uprawy cenne cechy charakterystyczne zostały genetycznie zapisane w odmianach, co umożliwia im dostosowanie się do warunków geograficznych i korzystanie z nich. Długość sezonu wegetacyjnego dostosowuje się do rzeczywistej ilości ciepła dostępnej średnio każdego roku. Na wczesnych etapach rozwoju ziarna są odporne na zimno, co pozwala im przetrwać szkodliwe skutki przymrozków na początku maja. Ich korzenie i metabolizm są odporne na wysokie stężenie soli w glebie. Ponadto zawierają one wysokie stężenia mikroelementów istotnych dla żywienia.

Na obszarze geograficznym opracowano specjalne technologie produkcyjne (know-how):

- Ze względu na zwartą glebę o wysokiej zawartości soli, nasiona wymagają długiego okresu kiełkowania – 40 dni. W tym czasie, aby wspierać kiełkowanie, należy je zalać do trzech lub czterech razy. Zwykle roślina nie będzie trwale zalana, dopóki nie będzie miała 6–8 liści. Na innych obszarach geograficznych, gdzie nasiona są siane, proces ten rozpoczyna się wcześniej, kiedy roślina ma od 3 do 4 liści.
- Ryż zbiera się, kiedy zawartość wilgoci ziaren wynosi 20–24 %, ponieważ powoduje to znacznie większą czystość. Na innych obszarach geograficznych zbieranie odbywa się na bardziej suchym etapie, gdy zawartość wilgoci ziaren wynosi 16 %.

Związek między jakością produktu a środowiskiem geograficznym:

Technologia produkcji „Nagykun rizs” obejmuje zalanie obszaru w okresie wegetacji. W rezultacie gleba, która charakteryzuje się wysoką zawartością gliny nawet na głębokości 1 m, staje się nieprzepuszczalna. Dzięki temu roślina nie może wchłaniać arsenu uwalnianego do wód gruntowych ze skał. W ten sposób zawartość arsenu w „Nagykun rizs” jest znacznie niższa niż w ryżu uprawianym gdzie indziej.

Dzięki technikom uprawy stosowanym na obszarze geograficznym „Nagykun rizs” spełnia znacznie bardziej rygorystyczne wymogi jakościowe niż ryż produkowany na innych obszarach geograficznych.

Niska zawartość arsenu w przypadku „Nagykun rizs” (mniej niż 0,1 mg/kg) jest unikalna w Europie. Dzięki temu „Nagykun rizs” jest długoterminowo i stale eksportowany dla znanych międzynarodowych przedsiębiorstw produkujących żywność dla niemowląt w Niemczech. W przypadku ryżu wykorzystywanego do produkcji żywności dla niemowląt i dzieci dopuszczalna wartość dla zawartości arsenu wynosi 0,1 mg/kg; wartość ta może być stale utrzymywana w przypadku „Nagykun rizs”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

---