

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

(2021/C 27/11)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Nagykun rizs“

EU č.: PGI-HU-02416 – 22.8.2018

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]

„Nagykun rizs“

2. Členský stát nebo třetí země

Maďarsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

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

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

Chráněné zeměpisné označení „Nagykun rizs“ může být použito pro tato bílá nebo celozrnná (hnědá) zrna maďarských odrůd druhu *Oryza sativa* L: M-225, M-488, Fruzsina M, Sandora, Dáma, Risabell, Janka, Ábel a Bioryza. Může být rovněž použito pro všechny ostatní odrůdy rýže pěstované v zeměpisné oblasti, jejichž bílá nebo celozrnná (hnědá) zrna splňují tyto jakostní znaky:

v případě bílé rýže: čistota nejméně 99,9 % (m/m); příměsi nejvýše 0,1 % (m/m); zrna s červeným pruhem nejvýše 4 % (m/m) a

v případě hnědé rýže: čistota nejméně 99,9 % (m/m); příměsi nejvýše 0,1 % (m/m); mletá zrna nejvýše 1,5 % (m/m); zlomky zrn nejvýše 2 % (m/m).

Vzhledem k vlastnostem půdy v těchto zeměpisných oblastech je u „Nagykun rizs“ extrémně nízký obsah arsenu. Nepřekračuje hodnotu 0,1 mg/kg, což je výrazně pod limitní hodnotou EU.

V závislosti na tvaru zrn rýže mohou být zrna každé odrůdy kulatá, polokulatá nebo dlouhá.

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: výsev, sklizeň, sušení a zpracování.

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

—

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Rýže „Nagykun rizs“ se pěstuje ve správních hranicích obce Kisújszállás v severní části oblasti Nagykunság v župě Jász-Nagykun-Szolnok.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi produktem a zeměpisnou oblastí je založena na jakosti.

Přírodní faktory:

Město Kisújszállás se nachází ve Velké uherské nížině. Výrobní technologie těží ze skutečnosti, že orná půda v oblasti města Kisújszállás je ohraničena kanály, do kterých proudí vody řeky Hortobágy-Berettyó, která tak zajišťuje zavlažování rýžových polí.

Půda v oblasti produkce rýže „Nagykun rizs“ má tyto vlastnosti: do hloubky 1 metru má obsah jílu 50 až 60 % a dokonce i pod úrovní 1 metru je obsah jílu vyšší než 40 %. Půdní profil je vysoce zhutněný; za sucha je půda velmi pevná, za vlhka tvárná a lepkavá. V důsledku dočasného odvodnění svrchních vrstev půdy působí voda tak, že půda (která má vysoký obsah jílu) nabobtná a stane se nepropustnou. (Fuchs, 2012)

Zřizování rýžových polí a následná ochrana produkce zahrnovaly výstavbu protipovodňových hrází, snížení hladiny podzemních vod a vybudování zavlažovacích kanálů. Déle než 150 let trvající technické a jiné práce vytvořily v zeměpisné oblasti podmínky pro pěstování rýže. V současné době se zde produkuje vysoce kvalitní rýže, a to díky nízké míře kontaminace biologicky škodlivými těžkými kovy a bohatým zdrojům minerálů, které jsou k pěstování rýže potřebné.

Lidské faktory:

Produkce rýže v Maďarsku začala po druhé světové válce po výzkumech provedených Lajosem Kreybigem a Ernő Obermayerem a od roku 1948 se rozšířila do údolí řeky Hortobágy-Berettyó. V Kisújszállás Város Története (Historie města Kisújszállás) se uvádí, že „první skupiny nájemců půdy vznikly v roce 1948 v rámci družstva zemědělců v Kisújszállás, zejména za účelem produkce rýže“ (s. 161). Později vytvořily jádro nových družstev.“

Produkce rýže „Nagykun rizs“ v zeměpisné oblasti přinesla v posledních 70 letech bohaté znalosti a know-how a vytvořila řadu technických řešení produkce, včetně řádné a správné přípravy půdy, zásobování živinami, selekce odrůd a péče o ně, účinné kontroly chorob, vhodných technik zavlažování prováděného během určité fáze růstu rostliny a pečlivého procesu sklizně.

Rýže „Nagykun rizs“ je výsledkem téměř třicetiletého šlechtění a je produkována z odrůd, které jsou dokonale přizpůsobeny půdě a podnebí v regionu. Při šlechtění vznikly geneticky hodnotné odrůdy, které jsou dobře přizpůsobeny zeměpisným podmínkám a z těchto podmínek těží. Délka vegetačního období je přizpůsobena skutečnému průměrnému množství tepla, které je každoročně k dispozici. V raných fázích vývoje jsou rostliny odolné vůči chladu, což jim umožňuje překonat nepříznivé účinky krátkých prudkých ochlazení počátkem května. Jejich kořeny a metabolismus jsou odolné vůči vysoké koncentraci soli v půdě. Kromě toho tyto odrůdy obsahují vysoké koncentrace nutričně významných stopových živin.

V zeměpisné oblasti byly vyvinuty zvláštní pěstitelské techniky (know-how):

- Kvůli zhutněné půdě s vysokým obsahem soli vyžadují semena dlouhou klíčivost (40 dnů). Aby se podpořilo klíčení, musí být klíčky během této doby třikrát až čtyřikrát zaplaveny. Dokud rostliny nemají 6 až 8 listů, zpravidla nejsou zaplaveny trvale. V jiných zeměpisných oblastech, kde se tato semena sejí, dochází k zaplavování již na 3 nebo 4 listech.
- Rýže se sklízí, jakmile zrna dosáhnou obsahu vody 20–24 %, neboť se tak výrazně zvýší jejich čistota. V jiných zeměpisných oblastech probíhá sklizeň za sušší fáze, kdy zrna obsahují 16 % vody.

Souvislost mezi kvalitou produktu a zeměpisným prostředím:

Pěstitelská technika „Nagykun rizs“ zahrnuje zaplavení oblasti během období intenzivního růstu. V důsledku toho se půda (která má vysoký obsah jílu i v hloubce 1 metru) stává nepropustnou. To rostlině brání v absorbování arsenu, který se uvolňuje do podzemních vod z hornin. V důsledku toho rýže „Nagykun rizs“ obsahuje výrazně méně arsenu než rýže vypěstovaná jinde.

Vzhledem k pěstitelským postupům používaným v dané zeměpisné oblasti splňuje produkt „Nagykun rizs“ podstatně přísnější požadavky na jakost než rýže produkovaná v jiných zeměpisných oblastech.

Nízký obsah arsenu u „Nagykun rizs“ (méně než 0,1 mg/kg) je v Evropě jedinečný. V důsledku toho se rýže „Nagykun rizs“ vyváží dlouhodobě a nepřetržitě do známých mezinárodních společností vyrábějících dětskou výživu v Německu. U rýže určené k produkci potravin pro kojence a malé děti je povolená mezní hodnota pro arsen 0,1 mg/kg, což je u rýže „Nagykun rizs“ důsledně dodržováno.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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