

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012
50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2021/C 27/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Nagykun rizs”

EU-nro: PGI-HU-02416 – 22.8.2018

SAN () SMM (X)

1. (SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet

”Nagykun rizs”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Unkari

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Suojattua maantieteellistä merkintää ”Nagykun rizs” voidaan käyttää seuraavista *Oryza sativa* L. -lajin Unkarissa jalostettujen lajikkeiden valkoisista tai kokonaisista (ruskeista) jyvistä: M-225, M-488, Fruzsina M, Sandora, Dáma, Risabell, Janka, Ábel ja Bioryza. Sitä voidaan käyttää myös kaikista muista kyseisellä maantieteellisellä alueella viljellyistä riisilajikkeista, joiden valkoiset tai kokonaiset (ruskeat) jyvät täyttävät seuraavat laatuominaisuudet:

Valkoinen riisi: puhtaus vähintään 99,9 prosenttia (m/m) sekoitus, enintään 0,1 prosenttia (m/m) punajuovaiset jyvät, enintään 4 prosenttia (m/m) ja

Ruskea riisi: puhtaus vähintään 99,9 prosenttia (m/m) sekoitus, enintään 0,1 prosenttia (m/m) hiotut jyvät, enintään 1,5 prosenttia (m/m) halkeilleet jyvät, enintään 2 prosenttia (m/m).

”Nagykun rizsin” arseenipitoisuus on erittäin alhainen kyseisten maantieteellisten alueiden maaperän ominaispiirteiden vuoksi. Se on enintään 0,1 mg/kg, mikä on selvästi alle EU:n raja-arvon.

Kunkin lajikkeen jyvät voivat olla muodoltaan pyöreitä, puolipyöreitä tai pitkiä.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

–

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki tuotantovaiheet: kylvö, sadonkorjuu, kuivaus ja jalostus.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

–

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

–

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

”Nagykun rizsiä” tuotetaan Jász-Nagykun-Szolnokin läänissä Nagykurságin alueen pohjoisosassa sijaitsevan Kisújszállásin kaupungin hallinnollisten rajojen sisällä.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tuotteen ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu laatuun.

Luontoon liittyvät tekijät:

Kisújszállás sijaitsee Ala-Unkarin tasangolla. ”Nagykun rizsin” tuotantotekniikka hyötyy siitä, että Kisújszállásin kunnan viljelysmaata rajaavat Hortobágy-Berettyó -joesta vetensä saavat riisipeltojen kastelussa hyödynnettävät kanavat.

”Nagykun rizsin” tuotantoalueen maaperällä on seuraavat ominaisuudet: savipitoisuus on metrin syvyyteen asti 50–60 prosenttia ja yli metrin syvyydessäkin yli 40 prosenttia. Maa on erittäin tiivistä: se on kuivana erittäin kovaa ja märkänä muokattavissa olevaa ja tahmeaa. Pintamaakerroksen väliaikaisen kuivatuksen vuoksi vesi paisuttaa savirikkaan maan läpäisemättömäksi. (Fuchs, 2012)

Riisipeltojen kehittäminen ja turvallisen tuotannon jatkaminen edellyttivät suojautumista jokien ja sisämaan tulvilta, pohjaveden tason alentamisesta ja kastelukanavien kaivamista. Yli 150 vuotta kestäneillä teknisillä ja muilla töillä on luotu edellytykset riisin tuotannolle kyseisellä maantieteellisellä alueella, joka tuottaa nykyisin korkealaatuista riisiä, koska alueen biologisesti haitallisten raskasmetallien aiheuttama saastuminen on vähäistä ja alueella on runsaasti riisintuotantoon tarvittavia mineraaleja.

Inhimilliset tekijät:

Riisintuotanto Unkarissa alkoi toisen maailmansodan ja Lajos Kreybigin ja Ernő Obermayerin suorittamien tutkimusten jälkeen. Hortobágy-Berettyó -joen laaksossa riisiä on viljelty vuodesta 1948 lähtien. Kisújszállásin kaupungin historia -teoksessa mainitaan, että ensimmäiset vuokraajaryhmät perustettiin vuonna 1948 Kisújszállásin maatalousosuuskunnan alaisuuteen pääasiassa riisin tuotantoa varten (s. 161). Myöhemmin nämä ryhmät muodostivat uusien osuustoiminnallisten ryhmien ytimen.

”Nagykun rizsin” tuotannosta kyseisellä maantieteellisellä alueella on viimeisten 70 vuoden aikana kertynyt runsaasti tietämystä ja taitotietoa, mikä on poikunut lukuisia teknisiä tuotantoratkaisuja. Näitä ovat muun muassa maan hyvä ja asianmukainen valmistelu, ravinteiden saanti, lajikkeiden hoito ja valinta, tehokas tautien torjunta, asianmukaisten tulvitustekniikoiden oikea-aikainen soveltaminen viljelyssä sekä huolellinen sadonkorjuuprosessi.

”Nagykun rizsiä” on kehitetty jo lähes 30 vuotta, ja sitä valmistetaan lajikkeista, jotka ovat sopeutuneet erinomaisesti alueen maaperään ja ilmastoon. Jalostuksen aikana lajikkeille annettiin geneettisesti arvokkaita ominaisuuksia, joiden ansiosta ne soveltuvat maantieteellisiin olosuhteisiin ja pystyvät hyödyntämään niitä. Kasvukauden pituus vaihtelee vuosittain tosiasiallisen keskilämpötilan mukaan. Kyseiset lajikkeet kestävät varhaisissa kehitysvaiheissaan hyvin kylmää, joten ne eivät vahingoitu toukokuun alun kylminä jaksoina. Niiden juuret ja aineenvaihdunta kestävät maaperän korkeaa suolapitoisuutta. Lisäksi ne sisältävät suuria pitoisuuksia ravitsemuksen kannalta tärkeitä hivenaineita.

Kyseisellä maantieteellisellä alueella on kehitetty erityisiä tuotantotekniikoita (taitotietoa):

- Tiivistyneen maa-aineksen ja sen korkean suolapitoisuuden vuoksi siemenet tarvitsevat pitkän itämisaian, 40 päivää, jonka aikana alueet on tulvitettava enintään kolme tai neljä kertaa itämisen edistämiseksi. Tavallisesti kasvia ei tulviteta pysyvästi ennen kuin sillä on 6–8 lehteä. Muilla maantieteellisillä alueilla, joilla siemeniä kylvetään, pysyvä tulvitus tapahtuu jo, kun kasvissa on 3–4 lehteä.
- Riisi korjataan, kun jyvien kosteuspitoisuus on 20–24 prosenttia. Näin jyivistä saadaan huomattavasti puhtaampia. Muilla maantieteellisillä alueilla sadonkorjuu tapahtuu kuivumisvaiheessa, jyvien kosteuspitoisuuden ollessa 16 prosenttia.

Tuotteen laadun ja maantieteellisen ympäristön välinen yhteys:

"Nagykun rizsin" tuotantotekniikkaan kuuluu alueen tulvittaminen kasvukauden aikana. Tästä johtuen maaperä, jonka savipitoisuus on korkea jo metrin syvyydessä, muuttuu läpäisemättömäksi. Tämän ansiosta kasvi ei voi imeä kivistä pohjaveteen vapautuvaa arseenia itseensä. Näin ollen "Nagykun rizsin" arseenipitoisuus on huomattavasti alhaisempi kuin muualla viljellyn riisin.

Kyseisellä maantieteellisellä alueella sovellettujen viljelymenetelmien ansiosta "Nagykun rizs" täyttää huomattavasti tiukemmat laatuvaatimukset kuin muilla maantieteellisillä alueilla tuotettu riisi.

"Nagykun rizsin" alhainen arseenipitoisuus (alle 0,1 mg/kg) on ainutlaatuinen Euroopassa, minkä johdosta "Nagykun rizsin" vieni tunnetuille kansainvälisille vauvanruoantuotantoyrityksille Saksassa on jatkunut tasaisena jo pitkään. Vauvojen ja pikkulasten ruokien valmistukseen käytettävän riisin arseenipitoisuuden sallittu raja-arvo on 0,1 mg/kg, jota voidaan "Nagykun rizsiä" käyttämällä noudattaa jatkuvasti.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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