

**Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2021/C 27/11)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Nagykun rizs»

N.º UE: PGI-HU-02416 — 22.8.2018

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Nagykun rizs»

**2. Estado-Membro ou País Terceiro**

Hungria

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

**3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1**

A indicação geográfica protegida «Nagykun rizs» pode ser utilizada para designar o grão branco ou integral (castanho) das seguintes variedades da espécie *Oryza sativa* L. criadas na Hungria: M-225, M-488, Fruzsina M, Sandora, Dáma, Risabell, Janka, Ábel e Bioryza. Pode também ser utilizada para designar todas as outras variedades de arroz branco ou integral (castanho) cultivadas na área geográfica cujo grão apresente as seguintes características qualitativas:

No caso do arroz branco: pureza mínima de 99,9 % (m/m); mistura máxima de 0,1 % (m/m); grãos estriados de vermelho, no máximo 4 % (m/m); e

No caso do arroz integral: pureza mínima de 99,9 % (m/m); mistura máxima de 0,1 % (m/m); grãos branqueados, no máximo 1,5 % (m/m); grãos partidos, no máximo 2 % (m/m).

O teor de arsénio do «Nagykun rizs» é extremamente baixo, devido às características do solo da área geográfica. Não excede 0,1 mg/kg, o que está muito abaixo do valor-limite da UE.

Quanto à forma, os grãos de arroz de cada variedade podem ser redondos, médios e longos.

**3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)**

—

**3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada**

Todas as etapas de produção: sementeira, colheita, secagem e transformação.

**3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere**

—

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

—

## 4. Delimitação concisa da área geográfica

O «Nagykun rizs» é produzido dentro dos limites administrativos da cidade de Kisújszállás, na zona norte de Nagykunság, no distrito de Jász-Nagykun-Szolnok.

## 5. Relação com a área geográfica

A relação do produto com a área geográfica baseia-se na qualidade.

Fatores naturais:

Kisújszállás está situada na Grande Planície. A tecnologia de produção beneficia do facto de as terras aráveis do município de Kisújszállás serem limitadas por canais alimentados pelo rio Hortobágy-Berettyó, que asseguram igualmente a irrigação dos arrozais.

O solo da área de produção do «Nagykun rizs» apresenta as seguintes características: até à profundidade de 1 m, apresenta um teor de argila entre 50 % e 60 % e, mesmo abaixo de 1 m, o teor de argila continua a ser superior a 40 %. O perfil do solo é extremamente compactado; muito duro quando seco, é maleável e aderente quando húmido. Devido à drenagem temporária dos níveis de solo superficiais, a água fará com que o solo — cujo teor de argila é elevado — se expanda e se torne impermeável (Fuchs, 2012).

Para desenvolver os arrozais e assegurar uma produção contínua, foi necessário instalar meios contra inundações fluviais e interiores, reduzir o nível das águas subterrâneas e construir canais de irrigação. Durante mais de 150 anos, as obras técnicas e outras criaram as condições de produção de arroz na área geográfica, que produz atualmente arroz de elevada qualidade, graças aos baixos níveis de contaminação por metais pesados nocivos em termos biológicos e às elevadas reservas de minerais necessários para a produção de arroz.

Fatores humanos:

A produção de arroz na Hungria começou após a Segunda Guerra Mundial, no seguimento da investigação levada a cabo por Lajos Kreybig e Ernő Obermayer, e estendeu-se pelo vale do rio Hortobágy-Berettyó a partir de 1948. A *Kisújszállás Város Története* [História da Cidade de Kisújszállás] refere que «os primeiros grupos de rendeiros foram criados no quadro da cooperativa de agricultores em Kisújszállás em 1948, principalmente para a produção de arroz» (p. 161). Estes constituíram, posteriormente, o núcleo dos novos grupos cooperativos.

A produção de «Nagykun rizs» na área geográfica acumulou uma grande quantidade de conhecimentos e de saber-fazer nos últimos 70 anos, criando inúmeras soluções técnicas para a produção, incluindo uma preparação das terras boa e adequada, o fornecimento de nutrientes, o tratamento e seleção de variedades, o controlo eficaz das doenças e a aplicação atempada de técnicas de alagamento adaptadas ao cultivo, bem como um processo de colheita cuidadoso.

O «Nagykun rizs» é fruto de quase trinta anos de desenvolvimento de uma estirpe, sendo produzido a partir de variedades que se adaptaram de forma excelente ao solo e ao clima da região. Durante a seleção, fixaram-se geneticamente nas variedades as características valiosas que lhes permitem adaptar-se às condições geográficas e utilizá-las. A duração do período vegetativo adapta-se à quantidade efetiva de calor disponível em média anualmente. Nas fases de desenvolvimento iniciais, são resistentes ao frio, de modo a suportarem os efeitos nocivos das vagas de frio no princípio de maio. As suas raízes e o seu metabolismo são resistentes à elevada concentração de sal no solo, contendo, além disso, quantidades elevadas de microelementos importantes para a nutrição.

Foram desenvolvidas tecnologias especiais de produção na área geográfica (saber-fazer):

- devido ao solo compactado com elevado teor de sal, as sementes necessitam de um longo período de germinação: 40 dias. Durante este período, para promover a germinação, têm de ser alagadas até três a quatro vezes. Normalmente, a planta não será alagada de forma permanente até ter 6 a 8 folhas; noutras áreas geográficas, onde as sementes são semeadas, tal é efetuado já entre as 3 e 4 folhas,
- o arroz é colhido quando o teor de humidade dos grãos atinge 20-24 %, visto que tal resulta numa pureza consideravelmente mais elevada. Noutras áreas geográficas, a colheita é efetuada numa fase mais seca, quando os grãos têm um teor de humidade de 16 %.

Relação entre a qualidade do produto e o meio geográfico:

A tecnologia de produção do «Nagykun rizs» envolve alagar a área durante o período vegetativo. Consequentemente, o solo — cujo teor de argila é elevado mesmo a profundidades de 1 m — torna-se impermeável. Graças a esta situação, a planta não absorve o arsénio libertado pelas rochas para as águas subterrâneas. Assim, o teor de arsénio do «Nagykun rizs» é significativamente inferior ao do arroz cultivado noutras regiões.

Devido às técnicas de cultivo utilizadas na área geográfica, o «Nagykun rizs» satisfaz exigências qualitativas consideravelmente mais rigorosas do que o arroz produzido noutras áreas geográficas.

O baixo teor de arsénio do «Nagykun rizs» (menos de 0,1 mg/kg) é único na Europa. Graças a este facto, há muito que o «Nagykun rizs» é exportado de forma contínua para a Alemanha, para empresas internacionais conhecidas que produzem alimentos para bebés. O valor-limite permitido do teor de arsénio no arroz utilizado no fabrico de alimentos para bebés e lactentes é de 0,1 mg/kg, o que o «Nagykun rizs» consegue manter de modo constante.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do regulamento)

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

---