

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 27/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Nagykun rizs»

N. UE: PGI-HU-02416 – 22.8.2018

DOP () IGP (X)

1. Nome [della DOP o IGP]

«Nagykun rizs»

2. Stato membro o paese terzo

Ungheria

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6.: Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

L'indicazione geografica protetta «Nagykun rizs» può essere utilizzata per le seguenti varietà di riso bianco o integrale (bruno) ottenute in Ungheria della specie *Oryza sativa* L.: M-225, M-488, Fruzsina M, Sandora, Dáma, Risabell, Janka, Ábel e Bioryza. Può altresì essere utilizzata per tutte le altre varietà di riso provenienti dalla zona geografica, i cui grani bianchi o integrali (bruni) soddisfano le caratteristiche di qualità seguenti:

per il riso bianco: purezza, pari almeno al 99,9 % (m/m); miscela, massimo 0,1 % (m/m); grani striati di rosso, massimo 4 % (m/m); e

per il riso bruno: purezza, pari almeno al 99,9 % (m/m); miscela, massimo 0,1 % (m/m); grani lavorati, massimo 1,5 % (m/m); grani rotti, massimo 2 % (m/m).

Il contenuto di arsenico presente nel «Nagykun rizs» è estremamente basso per via delle caratteristiche del suolo delle aree geografiche. È inferiore a 0,1 mg/kg, ben al di sotto del valore limite fissato a livello europeo.

Per quanto riguarda la forma dei grani di riso, ogni varietà può avere grani tondi, semitondi o lunghi.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione: semina, raccolta, essiccazione e lavorazione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il riso «Nagykun rizs» è prodotto entro il confine amministrativo della città di Kisújszállás, nella zona settentrionale della regione di Nagykunság, nel distretto di Jász-Nagykun-Szolnok.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame del prodotto con la zona geografica si basa sulla qualità.

Fattori naturali

Kisújszállás è situata nella Grande pianura ungherese. La tecnologia della produzione beneficia del fatto che i seminativi nel comune di Kisújszállás sono delimitati da canali alimentati dalle acque del fiume Hortobágy-Berettyó, che irrigano altresì le risaie.

Il suolo della zona di produzione del «Nagykun rizs» ha le caratteristiche seguenti: profondità fino a 1 m, contenuto di argilla fra il 50 e il 60 %, e anche a profondità maggiori di 1 m il contenuto di argilla rimane superiore al 40 %. Il profilo del suolo è altamente compatto; da asciutto è molto duro, da bagnato è malleabile e colloso. A causa del drenaggio temporaneo degli strati superficiali del suolo, l'acqua rende il suolo — altamente argilloso — gonfio e impermeabile (Fuchs, 2012).

Lo sviluppo delle risaie e la produzione sicura continuativa hanno comportato l'installazione di protezioni dalle piene del fiume e dalle inondazioni nell'entroterra, l'abbassamento del livello della falda freatica e la costruzione di canali di irrigazione. Opere tecniche e di altra natura svolte nell'arco di 150 anni hanno creato le condizioni per la produzione di riso nella zona geografica, in cui al momento viene prodotto riso di alta qualità grazie ai bassi livelli di contaminazione da metalli pesanti biologicamente nocivi e al ricco apporto di minerali necessario per la produzione di riso.

Fattori umani

La produzione di riso in Ungheria è iniziata dopo la Seconda guerra mondiale, in seguito alle ricerche di Lajos Kreybig e Ernő Obermayer, e si è diffusa nella valle del fiume Hortobágy-Berettyó a partire dal 1948. In *Kisújszállás Város Története* [Storia della città di Kisújszállás] si legge che "i primi gruppi di fittaioli furono creati a Kisújszállás nel 1948 nel quadro della Cooperativa di agricoltori, principalmente al fine di produrre riso" (pag. 161). "Essi costituirono in seguito il nucleo nei nuovi gruppi cooperativi".

Negli ultimi 70 anni la produzione del «Nagykun rizs» nella zona geografica ha portato con sé un ricco patrimonio di conoscenze e know-how, ha creato numerose soluzioni tecniche per la produzione, compresi una sana e adeguata preparazione dei terreni, l'apporto di nutrienti, la cura e la selezione delle varietà, un efficace controllo delle fitopatologie e una puntuale applicazione delle tecniche di sommersione delle coltivazioni, nonché un attento procedimento di raccolta.

«Nagykun rizs» è il prodotto di quasi trent'anni di sviluppo di una specie, ed è ottenuto da varietà che si sono adattate in maniera eccellente al suolo e al clima della regione. In fase di selezione, sono state geneticamente inserite nelle varietà caratteristiche molto utili; ciò permette loro di adattarsi alle condizioni geografiche e di trarne vantaggio. La durata della stagione vegetativa si adatta all'effettiva quantità di calore disponibile in media ogni anno. Nelle prime fasi dello sviluppo le varietà sono resistenti al freddo e in grado di far fronte agli effetti dannosi delle ondate di freddo di inizio maggio. Le radici e il metabolismo sono resistenti all'elevata concentrazione di sale nel suolo. Inoltre contengono elevate concentrazioni di microelementi importanti per la nutrizione.

Nella zona geografica sono state sviluppate particolari tecnologie di produzione (know-how):

- per via del suolo compatto con un elevato contenuto di sale, i semi necessitano di un lungo periodo di germinazione, pari a 40 giorni, durante il quale, per favorire la germinazione, i semi devono essere sommersi fino a tre o quattro volte. Solitamente, la pianta non viene costantemente sommersa finché non presenta da 6 a 8 foglie. In altre zone geografiche, dove ha luogo un'effettiva semina, la sommersione avviene non appena la pianta presenta da 3 a 4 foglie;
- il riso viene raccolto quando i grani raggiungono un tenore di umidità pari al 20-24 %, che comporta una purezza notevolmente maggiore. In altre zone geografiche la raccolta viene effettuata un po' prima, quando i grani raggiungono un tenore di umidità pari al 16 %.

Legame fra la qualità del prodotto e l'ambiente geografico

La tecnologia di produzione del «Nagykun rizs» comprende la sommersione della zona durante il periodo vegetativo. Di conseguenza il suolo, che ha un elevato contenuto di argilla anche alla profondità di 1 m, diventa impermeabile. Per questo le piante non riescono ad assorbire l'arsenico che le rocce rilasciano nella falda freatica, e dunque il contenuto di arsenico nel «Nagykun rizs» è significativamente inferiore rispetto al riso coltivato altrove.

In seguito alle tecniche di coltivazione applicate nella zona geografica, il «Nagykun rizs» soddisfa requisiti di qualità molto più rigidi rispetto al riso prodotto in altre zone geografiche.

Il basso contenuto di arsenico nel «Nagykun rizs» (meno di 0,1 mg/kg) rappresenta un caso unico in Europa. Grazie a tale caratteristica, il «Nagykun rizs» viene esportato da parecchi anni e in maniera continuativa per rifornire rinomate imprese internazionali produttrici di alimenti per la prima infanzia situate in Germania. Nel caso del riso utilizzato per la produzione di alimenti per la prima infanzia, il valore limite consentito del contenuto di arsenico è 0,1 mg/kg, che il «Nagykun rizs» è in grado di mantenere costantemente.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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