

TERMÉKLEÍRÁS

a

„Nagykun rizs”

oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

bejegyzése iránti kérelemhez

Készítette:

Nagykun rizs Konzorcium

Kisújszállás, 2017.

TARTALOMJEGYZÉK

1. Termék elnevezése	3. oldal
2. A termék leírása	3. oldal
3. A földrajzi terület meghatározása	4. oldal
4. A földrajzi területről való származás igazolása	4. oldal
5. A termék előállításának módja.....	5. oldal
6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata	6. oldal
7. Ellenőrző hatóságok, szervek.....	8. oldal
8. Egyedi címkézési előírások.....	8. oldal
9. Ellenőrzési rendszer	9. oldal
10. Mellékletek.....	11. oldal
11. Irodalom	11. oldal

A kérelmező csoportosulás adatai

Neve: Nagykun rizs Konzorcium
Címe: 5310 Kisújszállás, Petőfi út 20-22.
E-mail címe: info@nagykun.hu
Telefonszáma: +3659/520-130
Képviselője: Veres János elnök-igazgató, Nagykun 2000 Mg. Zrt. Kisújszállás

Az ellenőrző hatóság adatai:

Név: **Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal**
Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Név: **Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal** Élelmiszerlánc-biztonsági és
Földhivatali Főosztály
Cím: 5000 Szolnok, Verseghy u. 9.

1. A termék elnevezése: **Nagykun rizs**

2. A termék leírása

A rizs a Nagykunság speciális növénye. A perjefélék családjába tartozik. Az emberiség több mint 60 százalékának fő tápláléka. Esszenciális aminosav-összetétele miatt biológiai értéke az állati fehérjékhez hasonlítható. Számptalan fajtája létezik, amelyekben eltérő a szemek színe és alakja.

A hántolt rizsek a pelyvás maghéj eltávolítása és a barnás ezüsthártya különböző mértékű, fokozatos csiszolása, a mag esetleges fényezése után kapott félkész termékekből végzett osztályozással előállított termékek.

A barna rizs a pelyva eltávolítása utáni ezüsthártyával és csírával rendelkező teljes értékű mag. Nagyobb a tápértéke, viszont lassabban fő, s keményebb marad. A fehér rizs a barna rizs csiszolása (az ezüsthártya és a csíra eltávolítása) után előállított fehér magállomány.

A „Nagykun rizs” oltalom alatt álló földrajzi jelzés alapanyagaként az *Oryza sativa* L. fajhoz tartozó következő fajták használhatók fel: M-225, M-488, Fruzsina M, Sandora, Dáma, Risabell, Janka, Ábel, Bioryza.

A hántolatlan rizsszemek méretei alapján az egyes fajták a következőképpen jellemezhetőek:

Fajta	Szemprofil (Hosszúság – szélesség aránya)	Alak	Besorolás
M-225	1,8	kerek	kerek
M-488	2,0	félkerek	félkerek szemű
Fruzsina M	2,2	félkerek	félhosszú szemű
Sandora	2,5	félhosszú	hosszúszemű
Dáma	2,7	hosszú	hosszúszemű
Risabell	2,9	ovális, karcsú	hosszúszemű
Janka	2,6	félhosszú	hosszúszemű
Ábel	1,9	félkerek	kerek szemű
Bioryza	2,1	félkerek	félkerek szemű

A hántolt rizsek fizikai és kémiai tulajdonságai:

Fehér Nagykun rizs

Paraméter	Egység	Tűrés	
		„A” min. rizs	„B” min. rizs
Tisztaság, legalább	% (m/m)	99,8	<99,7
Keverék, legfeljebb	% (m/m)	0,2	0,3
ezen belül szervesetlen keverék	% (m/m)	0,1	0,2
Elszíneződött szem,	% (m/m)	0,5	1,5

legfeljebb			
Gipszes szem, legfeljebb	% (m/m)	2,0	5,0
Darabos törmelék, legfeljebb	% (m/m)	9,0	15,0
Apró törmelék, legfeljebb	% (m/m)	1,5	5,0
Vörös csikos szem, legfeljebb	% (m/m)	5,0	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb	% (m/m)	15,0	

Barna Nagykun rizs:

Paraméter	Egység	Érték
Tisztaság, legalább	% (m/m)	99,9
Keverék, legfeljebb	% (m/m)	0,1
- ezen belül szervesetlen keverék	% (m/m)	0
Csiszolt szem, legfeljebb	% (m/m)	1,5
Tört szem, legfeljebb	% (m/m)	2,0
Vörös ezüsthártyás szám, legfeljebb	% (m/m)	2,0
Éretlen zöld szem, legfeljebb	% (m/m)	4,0
Nedvességtartalom, legfeljebb	% (m/m)	15,0

A „Nagykun rizs” további jellemzői, amelyek megkülönböztetik más termékektől:

- arzéntartalma rendkívül alacsony, legfeljebb 0,1 mg/kg, ami jóval a megengedett uniós határérték alatt van;
- 100%-ban gluténmentes;

3. A földrajzi terület meghatározása

Magyarországon, az Alföldön belül a rizs termesztésével hasznosított terület tájegységileg a hajdani Tisza-völgyhöz tartozik. Mai értelemben véve Jász-Nagykun-Szolnok megyében a Nagykunság északi részén terül el. **Egészen pontosan Kisújszállás város déli, dél-keleti határrészén található a termelésben és működésben tartott 1500 ha berendezett rizstelep.**

Ezen határrészek népi elnevezései is élnek, melyek a földhivatali helyszínrajzi számos térképeken így szerepelnek: Nagyrét, Vasas, Göröngyös, Halas.
(II. sz. melléklet.)

A cégcsoport belső bizonylatai is tanúskodnak a múlt század közepe óta folyó rizstermesztésről. Erről dokumentumok a III. sz. mellékletben találhatóak.

4. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolását a nyomon követési eljárás biztosítja. 2010-ben bevezetésre került az ISO 22000:2005-ös szabvány, amelynek köszönhetően végigvezethető, nyomon követhető a termékek útvonala „a termőföldtől az asztalig”.

5. A termék előállításának módja

A termesztés alapfeltétele a terület éghajlati és talajtani adottságaihoz alkalmazkodó fajták megléte és okszerű használata. Ezeket a fajtákat a magyarországi rizsnemesítés keltette életre az elmúlt húsz évben. A legtöbbet használt fajták a Janka, M-488, Dáma.

Talajmunka

A berendezett rizstelep nem hagyományos szántóföld. Speciális műtárgyakkal, feltöltő és lecsapoló csatornákkal ellátott, 8-10 hektáros gáttal körülhatárolt területek, rizskalitkák összefűzött egysége, amely akár 80-100 hektár is lehet.

A termesztéstechnológia legfontosabb eleme a kétéves vetésváltás. Egyik évben rizs vízborítással, másik évben ugar, vagy zöldtrágya növény vagy főnövény árasztás nélkül. A nem rizses év hasznosítási módja függ a gyomosodástól, a tápanyag visszapótlás rendszerétől, a rizskalitka műszaki állapotától és a talaj állapotától. Ez az intenzív vetésváltás alkalmassá teszi a termesztést a fenntarthatósági feltételek betartásához.

A termesztés technológia másik fontos része a gyors talajmunka. Nehéz fizikai agyagon sós, szikes a talaj meghatározó tulajdonságai, ezért perc talajnak hívják, mert nagyon rövid ideig van megmunkálható állapotban a nedvesség szempontjából nézve. Elengedhetetlen az őszi alapművelés. Tavasszal gyors magágy készítés és április 20 – május 5 között talajba vetés, mint a gabonát.

A tápanyag visszapótlás sok lábon áll. Zöldtrágya és szerves trágya alkalmazása. A teljes szármagradvány visszajuttatása baktérium trágyával. Műtrágyák közül van tavaszi alap, a vegetációs időszak alatt két fejtrágya és egy levéltrágya. A levéltrágyázás már nem a termés mennyiségét befolyásolja, hanem szerepe van a növény kondicionálásában és a termés minőségi javulásában.

Az árasztás

Az árasztás, mint felületi öntözés a vetés után veszi kezdetét, mert 2-4 futó árasztással kelesztjük ki a rizst. A végleges állandó víztartást a terület akkor kapja meg, amikor a kikelt rizsnövény 6-8 leveles. Ez az állandó vízborítás megmarad a termés viaszérésének kezdetéig. Tehát 3 hónapos vízborítás szükséges.

Aratás

Az aratás rizskombájnokkal történik (cséplő szerkezet, járó szerkezet), szeptember közepétől október közepéig. A beszállított terményt speciális rizsszárító berendezéseken szárítjuk a kíméletesség érdekében, mely feltétele a feldolgozás során a minél nagyobb egész szem kihozatalnak.

Feldolgozás

A hántolatlan rizs az alapanyag tárolóból kerül az üzembe, ahol az első lépés az alapanyag előkészítése hagyományos magtisztító gépen. Ezután az anyagáram a hántoló gépekre kerül,

amelyeken megtörténik a hántolás, majd aspirátorokkal történik a barna rizs és a héj szétválasztása.

Barna rizs előállításánál a műveletet az osztályozás követi, amelynek során kiválasztásra kerülnek a csökkent értékű szemek (állati takarmányozásra használjuk), a hántolatlan szemek pedig visszakerülnek utóhántolásra. A tisztított barna rizsből kiválasztásra kerül az apró és darabos törmelék, majd az optikai válogató színre is homogenizálja a terméket, kiválasztva az esetleges más színű idegen anyagokat.

A vagy B minőségű rizs előállításánál, az osztályozást és az optikai válogatást a csiszolás művelete előzi meg, melynek során eltávolításra kerül a barnás ezüsthártya.

Záró műveletként a termék csomagolásra, raktározásra kerül. A folyamatos feldolgozás biztosítja a termék frissességét.

Csomagolás

25 kg-os kör szövött polipropilén zsák, melyen az előírás szerinti termékjelölést a zsák szájának varrással történő zárásakor rögzített termékjelölő címke biztosítja.

Csomagoló gépen történik az 500 g-os és 1 kg-os kiszerelés az előírás szerinti termékjelöléssel ellátott társított BOPP fólia felhasználásával, melynek zárása hegesztéssel történik. Gyűjtő csomagolása polietilén fóliazsák, műanyag ragasztószalag zárással.

A csomagolóanyagok specifikációval, , vagy gyártói nyilatkozattal rendelkeznek, átvételük és felhasználásuk a Technológiai utasítás által szabályozott formában történik.

Raktározás, szállítás: A termékek raktározása, szállítása száraz, hűvös helyen, élelmiszerszállításra alkalmas gépjárművel történik.

A minőségbiztosítási folyamatok biztosításának érdekében a csomagolásnak szintén ezen a földrajzi területen kell történnie, fizikailag szorosan összekapcsolódva a termékfeldolgozással.

A csomagolóanyag biztosítja a megfelelő termékvédelmet, így biztosított a termék előállítás folyamatának teljes körű lefedése, az alapanyag megtermelésétől a késztermék kis egységű kereskedelmi forgalomba kerüléséig.

6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata

Kisújszállás város déli, dél-keleti határrészén található a termelésben és működésben tartott 1500 ha berendezett rizstelep, ahol már 1948 óta folyik a rizstermesztés.

A terület hidrológiai és geológiai szempontból az 1700-as években még műveletlen, értéktelen volt. Egyrészt a Tisza évenkénti, rendszeres árvízkeri elárasztásai tették lehetetlenné a földművelést, másrészt az Alföld lefolyástalan medence jellegéből adódó nagyon magas talajvízszint és a jelen lévő talajtanilag káros sók (nátrium), főleg a laposabb részeken, nagyon gyenge termékenységű talajokat hozott létre. Sok esetben 10 aranykorona érték alatti minőséggel. Ezeket tovább rontotta a tavaszi és őszi belvív, valamint a nyári aszályos időszakok. Utóbbi annak köszönhető, hogy a terület meteorológiai szempontból az Alföld a legtöbb napsütéses órák számú (1900-2000 óra között) területekhez tartozik. Az évi középhőmérséklet hazánkban általában 10°C, az Alföld délkeleti részén 11 °C felett van ez az érték. Az Alföldön a legnagyobb a hőingás, 23-24 °C.

Egyszerre kellett megoldani az árvízvédelmet, a belvívvédelmet, a talajvíz szintjének csökkentését és az öntözést a területek szántóvá alakításához, illetve a termelés biztonságos folytatásához. A műszaki és egyéb megoldások több mint 150 évig tartottak. Így az első világháború után fokozatosan tájképi elemmé lettek a belvív levezető csatornák, az öntöző és

árvízvédelmi csatornák gátjai, szivattyútelepek és a szántókat elválasztó védelmi fasorok. Ezen a művelhetővé tett területen egymás mellett megtalálható lett a magasabb fekvésű területeken a jó minőségű termőföld, a mélyebb fekvésű területeken pedig a rossz minőségű, agyagos, szikes föld. Eleinte a rossz földeket rét, legelő, kaszáló formában hasznosították, mert semmi más nem termett meg rajtuk.

A második világháború után Kreybig Lajos és Obermayer Ernő kutatásai nyomán kezdtek el a rizstermesztést a Berettyó völgyében. A rizstelepek jól illeszkedtek a műszaki létesítmények rendszerébe. Az öntözővizet a Villogó és Gástyás kettős hasznosítású (belvíz elvezetés, öntözés) csatornák biztosították. A lecsapolt vizet a Kakat csatorna vitte a Berettyóba. Felfedezték, hogy a Berettyó völgyének talaja jól el van látva a rizstermesztéshez szükséges ásványi elemekkel, ugyanakkor **a biológiailag káros nehézfémek, köztük az arzén tekintetében alacsony a terület szennyezettsége.**

A rizs átlagosan tízszer több szervesen arzént tartalmaz, mint a legtöbb élelmiszer, fogyasztása széles tartományban változik a különböző országokban (0,9-650g/fő/nap). A rizs hagyományos feldolgozása során az öblítés, főzés, a főzővíz elöntése, az oxidáció hatására bekövetkező arzén(III) – arzén(V) átalakulás a legjelentősebb tényezők, amelyek befolyásolják a rizs arzéntartalmát. A főtt rizs arzéntartalma az említett műveletek közben legfeljebb a felére csökkenhet.

Európában kevés a megfelelő arzénmentes rizstermőterület. A „Nagykun rizs” esetében mért alacsony arzéntartalom alapvetően a meghatározott földrajzi környezetnek köszönhető, amely egyértelmű hatással van a rizs minőségére. Mindezt bizonyítja, hogy hosszú távú és folyamatos a „Nagykun rizs” exportálása, elsősorban Németországba, a világszinten is ismert bébiétel gyártó cégek részére. A csecsemők és kisgyermekek számára készülő ételek előállításához használt rizs esetében ugyanis a szervesen arzéntartalom megengedett határértéke 0,1 mg/kg.

A „Nagykun rizs”-t a közel harminc éve folyó nemesítési munkának köszönhető, a térség talajához és éghajlatához kiválóan alkalmazkodott fajtákból állítják elő. A nemesítés során olyan értékmérő tulajdonságok lettek a fajtákban genetikailag rögzítve, amelyekkel alkalmazkodnak a földrajzi jellemzőkhöz, illetve hasznosítják azokat. A tenyészidőszak hosszuk alkalmazkodik az évente átlagosan elérhető effektív hőösszeghez. Kezdeti fejlődésük folyamán hidegtűrőek, hogy az esetleges május eleji lehülések káros hatásait kivédhessék. Gyökérzetük és anyagcseréjük jól tűri a talaj magas só koncentrációját. Mindemellett a tápérték szempontjából fontos mikroelemeket magas koncentrációban tartalmazzák, ami magas íz-élvezeti értéket biztosít a feldolgozott terméknek.

A földrajzi terület sajátosságaihoz való alkalmazkodást mutatja be az „Áldás és átok a víz” c. kiadvány 71. oldalán szereplő alábbi szöveg:

„Az öntözés gyors térhódításának kedvezett, hogy Kunságszerte 1948-tól megindult a rizstermesztés. A rossz szerkezetű, gyengébb minőségű réti talajokon ez lett a kedvelt növény. Úgy látszott, hogy az elárasztott terület gyors növekedésével visszatér a régi vízi világ. A rizs kezdetben bőven termett, a telepeket hallal telepítették be. Elszaporodtak a békák, vízi madarak. A Terület gyors növekedésével párhuzamosan azonban szaporodtak az állati kártevők és növényi betegségek. Az 1950. évi 35,8 q/ha-os termésátlag 6,9 q/ha-ra csökkent. A rizstermesztésben többször meg kellett fizetni a tanulópénzt, míg a célszerű növényvédelem, fajtacsere és vetésváltás révén eljutottunk napjaink megbízható – viszonylag kiegyensúlyozott – rizstermesztéshez.”

A térségben 1948 óta folyó rizstermesztésről tanúskodik a Kisújszállás Város Története c. könyv 161. oldala is, amely szerint: „Kisújszálláson a Földművelésügyi Minisztérium keretében 1948-ban alakultak meg az első földbérleti csoportok, zömmel rizstermesztési céllal. A későbbiek során ezek képezték a magját az alakuló termelőszövetkezeti csoportoknak.”

7. Ellenőrző hatóságok, szervek

Az ellenőrzéseket a következő hatóságok végzik:

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal, Élelmiszerlánc-biztonsági és Földhivatali Főosztály (Cím: 5000 Szolnok, Verseghy u. 9.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Karcagi Járási Hivatala (Cím: 5300 Karcag, Kossuth tér 1. Pf: 73.)

8. Egyedi címkézési előírások

A jelenlegi címkézés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza: minden termék csomagolásán megtalálhatóak a rizskalász, illetve a rizsmag. Utalva a magyarországi előállításra feltüntetésre kerülnek a magyar nemzeti színek, magyar termék felirattal.

A termékek csomagolásán a „Nagykun rizs” szóösszetétel kerül feltüntetésre. A hántolt rizsek csomagolásán szerepel az „A” minőségű, illetve „B” minőségű kitétel is. Az „A” minőségű termék piros, a „B” zöld csomagolásba kerül. A barna rizs barna csomagolásban kapható.

A földrajzi árujelzőhöz kapcsolódó uniós szimbólum csomagolási egységenként, a termékek front oldalán, a nettó tömeg és a minőségi jelző mellett kerül elhelyezésre

9. Ellenőrzési rendszer

	NYOMONKÖVETÉSI TÁBLÁZAT		
Folyamatlépés	Azonosító adat	Nyomon követhetőséget biztosító dokumentum	Kapcsolódó dokumentumok, vizsgálatok
Elsődleges csomagolóanyagok átvétele	Csomagolóanyag neve Csomagolóanyag mennyisége Beszállítás dátuma Beszállító neve	Szállítólevél	Megfelelőségi Nyilatkozatok
	Beérkezés dátuma Csomagolóanyag neve	Termék jelölés (Big-bag, PP zsák)	
	Gyártás dátuma Csomagolóanyag neve	Termék jelölés (síkfólia)	
Elsődleges csomagolóanyagok raktározása	Beérkezés dátuma Csomagolóanyag neve	Termék jelölés (Big-bag, PP zsák)	-
	Gyártás dátuma Csomagolóanyag neve	Termék jelölés (síkfólia)	
Csomagolóanyag felhasználása	Csomagolóanyag neve Csomagolóanyag mennyisége Gyártás dátuma / beérkezés dátuma	Készletnyilvántartó füzetbe	-
Alapanyag átvétel	Beszállító neve Alapanyag fajtája Alapanyag súlya Alapanyag nedvességtartalma Alapanyag tárolása	Alapanyag átvételi napló	Beszállítói nyilatkozat Szermaradvány vizsgálat
Alapanyag raktározása	Alapanyag neve Beszállítás dátuma	Jelölő tábla	Alapanyag ellenőrzési napló
Alapanyag átszállítása az üzembe	Alapanyag neve Alapanyag súlya	Tárolási napló	-
	Alapanyag neve Nyilvántartási szám Alapanyag súlya	Készletnyilvántartó füzet (napi, havi)	-
	Alapanyag neve Alapanyag súlya/ hónap Nyilvántartási szám	Anyag átadás- átvételi bizonylat	-



NYOMONKÖVETÉSI TÁBLÁZAT

Folyamatlépés	Azonosító adat	Nyomon követhetőséget biztosító dokumentum	Kapcsolódó dokumentumok, vizsgálatok
Késztermék csomagolás	Csomagolóanyag neve Csomagolóanyag mennyisége Gyártás dátuma / beérkezés dátuma = azonosító	Műszaknapló	-
	Termék neve Minőség megőrzési idő	Termék csomagolás	-
	Termék neve Minőség megőrzési idő	Tömeg és jelölés ellenőrzési lap	-
Késztermék (és keletkezett hulladékok) raktárra adása	Késztermék, vagy keletkezett anyag neve Nyilvántartási szám Késztermék, vagy keletkezett anyag súlya Raktárra adás dátuma	Készletnyilvántartó füzet (napi, havi)	-
Késztermék tárolás	Termék neve Minőség megőrzési idő	Termék csomagolás	-
	Termék neve Minőségi megőrzési idő Nettó tömeg	Zsákkártya	-
	Késztermék, vagy keletkezett anyag neve Nyilvántartási szám Késztermék, vagy keletkezett anyag súlya Raktárból kiadás dátuma	Készletnyilvántartó füzet (napi, havi)	-
Kiszállítás	Termék neve Nettó tömeg Termelő-forgalmazó és elérhetőségei Minőség megőrzési idő	Zsákkártya	-
	Termék neve Minőség megőrzési idő	Termék csomagolás	
	Fajta (minősége, mennyisége) Kiszállítás dátuma Kiszállítás helye Vevő megnevezése	Szállítólevél	

10. Mellékletek

I. számú melléklet: Rizstelepek, Kisújszállás

11. Irodalom

„Áldás és átok a víz”

Tudományos emlékülés a Mirhó gát megépítésének 200. évfordulójára

Kiadja: Kisújszállás Város Tanácsa, 1987.

A rizs és termesztése

Kállay Kornél

Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1962.

A rizs termesztése

Simonné Kiss Ibolya Dr.

Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1983.

Tisza-völgyi tájváltozások

Dr. Tóth Albert

Kisújszállás, 2003

Kisújszállás Város Története

A legrégebbi időktől 2012-ig

Kiadó: Kisújszállási Városvédő és –Szépítő Egyesület, 2013

Ötven esztendő a Nagykun Mezőgazdasági Szövetkezet

Felelős kiadó: Veres János

Kisújszállás, 1999

Nagykun Mezőgazdasági Szövetkezet, Ötven esztendő képekben
1949-1999

Kiadta: Nagykun Mezőgazdasági Szövetkezet, Kisújszállás, 1999

Szakedolgozat

Agrártudományi Egyetem Mezőgazdaságtudományi Kar

A rizstermesztés jövedelmezőségének vizsgálata

Készítette: Nagy Lajos, üzemmérnök hallgató

Konzulens: Jánky Margit, egyetemi adjunktus

Zsámbék, 1974

A rizstermesztés jövedelmezőségének vizsgálata a kisújszállási „Nagykun” Mg.
Termelőszövetkezetben

Készítette: Nagy Lajos, üzemgazdász

Kisújszállás, 1978. november 10.

Arzén – újratöltve, Kovács Lajos SZTE Orvosi Vegytani Intézet, Magyar Kémikusok Lapja

Wikipédia – A szabad enciklopédia

I.számú melléklet: Rizstelepek, Kisújszállás

