

TERMÉKLEÍRÁS

„Nagykun rizs”

oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

TARTALOMJEGYZÉK

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

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

Nagykun rizs

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Nagykun rizs” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az *Oryza sativa* L. faj következő magyar nemesítésű fajtáinak fehér vagy hántolatlan (barna) szemtermésére vonatkozik,.: M-225, M-488, Fruzsina M, Sandora, Dáma, Risabell, Janka, Ábel, Bioryza. Továbbá mindazon a földrajzi területen termesztett rizsfajták, amelyek fehér vagy hántolatlan (barna) szemtermése a lentiekben leírt minőségi jellemzőket mutatják:

Fehér rizs esetén: tisztaság, legalább 99,9 % (m/m), keverék, legfeljebb 0,1 % (m/m), vörös csíkos szem, legfeljebb 4,0 % (m/m);

Barna rizs esetén: tisztaság, legalább 99,9 % (m/m), keverék, legfeljebb 0,1 % (m/m), csiszolt szem, legfeljebb 1,5 % (m/m), tört szem, legfeljebb 2,0 % (m/m).

A „Nagykun rizs” arzéntartalma a földrajzi területek talajadottságainak köszönhetően rendkívül alacsony, legfeljebb 0,1 mg/kg, ami jóval a megengedett uniós határérték alatt van.

A rizsszem alakja alapján az egyes fajták szemtermései lehetnek kerek szeműek, félkerek szeműek, hosszú (karcsú) szeműek.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A „Nagykun rizs” előállítására Kisújszállás közigazgatási határán belül történik.

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 gátakkal 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 szármaradvány 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 fóliaszák, 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

A termék kapcsolata a földrajzi területtel a minőségen alapul.

Természeti tényezők:

Kisújszállás az Alföldön található. A természettechnológiát segíti, hogy Kisújszállás közigazgatási területéhez tartozó szántóföldeket a Hortobágy-Berettyó folyó vizéből táplálkozó csatornák övezik, amelyekből a rizsföldek öntözése is biztosítható.

A „Nagykun rizs” termesztési területén található talajra a következő jellemző: a talaj 1 m mélységig 50-60 % közötti agyagtartalommal rendelkezik, és agyagtartalma 1 m alatt is 40 % felett marad, a talajszelvény erősen tömődött, szárazon nagyon kemény, nedvesen képlékeny tapadós. A felszíni talajszintek időszakos víztelenítettsége következtében a nagy agyagtartalmú talaj a víz hatására összeduzzadó és vízzáróként viselkedik. (Fuchs, 2012)

A rizstelepek kialakításához és a termelés biztonságos folytatásához meg kellett oldani az árvízvédelmet, a belvízvédelmet, a talajvíz szintjének csökkentését és az öntözés biztosításához a csatornák kiépítését. A több, mint 150 évig tartó műszaki és egyéb munkálatok tették lehetővé, hogy ezen a területen kialakulhassanak a rizstermesztés feltételei a biológiailag káros nehézfémek tekintetében alacsony szennyezettségű, ugyanakkor a rizstermesztéshez szükséges ásványi elemekkel gazdagon ellátott földrajzi területen napjainkban kiváló minőségű rizst termeszthető.

Emberi tényezők:

A második világháború után Kreybig Lajos és Obermayer Ernő kutatásai nyomán kezdték el a rizstermesztést Magyarországon, amely a Hortobágy-Berettyó völgyében 1948-tól terjedt el. Erről tanúskodik a *Kisújszállás Város Története c. könyv 161. oldala is*, amely szerint:

„Kisújszálláson a Földműves szövetkezet keretében 1948-ban alakultak meg az első földbélő csoportok, zömmel rizstermesztési céllal. A későbbiek során ezek képezték a magját az alakuló termelőszövetkezeti csoportoknak.”

A földrajzi területen folytatott “Nagykun rizs” termesztéshez kapcsolódóan az elmúlt 70 évben hatalmas szaktudás, know-how halmozódott fel, és számos, a termesztéshez szükséges technikai megoldás született, így például a termőföld gondos és szakszerű előkészítése, tápanyagellátás, a fajták gondozása és megfelelő kiválasztása, a betegségek elleni hatékony védekezés, a termesztéstechnológiában a megfelelő időben megfelelő árasztási technikák alkalmazása, gondos betakarítási folyamat.

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 hossza alkalmazkodik az évente átlagosan elérhető effektív hőösszeghez. Kezdeti fejlődésük folyamán hidegtűrőek, hogy az esetleges május eleji lehűlések káros hatásait kivédhessék. Gyökérzetük és anyagcseréjük jól tűri a talaj magas só koncentrációját. Mindemellett a tápérték szempontjából fontos mikroelemeket magas koncentrációban tartalmazzák.

A földrajzi területen speciális termelési technológiák kerültek kidolgozásra (know-how):

- A nagyon kötött és magas sótartalmú talaj miatt a magot hosszú ideig, 40 napig kell keleszteni. Ezalatt akár háromszor – négyszer is kelesztő árasztást kell végezni. Jellemzően a növényt csak 6-8 leveles állapotában árasztják el véglegesen. Más földrajzi területen alkalmazott technológia szerint, ahol földbevetés történik, ez már 3-4 levelesen megtörténik.
- A rizs betakarítása már 20-24% közötti nedvességtartalmú rizsszemek esetén megtörténik, mert így sokkal magasabb tisztaságú terméket lehet elérni. Más földrajzi területen sokkal szárazabb állapotban, a rizsszemek 16%-os nedvességtartalomnál történik az aratás.

A termék minősége és a földrajzi környezet közötti kapcsolat:

A “Nagykun rizs” termesztéstechnológiájából adódóan a növény tenyészidőszaka alatt a termőterület vízzel borított, ennek következtében az 1 m alatti rétegekben is magas agyagtartalmú talaj - a folyamatos vízborítottság miatt - vízzáró réteget eredményez. Ennek

köszönhetően a felszín alatti vizekbe a kőzetekből kioldódó arzént a növény nem tudja felszívni, így a “Nagykun rizs” arzéntartalma máshol termesztett rizsnél jelentősen alacsonyabb.

A földrajzi területen alkalmazott termesztéstechnológia eredményeként a „Nagykun rizs” sokkal szigorúbb minőségi követelményeknek felel meg, mint a más földrajzi helyen termesztett rizs.

A „Nagykun rizs” esetében mért alacsony, kevesebb mint 0,1 mg/kg arzéntartalom Európaszerte egyedülálló. Ennek köszönhető, hogy hosszú távú és folyamatos a „Nagykun rizs” exportálása Németországba, a világszinten is ismert bébiételt gyártó cégek részére. A csecsemők és kisgyermekek számára készülő ételek előállításához használt rizs esetében ugyanis az arzéntartalom megengedett határértéke 0,1 mg/kg, amelyet a “Nagykun rizs” stabilan tud tartani.

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, (Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos út 2.)

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

-

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	-

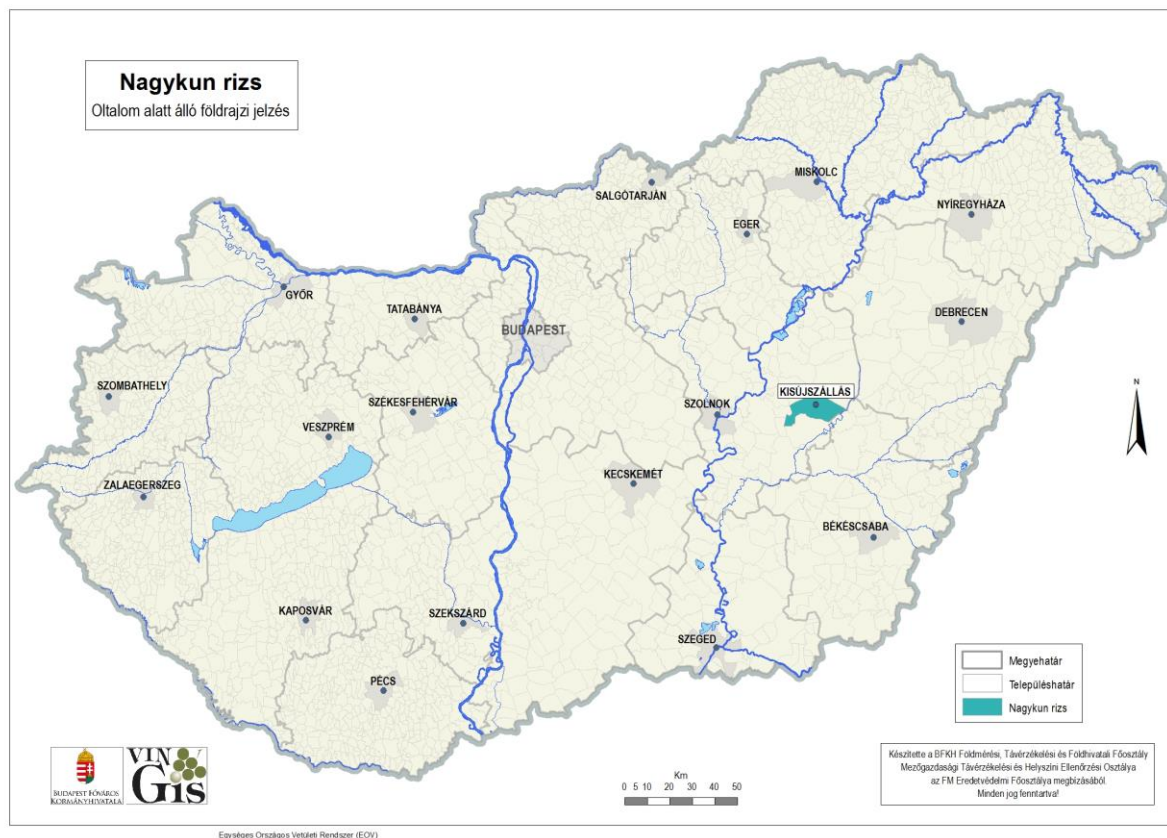


NYOMONKÖVETÉSI TÁBLÁZAT

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: Térkép



11. IRODALOM

„Áldás és átok a víz”

Tudományos emléklülés a Mirhó gát megépítésének 200. évfordulójára

Kiadja: Kiszúszállás 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

Kiszúszállás, 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