VERORDNUNG (EWG) Nr. 2580/88 DER KOMMISSION

vom 17. August 1988

zur Festlegung von Regeln für die Änderung des Verzeichnisses bestimmter Reissorten in Anhang B der Verordnung (EWG) Nr. 3878/87

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 3878/87 des Rates vom 18. Dezember 1987 über die Beihilfe zur Erzeugung bestimmter Reissorten [1], geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1424/88 [2], insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 3878/87 sind die Anforderungen an morphologische Merkmale von Reissorten, die für eine Beihilfe in Betracht kommen, festgelegt. In Absatz 2 desselben Artikels ist vorgesehen, daß diese Sorten ab dem Wirtschaftsjahr 1988/89 ferner bestimmte Anforderungen an bromatologische Merkmale erfüllen müssen, insbesondere im Hinblick auf Klebrigkeit, Festigkeit und Amylosegehalt.

Es empfiehlt sich, die Anforderungen an die bromatologischen Merkmale anhand der bei Sorten der Unterart Indica aus den traditionellen Reisanbaugebieten feststellbaren Merkmale festzulegen.

Es sind die Methoden zur Erfassung der morphologischen und der bromatologischen Merkmale festzulegen.

Für die Änderung des Sortenverzeichnisses in Anhang B der Verordnung (EWG) Nr. 3878/87 ist ein jährliches Prüfungsverfahren einzuhalten, das die Entnahme von Proben für die erforderlichen Sortenprüfungen vorsieht.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Beratenden Ausschusses für Getreide —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Ab dem Wirtschaftsjahr 1988/89 müssen die in Anhang B der Verordnung (EWG) Nr. 3878/87 aufgenommenen Reissorten die in Artikel 2 Absatz 1 der genannten Verordnung festgelegten Anforderungen an morphologische Merkmale sowie die nachstehenden Anforderungen an bromatologische Merkmale erfüllen:

— Klebrigkeit höchstens 2,50 gcm,

— Festigkeit mindestens 0,85 kg/cm^2,

— Amylosegehalt mindestens 21 %.

(2) Die Methoden zur Erfassung der morphologischen und der bromatologischen Merkmale von Reissorten sind in Anhang I aufgeführt.

Artikel 2

(1) Die Aufnahme von geeigneten Reissorten in den Anhang B der Verordnung (EWG) Nr. 3878/87 ist von den Mitgliedstaaten bei der Kommission bis spätestens zum 31. Juli eines jeden Jahres unter Angabe der Sortenbezeichnung und der Einzelheiten der Eintragung in den jeweiligen einzelstaatlichen Sortenkatalog landwirtschaftlicher Nutzpflanzen zu beantragen.

(2) Die Mitgliedstaaten, die einen Antrag gemäß Absatz 1 haben, senden bis spätestens zum 31. Dezember eines jeden Jahres eine zertifizierte Probe Rohreis jeder Sorte, für die ein Antrag eingereicht wurde, an eines der in Anhang II aufgeführten und von den Dienststellen der Kommission bezeichneten Labors.

Diese Probe mit einem Probenumfang von mindestens 5 kg muß aus dem Aufwuchs des betreffenden Jahres und aus einem der in Anhang A der Verordnung (EWG) Nr. 3878/87 aufgeführten Gebiete stammen.

Artikel 3

(1) Dieses Labor führt eine Keimfähigkeitsprüfung der Proben durch und bereitet sie auf. Anschließend sendet es die verschlüsselten Proben an alle in Anhang II aufgeführten Labors und übermittelt den Dienststellen der Kommission eine versiegelte Mitteilung über die Entschlüsselung der Proben.

(2) Die den Labors zu Prüfzwecken einzusendenden Proben bestehen aus mindestens 100 g geschältem Reis und mindestens 750 g vollständig geschliffenem Reis. Die Proben dürfen nur ganze Reiskörner, bei geschliffenem Reis jedoch keine mehligen Körner enthalten.

Artikel 4

(1) Die Dienststellen der Kommission nehmen eine Merkmalsbewertung der Sorten auf der Grundlage des arithmetischen Mittels der Prüfergebnisse unter Ausschluß des oberen und des unteren Extremwerts durch.

(2) Für den Fall, daß dieselbe Sorte Gegenstand von zwei oder mehr Anmeldungen ist, gilt der nach Absatz 1 ermittelte Durchschnittswert der Ergebnisse als Grundlage für die Bewertung der Sorteneigenschaften.

(3) Die Dienststellen der Kommission teilen den Mitgliedstaaten die Prüfergebnisse vor dem 31. März eines jeden Jahres mit.

Artikel 5

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

[1] ABl. Nr. L 365 vom 24. 12. 1987, S. 3.
[2] ABl. Nr. L 131 vom 27. 5. 1988, S. 2.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 17. August 1988

Für die Kommission

Frans ANDRIESSEN

Vizepräsident

ANHANG I

ANALYSEMETHODEN

A. MORPHOLOGISCHE MERKMALE

Zur Messung der Körner sowie zur Feststellung des Fehlens von Perlform und Riefen ist nachstehende Methode zu verwenden :

1. Der Probe ist eine Unterprobe ganzer Körner zu entnehmen.
2. Es sind zwei Messungen an jeweils 100 Körnern durchzuführen, deren Ergebnisse zu ermitteln sind.
3. Der errechnete Wert ist auf eine Stellung hinter dem Komma aufzurunden.

B. BROMATOLOGISCHE MERKMALE

a) **Versuchsprotokoll zur Bestimmung der Klebrigkeit von Kochreis mit Hilfe des „Instron Food Tester"**

1. *Gegenstand*

Dieses Versuchsprotokoll beschreibt eine Methode zur Bestimmung der Klebrigkeit von Kochreis mit Hilfe des „Instron Food Tester".

2. *Anwendungsbereich*

Vollständig geschliffener Reis, gekocht.

3. *Begriffsbestimmungen*

Im Rahmen dieses Versuchsprotokolls gelten folgende Begriffsbestimmungen :

3.1. Klebrigkeit : Neigung von Kochreis zum Verkleben.

3.2. Vollständig geschliffener Reis : vgl. Begriffsbestimmung in Anhang A Ziffer 1 Buchstabe d) der Verordnung (EWG) Nr. 1418/76.

4. *Prinzip*

Messung der physikalischen Arbeit zur Überwindung des Trennwiderstands zweier flacher Stahlflächen, zwischen denen zuvor Kochreis mit einer bestimmten Kraft und während einer bestimmten Zeit zusammengepreßt wurde.

5. *Apparatur*

5.1. „Instron Food Tester" mit Druck- und Zugbetrieb bei konstanter Geschwindigkeit von 0,5 cm/Minute und mit einer Belastungszelle mit einem Meßbereich von 0 bis 5 kg.

5.2. Zur Belastungszelle des „Instron Food Tester" (5.1) passender Kolben aus glattem Stahl mit quadratischem Querschnitt.

5.3. Stahlplatte mit glatter Oberfläche, in der Achse des Kolbens (5.2) liegend und an den Sockel des „Instron Food Tester" angebaut.

5.4. Bechergläser mit einem Fassungsvermögen von 25 ml.

5.5. Elektrisches Wasserbad mit einem nicht hermetisch schließenden Deckel und einem Locheinsatz, auf den die Bechergläser (5.4) gestellt werden können und der so hoch über der Wasseroberfläche angeordnet ist, daß er während des Kochvorgangs nicht benetzt wird.

5.6. Waage mit einer Wiegegenauigkeit von 0,1 g.

5.7. Glasstäbchen.

5.8. Uhrgläser mit 6 cm Durchmesser.

5.9. Meßuhr.

5.10. Spatel.

5.11. Plastiktütchen oder sonstige Behältnisse, die 2 g Kochreis aufnehmen können und ein Austrocknen verhindern.

6. *Betriebsweise*

6.1. Wasserbaderhitzung

Wasserbad (5.5) so einstellen, daß das Wasser ständig sprudelnd kocht.

6.2. Kochvorbereitung

Für jede Bestimmung in zwei Bechergläser (5.4) jeweils 8 g vollständig geschliffenen Reis (nur ganze Körner) mit einer Toleranz von 0,1 g einwiegen und mit 12 ml destilliertem Wasser aufgießen. Mit dem Glasstäbchen (5.7) leicht umrühren und die Bechergläser mit Uhrgläsern (5.8) abdecken.

6.3. Kochvorgang

Deckel des Kochbehälters abnehmen, Bechergläser auf den Locheinsatz stellen und sofort wieder abdecken. Meßuhr (5.9) einstellen. Nach 20 Minuten Heizquelle abschalten und 10 Minuten lang stehen lassen. Sodann Bechergläser aus dem Kochbehälter herausnehmen und auf die Uhrgläser umstülpen. Eine Stunde lang bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

6.4. Einstellen des „Instron Food Tester"

Den „Instron Food Tester" (5.1) nach Herstellerangaben einstellen und insbesondere den Betrieb der Belastungszelle (Bereich zwischen 0 und 640 g) sowie die Geschwindigkeit (0,5 cm/Minute) prüfen.

6.5. Messen mit dem „Instron Food Tester"

Kochreis aus jedem Becher herausnehmen und den oberen und den unteren Teil mit Hilfe des Spatels (5.10) entfernen. Aus dem Reis acht Proben mit jeweils 2 g herstellen (vier für jedes Becherglas), mit einer Toleranz von 0,1 g in die Tütchen (5.11) einwiegen und darin bis zur Messung belassen. Eine Probe auf die Glasplatte (5.3) in der Kolbenachse (5.2) auftragen und so weit wie möglich ohne zu pressen zu einem Häufchen formen. Den Kolben bei einer konstanten Geschwindigkeit von 0,5 cm/Minute herunterfahren, bis die auf den Reis wirkende Druckkraft 640 g beträgt. Kolbenfahrt stoppen, anschließend mit derselben Geschwindigkeit hochfahren. Die Fläche unter der Kurve, die die Abhängigkeit in der Abszisse abgetragenen Kolbenwegs (in cm) von der in der Ordinate abgetragenen Zugkraft (in g) widerspiegelt, ist für positive Zugkräfte zu errechnen. Die ermittelte Fläche entspricht der geleisteten Arbeit in gcm.

7. *Wiederholungsgenauigkeit*

Die Differenz der Ergebnisse von zwei Bestimmungen (zwei Reihen zu je acht Messungen) darf nicht mehr als 15 % vom Mittelwert abweichen.

b) **Versuchsprotokoll zur Bestimmung der Festigkeit von Kochreis mit Hilfe des „Instron Food Tester"**

1. *Gegenstand*

Dieses Versuchsprotokoll beschreibt eine Methode zur Bestimmung der Festigkeit von Kochreis mit Hilfe des „Instron Food Tester".

2. *Anwendungsbereich*

Vollständig geschliffener Reis, gekocht.

3. *Begriffsbestimmungen*

Im Rahmen dieses Versuchsprotokolls gelten folgende Begriffsbestimmungen :

3.1. Festigkeit : Kaufestigkeit von Kochreis.

3.2. Vollständig geschliffener Reis : vgl. Begriffsbestimmung in Anhang A Ziffer 1 Buchstabe d) der Verordnung (EWG) Nr. 1418/76.

4. *Prinzip*

Messung der Kraft zur Extrusion von vollständig geschliffenem und gekochtem Reis durch eine Lochscheibe.

5. *Apparatur*

5.1. „Instron Food Tester", bei einer konstanten Preßgeschwindigkeit von 10 cm/Minute.

5.2. „Ottowa Texture Measuring System cell", Modell mit 50 cm^2, eventuell auf 15 % des Ursprungsquerschnitts umgebaut, mit Lochscheibeneinsatz.

5.3. Zur Belastungszelle des „Instron Food Tester" passender Kolben (5.1).

5.4. Bechergläser mit einem Fassungsvermögen von 100 ml, hohes Modell.

5.5. Elektrisches Wasserbad mit einem nicht hermetisch schließenden Deckel und einem Locheinsatz, auf den die Bechergläser (5.4) gestellt werden können und der so hoch über der Wasseroberfläche angeordnet ist, daß er während des Kochvorgangs nicht benetzt wird.

5.6. Waage mit einer Wiegegenauigkeit von 0,1 g.

5.7. Glasstäbchen.

5.8. Uhrgläser mit 6 cm Durchmesser.

5.9. Meßuhr.

5.10. Spatel.

5.11. Plastiktütchen oder sonstige Behältnisse, die 17 g Kochreis aufnehmen können und ein Austrocknen verhindern.

6. *Betriebsweise*

6.1. Wasserbaderhitzung

Wasserbad (5.5) so einstellen, daß das Wasser ständig sprudelnd kocht.

6.2. Kochvorbereitung

Für jede Bestimmung in zwei Bechergläser (5.4) jeweils 20 g vollständig geschliffenen Reis (nur ganze Körner) mit einer Toleranz von 0,1 g einwiegen und mit 38 ml destilliertem Wasser aufgießen. Mit einem Glasstäbchen (5.7) leicht umrühren und die Bechergläser mit Uhrgläsern (5.8) abdecken.

6.3. Kochvorgang

Deckel des Kochbehälters abnehmen, Bechergläser auf den Locheinsatz stellen und sofort wieder abdecken. Meßuhr (5.9) einstellen. Nach 20 Minuten Heizquelle abschalten und 10 Minuten lang stehen lassen. Sodann Bechergläser aus dem Kochbehälter herausnehmen und auf die Uhrgläser umstülpen. Eine Stunde lang bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

6.4. Einstellen des „Instron Food Tester"

Den „Instron Food Tester" (5.1) nach Herstellerangaben einstellen und insbesondere den Betrieb der Belastungszelle (Bereich zwischen 5 und 10 kg) sowie die Geschwindigkeit (10 cm/Minute) prüfen.

6.5. Messen mit Hilfe des „Instron Food Tester"

Den Kochreis herausnehmen, daraus sechs Proben mit je 17 g herstellen (drei für jedes Becherglas), mit einer Toleranz von 0,1 g in die Tütchen (5.11) einwiegen und darin bis zur Messung belassen. Eine Probe in die „Ottowa"-Zelle (5.2) geben, den Kolben (5.3) mit einer konstanten Geschwindigkeit von 10 cm/Minute herunterfahren und dabei die zur Extrusion der Kochreisprobe erforderliche Kraft fortwährend messen. Als Festigkeit der Probe gilt die Kraft (in kg), die dem gemittelten Plateau-Wert des Extrusionsdiagramms entspricht.

7. *Wiederholungsgenauigkeit*

Die Differenz der Ergebnisse von zwei Bestimmungen (jeweils sechs Messungen) darf nicht mehr als 10 % vom Mittelwert abweichen.

c) **Amylosegehalt**

Gemäß der Norm ISO Nr. 6647.

ANHANG II

LABOR-LISTE

1. INSTITUUT VOOR GRAAN, MEEL EN BROOD TNO
   Lawickse Allee 15
   6701 AN WAGENINGEN (Nederland)
2. IRAT-INRA DE TECHNOLOGIE DES CÉRÉALES ENSAM
   9, place Viala
   MONTPELLIER (France)
3. INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
   C/Jaime Roig 11
   VALENCIA (España)
4. ENTE NAZIONALE RISI — CENTRO DI RICERCHE SUL RISO
   MORTARA (Italia)
5. INSTITUTO DE QUALIDADE ALIMENTAR (IQA)
   Rua Castilho Nº 36 — R/C
   LISBOA (Portugal)
6. FLOUR MILLING AND BAKING RESEARCH ASSOCIATION
   Chorleywood
   Rickmansworth
   HERTFORDSHIRE (United Kingdom)