REGOLAMENTO (CEE) N. 2580/88 DELLA COMMISSIONE

del 17 agosto 1988

che stabilisce le norme per modificare l'elenco di determinate varietà di riso di cui all'allegato B del regolamento (CEE) n. 3878/87

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 3878/87 del Consiglio, del 18 dicembre 1987, relativo all'aiuto alla produzione di determinate varietà di riso (1), modificato dal regolamento (CEE) n. 1424/88 (2), in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando che l'articolo 2, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 3878/87 fissa le caratteristiche morfologiche cui devono rispondere la varietà di riso per poter beneficiare dell'aiuto alla produzione ; che, a norma del paragrafo 2 dello stesso articolo, a decorrere dalla campagna 1988/1989 tali varietà devono inoltre rispondere a caratteristiche bromatologiche, in particolare di viscosità, consistenza e tenore di amilosio ;

considerando che i valori relativi alle caratteristiche bromatologiche dovrebbero essere fissati ai livelli dei valori constatati sulle varietà importate dalle zone di produzione tradizionali delle varietà « indica » ;

considerando che è opportuno stabilire i metodi di analisi atti a determinare le caratteristiche morfologiche e bromatologiche ;

considerando che per modificare l'elenco delle varietà di cui all'allegato B del regolamento (CEE) n. 3878/87 si deve seguire una procedura di verifica a frequenza annuale che prevede un campionamento per l'esecuzione delle analisi necessarie delle varietà ;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i cereali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

1. A decorrere dalla campagna 1988/1989 possono figurare nell'allegato B del regolamento (CEE) n. 3878/87 soltanto le varietà di riso che rispondono alle caratteristiche morfologiche contemplate all'articolo 2, paragrafo 1 dello stesso regolamento, nonché alle seguenti caratteristiche bromatologiche :

— viscosità non superiore a 2,50 g/cm,
— consistenza non inferiore a 0,85 kg/cm^2,
— tenore di amilosio non inferiore al 21 %.

2. I metodi di analisi atti a determinare le caratteristiche morfologiche e bromatologiche delle varietà di riso figurano nell'allegato I.

Articolo 2

1. Qualora desiderino che altre varietà di riso siano incluse nell'allegato B del regolamento (CEE) n. 3878/87, gli Stati membri presentano ogni anno alla Commissione, entro il 31 luglio, una domanda recante il nome della varietà e gli estremi dell'iscrizione nel catalogo nazionale delle varietà delle specie di piante agricole.

2. Gli Stati membri che hanno presentato una domanda in conformità del paragrafo 1 forniscono ad uno dei laboratori elencati nell'allegato II, che sarà indicato dai servizi della Commissione, entro il 31 dicembre di ogni anno, un campione di semente certificata allo stadio di risone per ciascuna varietà oggetto della domanda.

Il campione, di almeno 5 kg, deve essere stato prodotto nel corso dell'anno in una delle zone elencate nell'allegato A del regolamento (CEE) n. 3878/87.

Articolo 3

1. Il laboratorio incaricato della lavorazione del riso, dopo aver eseguito una prova di germinabilità e le operazioni di lavorazione, invia i campioni codificati a tutti i laboratori elencati nell'allegato II e trasmette ai servizi della Commissione un documento sigillato per la decodificazione dei campioni.

2. Il campione da inviare ai laboratori per analisi consiste almeno in 100 g di riso semigreggio e 750 g di riso lavorato. I campioni sono costituiti da riso a granelli interi, esclusi i granelli interi gessati nei campioni di riso lavorato.

Articolo 4

1. I servizi della Commissione stabiliscono le caratteristiche delle varietà in base alla media aritmetica dei risultati delle analisi effettuate, non tenendo conto dei due risultati estremi.

2. Qualora vengano presentate due o più domande per la stessa varietà, le sue caratteristiche vengono stabilite prendendo in considerazione la media dei risultati, previa applicazione del paragrafo 1.

3. Entro il 31 marzo di ogni anno, i servizi della Commissione comunicano agli Stati membri i risultati delle analisi.

Articolo 5

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.*

(1) GU n. L 365 del 24. 12. 1987, pag. 3.
(2) GU n. L 131 del 27. 5. 1988, pag. 2.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 17 agosto 1988.

Per la Commissione
Frans ANDRIESSEN
Vicepresidente

ALLEGATO I

METODI DI ANALISI

A. CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La misurazione dei granelli e la constatazione dell'assenza di perla e di striature si effettuano secondo il metodo seguente :

1. selezionare dal campione un campione di granelli interi ;
2. effettuare due misure su 100 granelli ciascuna e stabilire la media ;
3. determinare il risultato, arrotondato alla prima cifra decimale.

B. CARATTERISTICHE BROMATOLOGICHE

a) **Protocollo per la determinazione delle collosità del riso cotto mediante l'Instron Food Tester**

1. *Oggetto*

Il presente protocollo specifica un metodo per la valutazione della collosità del riso cotto, mediante l'Instron Food Tester.

2. *Campo di applicazione*

Riso lavorato cotto.

3. *Definizioni*

Nell'ambito del presente protocollo sono applicabili le seguenti definizioni :

3.1. Collosità : attitudine del riso cotto ad appiccicare.

3.2. Riso lavorato : come è definito nell'allegato A, punto 1, lettera d) del regolamento (CEE) n. 1418/76.

4. *Principio*

Misura del lavoro che deve essere compiuto per vincere la resistenza alla separazione di due superfici piane di acciaio tra cui siano stati precedentemente compressi, con una forza e per un tempo determinati, granelli di riso cotto.

5. *Apparecchiature*

5.1. Instron Food Tester : modello operante, sia in compressione che in trazione, alla velocità costante di 0,5 cm/minuto e munito di una cella di carico con campo di misura 0-5 kg.

5.2. Pistone, adattabile alla cella di carico dell'Instron Food Tester (5.1) e munito di una base quadrata in acciaio liscio.

5.3. Lastra in acciaio, con superficie liscia, posta assialmente rispetto al pistone (5.2) e solidale al basamento dell'Instron Food Tester.

5.4. Bicchieri, da 25 ml di capacità.

5.5. Bagno termoelettrico, munito di coperchio non ermetico e di una piastra perforata sulla quale trovano posto due bicchieri (5.4) e al di sotto della quale è contenuta acqua ad un livello tale che durante l'ebollizione la stessa non tracimi attraverso la suddetta piastra perforata.

5.6. Bilancia, con precisione di 0,1 g.

5.7. Bacchetta di vetro.

5.8. Vetri da orologio, da 6 cm di diametro.

5.9. Cronometro.

5.10. Spatola.

5.11. Sacchetti in plastica o altri contenitori, in grado di contenere 2 g di riso cotto e prevenirne la disidratazione.

6. *Modalità operative*

6.1. Riscaldamento del bagno.

Regolare il riscaldamento del bagno (5.5) in modo tale de mantenere l'acqua in esso contenuta ad un regime di vigorosa ebollizione.

6.2. Preparazione per la cottura.

Per ogni determinazione : preparare due bicchieri (5.4) introducendo in ognuno 8 g di riso lavorato (solo chicchi interi), pesati con una precisione di 0,1 g, e 12 ml di acqua distillata. Agitare delicatamente con la bacchetta (5.7), coprire i bicchieri con vetri da orologio (5.8).

6.3. Cottura.

Togliere dal recipiente di cottura il coperchio, porre i bicchieri sulla piastra perforata e riposizionare velocemente il coperchio. Azionare in cronometro (5.9). Trascorsi 20 minuti, eliminare la fonte di riscaldamento e lasciare il tutto indisturbato per 10 minuti. Togliere i bicchieri dal recipiente di cottura e riporli capovolti sul vetro da orologio. Lasciare raffreddare per almeno 1 ora.

6.4. Regolazione dell'Instron Food Tester.

Regolare l'Instron Food Tester (5.1) secondo le indicazioni del fabbricante, verificando in particolare la risposta della cella di carico (valori tra 0 e 640 g) e la velocità di movimento (0,5 cm/minuto).

6.5. Misurazione all'Instron Food Tester.

Da ogni bicchiere estrarre il riso cotto ed eliminare con la spatola (5.10) le estremità superiore ed inferiore. Preparare quindi 8 campioni da 2 g l'uno, 4 per ogni bicchiere, pesati con una precisione di 0,1 g, conservandoli nel sacchetti (5.11) fino al momento della misura. Porre un campione, assialmente rispetto al pistone (5.2), sulla lastra (5.3) impilandolo il più possibile senza comprimerlo. Far scendere il pistone, alla velocità costante di 0,5 cm/minuto, fino a registrare una forza di compressione sul riso pari a 640 g. Arrestarlo, quindi risollevarlo alla medesima velocità. Calcolare l'area sottesa alla curva definita in ordinate dalla forza di trazione (in g) ed in ascisse dallo spazio percorso dal pistone (in cm) durante la fase in cui si registrano valori positivi della forza di trazione. L'area ottenuta rappresenta il lavoro compiuto espresso in g × cm.

7. *Ripetibilità*

La differenza fra i risultati di due determinazioni (due serie di 8 misure) non deve essere superiore al 15 % del loro valore medio.

b) Protocollo per la determinazione della consistenza del riso cotto mediante l'Instron Food Tester

1. *Oggetto*

Il presente protocollo specifica un metodo per la valutazione della consistenza del riso cotto, mediante l'Instron Food Tester.

2. *Campo di applicazione*

Riso lavorato cotto.

3. *Definzioni*

Nell'ambito del presente protocollo sono applicabili le seguenti definizioni :

3.1. Consistenza : resistenza alla masticazione del riso cotto.

3.2. Riso lavorato : come definito nell'allegato I, punto 1, lettera d) del regolamento (CEE) n. 1418/76.

4. *Principio*

Misura della forza che deve essere esercitata per estrudere riso lavorato cotto attraverso una lastra lavorata.

5. *Apparecchiature*

5.1. Instron Food Tester : modello operante in compressione alla velocità costante di 10 cm/minuto.

5.2. Cella dell'Ottawa Texture Measuring System : modello di 50 cm^2, eventualmente modificato in modo da ridurne la sezione del 15 % della superficie originaria, con « perforated plate insert ».

5.3. Pistone, adattato alla cella di carico dell'Instron Food Tester (5.1).

5.4. Bicchieri alti, da 100 ml di capacità.

5.5. Bagno termoelettrico, munito di coperchio non ermetico e di una piastra perforata sulla quale trovano posto bicchieri (5.4) e al di sotto della quale è contenuta acqua ad un livello tale che durante l'ebollizione la stessa non tracimi attraverso la suddetta piastra perforata.

5.6. Bilancia, con precisione di 0,1 g.

5.7. Bacchetta di vetro.

5.8. Vetri da orologio, da 6 cm di diametro.

5.9. Cronometro.

5.10. Spatola.

5.11. Sacchetti in plastica o altri contenitori, in grado di contenere 17 g di riso cotto e prevenirne la disidratazione.

6. *Modalità operative*

6.1. Riscaldamento del bagno.

Regolare il riscaldamento del bagno (5.5) in modo tale da mantenere l'acqua in esso contenuta ad un regime di vigorosa ebollizione.

6.2. Preparazione per la cottura.

Per ogni determinazione : preparare due bicchieri (5.4) introducendo in ognuno 20 g di riso lavorato (solo chicchi interi), pesati con una precisione di 0,1 g, e 38 ml di acqua distillata. Agitare delicatamente con la bacchetta (5.7), coprire i bicchieri con vetri da orologio (5.8).

6.3. Cottura.

Togliere dal bagno il coperchio, porre i bicchieri sulla piastra perforata e riposizionare velocemente il coperchio. Azionare in cronometro (5.9). Trascorsi 20 minuti, eliminare la fonte di riscaldamento e lasciare il tutto indisturbato per 10 minuti. Togliere i bicchieri dal bagno e riporli capovolti sui vetri da orologio. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

6.4. Regolazione dell'Instron Food Tester.

Regolare l'Instron Food Tester (5.1) secondo le indicazioni del fabbricante, verificando in particolare la conformità dei valori (tra 5 e 10 kg) e la velocità di movimento (10 cm/minuto).

6.5. Misurazione all'Instron Food Tester.

Estrarre il riso cotto e preparare 6 campioni da 17 g l'uno, 3 per ognuno dei due bicchieri, pesati con una precisione di 0,1 g, conservandoli nei sacchetti (5.11) fino al momento della misura. Porre un campione nella cella Ottawa (5.2) e far scendere il pistone (5.3) alla velocità di 10 cm/minuto, registrando costantemente la forza necessaria per estrudere il campione di riso cotto. La consistenza del campione è supposta pari alla forza (in kg) espressa dal valore medio del plateau della curva di estrusione.

7. *Ripetibilità*

La differenza tra i risultati di due determinazioni (sei misure in ciascun caso) non deve essere superiore al 10 % del loro valore medio.

c) **Tenore di amilosio**

Secondo la norma ISO n. 6647.

ALLEGATO II

ELENCO DEI LABORATORI

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)