VERORDENING (EEG) Nr. 2580/88 VAN DE COMMISSIE

van 17 augustus 1988

tot vaststelling van de voorschriften voor de wijziging van de in bijlage B bij Verordening (EEG) nr. 3878/87 vastgestelde lijst van rijstrassen

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 3878/87 van de Raad van 18 december 1987 inzake de produktiesteun voor bepaalde rijstrassen (1), gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1424/88 (2), en met name op artikel 2, lid 3,

Overwegende dat in artikel 2, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 3878/87 is vastgesteld welke morfologische kenmerken de rijstrassen moeten vertonen om in aanmerking te komen voor produktiesteun en dat in lid 2 van datzelfde artikel is bepaald dat vanaf het verkoopseizoen 1988/1989 die rassen ook bepaalde bromatologische kenmerken moeten vertonen, met name met betrekking tot kleverigheid, consistentie en zetmeelgehalte ;

Overwegende dat het wenselijk is voor die bromatologische kenmerken dezelfde waarden vast te stellen als die welke worden geconstateerd bij uit traditionele produktiegebieden ingevoerde rijst van indica-rassen ;

Overwegende dat analysemethoden voor de bepaling van de morfologische en de bromatologische kenmerken dienen te worden vastgesteld ;

Overwegende dat de in bijlage B bij Verordening (EEG) nr. 3878/87 vastgestelde lijst jaarlijks kan worden gewijzigd volgens een verificatieprocedure die voorziet in een bemonstering om de nodige analyses op de rassen te kunnen uitvoeren ;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor granen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD :

Artikel 1

1. Vanaf het verkoopseizoen 1988/1989 mogen in bijlage B bij Verordening (EEG) nr. 3878/87 nog alleen rijstrassen voorkomen die de in artikel 2, lid 1, van die verordening vastgestelde morfologische kenmerken vertonen, alsmede de volgende bromatologische kenmerken :

— een kleverigheid van ten hoogste 2,50 gcm,

— een consistentie van ten minste 0,85 kg/cm^2,

— een zetmeelgehalte van ten minste 21 %.

2. De analysemethoden voor de verificatie van de morfologische en de bromatologische kenmerken van de rijstrassen zijn opgenomen in bijlage I.

Artikel 2

1. Om de daarvoor in aanmerking komende rijstrassen te doen opnemen in bijlage B bij Verordening (EEG) nr. 3878/87, dienen de Lid-Staten uiterlijk op 31 juli een aanvraag in bij de Commissie, met vermelding van de naam van het ras en de gegevens inzake de inschrijving in de nationale rassenlijst van landbouwgewassen.

2. De Lid-Staten die overeenkomstig lid 1 een aanvraag hebben ingediend, doen uiterlijk op 31 december van elk jaar voor ieder ras waarvoor een aanvraag is ingediend, een monster gecertificeerd zaaizaad (padie) toekomen aan een daartoe door de diensten van de Commissie aangewezen laboratorium uit de lijst van bijlage II.

Het monster moet een gewicht hebben van ten minste 5 kg en moet in de loop van het jaar zijn geproduceerd in één van de in bijlage A bij Verordening (EEG) nr. 3878/87 vermelde gebieden.

Artikel 3

1. Het met de bewerking van de rijst belaste laboratorium stuurt, nadat een kiemtest is verricht en de bewerking is voltooid, de van een code voorziene monsters naar alle in bijlage II genoemde laboratoria en doet de diensten van de Commissie een verzegelde mededeling met de codesleutel toekomen.

2. Elk voor analyse naar een laboratorium te sturen monster bestaat uit ten minste 100 g gedopte rijst en ten minste 750 g volwitte rijst. De monsters dienen uitsluitend uit hele rijstkorrels te bestaan en de volwitte rijst mag geen krijtachtige korrels bevatten.

Artikel 4

1. De diensten van de Commissie stellen de kenmerken van de rassen vast via bepaling van het rekenkundige gemiddelde van de analyseresultaten, de hoogste en de laagste waarden niet meegerekend.

2. Als voor één ras twee of meer aanvragen zijn ingediend, worden de kenmerken van het ras vastgesteld door het gemiddelde te nemen van de volgens lid 1 bepaalde waarden.

3. Vóór 31 maart van elk jaar brengt de Commissie de Lid-Staten op de hoogte van de analyseresultaten.

Artikel 5

Deze verordening treedt in werking op de derde dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen.*

(1) PB nr. L 365 van 24. 12. 1987, blz. 3.
(2) PB nr. L 131 van 27. 5. 1988, blz. 2.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 17 augustus 1988.

Voor de Commissie
Frans ANDRIESSEN
Vice-Voorzitter

BIJLAGE I

ANALYSEMETHODEN

A. MORFOLOGISCHE KENMERKEN

De korrels worden gemeten en de afwezigheid van parels en strepen wordt gecontroleerd aan de hand van de volgende methode :

1. sorteer het monster ten einde met hele korrels te werken ;
2. voer twee metingen uit met telkens 100 korrels en bereken het gemiddelde ;
3. bepaal het resultaat, afgerond tot op één cijfer na de komma.

B. BROMATOLOGISCHE KENMERKEN

a) **Protocol voor de bepaling van de kleverigheid van gekookte rijst met de Instron Food Tester**

1. *Object*

In dit protocol wordt een methode beschreven voor de bepaling van de kleverigheid van gekookte rijst met de Instron Food Tester.

2. *Toepassingsgebied*

Gekookte volwitte rijst.

3. *Definities*

In dit protocol wordt verstaan onder :

3.1. kleverigheid : neiging van de gekookte rijst om te kleven ;

3.2. volwitte rijst : rijst als gedefinieerd in bijlage A, punt 1, onder d), bij Verordening (EEG) nr. 1418/76.

4. *Principe*

Meting van de hoeveelheid arbeid die nodig is om twee gladde stalen oppervlakken waartussen met een gegeven kracht en gedurende een gegeven tijd gekookte rijstkorrels zijn samengedrukt, weer van elkaar te scheiden.

5. *Apparatuur*

5.1. Instron Food Tester waarmee een druk- of trekkracht wordt uitgeoefend bij een constante snelheid van 0,5 cm/min. en die voorzien is van een stuurcel met een meetbereik van 0-5 kg.

5.2. Een aan de stuurcel van de Instron Food Tester (punt 5.1) aangepaste cilinder, voorzien van een vierkant gladvlak in staal.

5.3. Gladde stalen plaat, die is vastgehecht aan de basis van de Instron Food Tester en waarvan het centrum zich in het verlengde bevindt van de hartlijn van de cilinder (punt 5.2).

5.4. Gegradueerde maatcilinders van 25 ml.

5.5. Elektrisch verwarmd waterbad voorzien van een niet hermetisch sluitend deksel en van een geperforeerde plaat waarop de maatcilinders (punt 5.4) kunnen worden geplaatst en waaronder zich een zodanige hoeveelheid water bevindt dat het tijdens het koken niet boven de geperforeerde plaat uitkomt.

5.6. Balans met een precisie van 0,1 g.

5.7. Glazen staaf.

5.8. Horlogeglazen met een diameter van 6 cm.

5.9. Chronometer.

5.10. Spatel.

5.11. Plastic zakken of andere recipiënten die 2 g gekookte rijst kunnen bevatten en voorkomen dat die rijst uitdroogt.

6. *Werkwijze*

6.1. Verwarming van het waterbad

Regel de temperatuur van het waterbad (punt 5.5) zodanig dat het water blijft koken.

6.2. Voorbereiding van het koken

Neem per bepaling twee maatcilinders (punt 5.4) en breng in elke cilinder 8 g volwitte rijst (uitsluitend hele korrels), gewogen tot op 0,1 g nauwkeurig, en 12 ml gedistilleerd water. Meng voorzichtig met de glazen staaf (punt 5.7) en bedek de maatcilinders met een horlogeglas (punt 5.8).

6.3. Het koken

Neem het deksel van het waterbad, zet de maatcilinders op de geperforeerde plaat en plaats het deksel snel weer op het waterbad. Start de chronometer (punt 5.9). Schakel na 20 minuten de verwarmingsbron uit en laat rusten gedurende 10 minuten. Neem de maatcilinders uit het waterbad en plaats ze omgekeerd op de horlogeglazen. Laat gedurende ten minste één uur afkoelen.

6.4. Afstelling van de Instron Food Tester

Stel de Instron Food Tester (punt 5.1) af volgens de aanwijzingen van de fabrikant en verifieer met name de responsie van de stuurcel (waarden tussen 0 en 640 g) en de bewegingssnelheid (0,5 cm/min.).

6.5. Meting met de Instron Food Tester

Haal de gekookte rijst uit de maatcilinders en verwijder met de spatel (punt 5.10) het bovenste en onderste deel van de rijst. Weeg tot op 0,1 g nauwkeurig acht monsters van 2 g, vier uit elke maatcilinder, en bewaar ze in de zakken (punt 5.11) tot op het moment van de meting. Breng een monster in het midden van de stalen plaat (punt 5.3) onder de cilinder (punt 5.2) en stapel de rijst zoveel mogelijk op zonder hem samen te persen. Doe de cilinder dalen met een constante snelheid van 0,5 cm/min. totdat op de rijst een drukkracht van 640 g wordt gemeten. Stop de beweging van de cilinder en trek hem met dezelfde snelheid weer omhoog. Bereken de oppervlakte onder de kromme die wordt gedefinieerd door de trekkracht (in g) op de y-as en de weg (in cm) die door de cilinder is afgelegd tijdens de periode waarin voor de trekkracht positieve waarden zijn gemeten op de y-as. De verkregen oppervlakte is een maat voor de geleverde arbeid, uitgedrukt in g x cm.

7. *Herhaalbaarheid*

Het verschil tussen de resultaten van twee bepalingen (twee reeksen van acht metingen) mag niet groter zijn dan 15 % van de gemiddelde waarde van die resultaten.

b) **Protocol voor de bepaling van de consistentie van gekookte rijst met de Instron Food Tester**

1. *Object*

In dit protocol wordt een methode beschreven voor de bepaling van de consistentie van gekookte rijst met de Instron Food Tester.

2. *Toepassingsgebied*

Gekookte volwitte rijst.

3. *Definities*

In dit protocol wordt verstaan onder:

3.1. consistentie: kauwweerstand van gekookte rijst;

3.2. volwitte rijst: rijst als gedefinieerd in bijlage A, punt 1, onder d), bij Verordening (EEG) nr. 1418/76.

4. *Principe*

Meting van de kracht die nodig is om gekookte volwitte rijst door een geperforeerde plaat te persen.

5. *Apparatuur*

5.1. Instron Food Tester waarmee een drukkracht wordt uitgeoefend bij een constante snelheid van 10 cm/min.

5.2. Ottawa Texture Measuring System cell, type van 50 cm^2, met „perforated plate insert", eventueel zo gewijzigd dat de doorsnede is verkleind en de oorspronkelijke oppervlakte met 15 % is verminderd.

5.3. Een aan de stuurcel van de Instron Food Tester (punt 5.1) aangepaste cilinder.

5.4. Maatcilinders van 100 ml.

5.5. Elektrisch verwarmd waterbad voorzien van een niet hermetisch sluitend deksel en van een geperforeerde plaat waarop de maatcilinders (punt 5.4) kunnen worden geplaatst en waaronder zich een zodanige hoeveelheid water bevindt dat het tijdens het koken niet boven de geperforeerde plaat uitkomt.

5.6. Balans met een precisie van 0,1 g.

5.7. Glazen staaf.

5.8. Horlogeglazen met een diameter van 6 cm.

5.9. Chronometer.

5.10. Spatel.

5.11. Plastic zakken of andere recipiënten die 17 g gekookte rijst kunnen bevatten en voorkomen dat de rijst uitdroogt.

6. *Werkwijze*

6.1. Verwarming van het waterbad

Regel de temperatuur van het waterbad (punt 5.5) zodanig dat het water blijft koken.

6.2. Voorbereiding van het koken

Neem per bepaling twee maatcilinders (punt 5.4) en breng in elke cilinder 20 g volwitte rijst (uitsluitend hele korrels), gewogen tot op 0,1 g nauwkeurig, en 38 ml gedistilleerd water. Meng voorzichtig met de glazen staaf (punt 5.7) en bedek de maatcilinders met een horlogeglas (punt 5.8).

6.3. Het koken

Neem het deksel van het waterbad, zet de maatcilinders op de geperforeerde plaat en plaats het deksel snel weer op het waterbad. Start de chronometer (punt 5.9). Schakel na 20 minuten de verwarmingsbron uit en laat rusten gedurende 10 minuten. Neem de maatcilinders uit het waterbad en plaats ze omgekeerd op de horlogeglazen. Laat bij omgevingstemperatuur afkoelen.

6.4. Afstelling van de Instron Food Tester

Stel de Instron Food Tester af volgens de aanwijzingen van de fabrikant en controleer met name de juistheid van de waarden (waarden tussen 5 en 10 kg) en de bewegingssnelheid (10 cm/min.).

6.5. Meting met de Instron Food Tester

Haal de gekookte rijst uit de maatcilinders en weeg tot op 0,1 g nauwkeurig zes monsters van 17 g, drie uit elke maatcilinder en bewaar ze in de zakken (punt 5.11) tot op het moment van de meting. Breng een monster in de Ottawa-cel (punt 5.2), doe de cilinder (punt 5.3) dalen met een snelheid van 10 cm/min. en registreer daarbij continu de kracht die nodig is om het monster gekookte rijst te extruderen. De consistentie van het monster wordt geacht gelijk te zijn aan de kracht (in kg) die overeenkomt met het gemiddelde van de plateauwaarden van de perskrommen.

7. *Herhaalbaarheid*

Het verschil tussen de resultaten van twee bepalingen (telkens zes metingen) mag niet groter zijn dan 10 % van de gemiddelde waarde van die resultaten.

c) **Zetmeelgehalte**

Volgens ISO-norm nr. 6647.

BIJLAGE II

LIJST VAN LABORATORIA

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)