ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2580/88 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 17ης Αυγούστου 1988

για τον καθορισμό των κανόνων για την τροποποίηση του πίνακα ορισμένων ποικιλιών ρυζιού που προβλέπονται στο παράρτημα Β του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3878/87

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3878/87 του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 1987 σχετικά με την ενίσχυση στην παραγωγή για ορισμένες ποικιλίες ρυζιού [1], όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1424/88 [2], και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας:

ότι το άρθρο 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3878/87 καθορίζει τα μορφολογικά χαρακτηριστικά στα οποία πρέπει να ανταποκρίνονται οι ποικιλίες ρυζιού ώστε να τους χορηγείται η ενίσχυση στην παραγωγή και ότι η παράγραφος 2 του ίδιου άρθρου ορίζει ότι από την περίοδο εμπορίας 1988/89 οι ποικιλίες αυτές πρέπει να ανταποκρίνονται επιπλέον στα βρωματολογικά χαρακτηριστικά και κυρίως κολλώδους, συνεκτικότητας και περιεκτικότητας σε αμυλόζη·

ότι πρέπει να σταθεροποιηθούν οι αξίες οι σχετικές με τα βρωματολογικά χαρακτηριστικά στα επίπεδα των αξιών που διαπιστώνονται στις ποικιλίες που εισάγονται από τις παραδοσιακές περιοχές παραγωγής των ποικιλιών «indica»·

ότι είναι σκόπιμο να καθορισθούν οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό των μορφολογικών και βρωματολογικών χαρακτηριστικών·

ότι η τροποποίηση του πίνακα ορισμένων ποικιλιών που προβλέπονται στο παράρτημα Β του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3878/87 πρέπει να γίνει σύμφωνα με μία διαδικασία επαλήθευσης σε ετήσια βάση, η οποία προβλέπει δειγματοληψία για να καταστεί δυνατή η πραγματοποίηση των αναγκαίων αναλύσεων των ποικιλιών·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης των Σιτηρών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

1. Από την περίοδο εμπορίας 1988/89 μπορούν να περιλαμβάνονται στο παράρτημα Β του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3878/87 μόνον οι ποικιλίες ρυζιού που ανταποκρίνονται στα μορφολογικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 2 του εν λόγω κανονισμού καθώς και στα ακόλουθα βρωματολογικά χαρακτηριστικά:

— κολλώδες όχι μεγαλύτερο από 2,50 gcm,

— συνεκτικότητα όχι μικρότερη από 0,85 kg/cm²,

— περιεκτικότητα σε αμυλόζη όχι μικρότερη από 21 %.

2. Οι μέθοδοι ανάλυσης για την επαλήθευση των μορφολογικών και βρωματολογικών χαρακτηριστικών των ποικιλιών ρυζιού περιλαμβάνονται στο παράρτημα I.

Άρθρο 2

1. Για να περιληφθούν οι ποικιλίες του ρυζιού σε αυτές που μπορούν να περιλαμβάνονται στο παράρτημα Β του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3878/87, τα κράτη μέλη υποβάλλουν στην Επιτροπή αίτηση που περιλαμβάνει το όνομα της ποικιλίας και τις αναφορές της εγγραφής στον εθνικό κατάλογο των ποικιλιών των ειδών των γεωργικών φυτών το αργότερο στις 31 Ιουλίου κάθε έτος.

2. Τα κράτη μέλη που έχουν υποβάλει αίτηση σε εφαρμογή της παραγράφου 1 δίνουν σε ένα μόνο από τα εργαστήρια που αναφέρονται στο παράρτημα II και το οποίο θα υποδειχθεί από τις υπηρεσίες της Επιτροπής, το αργότερο στις 31 Δεκεμβρίου κάθε έτους, ένα δείγμα πιστοποιημένου σπόρου προς σπορά στο στάδιο ρυζιού paddy κάθε ποικιλίας η οποία αποτελεί αντικείμενο της αίτησης.

Το δείγμα αυτό βάρους τουλάχιστον 5 kg πρέπει να έχει παραχθεί κατά τη διάρκεια του έτους σε μία από τις περιοχές που αναφέρονται στο παράρτημα Α του κανονισμού (ΕΟΚ)) αριθ. 3878/87.

Άρθρο 3

1. Το επιφορτισμένο με την κατεργασία του ρυζιού εργαστήριο αφού πραγματοποιήσει δοκιμή βλάστησης και την κατεργασία, αποστέλλει τα κωδικοποιημένα δείγματα σε όλα τα εργαστήρια που περιλαμβάνονται στο παράρτημα II και διαβιβάζει στις υπηρεσίες της Επιτροπής σφραγισμένη κοινοποίηση η οποία θα επιτρέψει την αποκωδικοποίηση των δειγμάτων.

2. Το δείγμα που πρέπει να σταλεί στα εργαστήρια για τις αναλύσεις θα αποτελείται από αποφλοιωμένο ρύζι τουλάχιστο 100 gr και απολευκασμένο ρύζι τουλάχιστο 750 gr. Τα δείγματα θα αποτελούνται από ρύζι με ολόκληρους κόκκους με εξαίρεση τους ολόκληρους κρητιδόμορφους κόκκους στα δείγματα του λευκασμένου ρυζιού.

Άρθρο 4

1. Οι υπηρεσίες της Επιτροπής καταρτίζουν τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών με βάση τον αριθμητικό μέσο όρο των αποτελεσμάτων των αναλύσεων που έχουν πραγματοποιηθεί με εξαίρεση τα δύο ακραία αποτελέσματα.

2. Στην περίπτωση που η ίδια ποικιλία αποτελεί αντικείμενο δύο ή περισσοτέρων αιτήσεων, για την κατάρτιση των χαρακτηριστικών της ποικιλίας θα λαμβάνεται υπόψη ο μέσος όρος των αποτελεσμάτων μετά την εφαρμογή της παραγράφου 1.

3. Οι υπηρεσίες της Επιτροπής πληροφορούν τα κράτη μέλη σχετικά με τα αποτελέσματα των αναλύσεων πριν τις 31 Μαρτίου κάθε έτους.

Άρθρο 5

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την τρίτη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

---

[1] ΕΕ αριθ. L 365 της 24. 12. 1987, σ. 3.
[2] ΕΕ αριθ. L 131 της 27. 5. 1988, σ. 2.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 17 Αυγούστου 1988.

Για την Επιτροπή

Frans ANDRIESSEN

Αντιπρόεδρος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Α. ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η μέτρηση των διαστάσεων των κόκκων καθώς και η διαπίστωση της απουσίας εξογκωμάτων και ραβδώσεων πραγματοποιούνται σύμφωνα με την ακόλουθη μέθοδο:

1. Από το αρχικό δείγμα λαμβάνεται δείγμα που να περιέχει μόνο ολόκληρους κόκκους.
2. Εκτελούνται δύο μετρήσεις επί 100 κόκκων η καθεμία και υπολογίζεται ο μέσος όρος.
3. Το αποτέλεσμα δίνεται με προσέγγιση ενός δεκαδικού ψηφίου.

Β. ΒΡΩΜΑΤΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

α) **Πρωτόκολλο προσδιορισμού του κολλώδους του βρασμένου ρυζιού με τη βοήθεια του «Instron Food Tester»**

1. *Αντικείμενο*

Το παρόν πρωτόκολλο περιγράφει μέθοδο εκτίμησης του κολλώδους του βρασμένου ρυζιού με τη βοήθεια του «Instron Food Tester».

2. *Πεδίο εφαρμογής*

Βρασμένο λευκασμένο ρύζι.

3. *Ορισμοί*

Στο πλαίσιο του παρόντος πρωτοκόλλου ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

3.1. Κολλώδες: ικανότητα των κόκκων βρασμένου ρυζιού να συγκολλώνται μεταξύ τους.

3.2. Λευκασμένο ρύζι: ο ορισμός περιέχεται στο παράρτημα Α παράγραφος 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1418/76.

4. *Αρχή*

Μέτρηση του έργου που απαιτείται για να υπερνικηθεί αντίσταση στο διαχωρισμό των δύο επιπέδων χαλύβδινων επιφανειών μεταξύ των οποίων έχουν προηγουμένως συμπιεσθεί, υπό την επίδραση μιας ορισμένης δύναμης και για ορισμένο χρόνο, κόκκοι βρασμένου ρυζιού.

5. *Εξοπλισμός*

5.1. Συσκευή «Instron Food Tester», η οποία λειτουργεί είτε με συμπίεση είτε με εφελκυσμό με σταθερή ταχύτητα 0,5 cm/λεπτό και η οποία φέρει κυψελίδα φορτώσεως με πεδίο μέτρησης από 0 έως 5 kg.

5.2. Έμβολο δυνάμενο να προσαρμοστεί στην κυψελίδα φορτώσεως του «Instron Food Tester» (5.1) και το οποίο φέρει λεία τετράγωνη χαλύβδινη βάση.

5.3. Χαλύβδινη πλάκα με λεία επιφάνεια τοποθετημένη στον άξονα του εμβόλου (5.2) και στερεωμένη στη βάση του «Instron Food Tester».

5.4. Ποτήρια ζέσεως χωρητικότητας 25 ml.

5.5. Ηλεκτρικό θερμαινόμενο υδρόλουτρο το οποίο φέρει σκέπασμα μη ερμητικό και διάτρητη πλάκα πάνω στην οποία μπορούν να τοποθετηθούν ποτήρια ζέσεως (5.4) και κάτω από την οποία υπάρχει νερό μέχρι μια ορισμένη στάθμη ώστε το νερό αυτό να μη ξεχυλίζει κατά το βρασμό και να μη διέρχεται από τις οπές της διάτρητης πλάκας.

5.6. Ζυγοί ακριβείας 0,1 g.

5.7. Γυάλινη ράβδος.

5.8. Ύαλοι ωρολογίου διαμέτρου 6 cm.

5.9. Χρονόμετρο.

5.10. Σπάτουλα.

5.11. Πλαστικά φακελάκια ή άλλοι υποδοχείς όπου μπορούν να τοποθετηθούν 2 g βρασμένου ρυζιού και να διατηρηθούν χωρίς απώλεια υγρασίας.

6. *Τρόπος εργασίας*

6.1. Θέρμανση του υδρόλουτρου

Το υδρόλουτρο (5.5) ρυθμίζεται σε κατάλληλη θερμοκρασία ώστε το νερό που περιέχει να διατηρείται σε κατάσταση δυνατού βρασμού.

6.2. Προετοιμασία για το βρασμό

Για κάθε προσδιορισμό ετοιμάζονται δύο ποτήρια ζέσεως (5.4) τοποθετώντας στο καθένα από αυτά 8 g λευκασμένου ρυζιού (μόνο ολόκληρους κόκκους) ζυγισμένου με ακρίβεια 0,1 g, και 12 ml απεσταγμένου νερού. Το περιεχόμενο των ποτηριών αναδεύεται ελαφρά με τη γυάλινη ράβδο (5.7) και τα ποτήρια σκεπάζονται με υάλους ωρολογίου (5.8).

6.3. Βρασμός

Αφαιρείται το σκέπασμα από το υδρόλουτρο, τοποθετούνται τα ποτήρια πάνω στη διάτρητη πλάκα και το σκέπεσμα επανατοποθετείται αμέσως. Το χρονόμετρο (5.9) τίθεται σε λειτουργία. Μετά από 20 λεπτά η θέρμανση διακόπτεται και η συσκευή αφήνεται σε ηρεμία επί 10 λεπτά. Τα ποτήρια εξάγονται από τη συσκευή βρασμού και τοποθετούνται ανποδογυρισμένα πάνω στην ύαλο ωρολογίου. Αφήνονται να ψηχθούν επί 1 τουλάχιστον ώρα.

6.4. Ρύθμιση με τη βοήθεια του «Instron Food Tester»

Το «Instron Food Tester» ρυθμίζεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, ελέγχοντας ιδίως την απόκριση της κυψελίδας φορτώσεως (τιμές μεταξύ 0 και 640 g) και την ταχύτητα της κίνησης (0,5 cm/λεπτό).

6.5. Μέτρηση με τη βοήθεια του «Instron Food Tester»

Εξάγεται το ρύζι από τα δύο ποτήρια και το ανώτερο και το κατώτερο τμήμα απομακρύνονται με τη βοήθεια της σπάτουλας (5.10). Ετοιμάζονται 8 δείγματα, 4 από κάθε ποτήρι, 2 γραμμαρίων το καθένα, ζυγισμένα με ακρίβεια 0,1 g τοποθετούνται στα φακελάκια (5.11) και διατηρούνται εκεί μέχρι τη στιγμή της μέτρησης. Λαμβάνεται ένα από τα δείγματα και τοποθετείται πάνω στην πλάκα (5.3) στον άξονα του εμβόλου (5.2) κατά τρόπο ώστε οι κόκκοι του ρυζιού να είναι όσο το δυνατό πιο συγκεντρωμένοι χωρίς να συμπιέζονται. Το έμβολο κατέρχεται με σταθερή ταχύτητα 0,5 cm/λεπτό έως ότου η δύναμη συμπίεσης που ασκείται στο ρύζι φθάσει τα 640 g. Η κάθοδος του εμβόλου σταματά και ακολουθεί άνοδος με την ίδια ταχύτητα. Υπολογίζεται το εμβαδόν της επιφανείας που ορίζεται από την καμπύλη που λαμβάνεται τοποθετώντας στον άξονα των τεταγμένων τη δύναμη εφελκυσμού (σε g) και στον άξονα των τετμημένων την απόσταση που έχει διανύσει το έμβολο (σε cm) κατά τη φάση της καταγραφής των θετικών τιμών της δύναμης εφελκυσμού. Το λαμβανόμενο εμβαδόν αντιπροσωπεύει το έργο που έχει παραχθεί εκφρασμένο σε (g × cm).

7. *Επαναληπτικότητα*

Η διαφορά μεταξύ των αποτελεσμάτων που λαμβάνονται από δύο προσδιορισμούς (δύο σειρές 8 μετρήσεων η καθεμία) δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 % της μέσης τιμής.

6) Πρωτόκολλο προσδιορισμού του κολλώδους του βρασμένου ρυζιού με τη βοήθεια του «Instron Food Tester»

1. *Αντικείμενο*

Το παρόν πρωτόκολλο περιγράφει μέθοδο εκτίμησης της συνεκτικότητας του βρασμένου ρυζιού με τη βοήθεια του «Instron Food Tester».

2. *Πεδίο εφαρμογής*

Βρασμένο λευκασμένο ρύζι.

3. *Ορισμοί*

Στο πλαίσιο του παρόντος πρωτοκόλλου ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

3.1. Συνεκτικότητα: αντίσταση στη μάσηση του βρασμένου ρυζιού.

3.2. Λευκασμένο ρύζι: όπως ορίζεται στο παράρτημα 1 παράγραφος 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1418/76.

4. *Αρχή*

Μέτρηση της δύναμης που πρέπει να ασκηθεί για να διέλθει το βρασμένο λευκασμένο ρύζι από τις οπές μιας διάτρητης πλάκας.

5. *Εξοπλισμός*

5.1. Συσκευή «Instron Food Tester», η οποία λειτουργεί με συμπίεση με σταθερή ταχύτητα 10 cm/λεπτό.

5.2. «Ottawa Texture Measuring System cell», μοντέλο των 50 cm^2, τροποποιημένο ενδεχομένως κατά τρόπο ώστε η διατομή να μειωθεί κατά 15 % σε σχέση με την αρχική επιφάνεια, με «perforated plate insert».

5.3. Έμβολο προσαρμοσμένο στη χρησιμοποιούμενη κυψελίδα φορτώσεως του «Instron Food Tester» (5.1).

5.4. Υψηλά ποτήρια ζέσεως χωρητικότητας 100 ml.

5.5. Ηλεκτρικό θερμαινόμενο υδρόλουτρο το οποίο φέρει σκέπασμα μη ερμητικό και διάτρητη πλάκα πάνω στην οποία μπορούν να τοποθετηθούν ποτήρια ζέσεως (5.4) και κάτω από την οποία υπάρχει νερό μέχρι μια ορισμένη στάθμη ώστε το νερό αυτό να μη ξεχυλίζει κατά το βρασμό και να μη διέρχεται από τις οπές της διάτρητης πλάκας.

5.6. Ζυγός ακριβείας 0,1 g.

5.7. Γυάλινη ράβδος.

5.8. Ύαλοι ωρολογίου διαμέτρου 6 cm.

5.9. Χρονόμετρο.

5.10. Σπάτουλα.

5.11. Πλαστικά φακελάκια ή άλλοι υποδοχείς όπου μπορούν να τοποθετηθούν 17 g βρασμένου ρυζιού και να διατηρηθούν χωρίς απώλεια υγρασίας.

6. *Τρόπος εργασίας*

6.1. Θέρμανση του υδρόλουτρου

Το υδρόλουτρο (5.5) ρυθμίζεται σε κατάλληλη θερμοκρασία ώστε το νερό που περιέχει να διατηρείται σε κατάσταση δυνατού βρασμού.

6.2. Προετοιμασία για το βρασμό

Για κάθε προσδιορισμό ετοιμάζονται δύο ποτήρια ζέσεως (5.4) τοποθετώντας στο καθένα από αυτά 20 g λευκασμένου ρυζιού (μόνο ολόκληρους κόκκους) ζυγισμένου με ακρίβεια 0,1 g, και 38 ml απεσταγμένου νερού. Το περιεχόμενο των ποτηριών αναδεύεται ελαφρά με τη γυάλινη ράβδο (5.7) και τα ποτήρια σκεπάζονται με υάλους ωρολογίου (5.8).

6.3. Βρασμός

Από τη συσκευή βρασμού αφαιρείται το σκέπασμα, τοποθετούνται τα ποτήρια πάνω στη διάτρητη πλάκα και το σκέπεσμα επανατοποθετείται αμέσως. Το χρονόμετρο (5.9) τίθεται σε λειτουργία. Μετά από 20 λεπτά η θέρμανση διακόπτεται και η συσκευή αφήνεται σε ηρεμία επί 10 λεπτά. Τα ποτήρια εξάγονται από τη συσκευή βρασμού και τοποθετούνται αναποδογυρισμένα πάνω στην ύαλο ωρολογίου. Αφήνονται να ψυχθούν σε θερμοκρασία δωματίου.

6.4. Ρύθμιση του «Instron Food Tester»

Το «Instron Food Tester» ρυθμίζεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, ελέγχοντας ιδίως την πιστότητα των τιμών (μεταξύ 5 και 10 kg) και την ταχύτητα της κίνησης (10 cm/λεπτό).

6.5. Μέτρηση με τη βοήθεια του «Instron Food Tester»

Το βρασμένο ρύζι εξάγεται από τα ποτήρια και ετοιμάζονται 6 δείγματα, τρία για κάθε ποτήρι, των 17 γραμμαρίων το καθένα, ζυγισμένα με ακρίβεια 0,1 g. Τα δείγματα αυτά τοποθετούνται στα φακελάκια (5.11) και διατηρούνται εκεί μέχρι τη στιγμή της μέτρησης. Λαμβάνεται ένα δείγμα και τοποθετείται στην κυψελίδα «Ottawa» (5.2). Το έμβολο (5.3) κατέρχεται με ταχύτητα 10 cm/λεπτό ενώ ταυτόχρονα καταγράφεται συνεχώς η δύναμη που απαιτείται προκειμένου να διέλθει το βρασμένο ρύζι από τις οπές της διάτρητης πλάκας (εξώθηση). Η συνεκτικότητα του δείγματος θεωρείται ότι ισούται με τη δύναμη (σε kg) που εκφράζεται από τη μέση τιμή του πλατώ της καμπύλης εξωθήσεως.

7. *Επαναληπτικότητα*

Η διαφορά μεταξύ των αποτελεσμάτων που λαμβάνονται από δύο προσδιορισμούς (δύο σειρές 8 μετρήσεων η καθεμία) δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10 % της μέσης τιμής.

γ) **Περιεκτικότητα σε αμυλόζη**

Σύμφωνα με το πρότυπο ISO αριθ. 6647.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ

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)