REGLAMENTO (CEE) Nº 2580/88 DE LA COMISIÓN

de 17 de agosto de 1988

por el que se establecen las normas para la modificación de la lista de determinadas variedades de arroz establecidas en el Anexo B del Reglamento (CEE) nº 3878/87

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 3878/87 del Consejo, de 18 de diciembre de 1987, relativo a la ayuda a la producción para determinadas variedades de arroz [1], cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1424/88 [2], y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3878/87 establece las características morfológicas a las que deberán ajustarse las variedades de arroz para poder beneficiarse de la ayuda a la producción, y que el apartado 2 del mismo artículo establece que, a partir de la campaña 1988/89, dichas variedades deberán ajustarse además a unas características bromatológicas, en particular por lo que se refiere a su viscosidad, consistencia y contenido en amilosis;

Considerando que es conveniente fijar los valores relativos a las características bromatológicas al nivel de los valores comprobables en las variedades importadas de las zonas tradicionales de producción de las variedades « indica »;

Considerando que resulta oportuno fijar los métodos de análisis para determinar las características morfológicas y bromatológicas;

Considerando que la modificación de la lista de determinadas variedades establecidas en el Anexo B del Reglamento (CEE) nº 3878/87 debe seguir un procedimiento de verificación de cadencia anual, que establezca un muestreo para permitir los análisis necesarios de las variedades;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de los cereales,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. A partir de la campaña 1988/89 sólo podrán figurar en el Anexo B del Reglamento (CEE) nº 3878/87 las variedades de arroz que respondan a las características morfológicas que se establecen en el apartado 1 del artículo 2 de dicho Reglamento, así como a las características bromatológicas siguientes:

— viscosidad no superior a 2,50 gcm,

— consistencia no inferior a 0,85 kg/cm^2,

— contenido en amilosis no inferior al 21 %.

2. Los métodos de análisis para verificar las características morfológicas y bromatológicas de las variedades de arroz se recogen en el Anexo I.

Artículo 2

1. Con vistas a la inclusión de las variedades de arroz que pueden figurar en el Anexo B del Reglamento (CEE) nº 3878/87, los Estados miembros presentarán a la Comisión, a más tardar el 31 de julio de cada año, una solicitud en la que se indicará el nombre de la variedad y las referencias de la inscripción en el catálogo nacional de variedades de las especies de las plantas agrícolas.

2. A más tardar el 31 de diciembre de cada año, los Estados miembros que hayan presentado una solicitud, en aplicación de los dispuesto en el apartado 1, suministrarán a uno solo de los laboratorios que figuran en el Anexo II y que indicarán los servicios de la Comisión, una muestra de simiente certificada en la fase de arroz cáscara de cada variedad que haya sido objeto de la solicitud.

Dicha muestra, de por lo menos 5 kilogramos deberá haber sido producida en el transcurso del año en una de las zonas que figuran en el Anexo A del Reglamento (CEE) nº 3878/87.

Artículo 3

1. El laboratorio encargado del tratamiento mecánico del arroz, después de haber efectuado una prueba de germinabilidad y dicho tratamiento mecánico, enviará las muestras codificadas a todos los laboratorios que figuran en el Anexo II y remitirá a los servicios de la Comisión una comunicación sellada que permita la decodificación de las muestras.

2. La muestra que debe enviarse a los laboratorios para los análisis estará constituida por 100 gramos, como mínimo, de arroz descascarillado y por 750 gramos, como mínimo, de arroz blanco. Las muestras estarán constituidas por arroz de granos enteros, con exclusión de los granos enteros yesosos en las muestras de arroz blanco.

Artículo 4

1. Los servicios de la Comisión establecerán las características de las variedades en función de la media aritmética de los resultados de los análisis efectuados, excluyendo los dos resultados extremos.

2. En caso de que la misma variedad haya sido objeto de dos o más solicitudes, para establecer las características de la variedad se tomará en consideración la media de los resultados, previa aplicación de lo dispuesto en el apartado 1.

3. Los servicios de la Comisión informarán a los Estados miembros de los resultados de los análisis antes del 31 de marzo de cada año.

Artículo 5

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas.*

[1] DO nº L 365 de 24. 12. 1987, p. 3.
[2] DO nº L 131 de 27. 5. 1988, p. 2.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 17 de agosto de 1988.

Por la Comisión
Frans ANDRIESSEN
Vicepresidente

ANEXO I

MÉTODOS DE ANÁLISIS

A. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

La medición de los granos, así como la comprobación de que carecen de perlas y de estrías, se efectuarán de acuerdo con el método siguiente :

1. Seleccionar una muestra de la muestra para operar con granos enteros ;
2. Efectuar dos mediciones de 100 granos cada una y establecer la media ;
3. Determinar el resultado, redondeado en un decimal.

B. CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS

a) Protocolo para determinar la viscosidad del arroz cocido por medio del Instron Food Tester

1. *Finalidad*

   El presente protocolo describe un método de evaluación de la viscosidad del arroz cocido por medio del Instron Food Tester.

2. *Campo de aplicación*

   Arroz blanco cocido.

3. *Definiciones*

   En el marco del presente protocolo serán aplicables las siguientes definiciones :

   3.1. Viscosidad : aptitud del arroz cocido para pegarse.

   3.2. Arroz blanco : definición que figura en la letra d) del apartado 1 del Anexo A del Reglamento (CEE) nº 1418/76.

4. *Principio*

   Medida del trabajo que debe realizarse para vencer la resistencia a la separación de las dos superficies planas de acero entre las cuales se hayan comprimido previamente, según una fuerza y durante un tiempo determinados, los granos de arroz cocido.

5. *Material*

   5.1. Instron Food Tester que funcione bien por compresión, bien por tracción, a una velocidad constante de 0,5 cm/minuto y provisto de una célula de carga con campo de medida de 0 a 5 kilogramos.

   5.2. Émbolo adaptable a la célula de carga del Instron Food Tester (5.1), provisto de una base cuadrada de acero liso.

   5.3. Placa de acero de superficie lisa, colocada en el eje del émbolo (5.2) y solidaria con la base del Instron Food Tester.

   5.4. Copas aforadas de una capacidad de 25 mililitros.

   5.5. Baño calefactor eléctrico, provisto de una tapadera no hermética y de una placa perforada sobre la cual puedan colocarse las copas (5.4) y debajo de la cual el agua llegará a un nivel tal que no pueda desbordarse durante la ebullición a través de la placa perforada anteriormente citada.

   5.6. Balanza de una precisión de 0,1 gramos.

   5.7. Varilla de vidrio.

   5.8. Vidrios de reloj de 6 centímetros de diámetro.

   5.9. Cronómetro.

   5.10. Espátula.

   5.11. Sacos de plástico u otros recipientes que puedan contener dos gramos de arroz cocido y evitar su deshidratación.

6. *Método*

   6.1. Calefacción del baño

   Regular el sistema de calefacción del baño (5.5) de modo que el agua que contenga se mantenga en ebullición constante.

   6.2. Preparación para la cocción

   Cualquiera que sea la característica que se quiera analizar, preparar dos copas aforadas (5.4) introduciendo en cada una de ellas 8 gramos de arroz blanco (sólo granos enteros), pesados con una precisión de 0,1 gramos y 12 mililitros de agua destilada. Agitar suavemente con la varilla de vidrio (5.7) y cubrir las copas aforadas con un vidrio de reloj (5.8).

6.3. Cocción

Retirar la tapa del recipiente de cocción, poner los vidrios sobre la placa perforada y volver a colocar rápidamente la tapa. Poner en marcha el cronómetro (5.9). Al cabo de 20 minutos, suprimir la fuente de calor y no tocar nada durante 10 minutos. Quitar las copas aforadas del recipiente de cocción y ponerlas boca abajo sobre el vidrio de reloj. Dejar enfriar durante una hora por lo menos.

6.4. Regulación del Instron Food Tester

Regular el Instron Food Tester (5.1) según las indicaciones del fabricante, verificando en particular la respuesta de la célula de carga (valores comprendidos entre 0 y 640 gramos) y la velocidad de movimiento (0,5 cm/minuto).

6.5. Medición por medio del Instron Food Tester

Extraer de cada copa el arroz cocido y quitar las partes superiores e inferiores con la espátula (5.10). Preparar ocho muestras de dos gramos cada una, cuatro por cada copa, pesadas con una precisión de 0,1 gramos y conservarlas en los sacos (5.11) hasta el momento de la medición. Colocar una muestra sobre la placa de vidrio (5.3) en el eje del émbolo (5.2), amontonándola todo lo posible pero sin comprimirla. Hacer bajar el émbolo a la velocidad constante de 0,5 cm/minuto hasta registrar una fuerza de compresión sobre el arroz de 640 gramos. Detener el movimiento del émbolo y hacerlo subir de nuevo a la misma velocidad. Calcular la superficie delimitada por la curva definida en el eje de ordenadas por la fuerza de tracción (en gramos) y en el eje de abscisas por la distancia recorrida por el émbolo (en cm) durante la fase de registro de los valores positivos de la fuerza de tracción. La superficie obtenida representa el trabajo efectuado expresado en g × cm.

7. *Repetibilidad*

La diferencia entre los resultados de dos análisis (2 series de 8 mediciones) no debe exceder del 15 % de su valor medio.

b) **Protocolo para determinar la consistencia del arroz cocido por medio del Instron Food Tester**

1. *Asunto*

El presente protocolo indica un método de evaluación de la consistencia del arroz cocido por medio del Instron Food Tester.

2. *Campo de aplicación*

Arroz blanco cocido.

3. *Definiciones*

En el marco del presente protocolo serán aplicables las siguientes definiciones :

3.1. Consistencia : resistencia a la masticación del arroz cocido.

3.2. Arroz blanco : tal como se define en la letra d) del apartado 1 del Anexo I del Reglamento (CEE) nº 1418/76.

4. *Principio*

Medida de fuerza que debe ejercerse para proceder a la extrusión de arroz blanco cocido a través de una placa perforada.

5. *Material*

5.1. Instron Food Tester, que funcione por compresión a la velocidad constante de 10 cm/m.

5.2. Ottawa Texture Measuring System cell, modelo de 50 cm^2, modificado, en su caso, de modo que se reduzca su sección en un 15 % de la superficie original, con « perforated plate insert ».

5.3. Émbolo adaptado a la célula de carga utilizada por el Instron Food Tester (5.1).

5.4. Copas aforadas de una capacidad de 100 mililitros, altas.

5.5. Baño calefactor eléctrico, provisto de una tapa no hermética y de una placa perforada sobre la que puedan colocarse las copas aforadas (5.4) y debajo de la cual el agua alcance un nivel tal que no pueda desbordarse durante la ebullición a través de la citada placa perforada.

5.6. Balanza de una precisión de 0,1 gramos.

5.7. Varilla de vidrio.

5.8. Vidrios de reloj de 6 cm de diámetro.

5.9. Cronómetro.

5.10. Espátula.

5.11. Sacos de plástico u otros recipientes que puedan contener 17 gramos de arroz cocido y evitar su deshidratación.

6. *Método*

6.1. Regulación de la temperatura del baño

Regular la temperatura del baño (5.5) de modo que el agua que contenga se mantenga en ebullición constante.

6.2. Preparación para la cocción

Cualquiera que sea el análisis que se quiera efectuar, preparar dos copas aforadas (5.4) introduciendo en cada una de ellas 20 gramos de arroz blanco (únicamente granos enteros), pesados con una precisión de 0,1 gramos y 38 mililitros de agua destilada. Agitar suavemente con la varilla (5.7) y tapar las copas con vidrios de reloj (5.8).

6.3. Cocción

Retirar la tapa del baño, poner las copas aforadas sobre la placa perforada y volver a colocar rápidamente la tapa. Poner en marcha el cronómetro (5.9). Al cabo de 20 minutos, apagar la fuente de calor y no tocar nada durante 10 minutos. Quitar las copas del baño y volverlas a colocar boca abajo sobre el vidrio de reloj. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

6.4. Regulación del Instron Food Tester

Regular el Instron Food Tester (5.1) según las indicaciones del fabricante, verificando en particular el ajuste de los valores (entre 5 y 10 kg) y la velocidad de movimiento (10 cm/minuto).

6.5. Medición con ayuda del Instron Food Tester

Extraer el arroz cocido y preparar 6 muestras de 17 gramos cada una, tres para cada una de las dos copas aforadas, pesadas con una precisión de 0,1 gramos y volverlas a colocar en los sacos (5.11) hasta el momento de la medición. Colocar una muestra en la célula Ottawa (5.2) y hacer bajar el émbolo (5.3) a la velocidad de 10 cm/minuto, registrando de un modo continuo la fuerza necesaria para proceder a la extrusión de la muestra de arroz cocido.

La consistencia de la muestra debe ser igual a la fuerza (en kg) expresada por el valor medio de la meseta de la curva de extrusión.

7. *Repetibilidad*

La diferencia entre los resultados de ambos análisis (seis mediciones en cada caso) no deberá exceder del 10 % de su valor medio.

c) **Contenido en amilosa**

Según la norma ISO nº 6647.

ANEXO II

LISTA DE LABORATORIOS

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)