388R2580

Nr L 230/8 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* 19.8.88

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 2580/88

av den 17 augusti 1988

om bestämmelser för ändring av listan över rissorter i bilaga B till förordning (EEG) nr 3878/87

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 3878/87 av den 18 december 1987 om produktionsstöd för vissa rissorter[1], senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1424/88[2], särskilt artikel 2.3 i denna, och

med beaktande av följande:

I artikel 2.1 i förordning (EEG) nr 3878/87 fastställs vilka morfologiska kännetecken rissorterna skall ha för att berättiga till produktionsstöd. I punkt 2 i samma artikel föreskrivs att från och med regleringsåret 1988/89 skall ingen sort berättiga till produktionsstöd som inte också har vissa kvalitativa kännetecken med avseende på klibbighet, konsistens och amylosinnehåll.

Dessa kvalitativa kännetecken bör motsvara de egenskaper som konstateras för sorter som importeras från områden där indicaris traditionellt odlas.

De analysmetoder som skall användas när dessa morfologiska och kvalitativa kännetecknen fastställs, bör närmare anges.

Förfarandet vid ändring av den sortlista som anges i bilaga B till förordning (EEG) nr 3878/87 bör inbegripa årliga kontroller som omfattar provtagning som gör det möjligt att genomföra de nödvändiga sortanalyserna.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för spannmål.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

1. Från och med regleringsåret 1988/89 skall endast de rissorter förtecknas i bilaga B till förordning (EEG) nr 3878/87 som har de morfologiska kännetecken som anges i artikel 2.1 i förordningen och följande kvalitativa kännetecken:

— En klibbighet på högst 2,50 gcm.

— En konsistens på minst 0,85 kg/cm².

— Ett amylosinnehåll på minst 21 %.

2. Metoderna för kontroll av rissorternas morfologiska kännetecken och kvalitativa kännetecken anges i bilaga 1.

Artikel 2

1. De medlemsstater som vill få en rissort som berättigar till stöd införd i bilaga B till förordning (EEG) nr 3878/87, skall senast den 31 juli varje år till kommissionen överlämna en ansökan där sortens namn anges samt dess inskrivningsreferenser i den nationella sortlistan över jordbruksgrödor.

2. När en medlemsstat har inlämnat en ansökan enligt bestämmelserna i punkt 1, skall den till ett av de laboratorier som förtecknas i bilaga 2, översända ett prov med certifierat paddyris för utsäde av varje berörd sort. Kommissionens enheter skall senast den 31 december varje år anvisa vilket laboratorium som skall ta emot provet.

Provet skall omfatta minst 5 kg och skall ha producerats under samma år i något av de områden som förtecknas i bilaga A till förordning (EEG) nr 3878/87.

Artikel 3

1. Det laboratorium som ansvarar för bearbetningen av riset, skall efter att ha genomfört grobarhetsprov och bearbetat riset, översända prover märkta med en kod till samtliga laboratorier som förtecknas i bilaga 2 samt översända ett förseglat meddelande som möjliggör avkodning av proverna till kommissionens tjänstemän.

(1) EGT nr L 365, 24.12.1987, s. 3.
(2) EGT nr L 131, 27.5.1988, s. 2.

2. Varje prov som sänds in till laboratorierna för analys skall bestå av minst 100 g råris och minst 750 g helt slipat ris. Proven skall endast bestå av hela riskorn, dock skall hela men kritaktiga korn avlägsnas från prov av helt slipat ris.

Artikel 4

1. Kommissionens personal skall bestämma de aktuella sorternas kännetecken på grundval av det aritmetiska medelvärdet av analysresultaten, sedan det högsta och det lägsta värdet uteslutits.

2. Om en och samma sort är föremål för två eller flera ansökningar, skall dess kännetecken bestämmas som medelvärdet av provresultaten enligt punkt 1.

3. Kommissionens tjänstemän skall före den 31 mars varje år meddela medlemsstaterna om analysresultaten.

Artikel 5

Denna förordning träder i kraft den tredje dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 17 augusti 1988.

På kommissionens vägnar

Frans ANDRIESSEN

Vice ordförande

BILAGA 1

ANALYSMETODER

A. MORFOLOGISKA KÄNNETECKEN

Följande metod skall användas för att mäta riskornen och kontrollera att det inte förekommer pärlor och strimmor:

1. Ett antal hela korn tas ur provet.

2. Två mätningar genomförs om vardera 100 korn och genomsnittet beräknas.

3. Resultatet avrundas till en decimal.

B. KVALITATIVA KÄNNETECKEN

a) Standardiserad metod för att med hjälp av "Instron Food Tester" bestämma risets klibbighet efter kokning

1. *Syfte*

Denna metod får användas för att fastställa risets klibbighet efter kokning, med hjälp av "Instron Food Tester".

2. *Användningsområde*

Kokt helt slipat ris.

3. *Definitioner*

Följande definitioner gäller när denna metod används:

3.1. Klibbighet: de kokta riskornens benägenhet att klibba ihop.

3.2. Helt slipat ris: enligt definitionen i punkt 1 d i bilaga A till förordning (EEG) nr 1418/76.

4. *Princip*

Mätning av det arbete som krävs för att dra isär två plana stålytor mellan vilka några kokta riskorn tryckts samman med en viss kraft under en viss tid.

5. *Utrustning*

5.1. "Instron Food Tester", som verkar vid tryck eller drag med en konstant hastighet på 0,5 cm/min, och som är försedd med en mätbehållare med ett mätområde på 0 till 5 kg.

5.2. En kolv som kan anpassas till mätbehållaren på Instron Food Tester (5.1), utrustad med en kvadratisk stålplatta med slät yta.

5.3. En stålplatta med slät yta placerad under kolven i dess längdriktning (5.2) och fast förankrad i botten av "Instron Food Tester".

5.4. 25 ml bägare.

5.5. Elektriskt vattenbad försett med ett icke lufttätt lock och en perforerad platta på vilken bägarna placeras (5.4). Vattennivån i kärlet får inte vara så hög att den vid kokning stiger över den perforerade plattan.

5.6. Våg, med en noggrannhet på 0,1 g.

5.7. Glasstav.

5.8. Urglas med en diameter om 6 cm.

5.9. Tidtagarur.

5.10. Spatel.

5.11. Plastpåsar eller andra behållare som rymmer 2 g kokt ris och som förhindrar att detta torkar ut.

6. *Tillvägagångssätt*

6.1. Uppvärmning av vattenbadet

Reglera vattenbadets temperatur (5.5) så att vattnet hålls i kraftig kokning.

6.2. Förberedelse för kokning

För varje bestämning: förbered två bägare (5.4) genom att i var och en av dem hälla 8 g helt slipat ris (endast hela korn), uppvägt med en noggrannhet på 0,1 g, och 12 ml destillerat vatten. Rör om försiktigt med glasstaven (5.7), täck över bägarna med urglasen (5.8).

6.3. Kokning

Ta av locket från kokkärlet, placera bägarna på den perforerade plattan och lägg tillbaka locket. Sätt igång tidtagaruret (5.9). Stäng av värmen efter 20 min och låt allting stå i 10 min. Ta upp bägarna ur kokkärlet och vänd dem uppochner på urglasen. Låt svalna under minst en timme.

6.4. Justering av "Instron Food Tester"

Justera "Instron Food Tester" (5.1) enligt tillverkarens instruktioner och kontrollera att mätbehållarens känslighet är 0-640 g och att hastigheten är 0,5 cm/min.

6.5. Mätning med hjälp av "Instron Food Tester"

Ta det kokta riset ur var och en av bägarna och avlägsna med hjälp av spateln (5.10) det översta och understa lagret. Förbered 8 prover om vardera 2 g, fyra från varje bägare, uppvägda med en noggrannhet på 0,1 g, förvarade i plastpåsar (5.11) tills de skall mätas. Placera ett prov på stålplattan (5.3) i längdriktningen i förhållande till kolven (5.2) och packa riset så tätt som möjligt utan tryck. Sänk kolven med en konstant hastighet på 0,5 cm/min, till dess att trycket på riset motsvarar 640 g. Stanna kolven och låt den stå i 10 min, höj den sedan med samma hastighet. Beräkna arean under en kurva med dragkraften i g längs x-axeln och den sträcka i cm som kolven rört sig under den tid som en positiv dragkraft registreras, längs y-axeln. Arean representerar den utförda insatsen i g × cm.

7. *Reproducerbarhet*

Skillnaden mellan resultaten av två bestämningar (två serier om åtta mätningar) får inte överstiga 15 % av medelvärdet.

b) Standardiserad metod för att med hjälp av "Instron Food Tester" bestämma av risets konsistens efter kokning

1. *Syfte*

Denna metod får användas för att bestämma risets konsistens efter kokning, med hjälp av "Instron Food Tester".

2. *Användningsområde*

Kokt helt slipat ris.

3. *Definitioner*

Följande definitioner gäller när denna metod används:

3.1. Konsistens: det kokta risets tuggmotstånd.

3.2. Helt slipat ris: enligt definitionen i punkt 1 d i bilaga A till förordning (EEG) nr 1418/76.

4. *Princip*

Mätning av det arbete som krävs för att pressa kokt helt slipat ris genom en perforerad platta.

5. *Utrustning*

5.1. "Instron Food Tester", som verkar vid tryck med en konstant hastighet på 10 cm/min.

5.2. "Ottawa texture measuring system cell", modell 50 cm^2, vid behov modifierad så att tvärsektionens area reduceras till 15 % av den ursprungliga arean, med en perforerad plattinsats.

5.3. En kolv som kan anpassas till mätbehållaren på "Instron Food Tester" (5.1).

5.4. Höga 100 ml bägare.

5.5. Elektriskt vattenbad försett med ett icke lufttätt lock och en perforerad platta på vilken bägarna placeras (5.4). Vattennivån i kärlet får inte vara så hög att den vid kokning stiger över den perforerade plattan.

5.6. Våg, med en noggrannhet på 0,1 g.

5.7. Glasstav.

5.8. Urglas med en diameter på 6 cm.

5.9. Tidtagarur.

5.10. Spatel.

5.11. Plastpåsar eller andra behållare som rymmer 17 g kokt ris och som förhindrar att detta torkar ut.

6. *Tillvägagångssätt*

6.1. Uppvärmning av vattenbadet

Reglera vattenbadets temperatur (5.5) så att vattnet hålls i kraftig kokning.

6.2. Förberedelse för kokning

För varje bestämning: förbered två bägare (5.4) genom att i var och en av dem hälla 20 g helt slipat ris (endast hela korn), uppvägt med en noggrannhet på 0,1 g, och 38 ml destillerat vatten. Rör om försiktigt med glasstaven (5.7), täck över bägarna med urglas (5.8).

6.3. Kokning

Ta av locket från vattenbadet, placera bägarna på den perforerade plattan och lägg tillbaka locket. Sätt på tidtagaruret (5.9). Stäng av värmen efter 20 min och låt allting stå i 10 min. Ta upp bägarna ur kokkärlet och vänd dem uppochner på urglasen. Låt svalna till rumstemperatur.

6.4. Justering av "Instron Food Tester"

Justera "Instron Food Tester" enligt tillverkarens instruktioner och kontrollera att mätbehållarens känslighet är 5-10 kg och att hastigheten är 10 cm/min.

6.5. Mätning med hjälp av "Instron Food Tester"

Ta det kokta riset ur varje bägare och förbered sex prover om vardera 17 g, tre från varje bägare, uppvägda med en noggrannhet på 0,1 g, förvarade i plastpåsar (5.11) tills de skall mätas. Placera ett prov i Ottawabehållaren (5.2), sänk kolven (5.3) med en konstant hastighet på 10 cm/min och registrera kontinuerligt det arbete som krävs för att pressa igenom provet av kokt ris. Provets konsistens anses vara lika med den kraft (i kg) som uttrycks som medelvärdet av pressningskurvans maximinivå.

7. *Reproducerbarhet*

Skillnaden mellan resultaten av två bestämningar (om sex mätningar vardera) får inte överstiga 10 % av deras medelvärde.

c) **Amylosinnehåll**

Bestäms enligt ISO-standard 6647.

BILAGA 2

LISTA ÖVER LABORATORIER

1. INSTITUUT VOOR GRAAN, MEEL EN BROOD TNO
   Lawickse Allee 15
   6701 AN WAGENINGEN (Nederland)

2. IRAT-INTRA DE TECHNOLOGIE DES CÉRÉALES ENSAM
   9, place Viala
   MONTPELLIER (France)

3. INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECHNOLOGÍA LOS ALIMENTOS
   C/Jaime Roig 11
   VALENCIA (España)

4. ENTE NAZIONALE RISI - CENTRO DI RICHERCHE SUL RISO
   MORTARA (Italia)

5. INSTITUTO DE QUALIDADE ALIMENTAR (IQA)
   Rua Castilho N° 36 - R/C
   LISBOA (Portugal)

6. FLOUR MILLING AND BAKING RESEARCH ASSOCIATION
   Chorleywood
   Rickmansworth
   HERTFORDSHIRE (United Kingdom)