388R2580

N:o L 230/8 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* 19.8.88

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 2580/88,

annettu 17 päivänä elokuuta 1988,

asetuksen (ETY) N:o 3878/87 liitteessä B määrättyjen tiettyjen riisilajikkeiden luettelon muuttamista koskevista säännöistä

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon tiettyjen riisilajikkeiden tuotantotuesta 18 päivänä joulukuuta 1987 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 3878/87(1), sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1424/88(2), ja erityisesti sen 2 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo, että

asetuksen (ETY) N:o 3878/87 2 artiklan 1 kohdassa vahvistetaan morfologiset ominaisuudet, joita riisilajikkeiden on vastattava voidakseen saada tuotantotukea; saman artiklan 2 kohdassa vahvistetaan, että markkinointivuodesta 1988/1989 alkaen näiden lajikkeiden on lisäksi vastattava elintarviketeknisiä ominaisuuksia, erityisesti liimamaisuudeltaan, konsistenssiltaan ja amyloosipitoisuudeltaan,

elintarviketeknisiin ominaisuuksiin liittyvät arvot olisi vahvistettava indica-lajikkeiden perinteisiltä tuotantoalueilta tuoduille lajikkeille todettujen arvojen tasolle,

on suotavaa vahvistaa määritysmenetelmät morfologisten ja elintarviketeknisten ominaisuuksien määrittämiseksi,

asetuksen (ETY) N:o 3878/87 liitteessä B määrättyjen tiettyjen lajikkeiden luettelon muuttamiseen on liityttävä vuosittainen tarkastusmenettely, johon sisältyy näytteiden ottaminen tarvittavien lajikemääritysten mahdollistamiseksi, ja

tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat viljan hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

1 Markkinointivuodesta 1988/1989 alkaen asetuksen (ETY) N:o 3878/87 liitteessä B voi olla ainoastaan riisilajikkeita, jotka vastaavat kyseisen asetuksen 2 artiklan 1 kohdassa vahvistettuja morfologisia ominaisuuksia sekä seuraavia elintarviketeknisiä ominaisuuksia:

— liimamaisuus korkeintaan 2,50 gcm,

— konsistenssi vähintään 0,85 kg/cm^2,

— amyloosipitoisuus vähintään 21 prosenttia.

2 Määritysmenetelmät riisilajikkeiden morfologisten ja elintarviketeknisten ominaisuuksien tutkimiseksi annetaan liitteessä I.

2 artikla

1 Jäsenvaltioiden, jotka toivovat, että asetuksen (ETY) N:o 3878/87 liitteeseen B lisätään siihen kelpaavia riisilajikkeita, on esitettävä viimeistään kunkin vuoden heinäkuun 31 päivänä komissiolle hakemus, johon on merkitty lajikkeen nimi ja viite viljelykasvien kansallisessa lajikeluettelossa.

2 Jäsenvaltioiden, jotka ovat esittäneet hakemuksen 1 kohdan mukaisesti, on toimitettava yhdelle liitteessä II olevista laboratorioista, jonka komissio on valinnut viimeistään kunkin vuoden joulukuun 31 päivänä, paddy- eli raakariisiä olevien varmennettujen siementen näyte jokaisesta lajikkeesta, josta on tehty hakemus.

Tällaisen näytteen on oltava vähintään 5 kilogramman painoinen ja se on oltava tuotettu kyseisen vuoden aikana yhdellä asetuksen (ETY) N:o 3878/87 liitteessä A olevalla alueella.

3 artikla

1 Riisin jalostuksesta vastaavaan laboratorioon on lähetettävä, suoritettuaan itävyyskokeen ja jalostettuaan riisin, koodatut näytteet kaikkiin liitteessä II oleviin laboratorioihin ja toimitettava komissiolle sinetöity tiedonanto, jonka avulla näytteiden koodit voidaan tulkita.

(1) EYVL N:o L 365, 24.12.1987, s. 3
(2) EYVL N:o L 131, 27.5.1988, s. 2

2 Määritystä varten laboratorioihin toimitettava näyte koostuu vähintään 100 grammasta esikuorittua riisiä ja vähintään 750 grammasta kokonaan hiottua riisiä. Näytteiden on koostuttava kokonaisista riisinjyvistä; kokonaan hiotun riisin näytteistä on poistettava kokonaiset, liitumaiset jyvät.

4 artikla

1 Komissio vahvistaa lajikkeiden ominaisuudet suoritettujen määritysten tulosten aritmeettisen keskiarvon perusteella niin, että äärimmäiset tulokset on suljettu pois.

2 Jos samasta lajikkeesta on tehty kaksi hakemusta tai useampia, lajikkeen ominaisuuksien vahvistamiseksi otetaan huomioon tulosten keskiarvo sen jälkeen kun on sovellettu 1 kohtaa.

3 Komissio antaa jäsenvaltioille tiedon määritysten tuloksista ennen kunkin vuoden maaliskuun 31 päivää.

5 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kolmantena päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä.*

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 17 päivänä elokuuta 1988.

Komission puolesta

Frans ANDRIESSEN

Varapuheenjohtaja

LIITE I

MÄÄRITYSMENETELMÄT

A. MORFOLOGISET OMINAISUUDET

Jyvät mitataan sekä helmettömyys ja juovattomuus todetaan seuraavaa menettelyä noudattaen:

1) lajitellaan näyte siten, että mittaus voi tapahtua kokonaisista jyvistä;

2) suoritetaan kaksi mittausta, joissa molemmissa on 100 jyvää, ja lasketaan keskiarvo;

3) määritetään tulos yhden desimaalin tarkkuudella pyöristettynä.

B. ELINTARVIKETEKNISET OMINAISUUDET

a) **Keitetyn riisin liimamaisuuden määritysmenetelmä "Instron Food Testerin" avulla**

1 *Tavoite*

Tällä menetelmällä arvioidaan keitetyn riisin liimamaisuutta "Instron Food Testerin" avulla.

2 *Soveltamisala*

Keitetty kokonaan hiottu riisi.

3 *Määritelmät*

Tässä menetelmässä sovelletaan seuraavia määritelmiä:

3.1 Liimamaisuus: keitetyn riisin taipumus liimautua.

3.2 Kokonaan hiottu riisi: asetuksen (ETY) N:o 1418/76 liitteen A 1 kohdan d alakohdassa oleva määritelmä.

4 *Periaate*

Sen voiman mittaaminen, joka tarvitaan vastuksen voittamiseksi erotettaessa toisistaan kaksi tasaista teräspintaa, joiden väliin on etukäteen puristettu keitettyjä riisinjyviä määrätyllä voimalla määrätyn ajan.

5 *Välineistö*

5.1 "Instron Food Tester", joka toimii joko puristuksella tai vedolla tasaisella nopeudella, joka on 0,5 cm/min, ja jossa on kenno, jonka mittausalue on 0–5 kilogrammaa.

5.2 "Instron Food Testerin" (5.1) kennoon sopiva mäntä, jossa on nelikulmainen tasainen teräspohja.

5.3 Pinnaltaan tasainen teräslevy, joka on sijoitettu männän (5.2) akselin suuntaisesti ja kiinteästi "Instron Food Testerin" pohjaan.

5.4 25 ml:n vetoisia dekantterilaseja.

5.5 Sähkökäyttöinen vesihaude, jonka kansi ei ole ilmatiivis ja jossa on rei'itetty levy, johon dekantterilasit (5.4) voidaan sijoittaa, ja jonka alapuolella on vettä sellaisella korkeudella, että se ei nouse rei'itetyn levyn reunan yläpuolelle kiehuessaan.

5.6 Vaaka, tarkkuus 0,1 grammaa.

5.7 Lasisauva.

5.8 Kellolaseja, halkaisija 6 senttimetriä.

5.9 Kello.

5.10 Lasta.

5.11 Muovipusseja tai muita astioita, jotka voivat sisältää 2 grammaa keitettyä riisiä ja estää sen kuivumisen.

6 *Suoritus*

6.1 Hauteen kuumennus

Haude (5.5) säädetään kuumenemaan siten, että sen sisältämä vesi pysyy voimakkaasti kiehuvana.

6.2 Esikäsittely keittämistä varten

Jokaista määritystä varten otetaan kaksi dekantterilasia (5.4) niin, että kumpaankin laitetaan 8 grammaa kokonaan hiottua riisiä (ainoastaan kokonaisia jyviä), 0,1 gramman tarkkuudella punnittuna, ja 12 millilitraa tislattua vettä. Sekoitetaan varovasti sauvan (5.7) avulla ja peitetään dekantterilasit kellolasilla (5.8).

6.3 Keittäminen

Poistetaan keittoastian kansi, asetetaan lasit rei'itetylle levylle ja asetetaan kansi nopeasti paikalleen. Käynnistetään kello (5.9). Sammutetaan lämpö 20 minuutin kuluttua ja jätetään kaikki koskemattomaksi 10 minuutiksi. Poistetaan dekantterilasit keittoastiasta ja käännetään ne ylösalaisin kellolasin päälle. Annetaan jäähtyä vähintään 1 tunnin ajan.

6.4 "Instron Food Testerin" säätäminen

Säädetään "Instron Food Tester" (5.1) valmistajan ohjeiden mukaan, tarkistamalla erityisesti kennon vaste (arvot 0–640 grammaa) ja liikkeen nopeus (0,5 cm/min).

6.5 Mittaaminen "Instron Food Testerin" avulla

Poistetaan keitetty riisi kummastakin dekantterilasista ja poistetaan lastan (5.10) avulla ylimmät ja alimmat osat. Valmistetaan kahdeksan 0,1 gramman tarkkuudella punnittua 2 gramman näytettä, neljä kummastakin dekantterilasista, ja säilytetään niitä muovipusseissa (5.11) mittaamiseen asti. Laitetaan näyte teräslevylle (5.3) männän (5.2) akselin suuntaisesti kasaamalla sitä mahdollisimman paljon ilman puristamista. Lasketaan mäntää tasaisella nopeudella, joka on 0,5 cm/min, kunnes rekisteröidään 640 gramman puristusvoima riisiä vasten. Pysäytetään männän liike ja nostetaan se takaisin samalla nopeudella. Lasketaan määritetyn käyrän rajoittama pinta-ala vetovoimasta (grammoina) ordinaattana ja välimatkasta (senttimetreinä), jonka mäntä liikkui vetovoiman positiivisten arvojen rekisteröitymisvaiheessa, abskissana. Saatu pinta-ala edustaa voimaa ilmaistuna grammoina × senttimetri.

7 *Toistettavuus*

Kahden määrityksen (kaksi 8 mittauksen sarjaa) välinen ero ei saa olla suurempi kuin 15 prosenttia niiden keskiarvosta.

b) **Keitetyn riisin konsistenssin määritysmenetelmä "Instron Food Testerin" avulla**

1 *Tavoite*

Tällä menetelmällä arvioidaan keitetyn riisin konsistenssi "Instron Food Testerin" avulla.

2 *Soveltamisala*

Keitetty kokonaan hiottu riisi.

3 *Määritelmät*

Tässä menetelmässä sovelletaan seuraavia määritelmiä:

3.1 Konsistenssi: keitetyn riisin jauhamisenkestävyys.

3.2 Kokonaan hiottu riisi: asetuksen (ETY) N:o 1418/76 liitteessä A olevan 1 kohdan d alakohdassa oleva määritelmä.

4 *Periaate*

Sen voiman mittaaminen, joka tarvitaan keitetyn kokonaan hiotun riisin puristamiseksi rei'itetyn levyn läpi.

5 *Välineistö*

5.1 "Instron Food Tester", joka toimii puristuksella tasaisella nopeudella, joka on 10 cm/min.

5.2 "Ottawa Texture Measuring System cell", mallia 50 cm^2, mahdollisesti muutettuna niin, että osaa on pienennetty 15 prosentilla alkuperäisestä pinta-alasta, ja jossa on *perforated plate insert*.

5.3 "Instron Food Testerin" (5.1) kennoon sopiva mäntä.

5.4 100 ml:n vetoisia korkeita dekantterilaseja.

5.5 Sähkökäyttöinen vesihaude, jonka kansi ei ole ilmatiivis ja jossa on rei'itetty levy, johon dekantterilasit (5.4) voidaan sijoittaa, ja jonka alapuolella on vettä sellaisella korkeudella, että se ei nouse rei'itetyn levyn reunan yläpuolelle kiehuessaan.

5.6 Vaaka, tarkkuus 0,1 grammaa.

5.7 Lasisauva.

5.8 Kellolaseja, halkaisija 6 senttimetriä.

5.9 Kello.

5.10 Lasta.

5.11 Muovipusseja tai muita astioita, jotka voivat sisältää 17 grammaa keitettyä riisiä ja estää sen kuivumisen.

6 *Suoritus*

6.1 Hauteen kuumennus

Haude (5.5) säädetään kuumenemaan siten, että sen sisältämä vesi pysyy voimakkaasti kiehuvana.

6.2 Esikäsittely keittämistä varten

Jokaista määritystä varten otetaan kaksi dekantterilasia (5.4) niin, että kumpaankin laitetaan 20 grammaa kokonaan hiottua riisiä (ainoastaan kokonaisia jyviä), 0,1 gramman tarkkuudella punnittuna, ja 38 millilitraa tislattua vettä. Sekoitetaan varovasti sauvan (5.7) avulla ja peitetään dekantterilasit kellolaseilla (5.8).

6.3 Keittäminen

Poistetaan keittoastian kansi, asetetaan lasit rei'itetylle levylle ja asetetaan kansi nopeasti paikalleen. Käynnistetään kello (5.9). Sammutetaan lämpö 20 minuutin kuluttua ja jätetään kaikki koskemattomaksi 10 minuutiksi. Poistetaan dekantterilasit hauteesta ja käännetään ne ylösalaisin kellolasin päälle. Annetaan jäähtyä huoneenlämmössä.

6.4 "Instron Food Testerin" säätäminen

Säädetään "Instron Food Tester" valmistajan ohjeiden mukaan, tarkistamalla erityisesti kennon vaste (arvot 5–10 kilogrammaa) ja liikkeen nopeus (10 cm/min).

6.5 Mittaaminen "Instron Food Testerin" avulla

Poistetaan keitetty riisi laseista ja valmistetaan kuusi kappaletta 0,1 gramman tarkkuudella punnittua 17 gramman näytettä, kolme kummastakin dekantterilasista, ja säilytetään niitä muovipusseissa (5.11) mittaamiseen asti. Laitetaan näyte Ottawa-kennoon (5.2) ja lasketaan mäntä (5.3) nopeudella 10 cm/min:ssa, ja rekisteröidään jatkuvasti voima, joka tarvitaan keitetyn riisin näytteen puristamiseen. Näytteen konsistenssia pidetään samansuuruisena kuin voima (kilogrammoina) ilmaistuna puristuskäyrän tasaisen alueen keskiarvolla.

7 *Toistettavuus*

Kahden määrityksen (kuusi mittausta kummassakin) välinen ero ei saa olla suurempi kuin 10 prosenttia niiden keskiarvosta.

c) **Amyloosipitoisuus**

Standardin ISO n:o 6647 mukaan.

LIITE II

LUETTELO LABORATORIOISTA

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 AGROCUÍMICA 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 N° 36 - R/C
LISBOA (Portugal)

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