31988R2580

19.8.1988 ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ L 230/8

NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 2580/88
ze dne 17. srpna 1988,
kterým se stanoví pravidla pro změnu seznamu některých odrůd rýže uvedených v příloze B nařízení (EHS) č. 3878/87

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 3878/87 ze dne 18. prosince 1987 o podpoře produkce některých odrůd rýže [1], ve znění nařízení (EHS) č. 1424/88 [2], a zejména na čl. 2 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že čl. 2 odst. 1 nařízení (EHS) č. 3878/87 stanoví morfologické vlastnosti, jimž by měly jednotlivé odrůdy rýže odpovídat, aby pro ně bylo možno poskytovat podporu produkce; že odstavec 2 téhož článku stanoví, že počínaje hospodářským rokem 1988/89 by tyto odrůdy měly rovněž odpovídat některým jakostním vlastnostem týkajícím se zejména lepivosti, konsistence a obsahu amylosy;

vzhledem k tomu, že by jakostní vlastnosti měly být odpovídat vlastnostem zjištěným u odrůd dovážených z tradičních produkčních oblastí odrůd Indica;

vzhledem k tomu, že by měly být stanoveny metody analýzy pro určení morfologických a jakostních vlastností;

vzhledem k tomu, že při změně seznamu odrůd uvedeného v příloze B nařízení (EHS) č. 3878/87 je třeba každoročně provést kontrolu zahrnující vzorkování, které umožní nezbytné analýzy odrůd;

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro obiloviny,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

1. Počínaje hospodářským rokem 1988/89 lze v příloze B nařízení (EHS) č. 3878/87 uvádět pouze ty odrůdy rýže, které odpovídají morfologickým vlastnostem stanoveným v čl. 2 odst. 1 uvedeného nařízení a těmto jakostním vlastnostem:

— lepivost nejvýše 2,50 gcm,

— konsistence nejméně 0,85 kg/cm^2,

— obsah amylosy nejméně 21 %.

2. Metody analýzy pro určení morfologických a jakostních vlastností odrůd rýže jsou uvedeny v příloze I.

Článek 2

1. Členské státy, které mají zájem o to, aby odrůdy rýže, pro něž lze poskytovat podporu produkce, byly uvedeny v příloze B nařízení (EHS) č. 3878/87, předloží nejpozději 31. července každého roku Komisi žádost, v níž uvedou název odrůdy a odkazy na zápis ve vnitrostátním katalogu odrůd zemědělských rostlin.

2. Členské státy, které podaly žádost podle odstavce 1, zašlou nejpozději 31. prosince každého roku jedné z laboratoří uvedených v příloze II, kterou určí útvary Komise, vzorek certifikovaného osiva neloupané rýže každé odrůdy, pro kterou byla žádost podána.

Tento vzorek o hmotnosti nejméně 5 kg musí být vyprodukován v příslušném roce v některé z oblastí uvedených v příloze A nařízení (EHS) č. 3878/87.

Článek 3

1. Laboratoř zodpovědná za zpracování rýže provede zkoušku klíčivosti vzorků, vzorky zpracuje, označí kódem a zašle je všem laboratořím uvedeným v příloze II. Útvarům Komise zašle zapečetěné sdělení se seznamem kódů a s údaji, které s nimi souvisejí.

2. Každý vzorek zaslaný laboratoři k analýze bude složen nejméně ze 100 g loupané rýže a nejméně 750 g celoomleté rýže. Vzorky budou obsahovat pouze celá zrna rýže, vyjma vzorků omleté rýže, které nesmí obsahovat žádná celá křídově bílá zrna.

Článek 4

1. Útvary Komise stanoví vlastnosti odrůd na základě aritmetického průměru výsledků provedených analýz, přičemž vyloučí maximální a minimální hodnoty.

2. Pokud se na tutéž odrůdu vztahuje více než jedna žádost, stanoví se její vlastnosti podle průměrné hodnoty výsledků určených podle odstavce 1.

3. Útvary Komise oznámí členským státům výsledky analýz před 31. březnem každého roku.

Článek 5

Toto nařízení vstupuje v platnost třetím dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

[1] Úř. věst. L 365, 24.12.1987, s. 3.
[2] Úř. věst. L 131, 27.5.1988, s. 2.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 17. srpna 1988.

Za Komisi

Frans ANDRIESSEN

místopředseda

PŘÍLOHA I

METODY ANALÝZY

A. MORFOLOGICKÉ VLASTNOSTI

Pro měření zrn a zjištění nepřítomnosti perlové formy a pruhování se použije tato metoda:

1. ze vzorku se odebere určité množství celých zrn;
2. na vzorku o 100 zrnech se provedou dvě měření a určí se průměr;
3. vypočtená hodnota se zaokrouhlí na jedno desetinné místo.

B. JAKOSTNÍ VLASTNOSTI

a) **Protokol o určení lepivosti vařené rýže pomocí měřiče „Instron Food Tester“**

1. *Účel*

Tento protokol popisuje metodu pro posouzení lepivosti vařené rýže pomocí měřiče „Instron Food Tester“.

2. *Rozsah použití*

Celoomletá vařená rýže.

3. *Definice*

Pro účely této metody se použijí tyto definice:

3.1. Lepivost: tendence vařené rýže ke slepování.

3.2. Celoomletá rýže: jak je definována v odst. 1 písm. d) přílohy A nařízení (EHS) č. 1418/76.

4. *Princip*

Měření práce, jíž je třeba pro oddělení dvou hladkých ocelových ploch, mezi nimiž předtím bylo určitou silou a po určitou dobu stlačeno několik zrn vařené rýže.

5. *Zařízení*

5.1. „Instron Food Tester“ pracující tahem a tlakem při konstantní rychlosti 0,5 cm za minutu se zátěžovou buňkou s rozsahem měření 0 až 5 kg.

5.2. Píst, jejž lze upravit pro zátěžovou buňku měřiče „Istron Food Tester“, se čtvercovým podstavcem z hladké oceli (5.1).

5.3. Ocelová destička s hladkým povrchem, umístěná v ose pístu (5.2) a připevněná na podstavec měřiče „Instron Food Tester“.

5.4. Kádinky o obsahu 25 ml.

5.5. Elektrická vodní lázeň vybavená víkem, které není vzduchotěsné, a destičkou s otvory, na kterou se umístí kádinky (5.4). Hladina vody je tak vysoko, aby při varu nedosahovala na destičku s otvory.

5.6. Váhy s přesností na 0,1 g.

5.7. Skleněná tyčka.

5.8. Hodinová sklíčka o průměru 6 cm.

5.9. Stopky.

5.10. Stěrka.

5.11. Plastové sáčky nebo nádoby, které pojmou 2 g vařené rýže a zabrání vysušení.

6. *Postup*

6.1. Ohřev lázně

Teplotu lázně (5.5) nastavte tak, aby voda byla udržována v prudkém varu.

6.2. Příprava vaření

Pro každé stanovení odvažte do dvou kádinek (5.4) po 8 g celoomleté rýže (pouze celá zrna) s přesností na 0,1 g a zalijte 12 ml destilované vody. Skleněnou tyčkou (5.7) lehce promíchejte a kádinky přikryjte hodinovým sklíčkem (5.8).

6.3. Vaření

Sejměte víko varné nádoby, kádinky postavte na destičku s otvory a ihned znovu přikryjte. Spusťte stopky (5.9). Po 20 minutách vypněte zdroj tepla a nechte 10 minut odstát. Poté sejměte kádinky z varné nádoby a obraťte na hodinová sklíčka. Nechte alespoň jednu hodinu chladnout.

6.4. Nastavení měřiče „Instron Food Tester“

„Instron Food Tester“ (5.1) nastavte podle pokynů výrobce a zejména ověřte, zda reakce zátěžové buňky odpovídá hodnotám mezi 0 a 640 g a rychlosti 0,5 cm/min.

6.5. Měření s přístrojem „Instron Food Tester“

Vyjměte vařenou rýži z kádinek a pomocí stěrky (5.10) odstraňte vrchní a spodní vrstvy. Z rýže připravte 8 vzorků po 2 g (4 z každé kádinky), odvažte s přesností na 0,1 g do sáčků (5.11) a v nich ponechejte až do měření. Jeden vzorek naneste na skleněnou destičku (5.3) v ose pístu (5.2) a při co nejmenším stlačení vytvořte hromádku. Píst spouštějte konstantní rychlostí 0,5 cm/min, dokud tlaková síla působící na rýži nedosáhne hodnoty 640 g. Pohyb pístu zastavte, poté stejnou rychlostí zvedejte.

Vypočtěte velikost plochy vymezené křivkou, která vyjadřuje závislost pohybu pístu (v cm) zaneseného na ose y na tažné síle zanesené na ose x v průběhu fáze, během níž byly zaznamenány kladné hodnoty tažné síly. Vypočtená plocha odpovídá vynaložené práci v g x cm.

7. *Opakovatelnost*

Rozdíl mezi výsledky dvou stanovení (dvě série po osmi měřeních) nesmí být o více než 15 % vyšší než jejich průměrná hodnota.

b) **Protokol o určení konsistence vařené rýže pomocí měřiče „Instron Food Tester“**

1. *Účel*

Tento protokol popisuje metodu pro posouzení konsistence vařené rýže pomocí měřiče „Instron Food Tester“.

2. *Rozsah použití*

Celoomletá vařená rýže.

3. *Definice*

Pro účely této metody se použijí tyto definice:

3.1. Konsistence: odpor, který vařená rýže klade při žvýkání.

3.2. Celoomletá rýže: jak je definována v odst. 1 písm. d) přílohy A nařízení (EHS) č. 1418/76.

4. *Princip*

Měření síly, jíž je třeba k protlačení celoomleté vařené rýže skrz destičku s otvory.

5. *Zařízení*

5.1. „Instron Food Tester“, pracující při konstantní rychlosti stlačování 10 cm/min.

5.2. „Ottawa Texture Measuring System cell“, model o 50 cm^2, případně upravený na 15 % původní plochy, s vloženou destičkou s otvory.

5.3. Píst, jejž lze upravit pro zátěžovou buňku měřiče „Istron Food Tester“ (5.1).

5.4. Vysoké kádinky o objemu 100 ml.

5.5. Elektrická vodní lázeň vybavená víkem, které není vzduchotěsné, a destičkou s otvory, na kterou se umístí kádinky (5.4). Hladina vody je tak vysoko, aby při varu nedosahovala na destičku s otvory.

5.6. Váhy s přesností 0,1 g.

5.7. Skleněné tyčky.

5.8. Hodinová sklíčka o průměru 6 cm.

5.9. Stopky.

5.10. Stěrka.

5.11. Plastové sáčky nebo nádoby, které pojmou 17 g vařené rýže a zabrání vysušení.

6. *Postup*

6.1. Ohřev vody

Teplotu lázně (5.5) nastavte tak, aby voda byla udržována v prudkém varu.

6.2. Příprava vaření

Pro každé stanovení odvažte do dvou kádinek (5.4) po 20 g celoomleté rýže (pouze celá zrna) s přesností na 0,1 g a zalijte 38 ml destilované vody. Skleněnou tyčkou (5.7) lehce promíchejte a kádinky přikryjte hodinovým sklíčkem (5.8).

6.3. Vaření

Sejměte víko varné nádoby, kádinky postavte na destičku s otvory a ihned znovu přikryjte. Spusťte stopky (5.9). Po 20 minutách vypněte zdroj tepla a nechte 10 minut odstát. Poté sejměte kádinky z varné nádoby a obraťte na hodinová sklíčka. Nechte vychladnout při pokojové teplotě.

6.4. Nastavení měřiče „Instron Food Tester“

„Instron Food Tester“ (5.1) nastavte podle pokynů výrobce a zejména ověřte, zda reakce zátěžové buňky odpovídá hodnotám mezi 5 a 10 kg a rychlosti 10 cm/min.

6.5. Měření s přístrojem „Instron Food Tester“

Vyjměte vařenou rýži a připravte 6 vzorků po 17 g (3 z každé kádinky), odvažte s přesností na 0,1 g do sáčků (5.11) a v nich ponechejte až do měření. Jeden vzorek vložte do buňky „Ottawa“ (5.2), píst (5.3) spouštějte konstantní rychlostí 10 cm/min a přitom nepřetržitě měřte sílu, jíž je třeba k protlačení vzorku vařené rýže. Konsistence vzorku se rovná síle (v kg) vyjádřené průměrnou hodnotou plató protlačovací křivky.

7. *Opakovatelnost*

Rozdíl mezi výsledky dvou stanovení (po šesti měřeních) nesmí být o více než 10 % vyšší než jejich průměrná hodnota.

c) **Obsah amylosy**

Stanoví se podle normy ISO č. 6647.

PŘÍLOHA II

SEZNAM LABORATOŘÍ

1. INSTITUUT VOOR GRAAN, MEEL EN BROOD TNO
   Lawickse Alle 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)