31988R2580

19.8.1988 *EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA* L 230/8

KOMISJONI MÄÄRUS (EMÜ) nr 2580/88, 17. august 1988, millega kehtestatakse määruse (EMÜ) nr 3878/87 B lisas sätestatud riisisortide loetelu muutmise eeskirjad

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 18. detsembri 1987. aasta määrust (EMÜ) nr 3878/87 teatavate riisisortide jaoks ettenähtud tootmistoetuse kohta, ([1]) viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 1424/88, ([2]) eriti selle artikli 2 lõiget 3,

ning arvestades, et:

määruse (EMÜ) nr 3878/87 artikli 2 lõikes 1 sätestatakse morfoloogilised tunnused, millele riisisordid peavad tootmistoetuse saamiseks vastama; sama artikli lõikes 2 nähakse samuti ette, et alates 1988/89. majandusaastast ei anta abi ühelegi sordile, millel puuduvad teatavad kvaliteediomadused, mis on seotud kleepuvuse, konsistentsi ja amüloosisisaldusega;

need kvaliteediomadused peaksid vastama *indica* riisi traditsioonilistelt kasvatusaladelt sisseveetud riisisortide omadustele;

nende morfoloogiliste tunnuste ja kvaliteediomaduste kindlaksmääramisel kasutatavad analüüsimeetodid tuleks määratleda;

määruse (EMÜ) nr 3878/87 B lisas sätestatud sortide loetelu muutmise kord peaks hõlmama ka iga-aastast kontrolli, millega kaasneks proovide võtmine vajaliku sordianalüüsi tegemiseks;

käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas teraviljaturu korralduskomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

1. Alates 1988/89. majandusaastast lisatakse määruse (EMÜ) nr 3878/87 B lisasse ainult need riisisordid, mis vastavad eespool mainitud artikli 2 lõikes 1 sätestatud morfoloogilistele tunnustele ja järgmistele kvaliteediomadustele:

— kleepuvus kuni 2,50 gcm,

— konsistents vähemalt 0,85 kg/cm^2,

— amüloosisisaldus vähemalt 21 %.

2. Riisisortide morfoloogiliste tunnuste ja kvaliteediomaduste kontrollimise meetodid sätestatakse I lisas.

Artikkel 2

1. Liikmesriigid, kes soovivad, et määruse (EMÜ) nr 3878/87 B lisasse lisatakse nõutavatele tingimustele vastavad riisisordid, esitavad komisjonile hiljemalt iga aasta 31. juuliks taotluse, milles on nimetatud sordi nimi ja selle viide riiklikus põllumajanduskultuuride sordikataloogis.

2. Kui taotlus on esitatud vastavalt lõike 1 sätetele, edastab liikmesriik iga asjaomase sordi koorimata sertifitseeritud seemnete proovi ühele II lisas loetletud laboratooriumitest. Komisjoni talitused teatavad hiljemalt iga aasta 31. detsembriks, millisesse laboratooriumisse proovid saata.

Vähemalt 5kilogrammine proov peab olema toodetud vastava aasta jooksul ühes määruse (EMÜ) nr 3878/87 A lisas loetletud alal.

Artikkel 3

1. Riisi töötlemise eest vastutav laboratoorium edastab II lisas loetletud laboratooriumitele pärast idanevustestide tegemist ja riisi töötlemist koodidega märgistatud proovid ning edastab komisjonile pitseeritult proovide koode puudutava teabe.

2. Iga laboratooriumisse analüüsimiseks saadetav proov koosneb vähemalt 100 grammist kooritud riisist ja vähemalt 750 grammist kroovitud riisist. Proovid koosnevad ainult tervetest teradest, kriitjad terad kõrvaldatakse kroovitud riisi proovidest.

Artikkel 4

1. Komisjon määrab sortide omadused kindlaks analüüside tulemuste aritmeetilise keskmise põhjal nii, et kõige kõrgem ja madalam tulemus on välja jäetud.

2. Kui ühe sordi puhul on esitatud kaks või rohkem taotlust, võetakse sordi omaduste kindlaksmääramisel arvesse lõikes 1 sätestatud testide keskmisi tulemusi.

3. Komisjon teavitab liikmesriike analüüsi tulemustest enne iga aasta 31. märtsi.

Artikkel 5

Käesolev määrus jõustub kolmandal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Ühenduste Teatajas*.

([1]) EÜT L 365, 24.12.1987, lk 3.
([2]) EÜT L 131, 27.5.1988, lk 2.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 17. august 1988

Komisjoni nimel

asepresident

Frans ANDRIESSEN

I LISA

ANALÜÜSIMEETODID

A. MORFOLOOGILISED TUNNUSED

Riisiterade mõõtmiseks ning ümmarguste terade ja riisiteradel triipude puudumise kontrollimiseks kasutatakse järgmist meetodit:

1. proovist võetakse terved terad;
2. mõõdetakse kaks proovi, milles mõlemas on 100 tera, ja arvutatakse keskmine;
3. tulemus ümardatakse esimese kümnendkohani.

B. KVALITEEDIOMADUSED

a) **Pehmeks keedetud riisi kleepuvuse määramine Instroni toiduainetestri (*Instron Food Tester*) standardprotseduuriga**

1. *Eesmärk*

Seda meetodit võib kasutada pehmeks keedetud riisi kleepuvuse määramiseks Instroni toiduainetestriga.

2. *Kohaldamisala*

Pehmeks keedetud kroovitud riis.

3. *Mõisted*

Käesoleva meetodi puhul kasutatakse järgmisi mõisteid.

3.1. Kleepuvus: pehmeks keedetud riisiterade kalduvus kokku kleepuda.

3.2. Kroovitud riis: nagu määruse (EMÜ) nr 1418/76 A lisa lõike 1 punktis d määratletud.

4. *Põhimõte*

Mõõdetakse jõudu, mis kulub vastupanu ületamiseks kahe sileda terasplaadi üksteisest eraldamisel, mille vahel on kindla tugevuse ja kindla aja vältel kokku surutud mõned pehmeks keedetud riisi terad.

5. *Seadmed*

5.1. Instroni toiduainetester, mis töötab surve- ja tõmberežiimil, püsikiirusega 0,5 cm/min, koos koormuseanduriga, mille mõõtepiirkond on 0—5 kg.

5.2. Instroni toiduainetestri koormuseandurisse sobiv (5.1) kolb koos sileda nelinurkse terasplaadiga.

5.3. Siledapinnaline terasplaat, mis asetatakse kolvi suhtes teljesuunaliselt ja tugevasti Instroni toiduainetestri põhjale.

5.4. 25 ml keeduklaasid.

5.5. Elektriline veevann, mille kaas ei ole hermeetiline, ning augustatud alus, millele asetatakse keeduklaasid (5.4). Veetase peab nõus olema selline, et see ei tõuseks keemise ajal augustatud alusest kõrgemale.

5.6. Kaalud, 0,1 g täpsusega.

5.7. Klaaspulk.

5.8. Uuriklaasid, diameetriga 6 cm.

5.9. Taimer.

5.10. Spaatel.

5.11. Plastikaatkotid või muud nõud, mis mahutavad 2 grammi pehmeks keedetud riisi ja takistavad riisi kuivamist.

6. *Töö käik*

6.1. Vanni kuumutamine

Temperatuuri reguleeritakse nii, et vesi vannis (5.5) keeks intensiivselt.

6.2. Ettevalmistus keetmiseks

Iga kindlaksmääramise jaoks valmistatakse ette kaks keeduklaasi (5.4), millesse pannakse 0,1 grammi täpsusega kaalutud 8grammine kroovitud riisi (ainult terved terad) proov ja lisatakse 12 ml destilleeritud vett. Segatakse ettevaatlikult klaaspulgaga (5.7), keeduklaasid kaetakse uuriklaasidega (5.8).

6.3. Keetmine

Keedunõult võetakse kaas, keeduklaasid asetatakse augustatud alusele ja kaas pannakse kiiresti tagasi. Taimer (5.9) pannakse käima. 20 minuti pärast keeratakse kuumus kinni ja kõik jäetakse 10 minutiks seisma. Keeduklaasid võetakse keedunõust välja ja pannakse tagurpidi uuriklaasile. Lastakse vähemalt tund aega jahtuda.

6.4. Instroni toiduainetestri seadistamine

Instroni toiduainetester (5.1) seadistatakse vastavalt tootja juhendile nii, et koormuseanduri töörežiim vastaks 0—640 grammile ja kiirusele kuni 0,5 cm/min.

6.5. Mõõtmine Instroni toiduainetestriga

Pehmeks keedetud riis võetakse keeduklaasidest välja ja spaatli (5.10) abil eemaldatakse pealmised ja alumised kihid. Valmistatakse ette kaheksa 2grammist proovi (mõlemast keeduklaasist neli), mis kaalutakse 0,1 grammi täpsusega ja mida hoitakse kuni mõõtmiseni plastikaatkottides (5.11). Üks proov asetatakse kolvi (5.2) suhtes teljesuunaliselt terasplaadile (5.3), kuhjates riisi ilma seda kokku surumata võimalikult ühte hunnikusse. Kolb lastakse püsikiirusega 0,5 cm/min alla, kuni riisile mõjuv survejõud on 640 grammi. Kolvi liikumine peatatakse 10 sekundiks ja tõmmatakse siis sama kiirusega tagasi.

Arvutatakse saadud kõveraga piiratud ala, mida väljendatakse tõmbejõuna grammides (ordinaatteljel) ja vahemaana sentimeetrites (abstsissteljel), ja millel kolb liigub selle faasi käigus, kui tõmbejõu väärtus oli positiivne. Saadud ala tähistab jõudu, mida väljendatakse grammides × sentimeetrit.

7. *Korratavus*

Kahe kindlaksmääramise (kaks korda 8 mõõtmist) tulemuste erinevus ei tohi ületada 15 % keskmisest väärtusest.

b) **Pehmeks keedetud riisi konsistentsi määramine Instroni toiduainetestri standardprotseduuriga**

1. *Eesmärk*

Seda meetodit võib kasutada pehmeks keedetud riisi konsistentsi määramiseks Instroni toiduainetestriga.

2. *Kohaldamisala*

Pehmeks keedetud kroovitud riis.

3. *Mõisted*

Käesoleva meetodi puhul kasutatakse järgmisi mõisteid.

3.1. Konsistents: mälumistugevus pehmeks keedetud riisi puhul.

3.2. Kroovitud riis: nagu määruse (EMÜ) nr 1418/76 A lisa lõike 1 punktis d määratletud.

4. *Põhimõte*

Mõõdetakse jõudu, mis kulub pehmeks keedetud kroovitud riisi augustatud plaadist läbisurumiseks.

5. *Seadmed*

5.1. Instroni toiduainetester, mis töötab surverežiimil, püsikiirusega 10 cm/min.

5.2. Ottawa konsistentsi mõõteseadme koormuseandur, mudel 50 cm^2, mida on vajaduse korral algse pindala vähendamiseks 15 % võrra muudetud, ja sisestatav augustatud plaat.

5.3. Instroni toiduainetestri (5.1) koormuseandurisse sobiv kolb.

5.4. 100 ml kõrgused keeduklaasid.

5.5. Elektriline veevann, mille kaas ei ole hermeetiline, ning augustatud alus, millele asetatakse keeduklaasid (5.4). Veetase peab nõus olema selline, et see ei tõuseks keemise ajal augustatud alusest kõrgemale.

5.6. Kaalud, 0,1 grammi täpsusega.

5.7. Klaaspulk.

5.8. Uuriklaasid, diameetriga 6 cm.

5.9. Taimer.

5.10. Spaatel.

5.11. Plastikaatkotid või muud nõud, mis mahutavad 17 grammi pehmeks keedetud riisi ja takistavad riisi kuivamist.

6. *Töö käik*

6.1. Vanni kuumutamine

Temperatuuri reguleeritakse nii, et vesi vannis (5.5) keeks intensiivselt.

6.2. Ettevalmistus keetmiseks

Iga kindlaksmääramise jaoks valmistatakse ette kaks keeduklaasi (5.4), millesse pannakse 0,1 grammi täpsusega kaalutud 20 grammised kroovitud riisi (ainult terved terad) proovid ja lisatakse 38 ml destilleeritud vett. Segatakse ettevaatlikult klaaspulgaga (5.7), keeduklaasid kaetakse uuriklaasidega (5.8).

6.3. Keetmine

Keedunõult võetakse kaas, keeduklaasid asetatakse augustatud alusele ja kaas pannakse kiiresti tagasi. Taimer (5.9) pannakse käima. 20 minuti pärast keeratakse kuumus kinni ja kõik jäetakse 10 minutiks seisma. Keeduklaasid võetakse keedunõust välja ja pannakse tagurpidi uuriklaasile. Lastakse jahtuda toatemperatuurini.

6.4. Instroni toiduainetestri seadistamine

Instroni toiduainetester (5.1) seadistatakse vastavalt tootja juhendile nii, et koormuseanduri töörežiim vastaks 5—10 kilogrammile ja kiirusele kuni 10 cm/min.

6.5. Mõõtmine Instroni toiduainetestriga

Pehmeks keedetud riis võetakse keeduklaasist välja ja valmistatakse ette kuus 17grammist proovi (mõlemast keeduklaasist kolm), mis kaalutakse 0,1 grammi täpsusega ja mida hoitakse kuni mõõtmiseni plastikaatkottides (5.11). Üks proov pannakse Ottawa koormuseandurisse ja kolb lastakse kiirusega 10 cm/min alla, registreerides samal ajal jõu, mis kulub pehmeks keedetud riisi proovi läbisurumiseks.

Proovi konsistents võrdub jõuga, mida väljendatakse läbisurumiskõvera platoo keskmise väärtusega (kilogrammides).

7. *Korratavus*

Kahe kindlaksmääramise (kaks korda kuus mõõtmist) tulemuste erinevus ei tohi ületada 10 % nende keskmisest väärtusest.

c) **Amüloosisisaldus**

Määratakse kindlaks vastavalt ISO standardile 6647.

II LISA

LABORATOORIUMIDE LOETELU

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)