31988R2580

1988.8.19. *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* L 230/8

A BIZOTTSÁG 2580/88/EGK RENDELETE
(1988. augusztus 17.)
a 3878/87/EGK rendelet B. mellékletében meghatározott rizsfajták jegyzékének módosításáról szóló szabályok megállapításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb az 1424/88/EGK rendelettel [1] módosított, az egyes rizsfajtákra nyújtott termelési támogatásokról szóló, 1987. december 18-i 3878/87/EGK tanácsi rendeletre [2], és különösen annak 2. cikke (3) bekezdésére,

mivel a 3878/87/EGK rendelet 2. cikkének (1) bekezdése meghatározza azokat az alaktani jellemzőket, amelyek megléte szükséges ahhoz, hogy az adott fajta termelési támogatásra legyen jogosult; mivel ugyanezen cikk (2) bekezdése előírja, hogy az 1988/89-es gazdasági évtől kezdődően egyik fajta sem jogosult termelési támogatásra, ha nem felel meg bizonyos, a ragacsosságra, konzisztenciára, illetve amilóztartalomra vonatkozó minőségi jellemzőknek;

mivel e minőségi jellemzőknek meg kell felelniük a hagyományosan indica rizst termesztő területekről importált fajták esetében tapasztalt minőségi jellemzőknek;

mivel meg kell határozni az ezen alaktani és minőségi jellemzők megállapítására alkalmazandó elemzési módszereket;

mivel a 3878/87/EGK rendelet B. mellékletében szereplő fajták jegyzékének módosítására szolgáló eljárásnak tartalmaznia kell a mintavételezéssel járó éves ellenőrzéseket is a szükséges fajtaelemzés lehetővé tétele érdekében;

mivel az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Gabonapiaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

(1) Az 1988/89-es gazdasági évtől kezdődően kizárólag azokat a rizsfajtákat lehet felvenni a 3878/87/EGK rendelet B. mellékletébe, amelyek a fenti rendelet 2. cikke (1) bekezdésében előírt alaktani, valamint az alábbi minőségi jellemzőkkel rendelkeznek:

– 2,50 gcm-t meg nem haladó ragacsossági érték,

– legalább 0,85 kg/cm^2 – es konzisztenciaérték,

– legalább 21 %-os amilóztartalom.

(2) A rizsfajták alaktani és minőségi jellemzőinek vizsgálatára vonatkozó módszereket az I. melléklet tartalmazza.

2. cikk

(1) A követelményeknek megfelelő rizsfajtát a 3878/87/EGK rendelet B. mellékletébe felvetetni kívánó tagállamok legkésőbb az adott év július 31-én kérelmet nyújtanak be a Bizottsághoz, amely tartalmazza a fajta nevét, valamint a mezőgazdasági növényfajták nemzeti jegyzékében az adott fajtára való hivatkozást.

(2) Miután a tagállam az (1) bekezdés rendelkezéseinek megfelelően benyújtotta kérelmét, az érintett fajták mindegyikéből eljuttat egy-egy hántolatlan, minősített vetőmagmintát a II. mellékletben felsorolt laboratóriumok egyikéhez. A Bizottság szervezeti egységei legkésőbb minden év december 31-ig jelzik, hogy melyik laboratórium fogadja a mintát.

A legalább 5 kg tömegű mintát az adott évben a 3878/87/EGK rendelet A. mellékletében felsorolt területek valamelyikén kell megtermelni.

3. cikk

(1) A csírázóképesség vizsgálata és a rizs feldolgozása után a rizs feldolgozásáért felelős laboratórium továbbítja a kódszámmal ellátott mintákat a II. mellékletben szereplő összes laboratóriumnak, majd a kódszámok jegyzékét és a kódszámoknak megfelelő információt zárt borítékban eljuttatja a Bizottság munkatársai számára.

(2) A laboratóriumoknak vizsgálat céljából küldött minták mindegyikének legalább 100 gramm hántolt (barna), és legalább 750 gramm hántolt rizsből kell állnia. A minták kizárólag teljes szemekből állhatnak, és az ép, de fakó szemeket a hántoltrizsmintákból el kell távolítani.

4. cikk

(1) A Bizottság munkatársai a vizsgált fajták jellemzőit az elvégzett elemzések eredményének számtani átlagával állapítják meg, miután a legmagasabb és a legalacsonyabb értékeket elvetették.

(2) Amennyiben kettő vagy annál több kérelem érkezne ugyanazon fajta felvételére vonatkozóan, annak jellemzőit az (1) bekezdésben előírtak szerint, a vizsgálati eredmények átlaga alapján kell megállapítani.

(3) A Bizottság munkatársai minden év március 31-e előtt értesítik a tagállamokat az elemzések eredményeiről.

5. cikk

Ez a rendelet az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

[1] HL L 131., 1988.5.27., 2. o.
[2] HL L 365., 1987.12.24., 3. o.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 1988. augusztus 17-én.

a Bizottság részéről

Frans ANDRIESSEN

alelnök

I. MELLÉKLET

ELEMZÉSI MÓDSZEREK

A. ALAKTANI JELLEMZŐK

A rizsszemek mérésére, valamint a áttetszőség és csíkosság hiányának megállapítására az alábbi módszer alkalmazandó:

1. a mintából több ép szemet kell kivenni;
2. az átlagot mintánként 100-100 szemen végzett két mérés alapján kell megállapítani;
3. az eredményt egy tizedes helyiértékre kell fel-, illetve lekerekíteni.

B. MINŐSÉGI JELLEMZŐK

a) **Egységes eljárás a főtt rizs ragacsosságának megállapítására az „Instron Food Tester" használatával**

1. *Cél*

Ez a módszer a főtt rizs ragacsosságának az „Instron Food Tester" segítségével történő megállapítására használható.

2. *Alkalmazási kör*

Főtt, teljesen hántolt rizs.

3. *Meghatározások*

A módszer alkalmazásában az alábbi meghatározásokat kell alkalmazni.

3.1. Ragacsosság: a főtt rizsszemek egymáshoz tapadásra való hajlamossága.

3.2. Teljesen hántolt rizs: az 1418/76/EGK rendelet A. melléklete (1) bekezdésének d) pontjában szereplő meghatározás szerint.

4. *Alapelv*

Annak az erőnek a mérése, amely két sima felületű acéllap – amelyek között előzőleg adott ideig, illetve adott erővel összesajtolt főtt rizsszemek találhatók – egymástól való eltávolításával szemben fellépő ellenállás leküzdéséhez szükséges.

5. *Berendezés*

5.1. Egy 0-5 kg mérési tartományú mérőkamrával rendelkező, a nyomó- és húzóerő kifejtése céljából 0,5 cm/perc állandó sebességgel működő „Instron Food Tester".

5.2. Az „Instron Food Tester" (5.1.) mérőkamrájához illeszthető, négyzet alakú, sima acélalappal ellátott dugattyú.

5.3. A dugattyú (5.2.) tengelyével egy irányban elhelyezett és az „Instron Food Tester" alapjához szilárdan rögzített, sima felületű acéllemez.

5.4. 25 ml űrtartalmú főzőpoharak.

5.5. Nem légmentesen záródó fedéllel és perforált lemezzel ellátott elektromos fűtésű vízfürdő, amelyre a főzőpoharak (5.4.) helyezendők. Az edény vízszintje forráskor nem emelkedhet a perforált lemez fölé.

5.6. 0,1 gramm mérési pontosságú mérleg.

5.7. Üvegrúd.

5.8. 6 cm átmérőjű óraüvegek.

5.9. Stopperóra.

5.10. Spatula.

5.11. Egyenként 2 gramm főtt rizs befogadására és kiszáradásának megelőzésére alkalmas műanyag zacskók vagy egyéb befogadóedények.

6. *Eljárás*

6.1. A vízfürdő felmelegítése

A vízfürdő (5.5.) hőmérsékletét úgy kell beállítani, hogy a víz folyamatosan és erőteljesen buborékoljon.

6.2. A főzés előkészítése

Minden méréshez két főzőpoharat (5.4.) kell előkészíteni úgy, hogy mindkettőbe 8-8 grammnyi, 0,1 g pontossággal lemért (csak ép szemeket tartalmazó) teljesen hántolt rizsből álló mintát kell tenni, valamint 12 ml desztillált vizet. Ezt az üvegrúddal óvatosan meg kell keverni (5.7.), majd a főzőpoharakat az óraüvegekkel le kell fedni (5.8.).

6.3. Főzés

A főzőedény fedelét le kell venni, a főzőpoharakat a perforált lemezre kell helyezni, majd a fedelet gyorsan visszahelyezni. A stopperórát be kell kapcsolni (5.9.). Húsz perc elteltével a hőforrást ki kell kapcsolni, és 10 percig mindent érintetlenül kell hagyni. A főzőpoharakat ki kell venni a főzőedényből, és felfordítva rá kell helyezni az óraüvegekre. Legalább egy órán keresztül kell azokat hűlni hagyni.

6.4. Az „Instron Food Tester" beállítása

Az „Instron Food Testert" (5.1.) a gyártó utasításainak megfelelően kell beállítani, biztosítva, hogy a mérőkamra reagálása 0 és 640 gramm közötti értéknek, a sebesség pedig 0,5 cm/percnek feleljen meg.

6.5. Mérés az „Instron Food Tester" segítségével

A főtt rizst a főzőpoharakból ki kell venni és a spatula (5.10.) segítségével a legalsó és a legfelső réteget el kell távolítani. Nyolc, egyenként 2 gramm tömegű mintát kell készíteni, négyet-négyet mindkét főzőpohárból, 0,1 gramm pontossággal lemérve, és azokat a műanyag zacskókban kell tartani (5.11.), amíg mérésükre sor nem kerül. Egy mintát a dugattyú (5.2.) tengelyével párhuzamosan nyomás gyakorlása nélkül, a lehető legtömörebben felhalmozva a rizst az acéllemezre kell helyezni (5.3.). A dugattyút 0,5 cm/perc állandó sebességgel lefelé kell hajtani, amíg a rizsre gyakorolt nyomóerő el nem éri a 640 grammos értéket. A dugattyú mozgását 10 másodpercre meg kell állítani, majd ugyanezzel a sebességgel vissza kell húzni.

Ki kell számítani a görbe alatti területet, amelyet (az ordinátatengelyen) a grammban megadott vonóerő és (az abszcisszatengelyen) a dugattyú által centiméterben megtett távolság ad meg a pozitív vonóerő kifejtése alatti szakaszban. A terület megadja a gramm × cm-ben kifejezett erőkifejtést.

7. *Ismételhetőség*

A két meghatározás (két, egyenként nyolc mérésből álló sorozat) eredményei közötti különbség nem haladhatja meg a középérték 15 %-át.

b) **Egységes eljárás a főtt rizs konzisztenciájának megállapítására az Instron élelmiszer-vizsgáló készülék használatával**

1. *Cél*

Ez a módszer a főtt rizs konzisztenciájának az „Instron Food Tester" segítségével történő megállapítására használható

2. *Alkalmazási kör*

Főtt, teljesen hántolt rizs.

3. *Meghatározások*

A módszer alkalmazásában az alábbi meghatározásokat kell alkalmazni.

3.1. Konzisztencia: a főtt rizs rágással szembeni ellenállása.

3.2. Teljesen hántolt rizs: az 1418/76/EGK rendelet A. melléklete (1) bekezdésének d) pontjában szereplő meghatározás szerint.

4. *Alapelv*

Annak az erőnek a mérése, amely főtt, teljesen hántolt rizsszemek egy perforált lemezen keresztül történő átsajtolásához szükséges.

5. *Berendezés*

5.1. A nyomóerő kifejtése céljából állandó, 10 cm/perc sebességgel működő „Instron Food Tester".

5.2. Perforált lemezbetéttel ellátott, 50 cm^2 méretű mérőkamrával rendelkező Ottawa állagmérő rendszer, szükség szerint úgy módosítva, hogy segítségével a keresztmetszetet az eredeti terület 15 %-ára lehessen csökkenteni.

5.3. Az „Instron Food Tester" (5.1.) mérőkamrájához illeszthető dugattyú.

5.4. 100 ml űrtartalmú, magas falú főzőpoharak.

5.5. Nem légmentesen záródó fedéllel és perforált lemezzel ellátott elektromos fűtésű vízfürdő, amelyre a főzőpoharak (5.4.) helyezendők. Az edény vízszintje forráskor nem emelkedhet a perforált lemez fölé.

5.6. 0,1 gramm mérési pontosságú mérleg.

5.7. Üvegrúd.

5.8. 6 cm átmérőjű óraüvegek.

5.9. Stopperóra.

5.10. Spatula.

5.11. Egyenként 17 gramm főtt rizs befogadására és kiszáradásának megelőzésére alkalmas műanyag zacskók vagy egyéb befogadóedények.

6. *Eljárás*

6.1. A vízfürdő felmelegítése

A vízfürdő (5.5.) hőmérsékletét úgy kell beállítani, hogy a víz folyamatosan és erőteljesen buborékoljon.

6.2. A főzés előkészítése

Minden méréshez két főzőpoharat (5.4.) kell előkészíteni úgy, hogy mindkettőbe 20-20 grammnyi, 0,1 g pontossággal lemért (csak ép szemeket tartalmazó) teljesen hántolt rizsből álló mintát kell tenni, valamint 38 ml desztillált vizet. Ezt az üvegrúddal óvatosan meg kell keverni (5.7.), majd a főzőpoharakat az óraüvegekkel le kell fedni (5.8.).

6.3. Főzés

A főzőedény fedelét le kell venni, a főzőpoharakat a perforált lemezre kell helyezni, majd a fedelet gyorsan visszahelyezni. A stopperórát be kell kapcsolni (5.9.). Húsz perc elteltével a hőforrást ki kell kapcsolni, és 10 percig mindent érintetlenül kell hagyni. A főzőpoharakat ki kell venni a főzőedényből, és felfordítva rá kell helyezni az óraüvegekre. Legalább egy órán keresztül kell azokat hűlni hagyni.

6.4. Az „Instron Food Tester" beállítása

Az „Instron Food Testert" (5.1.) a gyártó utasításainak megfelelően kell beállítani, biztosítva, hogy a mérőkamra reagálása 5 és 10 kg közötti értéknek, a sebesség pedig 10 cm/percnek feleljen meg.

6.5. Mérés az „Instron Food Tester" segítségével

A főtt rizst a főzőpoharakból ki kell venni és hat, egyenként 17 gramm tömegű mintát kell készíteni, hármat-hármat mindkét főzőpohárból, 0,1 gramm pontossággal lemérve, azokat a műanyag zacskókban kell tartani (5.11.), amíg mérésükre sor nem kerül. Egy mintát az Ottawa-kamrába kell helyezni (5.2.), a dugattyút (5.3.) 10 cm/perc állandó sebességgel lefelé kell hajtani, és a főttrizs-minta átsajtolásához szükséges erő mértékét folyamatosan fel kell jegyezni.

A minta konzisztenciája egyenlő a sajtolási görbe állandó szakaszának középértéke által meghatározott erő (in/kg) mértékével.

7. *Ismételhetőség*

Két meghatározás (egyenként hat mérésből álló sorozat) eredményei közötti különbség nem haladhatja meg a középérték 10 %-át.

c) **Amilóztartalom**

Az ISO 6647 szabvány meghatározása szerint.

II. MELLÉKLET

A LABORATÓRIUMOK JEGYZÉKE

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)