31988R2580

19.8.1988. EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS L 230/8

KOMISIJAS REGULA (EEK) Nr. 2580/88
(1988. gada 17. augusts),
ar ko nosaka noteikumus par to, kā grozīt rīsu šķirņu sarakstu Regulas (EEK) Nr. 3878/87 B pielikumā

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1987. gada 18. decembra Regulu (EEK) Nr. 3878/87 par atbalstu dažu rīsu šķirņu ražošanai [1], kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 1424/88 [2], un jo īpaši tās 2. panta 3. punktu,

tā kā Regulas (EEK) Nr. 3878/87 2. panta 1. punktā noteiktas morfoloģiskās iezīmes šķirnei, par ko var pretendēt uz ražošanas atbalstu; tā kā tā paša panta 2. punktā paredzēts, ka no 1988./89. tirdzniecības gada ne par vienu šķirni nevarēs pretendēt uz atbalstu, ja tai nebūs arī noteiktas kvalitatīvas iezīmes attiecībā uz glutinozitāti, stingrumu un amilozes saturu;

tā kā šīm kvalitatīvajām iezīmēm būtu jāatbilst tām, kas piemīt šķirnēm, kuras importē no apgabaliem, kur tradicionāli audzē "*Indica*" šķirņu rīsus;

tā kā būtu jādefinē analīzes metodes, lai noteiktu šīs morfoloģiskās un kvalitatīvās iezīmes;

tā kā Regulas (EEK) Nr. 3878/87 B pielikumā iekļautā šķirņu saraksta grozīšanas procedūrā būtu jāietver ikgadējas pārbaudes ar paraugu ņemšanu, lai veiktu nepieciešamo šķirņu analīzi;

tā kā šajā regulā paredzētie pasākumi saskan ar Labības pārvaldības komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

1. Vienīgās rīsu šķirnes, kas no 1988./89. tirdzniecības gada var pretendēt uz iekļaušanu Regulas (EEK) Nr. 3878/87 B pielikumā, ir tās šķirnes, kurām piemīt morfoloģiskās iezīmes, kas noteiktas minētās regulas 2. panta 1. punktā, un šādas kvalitatīvās iezīmes:

— glutinozitātes vērtība nepārsniedz 2,50 gcm,

— stingrums nav mazāks par 0,85 kg/cm^2

— amilozes saturs nav mazāks par 21 %.

2. Rīsu šķirņu morfoloģisko un kvalitatīvo iezīmju testēšanas metodes ir izklāstītas I pielikumā.

2. pants

1. Dalībvalstis, kas vēlas iegūt tiesības iekļaut rīsu šķirnes Regulas (EEK) Nr. 3878/87 B pielikumā, katru gadu ne vēlāk kā 31. jūlijā iesniedz Komisijai pieteikumu, norādot šķirnes nosaukumu un tās raksturojumu lauksaimniecības augu šķirņu valsts katalogā.

2. Pēc tam, kad ir iesniegts pieteikums atbilstīgi 1. punkta noteikumiem, dalībvalsts nosūta vienai no II pielikumā uzskaitītajām laboratorijām katras attiecīgās šķirnes nelobītas, sertificētas sēklas paraugu. Komisijas struktūrvienības, vēlākais, līdz katra gada 31. decembrim norāda, kurai laboratorijai ir jāsaņem paraugs.

Paraugs, kas sver vismaz 5 kg, tajā gadā ir izaudzēts vienā no Regulas (EEK) Nr. 3878/87 A pielikumā uzskaitītajiem apgabaliem.

3. pants

1. Laboratorija, kas ir atbildīga par rīsu pārstrādi, veikusi dīdzības analīzes un rīsu pārstrādi, nosūta ar kodu apzīmētus paraugus uz visām II pielikumā uzskaitītajām laboratorijām un nosūta kodu sarakstu un tiem atbilstīgo informāciju Komisijas darbiniekiem aizzīmogotā aploksnē.

2. Katrs paraugs, ko nosūta uz laboratoriju analīzei, satur vismaz 100 gramu lobītu rīsu un vismaz 750 gramu slīpētu rīsu. Paraugos ir tikai veseli graudi, un veselos graudus, kas ir kaļķaini, izlasa ārā no slīpētu rīsu paraugiem.

4. pants

1. Komisijas darbinieki nosaka šķirņu iezīmes, izmantojot veikto analīžu rezultātu vidējo aritmētisko lielumu, atmetot lielāko un mazāko skaitli.

2. Ja saņemti divi vai vairāki pieteikumi par vienas šķirnes iekļaušanu, tad tās iezīmes nosaka saskaņā ar vidējo testa rezultātu, kā paredzēts 1. punktā.

3. Komisijas darbinieki informē dalībvalstis par analīžu rezultātiem līdz katra gada 31. martam.

5. pants

Šī regula stājas spēkā trešajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī*.

[1] OV L 365, 24.12.1987., 3. lpp.
[2] OV L 131, 27.5.1988., 2. lpp.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 1988. gada 17. augustā

Komisijas vārdā —
priekšsēdētāja vietnieks
Frans ANDRIESSEN

PIELIKUMSI

ANALĪZES METODES

A. MORFOLOĢISKĀS IEZĪMES

Lai izmērītu rīsu graudus un kontrolētu, vai graudiem nepiemīt svītrainība vai pērļainība, lieto šādu metodi:

1. No parauga atlasa noteiktu skaitu veselu graudu;
2. Divreiz izmērot pa 100 graudiem, nosaka vidējo;
3. Rezultātu izsaka, noapaļojot uz augšu vai uz leju līdz vienai zīmei aiz komata.

B. KVALITATĪVĀS IEZĪMES

a) **Standarta procedūra *Instron* pārtikas analizatora izmantošanai vārītu rīsu glutinozitātes noteikšanai**

1. *Mērķis*

Šo metodi izmanto vārītu rīsu glutinozitātes novērtēšanai ar *Instron* pārtikas analizatoru.

2. *Joma*

Vārīti, pilnībā slīpēti rīsi.

3. *Definīcijas*

Šajā metodē piemēro šādas definīcijas.

3.1. Glutinozitāte: vārītu rīsu graudu tieksme salipt.

3.2. Pilnībā slīpēti rīsi: definēti Regulas (EEK) Nr. 1418/76 A pielikuma 1. punkta d) apakšpunktā.

4. *Princips*

Mēra spēku, kas vajadzīgs, lai pārvarētu pretestību un atdalītu divas gludas tērauda virsmas, starp kurām ar noteiktu spēku noteiktā ilgumā ir saspiesti daži vārītu rīsu graudi.

5. *Aprīkojums*

5.1. *Instron* pārtikas analizators, kas spiežot un velkot darbojas ar konstantu ātrumu 0,5 cm/min, un aprīkots ar slodzes kapsulu ar mērīšanas diapazonu no 0 līdz 5 kg.

5.2. Virzulis, pielāgojams *Instron* pārtikas analizatora (5.1.) slodzes kapsulai, apgādāts ar kvadrātisku gluda tērauda pamatni.

5.3. Gluda tērauda plāksne, kas novietota aksiāli pret virzuli (5.2.) un cieši uz *Instron* pārtikas analizatora pamatnes.

5.4. 25 ml mērglāzes.

5.5. Elektriskā ūdens vanna, aprīkota ar nehermētisku vāku un perforētu plāksni, uz kuras novieto mērglāzes (5.4.). Ūdens līmenim traukā jābūt tādam, lai vāroties tas nepaceltos virs perforētās plāksnes.

5.6. Svari, ar precizitāti līdz 0,1 gramam.

5.7. Stikla stienis.

5.8. Pulksteņstikli, 6 cm diametrā.

5.9. Taimeris.

5.10. Lāpstiņa.

5.11. Plastmasas maisiņš vai cits uztvērējs, kurā var ievietot 2 gramus vārītu rīsu un aizkavēt to dehidrēšanu.

6. *Procedūra*

6.1. Vannas karsēšana

Noregulē ūdens vannas (5.5.) temperatūru tā, lai ūdens enerģiski burbuļotu.

6.2. Sagatavošana vārīšanai

Katrai noteikšanai: sagatavo divas mērglāzes (5.4.), katrā iepildot 8 gramus pilnībā slīpētu rīsu parauga (tikai veseli graudi), kas nosvērti ar precizitāti līdz 0,1 gramam, un 12 ml destilēta ūdens. Rūpīgi samaisa ar stikla stieni (5.7.), mērglāzes pārsedz ar pulksteņstikliem (5.8.).

6.3. Vārīšana

No vārīšanas trauka noņem vāku, novieto mērglāzes uz perforētās plāksnes un vāku ātri uzliek atpakaļ. Ieslēdz taimeri (5.9.). Pēc 20 minūtēm karsēšanu izslēdz un visu atstāj neskartu 10 minūtes. Mērglāzes izņem no vārīšanas trauka un apgāž uz pulksteņstikliem. Ļauj atdzist vismaz vienu stundu.

6.4. *Instron* pārtikas analizatora noregulēšana

Noregulē *Instron* pārtikas analizatoru (5.1.) atbilstīgi ražotāja instrukcijām, nodrošinot ka slodzes kapsulas reakcijas diapazons ir robežās starp 0 un 640 gramiem, un ātrums ir 0,5 cm/min.

6.5. Mērīšana ar *Instron* pārtikas analizatoru

Izmantojot lāpstiņu (5.10.), izņem vārītos rīsus no katras mērglāzes un atdala galējo augšējo un apakšējo slāni. Sagatavo astoņus 2 gramu paraugus, četrus no katras mērglāzes, ko nosver ar precizitāti līdz 0,1 gramam, paturot tos plastmasas maisiņos (5.11.) līdz mērīšanas beigām. Novieto vienu paraugu aksiāli pret virzuli (5.2.) uz tērauda plāksnes (5.3.), bez spiešanas saliekot rīsus iespējami ciešāk. Pārvieto virzuli ar pastāvīgu ātrumu 0,5 cm/min, kamēr rīsu saspiešanas spēks sasniedz 640 gramus. Aptur virzuļa kustību uz 10 sekundēm un tad to velk atpakaļ ar tādu pašu ātrumu.

Aprēķina laukumu zem līknes, ko nosaka vilces spēks gramos (ordināta) un virzuļa veiktais attālums centimetros (abscisa) laikā, kad vilces spēkam ir pozitīva vērtība. Laukuma lielums ir spēks (izteikts gramos) × cm.

7. *Atkārtojamība*

Starpība starp divu noteikšanu rezultātiem (divas astoņu mērījumu sērijas) nedrīkst pārsniegt 15 % no vidējās vērtības.

b) **Standarta procedūra *Instron* pārtikas analizatora izmantošanai vārītu rīsu stingruma noteikšanai**

1. *Mērķis*

Šo metodi izmanto vārītu rīsu stingruma novērtēšanai ar *Instron* pārtikas analizatoru.

2. *Joma*

Vārīti, pilnībā slīpēti rīsi.

3. *Definīcijas*

Šajā metodē piemēro šādas definīcijas.

3.1. Stingrums: vārītu rīsu pretestība sakošanai.

3.2. Pilnībā slīpēti rīsi: definēti Regulas (EEK) Nr. 1418/76 A pielikuma 1. punkta d) apakšpunktā.

4. *Princips*

Mēra spēku, kas vajadzīgs, lai izspiestu vārītus, pilnībā slīpētus rīsus caur perforētu plāksni.

5. *Aprīkojums*

5.1. *Instron* pārtikas analizators, kas spiežot darbojas ar konstantu ātrumu 10 cm/min.

5.2. Otavas faktūras mērīšanas sistēmas šūnas 50 cm^2 modelis, kas vajadzības gadījumā modificēts, lai samazinātu sākotnējo laukumu līdz 15 %, ar perforētās plāksnes starpliku.

5.3. Virzulis, pielāgojams *Instron* pārtikas analizatora (5.1.) slodzes kapsulai.

5.4. 100 ml augstie mērcilindri.

5.5. Elektriskā ūdens vanna, aprīkota ar nehermētisku vāku un perforētu plāksni, uz kuras novieto mērcilindrus (5.4.). Ūdens līmenim traukā jābūt tādam, lai vāroties tas nepaceltos virs perforētās plāksnes.

5.6. Svari, ar precizitāti līdz 0,1 gramam.

5.7. Stikla stienis.

5.8. Pulksteņstikli, 6 cm diametrā.

5.9. Taimeris.

5.10. Lāpstiņa.

5.11. Plastmasas maisiņš vai cits uztvērējs, kurā var ievietot 17 gramus vārītu rīsu un aizkavēt to dehidrēšanu.

6. *Procedūra*

6.1. Vannas karsēšana

Noregulē ūdens vannas (5.5.) temperatūru tā, lai ūdens enerģiski burbuļotu.

6.2. Sagatavošana vārīšanai

Katrai noteikšanai: sagatavo divus mērcilindrus (5.4.), katrā iepildot 20 gramus pilnībā slīpētu rīsu parauga (tikai veseli graudi), kas nosvērti ar precizitāti līdz 0,1 gramam, un 38 ml destilēta ūdens. Rūpīgi samaisa ar stikla stieni (5.7.), mērcilindrus pārsedz ar pulksteņstikliem (5.8.).

6.3. Vārīšana

No vārīšanas trauka noņem vāku, novieto mērcilindrus uz perforētās plāksnes un vāku ātri uzliek atpakaļ. Ieslēdz taimeri (5.9.). Pēc 20 minūtēm karsēšanu izslēdz un visu atstāj neskartu 10 minūtes. Mērcilindrus izņem no vārīšanas trauka un apgāž uz pulksteņstikliem. Ļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.

6.4. *Instron* pārtikas analizatora noregulēšana

Noregulē *Instron* pārtikas analizatoru (5.1.) atbilstīgi ražotāja instrukcijām, nodrošinot, ka slodzes kapsulas reakcijas diapazons ir robežās starp 5 un 10 kg, un ātrums ir 10 cm/min.

6.5. Mērīšana ar *Instron* pārtikas analizatoru

Izņem vārītos rīsus un sagatavo sešus 17 gramu paraugus, pa trim no abiem mērcilindriem, ko nosver ar precizitāti līdz 0,1 gramam, paturot tos plastmasas maisiņos (5.11.) līdz mērīšanas beigām. Ievieto vienu paraugu Otavas šūnā (5.2.), un pārvieto virzuli (5.3.) uz leju ar ātrumu 10 cm/min, pastāvīgi reģistrējot spēku, kas vajadzīgs, lai izspiestu vārītos rīsus.

Parauga stingrums ir vienāds ar spēku (collas/kg), kas izteikts ar ekstrūzijas līknes plato vidējo vērtību.

7. *Atkārtojamība*

Starpība starp divu noteikšanu (katrā seši mērījumi) rezultātiem nedrīkst pārsniegt 10 % no vidējās vērtības.

c) **Amilozes saturs**

Nosaka saskaņā ar ISO standartu 6647.

II PIELIKUMS

LABORATORIJU SARAKSTS

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)