31988R2580

19.8.1988 URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI L 230/8

UREDBA KOMISIJE (EGS) št. 2580/88
z dne 17. avgusta 1988
o določitvi pravil za spremembo seznama sort riža, navedenega v Prilogi B k Uredbi (EGS) št. 3878/87

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 3878/87 z dne 18. decembra 1987 o pomoči za pridelavo nekaterih sort riža [1], nazadnje spremenjene z Uredbo (EGS) št. 1424/88 [2], in zlasti člena 2(3) Uredbe,

ker so v členu 2(1) Uredbe (EGS) št. 3878/87 določene morfološke značilnosti, ki se zahtevajo za to, da je neka sorta lahko upravičena do pomoči za pridelavo; ker je v odstavku 2 istega člena predpisano, da od tržnega leta 1988/89 naprej nobena sorta ne bo upravičena do pomoči, če nima določenih kakovostnih lastnosti glede lepljivosti, čvrstosti in vsebnosti amiloze;

ker se morajo te kakovostne lastnosti ujemati z lastnostmi, ugotovljenimi v sortah, uvoženih z območij, kjer že tradicionalno gojijo riž sorte Indica;

ker je treba določiti analizne metode, ki se uporabljajo za določanje takih morfoloških značilnosti in kakovostnih lastnosti;

ker bi postopek za spremembo seznama sort iz Priloge B k Uredbi (EGS) št. 3878/87 moral zajemati vsakoletno kontrolo z vzorčenjem, kar bi omogočilo potrebno sortno analizo;

ker so ukrepi, določeni s to uredbo, v skladu z mnenjem Upravljalnega odbora za žita,

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

1. Z veljavnostjo od tržnega leta 1988/89 se smejo v Prilogo B k Uredbi (EGS) št. 3878/87 vključiti samo tiste sorte riža, ki imajo morfološke značilnosti, naštete v členu 2(1) navedene uredbe, ter naslednje kakovostne lastnosti:

— lepljivost ne sme presegati 2,50 gcm,

— čvrstost ne sme biti manjša od 0,85 kg/cm^2,

— vsebnost amiloze ne sme biti manjša od 21 %.

2. Metode za preskušanje morfoloških značilnosti in kakovostnih lastnosti sort riža so navedene v Prilogi I.

Člen 2

1. Države članice, ki želijo, da se sorta, ki izpolnjuje pogoje, vključi v Prilogo B k Uredbi (EGS) št. 3878/87, pošljejo Komisiji najpozneje do 31. julija vsako leto zahtevek z navedbo imena sorte in navedbo v državnem katalogu sort poljščin.

2. Ko je država članica vložila zahtevek skladno z določbami odstavka 1, pošlje enemu od laboratorijev, navedenih v Prilogi II, vzorec neoluščenega certificiranega semena vsake sorte. Oddelki Komisije najpozneje do 31. decembra vsako leto naznanijo, kateri laboratorij bo prejel vzorec.

Vzorec, ki tehta vsaj 5 kg, je pridelan v istem letu na enem od območij pridelave iz Priloge A k Uredbi (EGS) št. 3878/87.

Člen 3

1. Laboratorij, ki je odgovoren za predelavo riža, po izvedbi preskusov kaljivosti in predelavi riža pošlje vzorce, označene s kodo, vsem laboratorijem iz Priloge II, osebju Komisije pa v zapečateni obliki seznam kod ter informacijo, na kaj se nanašajo.

2. Vsak vzorec, poslan v analizo laboratorijem, vsebuje vsaj 100 gramov oluščenega riža in vsaj 750 gramov brušenega riža. Vzorci vsebujejo le cela zrna; iz vzorcev brušenega riža se odstranijo cela kredasta zrna.

Člen 4

1. Komisija ugotovi lastnosti sort z uporabo aritmetičnega povprečja ali rezultatov izvedenih analiz, in sicer po izločitvi največje in najmanjše vrednosti.

2. Če se prejmeta dva ali več zahtevkov za vključitev ene sorte, se njene lastnosti določijo glede na povprečje preskusnih rezultatov, kakor je navedeno v odstavku 1.

3. Komisija vsako leto pred 31. marcem obvesti države članice o izidih analiz.

Člen 5

Ta uredba začne veljati tretji dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

[1] UL L 365, 24.12.1987, str. 3.
[2] UL L 131, 27.5.1988, str. 2.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 17. avgusta 1988

Za Komisijo

Frans ANDRIESSEN

Podpredsednik

PRILOGA I

ANALIZNE METODE

A. MORFOLOŠKE ZNAČILNOSTI

Za merjenje velikosti riževih zrn in za preverjanje odsotnosti steklosti ali brazd se uporablja naslednja metoda:

1. iz vzorca se vzame večje število celih zrn;
2. povprečje se ugotovi z dvakratnim merjenjem 100 zrn;
3. rezultat se izrazi zaokrožen na eno decimalno mesto navzgor ali navzdol.

B. KAKOVOSTNE LASTNOSTI

(a) **Standardizirani postopek uporabe naprave Instron Food Tester za določitev lepljivosti kuhanega riža**

1. *Namen*

Metoda se lahko uporabi za oceno lepljivosti kuhanega riža z napravo Instron Food Tester.

2. *Področje*

Kuhan dobro brušeni riž.

3. *Pomen izrazov*

Pri tej metodi se uporabljata naslednja pomena izrazov:

3.1 Lepljivost: tendenca kuhanih zrn riža, da se lepijo drugo ob drugo.

3.2 Dobro brušeni riž: kakor je opredeljen v odstavku 1(d) Priloge A k Uredbi (EGS) št. 1418/76.

4. *Princip*

Merjenje sile, potrebne za premagovanje upora pri ločevanju dveh ravnih površin gladkega jekla, med katerima je bilo z določeno silo za določen čas stisnjenih nekaj zrn kuhanega riža.

5. *Naprave*

5.1 Instron Food Tester, ki deluje na stiskanje in vlečenje pri konstantni hitrosti 0,5 cm/min, opremljen s tehtalno celico z merilnim območjem od 0 do 5 kg.

5.2 Bat, ki se prilega tehtalni celici naprave Instron Food Tester (5.1), z gladkim jeklenim kvadratnim podstavkom.

5.3 Jeklena plošča z gladko površino, ki je nameščena aksialno glede na bat (5.2) in trdno stoji na podstavku naprave Instron Food Tester.

5.4 Čaše s prostornino 25 ml.

5.5 Električna vodna kopel s pokrovom, ki ni prepusten za zrak, ter s perforirano ploščo, na katero se namestijo čaše (5.4). Višina vode v posodi mora biti taka, da med vrenjem ne seže nad perforirano ploščo.

5.6 Tehtnica s točnostjo 0,1 grama.

5.7 Steklena palica.

5.8 Urna stekla s premerom 6 cm.

5.9 Merilnik časa.

5.10. Lopatica.

5.11 Plastične vrečke ali druge posode za shranjevanje 2 gramov kuhanega riža, v katerih je preprečena dehidracija riža.

6. *Postopek*

6.1 Segrevanje kopeli.

Temperatura kopeli (5.5) se nastavi tako, da voda močno vre.

6.2 Priprava na kuhanje.

Pri vsakem določanju: pripravita se dve čaši (5.4) in v vsako se da vzorec 8 gramov dobro brušenega riža (samo cela zrna), stehtanega na 0,1 grama natančno, skupaj z 12 ml destilirane vode. S stekleno palico (5.7) se rahlo premeša in čaši se pokrijeta z urnim steklom (5.8).

6.3 Kuhanje

Pokrov se odstrani s posode za kuhanje, čaši se postavita na perforirano ploščo in hitro spet pokrijeta s pokrovom. Nastavi se merilnik časa (5.9). Kopel se po 20 minutah ugasne in pusti stati 10 minut. Nato se čaši vzameta iz posode za kuhanje in obrneta na urni stekli. Hladita naj se vsaj eno uro.

6.4 Nastavitev naprave

Naprava Instron Food Tester (5.1) se nastavi po navodilih proizvajalca in tehtalna celica se nastavi na vrednost od 0 do 640 g, hitrost pa na 0,5 cm/min.

6.5 Meritev z napravo Instron Food Tester

Kuhan riž se vzame iz obeh čaš in z lopatico (5.10) se odstranita skrajni zgornji in spodnji sloj. Pripravi se osem vzorcev po 2 grama, po štirje vzorci iz vsake čaše, stehtani na 0,1 grama natančno. Vzorci se do merjenja hranijo v plastičnih vrečkah (5.11). En vzorec se postavi aksialno glede na bat (5.2) na jekleno ploščo (5.3) in pri tem se riž polaga čimbolj skupaj, vendar brez uporabe sile. Bat se spusti pri stalni hitrosti 0,5 cm/min, dokler kompresijska sila na riž ne doseže 640 gramov. Gibanje bata se ustavi za 10 sekund, nato pa se potegne nazaj z enako hitrostjo.

Izračuna se površina pod krivuljo, ki jo na ordinatni osi določa vlečna sila v gramih in na abscisni osi razdalja v cm, ki jo je prepotoval bat v fazi uporabe pozitivne vlečne sile. Izračunana površina predstavlja silo, izraženo v gramih x cm.

7. *Ponovljivost*

Razlika med rezultatoma dveh preskusov (dva niza po osem meritev) ne sme presegati 15 % povprečne vrednosti.

(b) **Standardizirani postopek uporabe naprave Instron Food Tester za ugotavljanje čvrstosti kuhanega riža**

1. *Namen*

Metoda se lahko uporabi za oceno čvrstosti kuhanega riža z napravo Instron Food Tester.

2. *Področje*

Kuhan dobro brušeni riž.

3. *Pomen izrazov*

Pri tej metodi se uporabljata naslednja pomena izrazov:

3.1 Čvrstost: odpornost kuhanih zrn riža na žvečenje.

3.2 Dobro brušeni riž: kakor je opredeljen v odstavku 1 (d) Priloge A k Uredbi (EGS) št. 1418/76.

4. *Princip*

Merjenje sile, potrebne, da se dobro brušeni riž iztisne skozi perforirano ploščo.

5. *Naprave*

5.1 Instron Food Tester, ki deluje na stiskanje pri konstantni hitrosti 10 cm/min.

5.2 Model celice Ottawa za merjenje teksture s površino 50 cm^2, po potrebi spremenjen tako, da je presek zmanjšan na 15 % prvotne površine, z vložkom v obliki perforirane plošče.

5.3 Bat, ki se prilega tehtalni celici naprave Instron Food Tester (5.1).

5.4 Visoke čaše s prostornino 100 ml.

5.5 Električna vodna kopel s pokrovom, ki ni prepusten za zrak, ter perforirano ploščo, na katero se namestita čaši (5.4). Višina vode v kopeli mora biti taka, da med vrenjem ne seže nad perforirano ploščo.

5.6 Tehtnica s točnostjo 0,1 grama.

5.7 Steklena palica.

5.8 Urna stekla s premerom 6 cm.

5.9 Merilnik časa.

5.10. Lopatica.

5.11 Plastične vrečke ali druge posode za shranjevanje 17 gramov kuhanega riža, v katerih je preprečena dehidracija riža.

6. *Postopek*

6.1 Segrevanje kopeli.

Temperatura kopeli (5.5) se nastavi tako, da voda močno vre.

6.2 Priprava na kuhanje.

Pri vsakem določanju: pripravita se dve čaši (5.4) in v vsako se da vzorec 20 gramov dobro brušenega riža (samo cela zrna), stehtanega na 0,1 grama natančno, skupaj z 38 ml destilirane vode. Rahlo se premeša s stekleno palico (5.7) in čaši se pokrijeta z urnim steklom (5.8).

6.3 Kuhanje

Pokrov se vzame s posode za kuhanje, čaši se postavita na perforirano ploščo in hitro spet pokrijeta s pokrovom. Nastavi se merilnik časa (5.9). Po 20 minutah se kopel ugasne in pusti stati 10 minut. Nato se čaši vzameta iz posode za kuhanje in obrneta na urni stekli. Ohladita naj se na sobno temperaturo.

6.4 Nastavitev naprave

Naprava Instron Food Tester (5.1) se nastavi po navodilih proizvajalca in tehtalna celica se nastavi na vrednost med 5 in 10 kg, hitrost pa na 10 cm/min.

6.5 Meritev z napravo Instron Food Tester

Kuhan riž se vzame iz čaš in pripravi se šest vzorcev po 17 gramov, po trije vzorci iz vsake čaše, stehtani na 0,1 grama natančno. Vzorci se do merjenja hranijo v plastičnih vrečkah (5.11). En vzorec se vstavi v celico Ottawa (5.2) in bat se spušča s stalno hitrostjo 10 cm/min ter ves čas meri sila, potrebna za iztiskanje vzorca kuhanega riža.

Čvrstost vzorca je izražena kot sila (in/kg) povprečne vrednosti površine ekstrudijske krivulje.

7. *Ponovljivost*

Razlika med rezultatoma dveh preskusov (vsak od njiju obsega šest meritev) ne sme presegati 10 % povprečne vrednosti.

(c) **Vsebnost amiloze**

Določa se po standardu ISO 6647.

PRILOGA II

SEZNAM LABORATORIJEV

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 N. ° 36 — R/C
   LISBOA (Portugal)

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