

31988R2580

L 230/8

ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ

19.8.1988

**РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2580/88 НА КОМИСИЯТА****от 17 август 1988 година****относно определяне на правилата за промени в списъка на сортовете ориз, предвиден в приложение Б към Регламент (ЕИО) № 3878/87**

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

Член 2

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 3878/87 на Съвета от 18 декември 1987 г. за производствените помощи за определени сортове ориз <sup>(1)</sup>, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1424/88 <sup>(2)</sup>, и по-специално член 2, параграф 3 от него,

като има предвид, че член 2, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 3878/87 определя морфологичните признаци, изисквани за получаване на производствени помощи за сорт; като има предвид, че параграф 2 от същия член предвижда, че от 1988/1989 пазарна година сортовете нямат право на помощи, освен ако не притежават някои качествени свойства, отнасящи се до лепкавост, съвместимост и съдържание на амилоза;

като има предвид, че тези качествени свойства трябва да отговарят на присъщите на сортовете, внасяни от области, които са традиционни производители на ориз „Индика“;

като има предвид, че трябва да бъдат определени методите за анализ, които се използват за определяне на морфологичните и качествените свойства;

като има предвид, че процедурата за изменение на списъка на сортовете, предвиден в приложение Б към Регламент (ЕИО) № 3878/87, трябва да съдържа годишни проверки, включващи проби, които позволяват извършването на необходимия сортов анализ;

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по зърнени култури,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

1. Считано от пазарна година 1988/1989, единствените сортове ориз, които могат да бъдат включени в приложение Б към Регламент (ЕИО) № 3878/87, са тези, които притежават морфологичните свойства, определени в член 2, параграф 1 от горепосочения регламент и следните качествени свойства:

- лепкавост, която не надхвърля 2,50 г/см,
- плътност, което е не по-малка от 0,85 кг/см<sup>2</sup>,
- съдържание на амилоза, не по-малко от 21 %.

2. Методите за проверка на морфологичните и качествените свойства на сортовете ориз са посочени в приложение I.

<sup>(1)</sup> ОВ L 365, 24.12.1987 г., стр. 3.

<sup>(2)</sup> ОВ L 131, 27.5.1988 г., стр. 2.

1. Държавите-членки, които желаят да имат допустими сортове ориз, включени в приложение Б към Регламент (ЕИО) № 3878/87, подават до Комисията, не по-късно от 31 юли всяка година, заявление, посочващо наименованието на сорта и номера му в националния каталог на селскостопанските сортове растения.

2. След като е подала заявление съгласно разпоредбите на параграф 1, държавата-членка изпраща само до една от лабораториите, изброени в приложение II и която е посочена от службите на Комисията най-късно на 31 декември всяка година, проба от неолюшени сертифицирани семена от всеки един от въпросните сортове.

Пробата, с тегло от минимум 5 кг, трябва да е била произведена през тази година в някоя от областите, включени в приложение А към Регламент (ЕИО) № 3878/87.

Член 3

1. Лабораторията, отговорна за обработката на ориза, след като е извършила тестовете за поникване и е обработила ориза, изпраща проби с поставен етикет с код до всички лаборатории, изброени в приложение II и разпространява запечатани списъка на кодовете и информацията, на която отговарят, на службите на Комисията.

2. Всяка проба, изпратена до лабораториите за анализ, се състои от поне 100 г ориз с люспи и поне 750 г бланширан ориз. Пробите са съставени само от цели зърна, като целите зърна се отстраняват от бланширания ориз.

Член 4

1. Персоналът на Комисията определя свойствата на сортовете с помощта на средна аритметична стойност или резултатите от извършения анализ, като изключва най-високата и най-ниската стойност.

2. Когато бъдат получени две или повече заявления за включване на един и същи сорт, неговите свойства се определят спрямо средната стойност от резултатите от теста, както е посочено в параграф 1.

3. Персоналът на Комисията информира държавите-членки за резултатите от анализа преди 31 март на всяка година.

Член 5

Настоящият регламент влиза в сила на третия ден след публикуването му в Официален вестник на Европейските общности.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 17 август 1988 година.

*За Комисията*  
Frans ANDRIESEN  
*Заместник-председател*

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

## МЕТОДИ ЗА АНАЛИЗ

## А. МОРФОЛОГИЧНИ СВОЙСТВА

За измерване на оризовите зърна и за проверка за наличие на пещчинки или набраздяване се използва следният метод:

1. от пробата се вземат известно количество цели зърна;
2. определя се средна стойност чрез две измервания, всяко от по 100 зърна;
3. резултатът се закръглява нагоре или надолу до една десета.

## Б. КАЧЕСТВЕНИ СВОЙСТВА

а) **Стандартизирана процедура за използване на Тестер за храни „Инстрон“ за определяне на лепкавостта на сварен ориз**1. *Цел*

Този метод може да се използва за оценяване на лепкавостта на сварен ориз с Тестер за храни „Инстрон.“

2. *Обхват*

Сварен напълно бланширан ориз.

3. *Определения*

По смисъла на този метод се прилагат следните определения.

- 3.1. Лепкавост: склонността на сварените оризови зърна да се слепват едно с друго.
- 3.2. Напълно бланширан ориз: както е определено в параграф 1, буква г) от приложение А към Регламент (ЕИО) № 1418/76.

4. *Принцип*

Измерването на усилието, което се изисква за преодоляване на устойчивостта на разделяне на две равни повърхности гладка стомана, между които са притиснати сварени оризови зърна с определена сила за определено време.

5. *Апаратура*

- 5.1. Тестер за храни „Инстрон“, включен на постоянна скорост от 0,5 см/мин за компресия и опъване, снабден с клетка за поставяне с обхват на измерване от 0 до 5 кг.
- 5.2. Бутало, приспособимо към клетката за поставяне на Тестера за храни „Инстрон“ (5.1.), снабдено с квадратна гладка стоманена основа.
- 5.3. Стоманена пластина с гладка повърхност, поставена осово спрямо буталото (5.2.) и прикрепена неподвижно към Тестера за храни „Инстрон“.
- 5.4. Бехерови чаши с вместимост 25 мл.
- 5.5. Електрическа водна вана с невакумен капак и перфорирана пластина, на която са поставени Бехеровите чаши (5.4.). Нивото на водата в съда трябва да бъде такова, че по време на варенето да не се повишава над перфорираната пластина.
- 5.6. Везна с точност до 0,1 грама.
- 5.7. Стъклена пръчка.
- 5.8. Стъклени отвори за наблюдение с диаметър 6 см.
- 5.9. Таймер.
- 5.10. Шпатула.
- 5.11. Пластмасови торбички или други средства за поставяне, които побират 2 грама сварен ориз и не му позволяват да се дехидратира.

6. *Процедура*6.1. *Загряване на ваната*

Температурата на ваната (5.5.) се нагласява така, че водата да ври енергично.

6.2. *Подготовка за варене*

За всяка проверка: подгответе две Бехерови чаши (5.4.) като поставите във всяка от тях проба от 8 грама напълно бланширан ориз (само цели зърна), изтеглени с точност до 0,1 грама, в 12 мл дестилирана вода. Разбъркайте леко със стъклената пръчка (5.7.), покрийте Бехеровите чаши със стъклен капак (5.8.).

6.3. Варене

Вдигнете капака на съда за варене, поставете стъклените върху перфорираната пластина и бързо поставете капака обратно. Включете таймера (5.9). След 20 минути изключете нагревателя и оставете така за 10 минути. Извадете стъклените от съда и ги обърнете върху стъклените капаци. Оставете да изстинат поне за един час.

6.4. Нагласяне на Тестера за храни „Инстрон“

Нагласете Тестера за храни „Инстрон“ (5.1.) според инструкциите на производителя, като се погрижите съдържанието на клетката за поставяне да показва стойност между 0 и 640 грама и скоростта да бъде до 0,5 см/мин.

6.5. Измерване с Тестера за храни „Инстрон“

Извадете сварения ориз от двете стъкленици с помощта на шпатулата (5.10.), отстранете най-горния и най-долния слой. Подгответе осем проби от по 2 грама всяка, по четири от всяка стъкленница, изтеглени с точност до 0,1 грама, и ги оставете в пластмасовите торбички (5.11.) до момента, в който ще бъдат измерени. Поставете една проба осово спрямо буталото (5.2.) върху стоманената пластина (5.3.), като направите възможно най-компактна купчинка ориз без натиск. Навеждате буталото с постоянна скорост от 0,5 см/мин докато силата на компресия върху ориза достигне 640 грама. Спрете движението на буталото за 10 секунди, след това го изтепелете обратно със същата скорост.

Изчислете разстоянието под определената крива (по ординатата) чрез силата на опъване в грама и (по абсцисата) чрез разстоянието, изминато от буталото в см по време на фазата, за която е упражнена положителна сила на опъване. Разстоянието представлява усилието, изразено в грама на сантиметър.

7. Повторяемост

Разликата в резултатите от двете проби (две серии от по осем измервания) не трябва да надхвърля 15 % от изчислената средна стойност.

б) **Стандартизирана процедура за използване на Тестера за храни „Инстрон“ за определяне на плътността на сварения ориз**

1. Цел

Този метод може да се използва за оценяване на плътността на сварения ориз с Тестера за храни „Инстрон“.

2. Обхват

Сварен напълно бланширан ориз.

3. Определения

За целите на този метод се прилагат следните определения.

3.1. Плътност: устойчивост на съвкване на сварения ориз.

3.2. Изцяло бланширан ориз: както е определен в параграф 1, буква г) от приложение А към Регламент (ЕИО) № 1418/76.

4. Принцип

Измерване на усилието, необходимо за извличане на изцяло бланширан сварен ориз през перфорирана пластина.

5. Апаратура

5.1. Тестер за храни „Инстрон“, включен на постоянна скорост от 10 см/мин за компресия.

5.2. 50 см<sup>2</sup> модел на системна клетка „Отава“ за измерване на текстура, при необходимост модифицирана за намаляване на участъка до 15 % от оригиналния размер, с вмъкната перфорирана пластина.

5.3. Бутало, приспособимо към клетката за поставяне на Тестера за храни „Инстрон“ (5.1.), снабдено с квадратна гладка стоманена основа.

5.4. Високи стъкленици с вместимост 100 мл.

5.5. Електрическа водна вана, снабдена с невакуумен капак и перфорирана пластина, на която са поставени стъклените (5.4.). Нивото на водата в съда трябва да бъде такова, че по време на варенето то да не се повишава над перфорираната пластина.

5.6. Везна с точност до 0,1 грама.

5.7. Стъклена пръчка.

5.8. Стъклени отвори за наблюдение с диаметър 6 см.

5.9. Таймер.

5.10. Шпатула.

5.11. Пластмасови торбички или други средства за поставяне, които побират 17 грама сварен ориз и не му позволяват да се дехидратира.

6. *Процедура*

6.1. *Загряване на ваната*

Температурата на ваната (5.5.) се нагласява така, че водата да ври енергично.

6.2. *Подготовка за варене*

За всяка проверка: подгответе две стъкленици (5.4.) като поставите във всяка от тях проба от 20 грама напълно бланширан ориз (само цели зърна), изтеглени с точност до 0,1 грама, в 38 мл дестилирана вода. Разбъркайте леко със стъклената пръчка (5.7.), покрийте стъклениците със стъклен капак (5.8.).

6.3. *Варене*

Впигнете капака на съда за варене, поставете стъклениците върху перфорираната пластина и бързо поставете капака обратно. Включете таймера (5.9.). След 20 минути изключете нагревателя и оставете така за 10 минути. Извадете стъклениците от съда и ги обърнете върху стъклените капаци. Оставете да изстинат поне за един час.

6.4. *Нагласяне на Тестера за храни „Инстрон“*

Нагласете Тестера за храни „Инстрон“ (5.1.) според инструкциите на производителя, като се погрижите съдържанието на клетката за поставяне да показва стойност между 5 и 10 кг и скоростта да бъде до 10 см/мин.

6.5. *Измерване с Тестера за храни „Инстрон“*

Извадете сварения ориз и подгответе шест проби с тегло от 17 грама всяка, по три от всяка стъкленица, претеглени с точност до 0,1 грама, и ги оставете в пластмасовите торбички (5.11.) докато бъдат измерени. Поставете една проба в клетката „Отава“ (5.2.) и навеждайте буталото (5.3.) със скорост 10 см/мин, като постоянно отбелязвате усилието, необходимо за извличане на пробата сварен ориз.

Плътноста на пробата се приема за равно на усилието (в кг), изразено чрез средно изчислената стойност на горния равен участък на кривата на извличане.

7. *Повторяемост*

Разликата в резултатите между двете проби (по шест измервания всяка) не трябва да надхвърля 10 % от средната им стойност.

в) **Съдържание на амилоза**

Определя се съгласно ISO стандарт 6647.

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

## СПИСЪК НА ЛАБОРАТОРИИТЕ

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)
-