

## RÈGLEMENT (CEE) N° 2580/88 DE LA COMMISSION

du 17 août 1988

fixant les règles pour la modification de la liste de certaines variétés de riz prévues à l'annexe B du règlement (CEE) n° 3878/87

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 3878/87 du Conseil, du 18 décembre 1987, relatif à l'aide à la production pour certaines variétés de riz <sup>(1)</sup>, modifié par le règlement (CEE) n° 1424/88 <sup>(2)</sup>, et notamment son article 2 paragraphe 3,

considérant que l'article 2 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 3878/87 fixe les caractéristiques morphologiques auxquelles les variétés de riz doivent répondre pour pouvoir bénéficier de l'aide à la production et que le paragraphe 2 du même article a établi que, à partir de la campagne 1988/1989, ces variétés doivent en outre répondre à des caractéristiques bromathologiques, notamment de collant, consistance et teneur en amylose ;

considérant qu'il convient de fixer les valeurs relatives aux caractéristiques bromathologiques aux niveaux des valeurs constatables sur les variétés importées des zones traditionnelles de production des variétés « indica » ;

considérant qu'il est opportun de fixer les méthodes d'analyse pour la détermination des caractéristiques morphologiques et bromathologiques ;

considérant que la modification de la liste de certaines variétés prévues à l'annexe B du règlement (CEE) n° 3878/87 doit suivre une procédure de vérification à cadence annuelle, qui prévoit un échantillonnage pour permettre les analyses nécessaires des variétés ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des céréales,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

*Article premier*

1. À partir de la campagne 1988/1989, seules peuvent figurer à l'annexe B du règlement (CEE) n° 3878/87 les variétés de riz répondant aux caractéristiques morphologiques fixées au paragraphe 1 de l'article 2 dudit règlement ainsi qu'aux caractéristiques bromathologiques suivantes :

- collant non supérieur à 2,50 gcm,
- consistance non inférieure à 0,85 kg/cm<sup>2</sup>,
- teneur en amylose non inférieure à 21 %.

2. Les méthodes d'analyse pour vérifier les caractéristiques morphologiques et bromathologiques des variétés de riz sont reprises à l'annexe I.

<sup>(1)</sup> JO n° L 365 du 24. 12. 1987, p. 3.  
<sup>(2)</sup> JO n° L 131 du 27. 5. 1988, p. 2.

*Article 2*

1. En vue de l'inclusion des variétés de riz susceptibles de figurer à l'annexe B du règlement (CEE) n° 3878/87, les États membres introduisent auprès de la Commission une demande qui indique le nom de la variété et les références de l'inscription au catalogue national des variétés des espèces des plantes agricoles au plus tard le 31 juillet de chaque année.

2. Les États membres ayant introduit une demande en application du paragraphe 1 fournissent à un seul des laboratoires figurant à l'annexe II et qui sera indiqué par les services de la Commission au plus tard le 31 décembre de chaque année un échantillon de semence certifiée au stade de riz paddy de chaque variété qui a fait l'objet de la demande.

Cet échantillon d'au moins 5 kilogrammes doit avoir été produit au cours de l'année dans une des zones figurant à l'annexe A du règlement (CEE) n° 3878/87.

*Article 3*

1. Le laboratoire chargé de l'usinage du riz après avoir effectué une preuve de germinabilité et l'usinage envoie les échantillons codifiés à tous les laboratoires figurant à l'annexe II et transmet aux services de la Commission une communication cachetée qui permettra la décodification des échantillons.

2. L'échantillon à envoyer aux laboratoires pour les analyses sera constitué de riz décortiqué pour au moins 100 grammes et de riz blanchi pour au moins 750 grammes. Les échantillons seront constitués de riz à grains entiers à l'exclusion des grains entiers crayeux dans les échantillons de riz blanchi.

*Article 4*

1. Les services de la Commission établissent les caractéristiques des variétés sur la base de la moyenne arithmétique des résultats des analyses effectuées en excluant les deux résultats extrêmes.

2. Dans le cas où la même variété a fait l'objet de deux ou plusieurs demandes, la moyenne des résultats, après l'application du paragraphe 1, sera prise en compte au fin de l'établissement des caractéristiques de la variété.

3. Les services de la Commission informent les États membres des résultats des analyses avant le 31 mars de chaque année.

*Article 5*

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour après sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 17 août 1988.

*Par la Commission*

Frans ANDRIESEN

*Vice-président*

---

## ANNEXE I

## MÉTHODES D'ANALYSE

## A. CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

La mesure des grains ainsi que la constatation de l'absence de perle et de stries sont effectuées selon la méthode suivante :

- 1) sur l'échantillon, trier un échantillon pour opérer sur des grains entiers ;
- 2) effectuer deux mesures portant sur 100 grains chacune et établir la moyenne ;
- 3) déterminer le résultat, arrondi à une décimale.

## B. CARACTÉRISTIQUES BROMATHOLOGIQUES

## a) Protocole de détermination du collant du riz cuit au moyen de l'« Instron Food Tester »

1. *Objet*

Le présent protocole décrit une méthode d'évaluation du collant du riz cuit au moyen de l'« Instron Food Tester ».

2. *Champ d'application*

Riz blanchi cuit.

3. *Définitions*

Les définitions suivantes sont applicables dans le cadre du présent protocole :

- 3.1. Collant : aptitude du riz cuit à coller.
- 3.2. Riz blanchi : définition figurant à l'annexe A paragraphe 1 point d) du règlement (CEE) n° 1418/76.

4. *Principe*

Mesure du travail qui doit être accompli pour vaincre la résistance à la séparation des deux surfaces planes d'acier entre lesquelles ont été préalablement comprimés, selon une force et pendant un temps donnés, des grains de riz cuit.

5. *Appareillage*

- 5.1. « Instron Food Tester », fonctionnant soit par compression, soit par traction, à la vitesse constante de 0,5 centimètre par minute et muni d'une cellule de charge avec champ de mesure de 0 à 5 kilogrammes.
- 5.2. Piston adaptable à la cellule de charge de l'« Instron Food Tester » (5.1) et muni d'une base carrée en acier lisse.
- 5.3. Plaque d'acier à surface lisse, placée dans l'axe du piston (5.2) et solidaire de la base de l'« Instron Food Tester ».
- 5.4. *Bechers* d'une capacité de 25 millilitres.
- 5.5. Bain chauffant électrique, muni d'un couvercle non hermétique et d'une plaque perforée sur laquelle peuvent être posés des *bechers* (5.4) et en dessous de laquelle se trouve de l'eau à un niveau tel qu'elle ne puisse pas déborder pendant l'ébullition à travers la plaque perforée précitée.
- 5.6. Balance d'une précision de 0,1 gramme.
- 5.7. Baguette de verre.
- 5.8. Verres de montre de 6 centimètres de diamètre.
- 5.9. Chronomètre.
- 5.10. Spatule
- 5.11. Sachets en plastique ou autres récipients pouvant contenir 2 grammes de riz cuit et prévenir sa déshydratation.

6. *Mode opératoire*

## 6.1. Chauffage du bain

Régler le chauffage du bain (5.5) de manière à maintenir l'eau qu'il contient à un régime de forte ébullition.

## 6.2. Préparation pour la cuisson

Pour toute détermination, préparer deux *bechers* (5.4) en introduisant dans chacun d'eux 8 grammes de riz blanchi (uniquement des grains entiers), pesés à une précision de 0,1 gramme, et 12 millilitres d'eau distillée. Agiter délicatement à l'aide de la baguette (5.7) et couvrir les *bechers* avec un verre de montre (5.8).

### 6.3. Cuisson

Retirer le couvercle du récipient de cuisson, mettre les verres sur la plaque perforée et remettre rapidement le couvercle. Actionner le chronomètre (5.9). Au bout de 20 minutes, supprimer la source de chauffage et ne plus toucher à rien pendant 10 minutes. Enlever les *bechers* du récipient de cuisson et les remettre retournés sur le verre de montre. Laisser refroidir pendant au moins 1 heure.

### 6.4. Réglage de l'« Instron Food Tester »

Régler l'« Instron Food Tester » (5.1) selon les indications du fabricant, en vérifiant notamment la réponse de la cellule de charge (valeurs comprises entre 0 et 640 grammes) et la vitesse du mouvement (0,5 centimètre par minute).

### 6.5. Mesure à l'aide de l'« Instron Food Tester ».

Extraire de chaque *becher* le riz cuit et enlever les parties supérieures et inférieures à l'aide de la spatule (5.10). Préparer 8 échantillons de 2 grammes chacun, 4 pour chaque *becher*, pesés à une précision de 0,1 gramme, et les conserver dans les sachets (5.11) jusqu'au moment de la mesure. Mettre un échantillon sur la plaque de verre (5.3) dans l'axe du piston (5.2) en l'empilant le plus possible sans le comprimer. Faire descendre le piston à la vitesse constante de 0,5 centimètre par minute jusqu'à enregistrer une force de compression sur le riz de 640 grammes. Arrêter le mouvement du piston puis le soulever de nouveau à la même vitesse. Calculer la superficie délimitée par la courbe définie en ordonnée par la force de traction (en grammes) et en abscisse par la distance parcourue par le piston (en centimètres) pendant la phase d'enregistrement des valeurs positives de la force de traction. La superficie obtenue représente le travail accompli exprimé en grammes  $\times$  centimètres.

## 7. Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations (deux séries de 8 mesures) ne doit pas dépasser 15 % de leur valeur moyenne.

## b) Protocole de détermination de la consistance du riz cuit au moyen de l'« Instron Food Tester »

### 1. Objet

Le présent protocole indique une méthode d'évaluation de la consistance du riz cuit au moyen de l'« Instron Food Tester ».

### 2. Champ d'application

Riz blanchi cuit.

### 3. Définitions

Les définitions suivantes sont applicables dans le cadre du présent protocole :

3.1. Consistance : résistance à la mastication du riz cuit.

3.2. Riz blanchi : tel que défini à l'annexe 1 paragraphe 1 point d) du règlement (CEE) n° 1418/76.

### 4. Principe

Mesure de force qui doit être exercée pour procéder à l'extrusion de riz blanchi cuit à travers une plaque perforée.

### 5. Appareillage

5.1. « Instron Food Tester », fonctionnant par compression à la vitesse constante de 10 centimètres par minute.

5.2. « Ottawa Texture Measuring System cell », modèle de 50 cm<sup>2</sup>, éventuellement modifié de manière à réduire la section de 15 % de la superficie originale, avec *perforated plate insert*.

5.3. Piston adapté à la cellule de charge utilisée de l'« Instron Food Tester » (5.1).

5.4. *Bechers* d'une capacité de 100 millilitres, forme haute.

5.5. Bain chauffant électrique, muni d'un couvercle non hermétique et d'une plaque perforée sur laquelle peuvent être posés des *bechers* (5.4) et en dessous de laquelle se trouve de l'eau à un niveau tel qu'elle ne puisse pas déborder pendant l'ébullition à travers la plaque perforée précitée.

5.6. Balance d'une précision de 0,1 gramme.

5.7. Baguette de verre.

5.8. Verres de montre de 6 centimètres de diamètre.

5.9. Chronomètre.

5.10. Spatule.

5.11. Sachets en plastique ou autres récipients pouvant contenir 17 grammes de riz cuit et en prévenir la déshydratation.

## 6. Mode opératoire

### 6.1. Chauffage du bain

Régler le chauffage du bain (5.5) de manière à maintenir l'eau qu'il contient à un régime de forte ébullition.

### 6.2. Préparation pour la cuisson

Pour chaque détermination, préparer deux *bechers* (5.4) en introduisant dans chacun d'eux 20 grammes de riz blanchi (uniquement des grains entiers), pesés à une précision de 0,1 gramme, et 38 millilitres d'eau distillée. Agiter délicatement à l'aide de la baguette (5.7) et couvrir les verres avec des verres de montre (5.8).

### 6.3. Cuisson

Enlever le couvercle du bain, mettre les *bechers* sur la plaque perforée et remettre rapidement le couvercle. Actionner le chronomètre (5.9). Au bout de 20 minutes, supprimer le chauffage et ne plus toucher à rien pendant dix minutes. Enlever les *bechers* du bain et les remettre retournés sur le verre de montre. Laisser refroidir à température ambiante.

### 6.4. Réglage de l'« Instron Food Tester »

Régler l'« Instron Food Tester » selon les indications du fabricant, en vérifiant notamment la conformité des valeurs (entre 5 et 10 kilogrammes) et la vitesse du mouvement (10 centimètres par minute).

### 6.5. Mesure à l'aide de l'« Instron Food Tester »

Extraire le riz cuit et préparer 6 échantillons de 17 grammes chacun, trois pour chacun des deux *bechers*, pesés à une précision de 0,1 gramme, et les remettre dans les sachets (5.11) jusqu'au moment de la mesure. Mettre un échantillon dans la cellule Ottawa (5.2) et faire descendre le piston (5.3) à la vitesse de 10 centimètres par minute, en enregistrant en continu la force nécessaire pour procéder à l'extrusion de l'échantillon de riz cuit. La consistance de l'échantillon est censée être égale à la force (en kilogrammes) exprimée par la valeur moyenne du *plateau* de la courbe d'extrusion.

## 7. Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations (6 mesures dans chaque cas) ne doit pas dépasser 10 % de leur valeur moyenne.

## c) Teneur en amylose

Selon la norme ISO n° 6647.

*ANNEXE II***LISTE DES LABORATOIRES**

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)
-