

31988R2580

L 230/8

SLUŽBENI LIST EUROPSKIH ZAJEDNICA

19.8.1988.

**UREDBA KOMISIJE (EEZ) br. 2580/88****od 17. kolovoza 1988.****o utvrđivanju pravila za izmjenu popisa sorti riže iz Priloga B Uredbi (EEZ) br. 3878/87**

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 3878/87 od 18. prosinca 1987. o potpori proizvodnji određenih sorti riže<sup>(1)</sup>, kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EEZ) br. 1424/88<sup>(2)</sup>, a posebno njezin članak 2. stavak 3.,

budući da se člankom 2. stavkom 1. Uredbe (EEZ) br. 3878/87 utvrđuju morfološka svojstva potrebna da bi neka sorta bila prihvatljiva za potporu proizvodnji; budući da se stavkom 2. istog članka predviđa da od tržišne godine 1988./1989. nijedna sorta neće biti prihvatljiva za potporu ako ne posjeduje i određena kvalitativna svojstva koja se odnose na ljepljivost, konzistenciju i sadržaj amiloze;

budući da bi ta kvalitativna svojstva trebala odgovarati svojstvima sorti uvezenih s područja u kojima se tradicionalno uzgaja riže sorte Indica;

budući da je potrebno definirati metode analize koje će se koristiti za određivanje tih morfoloških i kvalitativnih svojstava;

budući da bi postupak za izmjenu popisa sorti iz Priloga B Uredbi (EEZ) br. 3878/87 trebao uključivati godišnje provjere koje uključuju uzorkovanje kako bi se omogućilo provođenje potrebnih analiza sorti;

budući da su mjere predviđene ovom Uredbom u skladu s mišljenjem Upravljačkog odbora za žitarice,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

**Članak 1.**

1. Počevši od tržišne godine 1988./1989., jedine sorte riže prihvatljive za uvrštavanje u Prilog B Uredbi (EEZ) br. 3878/87 su one koje posjeduju morfološka svojstva iz članka 2. stavka 1. gore navedene Uredbe kao i sljedeća kvalitativna svojstva:

- ljepljivost koja ne prelazi 2,50 gcm,
- konzistenciju od najmanje 0,85 kg/cm<sup>2</sup>,
- sadržaj amiloze od najmanje 21 %.

2. Metode ispitivanja morfoloških i kvalitativnih svojstava sorti riže utvrđene su u Prilogu I.

(<sup>1</sup>) SL L 365, 24.12.1987., str. 3.

(<sup>2</sup>) SL L 131, 27.5.1988., str. 2.

**Članak 2.**

1. Države članice koje žele da se neka prihvatljiva sorta riže uvrsti u Prilog B Uredbi (EEZ) br. 3878/87 najkasnije do 31. srpnja svake godine podnose Komisiji zahtjev u kojem navode naziv sorte i njezinu referencu u nacionalnom katalogu sorti poljoprivrednog bilja.

2. Nakon podnošenja zahtjeva u skladu s odredbama članka 1. država članica dostavlja jednom od laboratorija navedenih u Prilogu II. uzorak neoljuštenog certificiranog sjemena svake dotične sorte. Odjeli Komisije najkasnije do 31. prosinca svake godine određuju koji će laboratoriji primiti uzorak.

Uzorak, težine najmanje 5 kg, mora biti proizveden tijekom te godine u jednom od područja navedenih u Prilogu A Uredbi (EEZ) br. 3878/87.

**Članak 3.**

1. Laboratorij odgovoran za obradu riže, nakon što provede testove klijanja i obradi rižu, dostavlja uzorke označene šifrom svim laboratorijima navedenim u Prilogu II. te prosljeđuje zapečaćeni popis šifri i podatke na koje se one odnose osoblju Komisije.

2. Svaki uzorak poslan laboratorijima na analizu mora se sastojati od najmanje 100 grama oljuštene riže i najmanje 750 grama bijele riže. Uzorci se moraju sastojati samo od cijelih zrna dok se cijela, ali kredasta zrna uklanjaju iz uzoraka bijele riže.

**Članak 4.**

1. Osoblje Komisije određuje svojstva uključenih sorti koristeći aritmetičku sredinu ili rezultate provedenih analiza, nakon isključenja najveće i najmanje brojke.

2. Ako budu zaprimljena dva li više zahtjeva za uvrštavanje iste sorte, njezina svojstva se određuju prema srednjoj vrijednosti rezultata ispitivanja, kako je navedeno u stavku 1.

3. Osoblje Komisije obavješćuje države članice o rezultatima analiza do 31. ožujka svake godine.

**Članak 5.**

Ova Uredba stupa na snagu trećeg dana od dana objave u Službenom listu Europske unije.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 17. kolovoza 1988.

*Za Komisiju*  
Frans ANDRIESEN  
*Potpredsjednik*

---

## PRILOG I.

## METODE ANALIZE

## A. MORFOLOŠKA SVOJSTVA

Sljedeća metoda upotrebljava se za mjerenje zrna riže i provjeru nepostojanja granula ili pruga:

1. iz uzorka se uzima određeni broj cijelih zrna;
2. određuje se prosjek pomoću dva mjerenja, svako od po 100 zrna;
3. rezultat se zaokružuje na više ili na niže na jednu decimalu.

## B. KVALITATIVNA SVOJSTVA

(a) **Standardizirani postupak za upotrebu uređaja Instron Food Tester za utvrđivanje ljepljivosti kuhane riže**1. *Svrha*

Ova metoda može se koristiti za procjenu ljepljivosti kuhane riže pomoću uređaja Instron Food Tester.

2. *Područje primjene*

Kuhana bijela riža

3. *Definicije*

Za potrebe ove metode primjenjuju se sljedeće definicije.

- 3.1. Ljepljivost: tendencija kuhanih zrna riže da se međusobno slijepe.
- 3.2. Bijela riža: kako je definirana u stavku 1. točki (d) Priloga A Uredbi (EEZ) br. 1418/76.

4. *Načelo*

Mjerenje sile potrebne za svladavanje otpora koji nastaje pri odvajanju dvije ravne površine glatkog čelika između kojih je komprimirano nekoliko zrna kuhane riže korištenjem određene sile u određenom trajanju.

5. *Uređaj*

- 5.1. Uređaj Instron Food Tester koji za kompresiju i vuču radi stalnom brzinom od 0,5 cm/min, opremljen čelijom za punjenje s mjernim rasponom od 0 do 5 kg.
- 5.2. Klip, prilagodljiv čeliji za punjenje uređaja Instron Food Tester (5.1.), opremljen glatkim kvadratnim čeličnim postoljem.
- 5.3. Čelična ploča glatke površine postavljena aksijalno u odnosu na klip (5.2.) i učvršćena na podnožje uređaja Instron Food Tester.
- 5.4. Epruvete zapremnine 25 ml.
- 5.5. Električna vodena kupelj opremljena nehermetičkim poklopcem i perforiranom pločom na koju se postavljaju čaše (5.4.). Razina vode u posudi mora biti takva da za vrijeme vrenja ne prelazi preko perforirane ploče.
- 5.6. Vaga s preciznošću od 0,1 grama.
- 5.7. Stakleni štapić.
- 5.8. Satna stakalca promjera 6 cm.
- 5.9. Kontrolni sat.
- 5.10. Lopatica.
- 5.11. Plastične vrećice ili druge posude koje mogu zaprimiti 2 grama kuhane riže i spriječiti njezino sušenje.

6. *Postupak*6.1. *Zagrijavanje kupelji*

Podesite temperaturu kupelji (5.5.) tako da voda snažno klujuča.

6.2. *Priprema za kuhanje*

Za svako određivanje: pripremite dvije čaše (5.4.) tako da u svaku od njih stavite uzorak od 8 grama bijele riže (samo cijela zrna), s izmjenom točnošću od 0,1 grama, s 12 ml destilirane vode. Lagano promiješajte staklenim štapićem (5.7.), pokrijte čaše satnim stakalcima (5.8.).

### 6.3. Kuhanje

Skinite poklopac s posude za kuhanje, stavite čaše na perforiranu ploču i brzo vratite poklopac. Uključite kontrolni sat (5.9.). Nakon 20 minuta isključite kupelj i ostavite stajati 10 minuta. Zatim skinite čaše s posude za kuhanje i preokrenite ih na satna stakalca. Ostavite da se hladi najmanje sat vremena.

### 6.4. Podešavanje uređaja Instron Food Tester

Podesite uređaj Instron Food Tester u skladu s uputama proizvođača, osiguravajući da odgovor ćelije za punjenje odgovara vrijednostima između 0 i 640 grama i da je brzina 0,5 cm/min.

### 6.5. Mjerenje pomoću uređaja Instron Food Tester

Izvadite kuhanu rižu iz svake čaše i pomoću lopatice (5.10.) odbacite krajnji gornji i donji sloj. Pripremite osam uzoraka težine 2 grama svaki, po četiri iz svake čaše, s izmjerenom točnošću od 0,1 grama, čuvajući ih u plastičnim vrećicama (5.11.) do trenutka mjerenja. Stavite jedan uzorak na čeličnu ploču (5.3.) aksijalno u odnosu na klip (5.2.), polažući zrna riže što bliže moguće bez pritiskanja. Spuštajte klip stalnom brzinom od 0,5 cm/min sve dok sila kompresije na rižu ne dostigne 640 grama. Zaustavite kretanje klipa na 10 sekundi i zatim ga povucite prema nazad istom brzinom.

Izračunajte površinu ispod krivulje definiranu (na ordinati) vučnom silom u gramima i (na apscisi) udaljenošću koju je prešao klip u cm tijekom faze u kojoj je djelovala pozitivna vučna sila. Površina predstavlja silu izraženu u gramima  $\times$  cm.

## 7. Ponovljivost

Razlika između rezultata dva određivanja (dvije serije od osam mjerenja) ne smije prelaziti 15 % srednje vrijednosti.

## (b) Standardizirani postupak za upotrebu uređaja Instron Food Tester za određivanje konzistencije kuhane riže.

### 1. Svrha

Ova metoda može se koristiti za procjenu konzistencije kuhane riže pomoću uređaja Instron Food Tester.

### 2. Područje primjene

Kuhana bijela riža

### 3. Definicije

Za potrebe ove metode primjenjuju se sljedeće definicije.

3.1. Konzistencija: otpornost kuhane riže na žvakanje.

3.2. Bijela riža: kako je definirana u stavku 1. točki (d) Priloga A Uredbi (EEZ) br. 1418/76.

### 4. Načelo

Mjerenje sile potrebne za istiskanje kuhane bijele riže kroz perforiranu ploču.

### 5. Uređaj

5.1. Uređaj Instron Food Tester koji za kompresiju radi stalnom brzinom od 10 cm/min.

5.2. Model ćelije Ottawa za mjerenje teksture s površinom od 50 cm<sup>2</sup>, prema potrebi prilagođen tako da je presjek smanjen na 15 % prvobitne površine, s uloškom u obliku perforirane ploče.

5.3. Klip, prilagodljiv ćeliji za punjenje uređaja Instron Food Tester (5.1.)

5.4. Visoke čaše od 100 ml.

5.5. Električna vodena kupelj opremljena nehermetičkim poklopcem i perforiranom pločom na koju se postavljaju čaše (5.4.). Razina vode u posudi mora biti takva da za vrijeme vrenja ne prelazi preko perforirane ploče.

5.6. Vaga s preciznošću od 0,1 grama.

5.7. Stakleni štapić.

5.8. Satna stakalca promjera 6 cm.

5.9. Kontrolni sat.

5.10. Lopatica.

5.11. Plastične vrećice ili druge posude koje mogu zaprimiti 17 grama kuhane riže i spriječiti njezino sušenje.

## 6. Postupak

### 6.1. Zagrijavanje kupelji

Podesite temperaturu kupelji (5.5.) tako da voda snažno ključa.

### 6.2. Priprema za kuhanje

Za svako određivanje: pripremite dvije čaše (5.4.) tako da u svaku od njih stavite uzorak od 20 grama bijele riže (samo cijela zrna), s izmjerenom točnošću od 0,1 grama, s 38 ml destilirane vode. Lagano promiješajte staklenim štapićem (5.7.), pokrijte epruvete satnim stakalcima (5.8.).

### 6.3. Kuhanje

Skinite poklopac s kupelji, stavite čaše na perforiranu ploču i brzo vratite poklopac. Uključite kontrolni sat (5.9.). Nakon 20 minuta isključite kupelj i ostavite stajati 10 minuta. Zatim izvadite čaše iz kupelji i preokrenite ih na satna stakalca. Ostavite da se ohladi do sobne temperature.

### 6.4. Podešavanje uređaja Instron Food Tester

Podesite uređaj Instron Food Tester u skladu s uputama proizvođača, osiguravajući da odgovor ćelije za punjenje odgovara vrijednostima između 5 i 10 kg i da je brzina 10 cm/min.

### 6.5. Mjerenje pomoću uređaja Instron Food Tester

Izvadite kuhanu rižu i pripremite šest uzoraka težine 17 grama svaki, tri za svaku od dvije čaše, s izmjerenom točnošću od 0,1 grama, čuvajući ih u plastičnim vrećicama (5.11.) do trenutka mjerenja. Stavite jedan uzorak u Ottawa ćeliju (5.2.) i spuštajte klip brzinom od 10 cm/min, stalno bilježeći silu potrebnu za istiskivanje uzorka kuhane riže.

Konzistencija uzorka je jednaka sili (in/kg) izraženoj kao prosječna vrijednost platoa krivulje ekstruzije.

## 7. Ponovljivost

Razlika između rezultata dva određivanja (svako po šest mjerenja) ne smije prelaziti 10 % njihove srednje vrijednosti.

### (c) Sadržaj amiloze

Određuje se u skladu s normom ISO 6647.

---

## PRILOG II.

## POPIS LABORATORIJA

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  
VALENCIJA (España)
  4. ENTE NAZIONALE RISI — CENTRO DI RICERCHE SUL RISO  
MORTARA (Italia)
  5. INSTITUTO DE QUALIDADE ALIMENTAR (IQA)  
Rua Castilho N.º 36 — R/C  
LISABON (Portugal)
  6. FLOUR MILLING AND BAKING RESEARCH ASSOCIATION  
Chorleywood  
Rickmansworth  
HERTFORDSHIRE (United Kingdom)
-