

31988R2580

1988 8 19

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

L 230/8

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EEB) Nr. 2580/88**1988 m. rugpjūčio 17 d.****nustatantis Reglamento (EEB) Nr. 3878/87 B priede pateikto ryžių veislių sąrašo pakeitimo taisyklės**

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

2 straipsnis

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1987 m. gruodžio 18 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 3878/87 dėl gamybos pagalbos tam tikrų veislių ryžiams ⁽¹⁾ su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 1424/88 ⁽²⁾, ypač į jo 2 straipsnio 3 dalį,

kadangi Reglamento (EEB) Nr. 3878/87 2 straipsnio 1 dalyje nustatytos veislei privalomos morfologinės savybės, kad jai būtų suteikta gamybos pagalba; kadangi to paties straipsnio 2 dalyje numatyta, kad nuo 1988/89 prekybos metų pagalba bus suteikta tik toms veislėms, kurioms būdingos dar ir tam tikros kokybinės savybės, susijusios su lipnumu, tankumu ir amilazės kiekiu;

kadangi kokybinės savybės turėtų sutapti su veislių, importuojamų iš rajonų, kurie tradiciškai augina *Indica* ryžius, savybėmis;

kadangi būtina apibrėžti tyrimų metodus, taikytinus nustatant morfologines ir kokybines savybes;

kadangi Reglamento (EEB) Nr. 3878/87 B priede pateikto ryžių veislių sąrašo pakeitimo procedūrą turėtų sudaryti kasmetiniai patikrinimai, apimantys bandinių ėmimą, kad būtų galima atlikti būtinus veislių tyrimus;

kadangi šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Javų vadybos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

1. Nuo 1988/89 prekybos metų į Reglamento (EEB) Nr. 3878/87 B priede pateikto ryžių veislių sąrašą gali būti įtrauktos tik tos veislės, kurios turi pirmiau minėto reglamento 2 straipsnio 1 dalyje nustatytas morfologines savybes ir šias kokybines savybes:

- lipnumo reikšmė – ne daugiau kaip 2,50 gcm,
- tankumo reikšmė – ne mažiau kaip 0,85 kg/cm²,
- amilazės kiekis – ne mažiau kaip 21 %.

2. Ryžių veislių morfologinių ir kokybinių savybių tyrimo metodai nustatyti I priede.

⁽¹⁾ OL L 365, 1987 12 24, p. 3.

⁽²⁾ OL L 131, 1988 5 27, p. 2.

1. Valstybės narės, norinčios turėti į Reglamento (EEB) Nr. 3878/87 B priedą įtrauktą ryžių veislę, kuriai skiriama pagalba, kasmet ne vėliau kaip iki liepos 31 d. pateikia Komisijai paraišką, kurioje nurodo veislės pavadinimą ir nuorodą į ją nacionaliniame žemės ūkio augalų veislių kataloge.

2. Pagal šio straipsnio pirmos dalies nuostatas pateikusi paraišką, valstybė narė vienai iš II priede išvardytų laboratorijų išsiunčia po vieną kiekvienos veislės nelukštentų sertifikuotų sėklų bandinį. Komisijos skyriai kasmet ne vėliau kaip iki gruodžio 31 d. nurodo, kuriai laboratorijai šį bandinį siųsti.

Ne mažiau 5 kg sveriantis bandinį turi sudaryti tais metais Reglamento (EEB) Nr. 3878/87 A priede išvardytuose rajonuose išauginti ryžiai.

3 straipsnis

1. Už ryžių perdirbimą atsakinga laboratorija, atlikusi daigumo tyrimus ir perdirbusi ryžius, visoms II priede išvardytoms laboratorijoms siunčia kodu paženklintus bandinius, o Komisijos darbuotojams – kodų sąrašą ir informaciją, kurią jie atitinka, užantspauduotus.

2. Kiekvieną į laboratoriją tyrimams siunčiamą bandinį sudaro 100 g lukštentų ryžių ir ne mažiau 750 g nulukštentų ryžių. Bandinius sudaro tik nesmulkinti grūdai, o nesmulkinti, bet kreidiniai (kalkiniai) ryžiai iš nulukštentų ryžių bandinių pašalinami.

4 straipsnis

1. Komisijos darbuotojai nustato veislių charakteristikas atsižvelgdami į aritmetinį vidurkį arba atlikto tyrimo rezultatus ir atmesdami didžiausią ir mažiausią skaičių.

2. Jei gaunamos dvi arba daugiau paraiškų įtraukti į sąrašą vieną veislę, jos savybės nustatomos atsižvelgiant į aritmetinį vidurkį arba atlikto tyrimo rezultatus, kaip nustatyta šio straipsnio 1 dalyje.

3. Komisijos darbuotojai kasmet iki kovo 31 d. praneša valstybėms narėms tyrimų rezultatus.

5 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja trečią dieną po jo paskelbimo Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 1988 m. rugpjūčio 17 d.

Komisijos vardu

Frans ANDRIESSEN

Pirmininko pavaduotojas

I PRIEDAS

TYRIMŲ METODAI

A. MORFOLOGINĖS SAVYBĖS

Ryžių grūdams matuoti ir tikrinti, ar juose nėra baltų dėmių arba griovelių, taikomas šis metodas:

- 1) iš bandinio paimamas tam tikras skaičius nesmulkintų grūdų;
- 2) vidurkis nustatomas iš dviejų matavimų, kurių kiekvieną sudaro 100 grūdų;
- 3) rezultatas suapvalinamas į vieną ar kitą pusę, po kablelio nurodant vieną ženklą.

B. KOKYBINĖS SAVYBĖS

a) **Standartinė Instron maisto produktų testerio (Instron Food Tester) naudojimo virtų ryžių lipnumui nustatyti procedūra**

1. Tikslas

Šis metodas gali būti taikomas Instron maisto produktų testeriu įvertinti virtų ryžių lipnumą.

2. Objektas

Virti visiškai nulukštentai ryžiai.

3. Apibrėžimai

Taikant šį metodą vartojami tokie apibrėžimai:

- 3.1. Lipnumas – virtų ryžių grūdų savybė tarpusavyje sulipti.
- 3.2. Visiškai nulukštentai ryžiai – tai Reglamento (EEB) Nr. 1418/76 A priedo 1 dalies d punkte apibūdinti ryžiai.

4. Metodo esmė

Pastangos, būtinose siekiant nugalėti dviejų plokštuminių lygaus plieno paviršių, tarp kurių konkrečia jėga ir tam tikrą laiką spaudžiami keli virtų ryžių grūdai, pasipriešinimą, išmatavimas.

5. Prietaisai

- 5.1. Instron maisto produktų testeris, veikiantis pastoviu 0,5 cm/min greičiu, kai naudojamas spaudimui ir traukimui, turintis pakrovimo kamerą, matuojantis nuo 0 iki 5 kg.
- 5.2. Stūmoklis, kurį galima priderinti prie Instron maisto produktų testerio (5.1) pakrovimo kameros, turintis keturkampį glotnų plieninį pagrindą.
- 5.3. Lygaus paviršiaus plieninė plokštelė palei stūmoklio (5.2) ašį tvirtai pritaisyta prie Instron maisto produktų testerio plieninio pagrindo.
- 5.4. 25 ml menzūros.
- 5.5. Elektrinė vandens vonelė su orą praleidžiančiu dangčiu ir perforuota plokšte, ant kurios dedamos menzūros (5.4). Vandens lygis inde turi būti toks, kad virdamas vanduo neapsemtų perforuotos plokštelės.
- 5.6. 0,1 g tikslumo svarstyklės.
- 5.7. Stiklinė lazdelė.
- 5.8. 6 cm diametro laikrodžio stiklelis.
- 5.9. Chronometras.
- 5.10. Mentelė.
- 5.11. Plastikiniai maišeliai arba kitos surinkimo priemonės, kuriose gali tilpti 2 g virtų ryžių, apsaugantys nuo dehidracijos.

6. Procedūra

6.1. Vonelės pašildymas

Nustatoma tokia vonelės temperatūra (5.5), kuriai esant vanduo smarkiai burbuliuoja.

6.2. Paruošimas virimui

Kiekvienam nustatymui: paruošiamos dvi menzūrėlės (5.4) ir į kiekvieną iš jų įdedamas 8 g visiškai nulukštentų ryžių (tik nesmulkintų grūdų) bandinys, pasvertas 0,1 g tikslumu, ir įpilama 12 ml distiliuoto vandens. Stikline lazdele (5.7) atsargiai maišoma, menzūrėlės uždengiamos laikrodžio stikleliu (5.8).

6.3. Virimas

Nuo virimo indo nuimamas dangtelis, menzūrėlės dedamos ant perforuotos plokštelės, kuria dangtelis greitu judesiu pakeičiamas. Įjungiamas chronometras (5.9). Po 20 min kaitinimas išjungiamas ir viskas paliekama 10 min pastovėti. Nuo virimo indo menzūrėlės nuimamos ir apverčiamos ant laikrodžio stiklelių. Bent valandai paliekama atvėsti.

6.4. Instron maisto produktų testerio nustatymas (derinimas)

Instron maisto produktų testeris (5.1) nustatomas atsižvelgiant į gamintojo nurodymus, užtikrinant, kad pakrovimo kameros reakcija atitiktų reikšmes nuo 0 iki 640 g ir 0,5 cm/min greitį.

6.5. Matavimas Instron maisto produktų testeriu

Mentele (5.10) iš kiekvienos menzūrėlės išimami virti ryžiai, jų viršutinis ir apatinis sluoksniai išmetami. Paruošiami aštuoni po 2 g sveriantys bandiniai, po keturis iš kiekvienos menzūrėlės, pasverti 0,1 g tikslumu ir laikomi plastikiniuose maišeliuose (5.11) tol, kol bus matuojami. Vienas bandinys dedamas palei stūmoklio (5.2) ašį ant plieno plokštelės (5.3), supilant ryžius į krūvą kuo arčiau vienas kito jų neslegiant. Stūmoklis priverčiamas judėti (leisti) 0,5 cm/min pastoviu greičiu, kol kompresinė galia, kuria veikiama ryžiai, užregistruos 640 g. Stūmoklio judėjimas sustabdomas 10 sekundžių, po to vėl paleidžiamas tokiu pačiu greičiu.

Apskaičiuojamas plotas kreivės, (ordinatėje) apibrėžtos traukiamąja jėga gramais ir (abscisėje) atstumu centimetrais, kurį stūmoklis nueina pozityvios traukiamosios jėgos reikšmės įtempimo etape, apačioje. Šis plotas žymi pastangą, išreikštą g x cm.

7. Pakartojamumas

Dviejų nustatymų rezultatų skirtumas (dvi aštuonių matavimų serijos) neturi būti didesnis kaip 15 % vidutinės reikšmės.

b) Standartinė Instron maisto produktų testerio (Instron Food Tester) naudojimo virtų ryžių tankumui nustatyti procedūra

1. Tikslas

Šis metodas gali būti taikomas Instron maisto produktų testeriu įvertinti virtų ryžių tankumą.

2. Objektas

Virti visiškai nulukštentai ryžiai.

3. Apibrėžimai

Taikant šį metodą vartojami tokie apibrėžimai:

3.1. Tankumas – virtų ryžių nesukramtomumas.

3.2. Visiškai nulukštentai ryžiai – tai Reglamento (EEB) Nr. 1418/76 A priedo 1 dalies d punkte apibūdinti ryžiai.

4. Metodo esmė

Pastangos, būtinos siekiant visiškai nulukštentus virtus ryžius išstumti pro perforuotą plokštelę.

5. Prietaisai

5.1. Instron maisto produktų testeris, veikiantis pastoviu 10 cm/min greičiu, kai naudojamas spaudimui.

5.2. Ottawa tankio matavimo sistemos kameros 50 cm² modelis, prireikus pakeistas sumažinant sekciją iki 15 % pradinio ploto, su įdėta perforuota plokštele.

5.3. Stūmoklis, kurį galima priderinti prie Instron maisto produktų testerio (5.1) pakrovimo kameros.

5.4. 100 ml aukščio menzūros.

5.5. Elektrinė vandens vonelė su orą praleidžiančiu dangčiu ir perforuota plokštele, ant kurios dedamos menzūros (5.4). Vandens lygis inde turi būti toks, kad virdamas jis neapsemtų perforuotos plokštelės.

5.6. 0,1 g tikslumo svarstyklės.

5.7. Stiklinė lazdelė.

5.8. 6 cm diametro laikrodžio stiklelis.

5.9. Chronometras.

5.10. Mentelė.

5.11. Plastikiniai maišeliai arba kitos surinkimo priemonės, kuriose gali tilpti 17 g virtų ryžių, apsaugantys nuo dehidracijos.

6. *Procedūra*

6.1. Vonelės pašildymas

Nustatoma tokia vonelės temperatūra (5.5), kuriai esant vanduo smarkiai burbuliuoja.

6.2. Paruošimas virimui

Kiekvienam nustatymui: paruošiamos dvi menzūrėlės (5.4) ir į kiekvieną iš jų įdedamas 20 g visiškai nulukštentų ryžių (tik nesmulkintų grūdų) bandinys, pasvertas 0,1 g tikslumu, ir įpilami 38 ml distiliuoto vandens. Stikline lazdele (5.7) atsargiai maišoma, menzūrėlės uždengiamos laikrodžio stikleliu (5.8).

6.3. Virimas

Nuo vonelės nuimamas dangtelis, menzūrėlės dedamos ant perforuotos plokštelės, kuria dangtelis greitai judesiu pakeičiamas. Įjungiamas chronometras (5.9). Po 20 min kaitinimas išjungiamas ir visas paliekama 10 min pastovėti. Nuo vonelės menzūrėlės nuimamos ir apverčiamos ant laikrodžio stiklelių. Atvėsinama iki kambario temperatūros.

6.4. Instron maisto produktų testerio nustatymas

Instron maisto produktų testeris (5.1) nustatomas atsižvelgiant į gamintojo nurodymus, užtikrinant, kad pakrovimo kameros reakcija atitiktų reikšmes nuo 5 iki 10 kg ir 10 cm/min greitį.

6.5. Matavimas Instron maisto produktų testeriu

Virti ryžiai išimami, paruošiami šeši po 17 g sveriantys bandiniai, po tris iš kiekvienos iš dviejų menzūrėlių, pasveriami 0,1 g tikslumu ir laikomi plastikiniuose maišeliuose (5.11.) tol, kol bus matuojami. Vienas bandinys dedamas į Ottawa kamerą (5.2.), stūmoklis (5.3) priverčiamas judėti (leisti) 10 cm/min pastoviu greičiu ir nuolat registruojama pastanga, būtina išstumti virtų ryžių bandinį.

Bandinio tankumas laikomas lygiu pastangai (į kilogramą), išreikštai vidutine išstūmimo kreivės plato reikšme.

7. *Pakartojamumas*

Dviejų nustatymų rezultatų skirtumas (kiekvienas po šešis matavimus) neturi būti didesnis kaip 10 % jų vidutinės reikšmės.

c) **Amilazės kiekis**

Nustatomas pagal ISO standartą 6647.

II PRIEDAS

LABORATORIJŲ SĄRAŠAS

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)
-