

31988R2580

19.8.1988

IL-ĠURNAL UFFIĊJALI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ

L 230/8

**IR-REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (KEE) Nru 2580/88
tas-17 ta'Awissu 1988**

**li jistipula r-regoli biex tkun emendata l-lista tal-varjetajiet tar-ross ipprezentata f'Anness B
tar-Regolament (KEE) Nru 3878/87**

IL-KUMMISSJONI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ,

Artikolu 2

Wara li kkunsidrat it-Trattat li jwaqqaf il-Komunità Ekonomika Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 3878/87 tat-18 ta' Diċembru 1987 dwar l-ghajnuna għall-produzzjoni ta' ċerti varjetajiet tar-ross ⁽¹⁾, kif l-aħhar emendat mir-Regolament (KEE) Nru 1424/88 ⁽²⁾, u partikolarment Artikolu 2(3) tiegħu,

Billi l-Artikolu 2(1) tar-Regolament (KEE) Nru 3878/87 jistipula l-karatteristiċi morfoloġiċi mehtieġa biex varjetà tkun eliġibbli għall-ghajnuna tal-produzzjoni; billi l-paragrafu 2 tal-istess Artikolu jipprovdi li mis-sena tal-promozzjoni tal-1988/89 l-ebda varjetà ma tikkwalifika għall-ghajnuna jekk ma jkollhiex ċerti karatteristiċi kwalitativi rigward il-glutina, il-konsistenza u l-kontenut ta' amylose;

Billi dawk il-karatteristiċi kwalitattivi għandhom jikkorrispondu ma' dawk osservati fil-varjetajiet importati minn żoni li tradizzjonalment ikabbru r-ross Indica;

Billi l-metodi tal-analizi li għandhom jintużaw biex ikunu stabbiliti dawn il-karatteristiċi morfoloġiċi u kwalitattivi għandhom ikunu definiti;

Billi l-proċedura biex tkun emendata l-lista tal-varjetajiet ipprezentata f'Anness B tar-Regolament (KEE) Nru 3878/87 għandha tinkludi kontrolli kull sena li jinvolvu tehid tal-kampjuni biex jippermettu l-analizi mehtieġa ta' varjetà li għandha ssir;

Billi l-miżuri provduti f'dan ir-Regolament huma b'mod konformi ma' l-opinjoni tal-Kumitat ta' Ġestjoni taċ-Ċerejali,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

1. B'effett mis-sena tal-promozzjoni tal-1988/89, il-varjetajiet biss tar-ross eliġibbli għall-inkluzjoni f'Anness B tar-Regolament (KEE) Nru 3878/87 ikunu dawk li għandhom il-karatteristiċi morfoloġiċi preżentati f'Artikolu 2(1) tar-Regolament ta' hawn fuq u l-karatteristiċi kwalitattivi li ġejjin:

- valur ta' glutina li ma jaqbiżx il-2,50 gcm,
- valur ta' konsistenza ta' mhux anqas minn 0,85kg/cm²,
- kontenut ta' amylose ta' mhux anqas minn 21 %.

2. Il-metodi għall-eżami tal-karatteristiċi morfoloġiċi u kwalitattivi tal-varjetajiet tar-ross huma stipulati f'Anness I.

⁽¹⁾ ĠU L 365, tal-24.12.1987, p. 3.

⁽²⁾ ĠU L 131, tas-27.5.1988, p. 2.

1. L-Istati Membri li jixtiequ li jkollhom varjetà eliġibbli tar-ross inkluzja f'Anness B tar-Regolament (KEE) Nru 3878/87 għandhom jibagħtu lill-Kummissjoni, mhux aktar tard mill-31 ta' Lulju ta' kull sena, applikazzjoni li turi l-isem tal-varjetà u r-riferenza tagħha fil-katalogu nazzjonali tal-varjetajiet tal-pjanti agrikoli.

2. Wara li jagħmel applikazzjoni skond id-dispożizzjonijiet tal-paragrafu 1, l-Istat Membru jibgħat lil wiehed biss mil-laboratorji mniżżla f'Anness II kampjun taż-żerriegħa bla qoxra ċertifikata ta' kull waħda mill-varjetajiet konċernati. Id-dipartimenti tal-Kummissjoni jindikaw sal-31 ta' Diċembru ta' kull sena mill-aktar tard liema laboratorju għandu jirċievi l-kampjun.

Il-kampjun, li mill-anqas jżen 5 kg, għandu jkun prodott matul dik is-sena f'waħda miż-żoni mniżżlin f'Anness A tar-Regolament (KEE) Nru 3878/87.

Artikolu 3

1. Il-laboratorju responsabbli mill-ipproċessar tar-ross, wara li jwettaq l-eżamijiet tal-gelbin u pproċessa r-ross, għandu jibgħat il-kampjuni bit-tikketta bil-kodiċi tal-laboratorji kollha mniżżla f'Anness II, u jibgħat lista tal-kodiċi u tal-informazzjoni li jikkorrispondu għalihha lill-Kummissjoni b'mod sigillat.

2. Kull kampjun mibgħut lil-laboratorji għall-analizi jkun jikkonsisti minn mill-anqas 100 gramma ta' ross bil-qoxra, u mill-anqas 750 gramma ta' ross mithun. Il-kampjuni jkunu jikkonsistu minn granelli shaħ biss, u granelli shaħ iżda ġibsi jitnehhew mill-kampjuni tar-ross mithun.

Artikolu 4

1. L-impjegati tal-Kummissjoni jistabbilixxu l-karatteristiċi tal-varjetajiet involuti bl-użu tal-medja aritmetika jew ir-riżultati tal-analizi mwettqa, wara li jkunu esklużi l-ogħla u l-anqas figura.

2. Jekk jaslu żewġ applikazzjonijiet jew aktar għall-inkluzjoni ta' varjetà waħda, il-karatteristiċi tagħha jkunu stabbiliti skond il-medja tar-riżultati tal-eżami, kif stipulat fil-paragrafu 1.

3. L-impjegati tal-Kummissjoni javżaw lill-Istati Membri bir-riżultati tal-analizi qabel il-31 ta' Marzu ta' kull sena.

Artikolu 5

Dan ir-Regolament jidhol fis-seħh fit-tielet ġurnata ta' wara l-pubblikazzjoni tiegħu fil-Ġurnal Uffiċjali tal-Komunitajiet Ewropej.

Dan ir-Regolament ghandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussel, is-17 ta'Awissu 1988.

Għall-Kummissjoni

Frans ANDRIESEN

Vċi-President

ANNEX I

METODI TA' ANALIŻI

A. KARATTERISTIĊI MORFOLOĠIĊI

Il-metodu li ġej għandu jintuża biex ikejjel il-granelli tar-ross u biex jikkontrolla l-assenza tal-perla jew strijatura:

1. numru ta' granella shaħ jittiehed mill-kampjun;
2. medja tkun stabbilita billi jittiehdu żewġ kejljet ta' 100 granella kull wiehed;
3. ir-riżultat ikun espressament arrotondat 'il fuq jew 'l isfel għal post decimali wiehed.

B. KARATTERISTIĊI KWALITATTIVI

(a) **Proċedura standardizzata għall-użu tat-Testjar tal-lkel Instron biex jistabilixxi kemm iwahħal ir-ross imsajjar**1. *Skop*

Dan il-metodu jista' jintuża biex jistma kemm iwahħal ir-ross imsajjar bit-Testjar tal-lkel Instron.

2. *Għan*

Ross kollu mithun imsajjar

3. *Definizzjonijiet*

Id-definizzjonijiet li ġejjin jgħoddu għall-iskopijiet ta' dan il-metodu.

- 3.1. Kemm iwahħal: it-tendenza tal-granelli tar-ross imsajrin li jehlu ma' xulxin.
- 3.2. Ross kollu mithun: kif definit fil-paragrafu 1 (d) t'Anness A tar-Regolament (KEE) Nru 1418/76.

4. *Principju*

Il-kejl tal-isforz meħtieġ biex tingheleb ir-resistenza tas-separazzjoni ta' żewġ uċuh ċatti ta' azzar lixx li bejniethom xi granelli tar-ross imsajjar kienu kumpressati b'ċerta forza għal ċertu żmien.

5. *Apparat*

- 5.1. Testjar tal-lkel Instron, li jahdem, għall-kompressjoni u l-għbid, b'velocità kostanti ta' 0,5 ċm/min, armat b'ċella li tikkarga li għandha raġġ ta' kejl ta' 0 sa 5 kg.
- 5.2. Pistin, addattabbli għaċ-ċella li tikkarga tat-Testjar tal-lkel Instron (5.1), armat b'bażi kwadru ta' azzar lixx.
- 5.3. Pjanċa b'wiċċ ċatt tal-azzar imqiegħed fuq l-assi mal-pistin (5.2.) u mqiegħda sod fuq il-baży tat-Testjar tal-lkel tal-Instron.
- 5.4. Tazzi tal-ħġieġ tal-25-ml
- 5.5. Banju tal-ilma bl-elettriku, armat b'għatu li ma jagħlaqx l-arja u pjanċa mtaqqba fejn jitqiegħdu t-tazzi tal-ħġieġ (5.4). Il-livell tal-ilma fil-kontenitur irid ikun tali li, meta jagħli, ma jogħliex il-fuq mill-pjanċa mtaqqba.
- 5.6. Miżien, eżatt sa 0,1 grammi
- 5.7. Virga tal-ħġieġ.
- 5.8. Tazzi biex tosserva minnhom, 6ċm bħala dijametru
- 5.9. Arlogg.
- 5.10. Spatula.
- 5.11. Boroż tal-plastik jew reċipjenti oħra li kapaci jzommu 2 grammi ta' ross imsajjar u jevitaw li jitnehħilu l-ilma.

6. *Proċedura*6.1. *Jissahħan il-banju*

Aġġusta t-temperatura tal-banju (5.5) biex l-ilma jinzamm ibaqbaq hafna.

6.2. *Preparazzjoni għat-tisjir*

Għal kull determinazzjoni: lesti żewġ tazzi tal-ħġieġ (5.4) billi titfa' f'kull waħda minnhom kampjun ta' 8 grammi ta' ross kollu mithun (granelli shaħ biss), mkejla sa 0,1 grammi, bi 12-il ml ta' ilma distillat. Hawwad bil-mod bil-virga tal-ħġieġ (5.7), agħtti t-tazzi tal-ħġieġ bit-tazzi li tara minnhom (5.8).

6.3. *Tisjir*

Nehhi l-ghatu minn fuq il-kontenitur tat-tisjir, poġġi t-tazzi tal-ħġieġ fuq il-panċa l-imtaqqba u malajr erga' poġġi l-ghatu. Ixghel l-arloġġ (5.9). Wara 20 minuta itfi s-shana u halli kollox joqghod għal 10 minuti. Nehhi t-tazzi tal-ħġieġ mill-kontenitur tat-tisjir u aqlibhom fit-tazzi li tosserva minnhom. Hallihom jibirdu għal mill-inqas siegħa.

6.4. *Aġġustament tat-Testjar tal-Ikel Instron*

Aġġusta t-Testjar tal-Ikel Instron (5.1) skond l-istruzzjonijiet tal-manifattur, waqt li tiżgura li ċ-ċella li tikkaga tirrispondi għall-valuri bejn 0 u 640 gramma u l-velocità għal 0,5 ċm/min.

6.5. *Kejl bit-Testjar tal-Ikel Instron*

Nehhi r-ross imsajjar minn kull tazza tal-ħġieġ u, bl-użu tal-ispatula (5.10), armi' s-saffi estremi ta' fuq u t'isfel. Lesti tmien kampjuni li jiżnu 2 grammi kull wiehed, erbgħa minn kull tazza tal-ħġieġ, mkejla sa 0,1 grammi, u żommhom fil-boroż tal-plastik (5.11) sakemm jitkejlu. Poġġi kampjun wiehed, fuq l-assi mal-pistin (5.2) fuq il-panċa tal-azzar (5.3), poġġi r-ross f'muzell viċin kemm jista' jkun mingħajr pressa. Aghmel li l-pistin jinżel b'velocità kostanti ta' 0,5 ċm/min, sakemm il-forza tal-kompressjoni fuq ir-ross tirreġistra 640 gramma. Waqqaf il-moviment tal-pistin għal 10 sekondi mbagħad iġbdu lura bl-istess velocità.

Ikkalkula l-wesgħa taht il-kurva definita (fuq l-"ordinate") bil-forza tal-ġbid fi grammi u (fuq l-"abscissa") bid-distanza koperta mill-pistin f'centimetri matul il-fazi li fih kien eżerċitat valur positiv ta' forza tal-ġbid. Il-wesgħa tirrapreżenta l-isforz espress fi grammi × ċm.

7. *Ripetizzjoni*

Id-differenza bejn ir-riżultati taż-żewġ determinazzjonijiet (żewġ serji ta' tmien kejl) ma tridx taqbeż 15 % tal-valur medju.

(b) **Proċedura standardizzata għall-użu tat-Testjar tal-Ikel Instron biex jstabilixxi l-konsistenza tar-ross imsajjar**1. *Skbop*

Dan il-metodu jista' jintuża biex jistma l-konsistenza tar-ross imsajjar bit-Testjar tal-Ikel Instron.

2. *Għan*

Ross kollu mithun imsajjar

3. *Definizzjonijiet*

Id-definizzjonijiet li ġejjin jghoddu għall-iskopijiet ta' dan il-metodu.

3.1. Konsistenza: resistenza għall-mgħid tar-ross imsajjar.

3.2. Ross kollu mithun: kif definit fil-paragrafu 1 (d) t'Anness A tar-Regolament (KEE) Nru 1418/76.

4. *Prinċipju*

Il-kejl tal-isforz meħtieġ biex ir-ross mithun kollu msajjar jintefa' barra mill-panċa mtaqqba.

5. *Apparat*

5.1. Testjar tal-Ikel Instron, li jahdem, għall-kompressjoni, b'velocità kostanti ta' 10ċm/min.

5.2. Mudell ta' 50ċm² ta' ċella ta' Ottawa b'sistema li tkejjel it-tessut, modifikat, jekk meħtieġ, biex inaqqas is-sezzjoni għall-15 % tal-wesgħa oriġinali, b'inserzjoni ta' panċa mtaqqba.

5.3. Pistin, addattabbli għaċ-ċella li tikkarga tat-Testjar tal-Ikel Instron (5.1.).

5.4. Tazzi twal tal-ħġieġ tal-100-ml

5.5. Banju tal-ilma bl-elettriku, armat b'ghatu li ma jagħlaqx l-arja u panċa mtaqqba fejn jitqegħdu t-tazzi tal-ħġieġ (5.4). Il-livell tal-ilma fil-banju jrid ikun tali li, meta jagħli, ma jgholix 'il fuq mill-panċa mtaqqba.

5.6. Mizien, eżatt sa 0,1 grammi.

5.7. Virga tal-ħġieġ.

5.8. Tazzi biex tosserva minnhom, 6ċm bhala dijametru

5.9. Arloġġ.

5.10. Spatula.

5.11. Boroż tal-plastik jew reċipienti oħra li kapaci jżommu 17 grammi ta' ross imsajjar u jevitaw li jitnehhilu l-ilma.

6. *Proċedura*

6.1. *Jissahħan il-banju*

Aġġusta t-temperatura tal-banju (5.5) biex l-ilma jinżamm ibaqbaq hafna.

6.2. *Preparazzjoni għat-tisjir*

Għal kull determinazzjoni: lesti żewġ tazzi tal-ħġieġ (5.4) billi ddahħal f'kull waħda minnhom kampjun ta' 20 gramma ta' ross kollu mithun (granelli shaħ biss), mkejla sa 0,1 grammi, bi 38-il ml ta' ilma distillat. Hawwad bil-mod bil-virga tal-ħġieġ (5.7), aghhti t-tazzi tal-ħġieġ bit-tazzi li tosseva minnhom (5.8).

6.3. *Tisjir*

Nehhi l-għatu minn fuq il-banju, poġġi t-tazzi tal-ħġieġ fuq il-pjanċa l-imtaqqba u malajr erga' poġġi l-għatu. Ixgħel l-arloġġ (5.9). Wara 20 minuta itfi s-shana u halli kollox joqgħod għal 10 minuti. Nehhi t-tazzi tal-ħġieġ mill-banju u aqlibhom fuq it-tazzi li tosserva minnhom. Hallihom jibirdu għat-temperatura tal-kamra.

6.4. *Aġġustament tat-Testjar tal-Ikel Instron*

Aġġusta t-Testjar tal-Ikel Instron (5.1) skond l-istruzzjonijiet tal-manifattur, waqt li tiżgura li ċ-ċella li tikkarga tirrispondi għall-valuri bejn 5 u 10kg u l-velocità għal 10ċm/min.

6.5. *Kejl bit-Testjar tal-Ikel Instron*

Nehhi r-ross imsajjar u lesti sitt kampjuni li jiżnu 17-il gramma kull wiehed, tlieta minn kull waħda miż-żewġ tazzi tal-ħġieġ, mkejla sa 0,1 grammi, u zommmhom fil-boroż tal-plastik (5.11) sakemm se jitkejlu. Poġġi kampjun wiehed fiċ-ċella tal-Ottawa (5.2) u aghmel li l-pistin (5.3) jinżel b'velocità ta' 10ċm/min, u rreġistra kontinwament l-isforz meħtieġ biex jintefa' barra l-kampjun tar-ross imsajjar.

Il-konsistenza tal-kampjun tittiehed li hija daqs l-isforz (f/kg) espressa bil-valur medju tal-medda tal-kurva ta' li ntefa' barra.

7. *Ripetizzjoni*

Id-differenza bejn ir-riżultati taż-żewġ determinazzjonijiet (sitt kejljet kull waħda) ma tridx taqbeż l-10 % tal-valur medju tagħhom.

(ċ) **Kontenut ta' amylose**

Determinat skond l-istandard 6647 tal-ISO.

ANNEX II

LISTA TA' LABORATORJI

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)
-