

31988R2580

19.8.1988

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 230/8

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 2580/88
z dnia 17 sierpnia 1988 r.**

ustanawiające zasady wprowadzania zmian w wykazie odmian ryżu, określonym w załączniku B do rozporządzenia (EWG) nr 3878/87

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

Artykuł 2

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 3878/87 z dnia 18 grudnia 1987 r. w sprawie pomocy do produkcji niektórych odmian ryżu ⁽¹⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1424/88 ⁽²⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

artykuł 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 3878/87 określa cechy morfologiczne odmiany wymagane do uzyskania pomocy do produkcji; ust. 2 tego samego artykułu przewiduje, że począwszy od roku gospodarczego 1988/89 żadna z odmian nie będzie się kwalifikować do uzyskania dopłaty, o ile nie będzie posiadać pewnych cech jakościowych dotyczących kleistości, konsystencji i zawartości amylozy;

wspomniane cechy jakościowe powinny odpowiadać cechom stwierdzonym u odmian przywożonych z obszarów, na których tradycyjnie uprawiany jest ryż Indica;

metody analiz stosowane przy określaniu tych cech morfologicznych i jakościowych powinny zostać zdefiniowane;

procedura wprowadzania zmian w wykazie odmian podanym w załączniku B do rozporządzenia (EWG) nr 3878/87 powinna zawierać coroczne kontrole próbek, aby umożliwić przeprowadzenie koniecznych analiz odmian;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Zbóż,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Począwszy od roku gospodarczego 1988/89, do załącznika B do rozporządzenia (EWG) nr 3878/87 można włączyć jedynie te odmiany ryżu, które odznaczają się cechami morfologicznymi wymienionymi w art. 2 ust. 1 powyższego rozporządzenia oraz następującymi cechami jakościowymi:

- kleistość nieprzekraczająca 2,50 gcm,
- konsystencja nie mniejsza niż 0,85 kg/cm²
- zawartość amylozy nie mniej niż 21 %.

2. Metody przeprowadzania kontroli morfologicznych i jakościowych cech odmian ryżu są określone w załączniku I.

⁽¹⁾ Dz.U. L 365 z 24.12.1987, str. 3.

⁽²⁾ Dz.U. L 131 z 27.5.1988, str. 2.

1. Państwa Członkowskie, które chcą, aby uprawniona odmiana ryżu została włączona do załącznika B rozporządzenia (EWG) nr 3878/87, składają do Komisji, najpóźniej dnia 31 lipca każdego roku, wnioski zawierające nazwę odmiany oraz dotyczące jej odniesienia w krajowym katalogu odmian roślin uprawnych.

2. Po złożeniu wniosku, zgodnie z przepisami ust. 1, Państwo Członkowskie przekazuje tylko jednemu z laboratoriów wymienionych w załączniku II próbkę niełuskanego kwalifikowanego ziarna każdej z odmian, których dotyczy wnioski. Departamenty Komisji wskażą najpóźniej do dnia 31 grudnia każdego roku, które laboratorium powinno otrzymać próbki.

Próbka o wadze co najmniej 5 kg musi zostać wyprodukowana w ciągu tego roku na jednym z obszarów wymienionych w załączniku A do rozporządzenia (EWG) nr 3878/87.

Artykuł 3

1. Laboratorium odpowiedzialne za zbadanie ryżu, po przeprowadzeniu testów w zakresie kielkowania oraz po zbadaniu ryżu, przekaże próbki oznakowane kodem do wszystkich laboratoriów wymienionych w załączniku II, zaś listę kodów i odpowiadających im informacji przekaże w zabezpieczonej kopercie pracownikom Komisji.

2. Każda próbka przesyłana do laboratoriów w celu przeprowadzenia badań powinna obejmować co najmniej 100 gramów wyluskanego ryżu oraz co najmniej 750 gramów wymłóconego ryżu. W skład próbek powinny wchodzić tylko całe ziarna, a całe, ale skredowane ziarna zostaną usunięte z próbek wymłóconego ryżu.

Artykuł 4

1. Pracownicy Komisji określają cechy danych odmian na podstawie średniej arytmetycznej bądź na podstawie wyników przeprowadzonych badań, po wykluczeniu najwyższych i najniższych wyników.

2. Jeśli zostaną złożone co najmniej dwa wnioski o włączenie jednej odmiany, jej cechy zostaną określone na podstawie średniej wyników testów, jak określono w ust. 1.

3. Pracownicy Komisji powiadamiają Państwa Członkowskie o wynikach badań przed dniem 31 marca każdego roku.

Artykuł 5

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 17 sierpnia 1988 r.

W imieniu Komisji
Frans ANDRIESEN
Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

METODY BADAŃ

A. CECHY MORFOLOGICZNE

W celu przeprowadzenia pomiarów ziaren ryżu oraz badań na brak perlstości oraz prążkowania stosuje się następującą metodę:

1. należy wydzielić z próbki znaczną liczbę całych ziaren;
2. średnią ustala się poprzez podwójny pomiar każdego ze stu ziaren;
3. wynik należy zaokrąglić w górę lub w dół do pierwszego miejsca po przecinku.

B. CECHY JAKOŚCIOWE

a) **Ujednolicona procedura używania testera żywności Instron do określania kleistości gotowanego ryżu**1. *Cel*

Ta metoda może być stosowana do pomiaru kleistości gotowanego ryżu przy użyciu testera żywności Instron.

2. *Zakres*

Gotowany w pełni oczyszczony ryż.

3. *Definicje*

Do celów tej metody stosuje się następujące definicje.

- 3.1. Kleistość: skłonność gotowanych ziaren ryżu do sklejania się ze sobą.
- 3.2. W pełni oczyszczony ryż: zgodnie z definicją z ust. 1 lit. d) załącznika A do rozporządzenia (EWG) nr 1418/76.

4. *Zasada*

Pomiar siły koniecznej do pokonania oporu przy rozdzielaniu dwóch płaskich powierzchni gładkiej stali, pomiędzy którymi ściśnięto ziarna gotowanego ryżu, przy użyciu danej siły przez dany czas.

5. *Aparatura*

- 5.1. Tester żywności Instron, działający w celu ściskania i tarcia, ze stałą prędkością 0,5 cm/min, wyposażony w komorę ładunkową o skali pomiaru od 0 do 5 kg.
- 5.2. Tłok pasujący do komory ładunkowej testera żywności Instron (5.1) wyposażony w kwadratową gładką podstawę ze stali.
- 5.3. Talerz stalowy o gładkiej powierzchni umieszczony osiowo względem tłoka (5.2) i przytwierdzony do podstawy testera żywności Instron.
- 5.4. Zlewki o pojemności 25 ml.
- 5.5. Elektryczna wanna wodna wyposażona w nieszczelną pokrywę i perforowany talerz, na którym umieszcza się zlewki (5.4). Poziom wody w naczyniu podczas gotowania nie może podnosić się powyżej perforowanego talerza.
- 5.6. Waga, z dokładnością do 0,1 grama.
- 5.7. Szklana pałeczka.
- 5.8. Szklana do obserwacji o średnicy 6 cm.
- 5.9. Czasomierz.
- 5.10. Łopatka.
- 5.11. Torebki plastikowe lub inne pojemniki nadające się do przechowywania 2 gramów gotowanego ryżu i zabezpieczające go przed wysuszeniem.

6. *Procedura*6.1. *Podgrzewanie wanny*

Dostosować temperaturę wanny (5.5) w taki sposób, aby utrzymywać wodę w stanie intensywnego wrzenia.

6.2. *Przygotowanie do gotowania*

Dla każdego pomiaru: przygotować dwie zlewki (5.4), umieszczając w każdej z nich próbkę 8 gramów całkowicie wymłóconego ryżu (tylko całe ziarna), zważoną z dokładnością do 0,1 grama wraz z 12 ml wody destylowanej. Delikatnie zamieszać szklaną pałeczką (5.7), przykryć zlewki szklami do obserwacji (5.8).

6.3. Gotowanie

Zdjąć pokrywę z naczynia do gotowania, umieścić zlewki na perforowanym talerzu i szybko przykryć pokrywą. Uruchomić czasomierz (5.9). Po upływie 20 minut wyłączyć grzanie i pozostawić wszystko w nienaruszonym stanie przez 10 minut. Wyjąć zlewki z naczynia do gotowania i odwrócić na szklą do obserwacji. Pozostawić do ostygnięcia przez co najmniej godzinę.

6.4. Nastawienie testera żywności Instron

Nastawić tester żywności Instron (5.1), zgodnie z instrukcją producenta, upewniając się czy wskazania komory ładunkowej odpowiadają wartościom od 0 do 640 gramów, a prędkość 0,5 cm/min.

6.5. Pomiar przy użyciu testera żywności Instron

Wyjąć ugotowany ryż z każdej zlewki i przy użyciu łopatki (5.10) odrzucić najniższe i najwyższe warstwy. Przygotować osiem próbek, każdą o wadze 2 gramy, po cztery z każdej zlewki, zważyć z dokładnością do 0,1 grama, przechowując je w plastikowych torebkach (5.11) aż do chwili dokonania pomiaru. Umieścić jedną próbkę osiowo względem tłoka (5.2) na stalowym talerzu (5.3), układając ryż najściślej jak to możliwe, ale bez naciskania. Sprawić, aby tłok opuszczał się ze stałą prędkością 0,5 cm/min aż do momentu, w którym siła ściskania ryżu dojdzie do 640 gramów. Zatrzymać ruch tłoka na 10 sekund, a następnie podnieść go z powrotem z tą samą prędkością.

Obliczyć powierzchnię poniżej krzywej wyznaczonej (na rzędnej) przez siłę pociągową w gramach oraz (na odciętej) przez odległość pokonaną przez tłok w centymetrach podczas fazy, w której była wywierana dodatnia wartość siły pociągowej. Powierzchnia określa siłę wyrażoną w gramach na cm.

7. Powtarzalność

Różnica między wynikami dwóch analiz (dwóch serii ośmiu pomiarów) nie może przekroczyć 15 % średniej wartości.

b) Ujednolicona procedura używania testera żywności Instron do określania konsystencji gotowanego ryżu

1. Cel

Metoda ta może być stosowana do pomiaru konsystencji gotowanego ryżu przy użyciu testera żywności Instron.

2. Zakres

Gotowany w pełni oczyszczony ryż.

3. Definicje

Do celów tej metody stosuje się następujące definicje.

3.1. Konsystencja: odporność gotowanego ryżu na rozgniatanie.

3.2. W pełni oczyszczony ryż: zgodnie z definicją z ust. 1 lit. d) załącznika A do rozporządzenia (EWG) nr 1418/76.

4. Zasada

Pomiar siły koniecznej do wyciśnięcia całkowicie wymłóconego gotowanego ryżu przez perforowany talerz.

5. Aparatura

5.1. Tester żywności Instron działający w celu ściskania, ze stałą prędkością 10 cm/min.

5.2. Model o powierzchni 50 cm² komory systemu pomiaru struktury Ottawa, w razie konieczności, zmieniony w celu ograniczenia sekcji do 15 % pierwotnej powierzchni, z wbudowanym perforowanym talerzem.

5.3. Tłok pasujący do komory ładunkowej testera żywności Instron (5.1).

5.4. Wysokie zlewki o pojemności 100 ml.

5.5. Elektryczna wanna wodna przykryta nieszczelną pokrywą z perforowanym talerzem, na którym umieszcza się zlewki (5.4). Poziom wody w naczyniu podczas gotowania nie może podnosić się powyżej perforowanego talerza.

5.6. Waga, z dokładnością do 0,1 grama.

5.7. Szklana pałeczka.

5.8. Szklą do obserwacji o średnicy 6 cm.

5.9. Czasomierz.

5.10. Łopatka.

5.11. Torebki plastikowe lub inne pojemniki nadające się do przechowywania 17 gramów gotowanego ryżu i zabezpieczające go przed wysuszeniem.

6. *Procedura*
 - 6.1. Podgrzewanie wanny

Dostosować temperaturę wanny (5.5) w taki sposób, aby utrzymywać wodę w stanie intensywnego wrzenia.
 - 6.2. Przygotowanie do gotowania

Dla każdego pomiaru: przygotować dwie zlewki (5.4), umieszczając w każdej z nich próbkę 20 gramów całkowicie wymłóconego ryżu (tylko całe ziarna), zważoną z dokładnością do 0,1 grama wraz z 38 ml wody destylowanej. Delikatnie zamieszać szklaną pałeczką (5.7), przykryć zlewki szklami do obserwacji (5.8).
 - 6.3. Gotowanie

Zdjąć pokrywę z naczynia do gotowania, umieścić zlewki na perforowanym talerzu i szybko przykryć pokrywą. Uruchomić czasomierz (5.9). Po upływie 20 minut wyłączyć grzanie i pozostawić wszystko w nienaruszonym stanie przez 10 minut. Wyjąć zlewki z naczynia do gotowania i odwrócić na szkła do obserwacji. Pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
 - 6.4. Nastawienie testera żywności Instron

Nastawić tester żywności Instron (5.1) zgodnie z instrukcją producenta, upewniając się czy wskazania komory ładunkowej odpowiadają wartościom od 5 do 10 kg, a prędkość 10 cm/min.
 - 6.5. Pomiar przy użyciu testera żywności Instron

Wyjąć ugotowany ryż i przygotować sześć próbek, każdą o wadze 17 gramów, po trzy z każdej z dwóch zlewek, zważyć z dokładnością do 0,1 grama, przechowując je w plastikowych torebkach (5.11) aż do chwili dokonania pomiaru. Umieścić jedną próbkę w komorze Ottawa (5.2) i sprawić, aby tłok (5.3) opuszczał się ze stałą prędkością 10 cm/min, stale zapisując siłę konieczną do wyciskania próbki gotowanego ryżu.

Przyjmuje się, że konsystencja próbki odpowiada sile (w kg) wyrażonej średnią wartością pola wyznaczonego krzywą wyciskania.
 7. *Powtarzalność*

Różnica między wynikami dwóch analiz (po sześć pomiarów każda) nie może przekroczyć 10 % średniej wartości.
- c) **Zawartość amylozy**
- Określana zgodnie z normą ISO 6647.
-

ZAŁĄCZNIK II

WYKAZ LABORATORIÓW

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)
-