

31988R2580

L 230/8

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

19.8.1988

**REGULAMENTUL (CEE) NR. 2580/88 AL COMISIEI
din 17 august 1988****de stabilire a normelor de modificare a listei cu anumite soiuri de orez menționate în anexa B la
Regulamentul (CEE) nr. 3878/87**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

Articolul 2

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 3878/87 al Consiliului din 18 decembrie 1987 privind stimularea producției anumitor soiuri de orez ⁽¹⁾ astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 1424/88 ⁽²⁾, în special articolul 2 alineatul (3),

întrucât articolul 2 alineatul (1) din Regulamentul (CEE) nr. 3878/87 stabilește caracteristicile morfologice necesare pentru ca un soi de orez să poată beneficia de subvenția pentru producție; întrucât alineatul (2) din același articol prevede că, din anul de comercializare 1988/89, nici un soi nu poate beneficia de subvenție pentru producție dacă nu întrunește anumite caracteristici calitative referitoare la: aderență, consistență și conținutul de amiloză;

întrucât este indicat ca aceste caracteristici calitative să corespundă celor observate la soiurile importate din zonele unde se cultivă în mod tradițional orez de tip Indica;

întrucât este indicată definirea metodelor de analiză folosite la determinarea caracteristicilor morfologice și calitative;

întrucât procedura de modificare a listei cu anumite soiuri menționate în anexa B la Regulamentul (CEE) nr. 3878/87 ar trebui să prevadă verificări anuale pe eșantioane pentru a permite efectuarea analizelor necesare ale soiurilor;

întrucât, măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a cerealelor,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

(1) Din anul de comercializare 1988/1989, singurele soiuri de orez acceptate pentru a fi incluse în anexa B la Regulamentul (CEE) nr. 3878/87 sunt acelea care întrunesc caracteristicile morfologice stabilite la articolul 2 alineatul (1) din prezentul regulament și următoarele caracteristici calitative:

- valoarea aderenței să nu depășească 2,50 g cm;
- valoarea consistenței să fie de minimum 0,85 kg/cm²;
- conținutul în amiloză să fie de minimum 21 %.

(2) Metodele de testare a caracteristicilor morfologice și calitative ale soiurilor de orez sunt stabilite în anexa I.

(1) Statele membre care doresc să aibă un soi de orez eligibil, inclus în anexa B la Regulamentul (CEE) nr. 3878/87, prezintă Comisiei, până la 31 iulie a fiecărui an, o solicitare în care precizează numele soiului și numărul lui de referință din catalogul național cu soiurile de plante de cultură.

(2) După prezentarea unei solicitări în conformitate cu prevederile alineatului (1), statele membre trimit un eșantion de sămânță certificată de orez nedecorticat din fiecare soi menționat în cerere la un singur laborator dintre cele menționate în anexa II. Departamentele Comisiei precizează, până la 31 decembrie a fiecărui an, laboratorul care urmează să primească eșantionul.

Eșantionul, cântărind cel puțin 5 kg, trebuie să fi fost produs în acel an într-una din zonele menționate în anexa A la Regulamentul (CEE) nr. 3878/87.

Articolul 3

(1) Laboratorul responsabil cu prelucrarea orezului, după efectuarea testelor de germinație și după prelucrarea orezului, trimite eșantioanele etichetate cu un cod către toate laboratoarele menționate în anexa II și transmite o listă cu codurile acestora și cu informațiile corespunzătoare, într-un plic sigilat către departamentele Comisiei.

(2) Fiecare eșantion trimis la laboratoare pentru analiză constă din minimum 100 grame de orez decorticat și minimum 750 grame de orez albit. Eșantioanele constau numai din boabe întregi, iar boabele întregi, dar crețoase se îndepărtează din eșantioanele de orez albit.

Articolul 4

(1) Departamentele Comisiei stabilesc caracteristicile soiurilor trimise pe baza mediei aritmetice a rezultatelor analizelor, efectuate după excluderea valorii celei mai mari și a valorii celei mai mici.

(2) În cazul în care același soi a făcut obiectul a două sau a mai multor cereri, caracteristicile acestuia se stabilesc calculând media aritmetică a rezultatelor, în conformitate cu prevederile alineatului (1).

(3) Departamentele Comisiei informează statele membre în legătură cu rezultatele analizelor până la 31 martie a fiecărui an.

Articolul 5

Prezentul regulament intră în vigoare în a treia zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunității Europene*.

⁽¹⁾ JO L 365, 24.12.1987, p. 3.

⁽²⁾ JO L 131, 27.5.1988, p. 2.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 17 august 1988.

Pentru Comisie
Frans ANDRIESEN
Vicepreședinte

ANEXA I

METODE DE ANALIZĂ

A. CARACTERISTICI MORFOLOGICE

Următoarea metodă este folosită pentru a măsura boabele de orez și pentru a verifica absența boabelor malformate:

1. se extrage un număr de boabe întregi din eșantion;
2. se stabilește o medie prin efectuarea a două măsurători, fiecare a 100 de boabe;
3. rezultatul se stabilește prin rotunjire la o zecimală.

B. CARACTERISTICI CALITATIVE

(a) **Procedura de determinare a aderenței orezului semipreparat, cu ajutorul testerului de alimente Instron**

1. Scopul

Prezenta procedură poate fi folosită pentru a evalua aderența orezului semipreparat, cu ajutorul testerului de alimente Instron.

2. Domeniul

Orez albit semipreparat.

3. Definiții

Următoarele definiții se aplică în sensul prezentei metode.

- 3.1. Aderența: tendința boabelor de orez semipreparat de a adera unul la altul.
- 3.2. Orez albit: în conformitate cu definiția din anexa A alineatul (1) litera (d) la Regulamentul (CEE) nr. 1418/76.

4. Principiu

Măsurarea efortului necesar pentru a învinge rezistența la separație a două suprafețe plane din oțel între care au fost, în prealabil, comprimate boabe de orez semipreparat cu o forță și pentru o durată de timp determinată.

5. Aparatura

- 5.1. Testerul de alimente Instron operând, fie prin compresie, fie prin tracțiune, la o viteză constantă de 0,5 cm/min, și prevăzut cu o celulă de încărcare care are o scală de măsurare de la 0 la 5 kg.
- 5.2. Piston adaptabil la celula de încărcare a testerului de alimente Instron (5.1) și prevăzut cu o bază netedă pătrată din oțel.
- 5.3. Placă netedă din oțel plasată axial față de piston (5.2), în mod ferm, pe baza testerului de alimente Instron.
- 5.4. Pahare de laborator de 25 ml.
- 5.5. Baie electrică prevăzută cu un capac neetanș și un disc perforat pe care se așează paharele de laborator (5.4). Nivelul apei din vas trebuie menținut astfel încât, în timpul fierberii, apa să nu se ridice deasupra plăcii perforate.
- 5.6. Balanță cu o precizie de 0,1 grame.
- 5.7. Tijă din sticlă.
- 5.8. Sticlă de ceas, cu diametrul de 6 cm.
- 5.9. Cronometru.
- 5.10. Spatulă.
- 5.11. Saci din plastic sau alte recipiente care să poată conține 2 grame de orez semipreparat și care să prevină deshidratarea acestuia.

6. Procedura

6.1. Se încălzește baia.

Se reglează temperatura din baie (5.5) astfel încât apa să fiarbă în clocot.

6.2. Pregătirea pentru fierbere

Pentru fiecare determinare: se pregătesc două pahare de laborator (5.4) prin introducerea în fiecare pahar de laborator a unui eșantion de 8 gr de orez albit (numai boabe întregi), cântărit cu o precizie de 0,1 gr și a 12 ml de apă distilată. Se amestecă ușor cu o tijă din sticlă (5.7), și se acoperă paharele de laborator cu sticla de ceas (5.8).

6.3. Fierberea

Se îndepărtează capacul vasului de fierbere, se așează paharele de laborator pe discul perforat și se pune rapid capacul la loc. Se pornește cronometrul (5.9). După 20 de minute, se întrerupe încălzirea și se lasă instalația astfel timp de 10 minute. Se îndepărtează paharele de laborator de pe vasul de fierbere și se așează apoi întoarse pe sticla de ceas. Se lasă la răcit cel puțin o oră.

6.4. Reglarea testerului de alimente Instron

Se reglează testerul (5.1) în conformitate cu instrucțiunile fabricantului, verificându-se ca răspunsul celulei de încărcare să se încadreze între 0 și 640 gr, iar viteza să fie de 0,5 cm/min.

6.5. Măsurarea cu ajutorul testerului de alimente Instron.

Se îndepărtează din fiecare pahar de laborator stratul de orez semipreparat de deasupra și de dedesubt folosind spatula (5.10). Se pregătesc opt eșantioane cu greutatea de 2 gr fiecare, patru pentru fiecare pahar de laborator, cântărite cu o precizie de 0,1 gr, și se păstrează în saci din plastic (5.11) până în momentul măsurării. Se așează un eșantion pe placa de oțel (5.3), axial față de piston (5.2), se adună orezul laolaltă, evitându-se pe cât posibil presarea lui. Acționați pistonul astfel încât să coboare cu o viteză constantă de 0,5 cm/min până ce forța de compresiune exercitată asupra orezului atinge valoarea de 640 grame. Se oprește mișcarea pistonului timp de 10 sec, iar apoi se aduce pistonul la aceeași viteză.

Se calculează suprafața de sub curba definită (pe ordonată) de forța de tracțiune în grame și (pe abscisă) de distanța parcursă de piston în cm în timpul fazei în care s-a exercitat o valoare pozitivă a forței de tracțiune. Suprafața reprezintă efortul exprimat în grame \times cm.

7. Repetabilitatea

Diferența dintre rezultatele obținute din două determinări (două serii a opt măsurători) nu trebuie să depășească 15 % din valoarea medie.

(b) Procedura de determinare a consistenței orezului semipreparat cu ajutorul testerului de alimente Instron.

1. Scopul

Prezenta procedură poate fi folosită pentru evaluarea consistenței orezului semipreparat cu ajutorul testerului de alimente Instron.

2. Domeniul

Orez albit semipreparat.

3. Definiții

Următoarele definiții se aplică în sensul prezentei proceduri.

3.1. Consistența: rezistența la masticaj a orezului semipreparat.

3.2. Orez albit: astfel cum este definit la alineatul (1) litera (d) din anexa A la Regulamentul (CEE) nr. 1418/76.

4. Principiu

Măsurarea efortului necesar pentru extrudarea orezului albit semipreparat printr-un disc perforat.

5. Aparatura

5.1. Testerul de alimente Instron, care funcționează prin comprimare la o viteză constantă de 10 cm/min.

5.2. Sistem celular Ottawa de măsurare a texturii, model de 50 cm², modificat, în cazul în care este necesar, pentru a reduce secțiunea la 15 % din suprafața inițială, cu ajutorul unui disc perforat inserat.

5.3. Piston adaptabil la celula de încărcare a testerului de alimente Instron (5.1).

5.4. Pahare de laborator înalte, cu o capacitate de 100 ml.

5.5. Baie electrică prevăzută cu un capac neetanș și un disc perforat, pe care se pot așeza paharele de laborator (5.4). Nivelul apei din baia electrică trebuie menținut de așa manieră încât, în timpul fierberii, apa să nu depășească discul perforat.

5.6. Balanță cu o precizie de 0,1 gr.

5.7. Tijă din sticlă.

5.8. Sticlă de ceas, cu diametrul de 6 cm.

5.9. Cronometru.

5.10. Spatulă.

5.11. Saci din plastic sau alte recipiente care să poată conține 17 gr de orez semipreparat și care să prevină deshidratarea.

6. *Procedura.*
 - 6.1. Încălzirea băii electrice
Se reglează temperatura din baie (5.5) de așa manieră încât apa să fiarbă în clocot.
 - 6.2. Pregătirea pentru fierbere
Pentru fiecare determinare se pregătesc două pahare de laborator (5.4) prin introducerea în fiecare pahar de laborator a unui eșantion de 20 de gr de orez albit (numai boabe întregi), cântărit cu o precizie de 0,1 gr, și a 38 ml de apă distilată. Se amestecă ușor cu o tijă din sticlă (5.7) și se acoperă paharele de laborator cu sticla de ceas (5.8).
 - 6.3. Fierberea orezului
Se îndepărtează capacul vasului de fierbere, se așează paharele de laborator pe discul perforat și se pune rapid capacul la loc. Se pornește cronometrul (5.9). După 20 de minute, se întrerupe încălzirea și se lasă instalația astfel timp de 10 minute. Se îndepărtează paharele de laborator de pe vasul de fierbere și se așează apoi întoarse pe sticla de ceas. Se lasă la răcit cel puțin o oră.
 - 6.4. Reglarea testerului de alimente Instron
Se reglează testerul de alimente Instron (5.1) în conformitate cu instrucțiunile producătorului, verificându-se ca răspunsul celulei de încărcare să aibă valori cuprinse între 5 și 10 kg, iar viteza să fie de 10 cm/min.
 - 6.5. Măsurarea cu ajutorul testerului de alimente Instron.
Se îndepărtează orezul semipreparat și se pregătesc șase probe, fiecare în greutate de 17 gr, câte trei pentru fiecare din cele două pahare de laborator, cântărite cu o precizie de 0,1 gr și se păstrează în saci din plastic (5.11) până în momentul măsurării. Se așează o probă în celula Ottawa (5.2) și se inițiază mișcarea descendentă a pistonului (5.3) cu o viteză de 10 cm/min, înregistrându-se, în mod continuu, efortul necesar pentru extrudarea orezului semipreparat.

Se presupune consistența eșantionului ca fiind egală cu efortul (în kg) exprimat de valoarea medie a fazei platou a curbei de extrudare.
7. *Repetabilitatea*
Diferența dintre rezultatele a două determinări (6 măsurători pentru fiecare) trebuie să nu depășească 10 % din valoarea medie.

(c) **Conținutul de amiloză**

Se determină în conformitate cu standardul ISO 6647.

ANEXA II

LISTA LABORATOARELOR

1. INSTITUT VOOR GRAAN, MMEL EN BROOD TNO
Lawickse Allee 15
6701 AN WAGENINGEN (Nederland)
 2. IRAT-INRA DE TWECHNOLOGIE DE CÉRÉALES
ENSAM
9, place Viala
MONTPELLIER (France)
 3. INSTITUTO DE AGROQUIMICA Z TECNOLOGIA 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 nr. 36 – R/C
LISBOA (Portugal)
 6. FLOUR MILLING AND BAKING RESEARCH ASSOCIATION
Chorleywood
Rickmansworth
HERTFORDSHIRE (United Kingdom)
-