

31988R2580

19.8.1988

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

L 230/8

NARIADENIE KOMISIE (EHS) č. 2580/88**zo 17. augusta 1988,****ktorým sa ustanovujú pravidlá pre zmenu a doplnenie zoznamu niektorých odrôd ryže stanovených v prílohe B k nariadeniu (EHS) č. 3878/87**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 3878/87 z 18. decembra 1987 o pestovateľskej pomoci pre určité odrody ryže, ⁽¹⁾ naposledy zmenené a doplnené nariadením (EHS) č. 1424/88, ⁽²⁾ a najmä na jeho článok 2 ods. 3,

keďže článok 2 ods. 1 nariadenia (EHS) č. 3878/87 ustanovuje morfológické charakteristiky, ktorým by mali jednotlivé odrody ryže zodpovedať, aby boli oprávnené na pestovateľskú pomoc; keďže odsek 2 toho istého článku stanovuje, že od hospodárskeho roku 1988/89 nebudú mať žiadne odrody nárok na podporu, kým nebudú taktiež zodpovedať určitým akostným charakteristikám týkajúcim sa lepivosti, konzistencie a obsahu amyľázy;

keďže tieto akostné charakteristiky by sa mali zhodovať s charakteristikami zistenými u odrôd dovážaných z tradičných produkčných oblastí ryže odrôd *Indica*;

keďže by sa mali stanoviť metódy analýzy, ktoré sa majú používať pri určovaní morfológických a akostných charakteristík;

keďže postup pre zmenu a doplnenie zoznamu odrôd stanovených v prílohe B nariadenia (EHS) č. 3878/87 by mal zahŕňať každoročné kontroly vrátane vzorkovania, ktoré umožňuje uskutočnenie potrebných analýz;

keďže opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre obilniny,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

1. Od začiatku hospodárskeho roka 1988/89 je možné zahrnúť do prílohy B nariadenia (EHS) č. 3878/87 len tie odrody ryže, ktoré zodpovedajú morfológickým charakteristikám stanoveným v článku 2 odseku 1 vyššie uvedeného nariadenia a týmto akostným charakteristikám:

- lepivosť najviac 2,50 gcm,
- konzistencia najmenej 0,85 kg/cm²,
- obsah amyľázy najmenej 21 %.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 365, 24.12.1987, s. 3.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 131, 27.5.1988, s. 2.

2. Metódy analýzy pre testovanie morfológických a akostných charakteristík odrôd ryže sú stanovené v prílohe I.

Článok 2

1. Členské štáty, ktoré majú záujem o to, aby mali odrody ryže oprávnené na podporu uvedené v prílohe B k nariadeniu (EHS) č. 3878/87, predložia najneskôr 31. júla každého roku Komisii žiadosť, v ktorej uvedú názov odrody a odkaz na zápis v národnom katalógu odrôd poľnohospodárskych rastlín.

2. Členské štáty, ktoré podali žiadosť v súlade s ustanoveniami odseku 1, zašlú jedinému z laboratórií uvedených v prílohe II vzorku nelúpaného zrna ryže certifikovaného osiva každej odrody, pre ktorú bola žiadosť podaná. Oddelenie Komisie určí najneskôr do 31. decembra každého roka, ktoré laboratórium má dostať vzorku.

Táto vzorka s hmotnosťou najmenej 5 kg musí byť vyrobená v danom roku v niektorej z oblastí uvedených v prílohe A k nariadeniu (EHS) č. 3878/87.

Článok 3

1. Laboratórium zodpovedné za testovanie ryže zašle po vykonaní skúšky klíčenia vzorky a spracovaní ryže vzorky označené kódom všetkým laboratóriám uvedeným v prílohe II a oddeleniu Komisie zašle zapečatený zoznam kódov s údajmi, ktorým vzorky zodpovedajú.

2. Každá vzorka poslaná do laboratórií na analýzu sa skladá najmenej zo 100 gramov lúpanej ryže a najmenej 750 gramov obrusovanej ryže. Vzorky obsahujú len celé zrná ryže a celé, ale kriedové (drobivé) zrná sa zo vzoriek obrusovanej ryže odstraňujú.

Článok 4

1. Oddelenie Komisie stanoví charakteristiky odrôd, vrátane použitia aritmetického priemeru výsledkov vykonaných analýz, pričom sa vylúčia maximálne a minimálne hodnoty.

2. Pokiaľ sa na tú istú odrodu vzťahuje viac ako jedna žiadosť, stanovujú sa jej charakteristiky podľa priemernej hodnoty výsledkov, ako je stanovené v odseku 1.

3. Oddelenie Komisie oznámi členským štátom výsledky analýz do 31. marca každého roka.

Článok 5

Toto nariadenie nadobúda účinnosť tretí deň od jeho uverejnenia v Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 17. augusta 1988

Za Komisiu
Frans ANDRIESEN
podpredseda

PRÍLOHA I

METÓDY ANALÝZY

A. MORFOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

Na meranie zŕn ryže a zistenie neprítomnosti perlovej formy alebo ryhovania sa použije táto metóda:

1. zo vzorky sa odoberie určité množstvo celých zŕn;
2. priemer sa určí dvoma meraniami na vzorke zloženej zo 100 zŕn (každá);
3. výsledok sa vyjadří zaokrúhlene na jedno desatinné miesto.

B. AKOSTNÉ CHARAKTERISTIKY

a) **Štandardný postup na určenie lepkivosti varenej ryže pomocou merača „Instron Food Tester“**

1. Účel

Táto metóda sa môže použiť na stanovenie lepkivosti varenej ryže pomocou merača „Instron Food Tester“.

2. Rozsah použitia

Obrusovaná varená ryža.

3. Definícia

Na účely tohto postupu sa uplatňujú tieto definície:

- 3.1. Lepivosť: tendencia varenej ryže zlepovať sa.
- 3.2. Obrusovaná ryža: ako je definovaná v odseku 1 písm. d) prílohy A k nariadeniu (EHS) č. 1418/76.

4. Zásada

Meranie sily, ktorá je potrebná na prekonanie odporu pre oddelenie dvoch hladkých ocelových plôch, medzi ktorými bolo predtým určitou silou a po určitý čas stlačených niekoľko zŕn varenej ryže.

5. Zariadenie

- 5.1. „Instron Food Tester“ pracujúci ťahom a tlakom pri konštantnej rýchlosti 0,5 cm za minútu so záťažovou bunkou s rozsahom merania 0 až 5 kg.
- 5.2. Piest, ktorý je možno upraviť pre záťažovú bunku merača „Instron Food Tester“ (5.1), so štvorcovým podstavcom z hladkej ocele.
- 5.3. Ocelová doštička s hladkým povrchom, umiestnená v osi piestu (5.2) a pripevnená na podstavec merača „Instron Food Tester“.
- 5.4. Kadičky s objemom 25 ml.
- 5.5. Elektrický vodný kúpeľ vybavený vekom, ktorý nie je vzduchotesný, a doštičkou s otvormi, na ktorú sa umiestnia kadičky (5.4). Hladina vody v nádobe je tak vysoko, aby počas varenia nedosahovala na doštičku s otvormi.
- 5.6. Váha s presnosťou na 0,1 gramu.
- 5.7. Sklenená tyčinka.
- 5.8. Hodinové sklíčka s priemerom 6 cm.
- 5.9. Stopky.
- 5.10. Stierka.
- 5.11. Plastové vrecká alebo iné nádoby, do ktorých sa zmestia 2 gramy varenej ryže a zabráni sa dehydratácii.

6. Postup

6.1. Ohrievanie kúpeľa

Teplotu kúpeľa (5.5) nastavte tak, aby voda bola udržiavaná v prudkom vare.

6.2. Príprava na varenie

Pre každé stanovenie odvážte do dvoch kadičiek (5.4) po 8 gramov zo vzorky obrusovanej ryže (len celé zrná) s presnosťou na 0,1 gramu a zalejte 12 ml destilovanej vody. Sklenenou tyčinkou (5.7) ľahko premiešajte a kadičky prikryte hodinovým sklíčkom (5.8).

6.3. Varenie

Zložte veko varnej nádoby, kadičky postavte na doštičku s otvormi a hneď znova prikryte. Zapnite stopky (5.9). Po 20 minútach vypnite zdroj tepla a všetko nechajte 10 minút stáť. Potom zoberte kadičky z varnej nádoby a obráťte na hodinové sklíčka. Nechajte aspoň jednu hodinu chladnúť.

6.4. Nastavenie merača „Instron Food Tester“

„Instron Food Tester“ (5.1) nastavte podľa inštrukcií výrobcu a overte, či reakcia záťažovej bunky zodpovedá hodnotám medzi 0 a 640 g a rýchlosti 0,5 cm/min.

6.5. Meranie s prístrojom „Instron Food Tester“

Vyberte varenú ryžu z kadičiek a pomocou stierky (5.10) odstráňte vrchné a spodné vrstvy. Z ryže pripravte 8 vzoriek po 2 gramy, 4 z každej kadičky, odvážte s presnosťou na 0,1 gramu do plastových vreciek (5.11) a v nich ich odmerajte. Jednu vzorku naneste na ocelovú doštičku (5.3) v osi piestu (5.2) a pri čo najmenšom stlačení vytvorte kôpku. Piest spúšťajte konštantnou rýchlosťou 0,5 cm/min, pokiaľ tlaková sila pôsobiaca na ryžu nedosiahne hodnotu 640 gramov. Pohyb piestu zastavte na 10 sekúnd, a potom rovnakou rýchlosťou zdvíhajte.

Vypočítajte veľkosť plochy vymedzenej krivkou, ktorá vyjadruje závislosť pohybu piestu (v cm) vynesenu na osi y od ťažnej sily vynesenej na osi x v priebehu fázy, počas ktorej boli zaznamenané kladné hodnoty ťažnej sily. Vypočítaná plocha zodpovedá vynaloženej práci v gramoch x cm.

7. *Opakovateľnosť*

Rozdiel medzi výsledkami dvoch stanovení (dve série po osem meraní) nesmie byť o viac ako 15 % priemernej hodnoty.

b) Štandardný postup na určenie konzistencie varenej ryže pomocou merača „Instron Food Tester“

1. Účel

Táto metóda sa môže použiť na stanovenie konzistencie varenej ryže pomocou merača „Instron Food Tester“.

2. Rozsah použitia

Obrusovaná varená ryža.

3. Definícia

Na účely tejto metódy sa použijú tieto definície:

3.1. Konzistencia: odpor, ktorý varená ryža kladie pri hnetení.

3.2. Obrusovaná ryža: ako je definovaná v odseku 1 písm. d) prílohy A k nariadeniu (EHS) č. 1418/76.

4. Zásada

Meranie sily, ktorá je potrebná k pretlačeniu obrusovanej ryže cez doštičku s otvormi.

5. Zariadenie

5.1. „Instron Food Tester“, pracujúci pri konštantnej rýchlosti stláčania 10 cm/min.

5.2. Bunka systému merania väzby „Otawa Texture Measuring System Cell“, model s 50 cm², podľa potreby prípadne upravený na 15 % pôvodnej plochy, s vloženou doštičkou s otvormi.

5.3. Piest, ktorý je možné upraviť pre záťažovú bunku merača „Instron Food Tester“ (5.1).

5.4. Vysoké kadičky s objemom 100 ml.

5.5. Elektrický vodný kúpeľ vybavený vekom, ktoré nie je vzduchotesné, a doštičkou s otvormi, na ktorú sa umiestnia kadičky (5.4). Hladina vody v kúpeli je tak vysoko, aby počas varenia nedosahovala na doštičku s otvormi.

5.6. Váhy s presnosťou na 0,1 gramu.

5.7. Sklenené tyčinky.

5.8. Hodinové sklíčka s priemerom 6 cm.

5.9. Stopky.

5.10. Stierka.

5.11. Plastové vrecká alebo nádoby, do ktorých sa zmestí 17 gramov varenej ryže a zabráni sa dehydratácii.

6. Postup**6.1. Ohrievanie vody v kúpeli**

Teplotu kúpeľa (5.5) nastavte tak, aby voda bola udržiavaná v prudkom varení.

6.2. Príprava na varenie

Pre každé stanovenie odvážte do dvoch kadičiek (5.4) po 20 gramov vzorky obrusovanej ryže (len celé zrná) s presnosťou na 0,1 gramu a zalejte 38 ml destilovanej vody. Sklenenou tyčinkou (5.7) ľahko premiešajte a kadičky prikryte hodinovým sklíčkom (5.8).

6.3. Varenie

Zložte veko varnej nádoby, kadičky postavte na doštičku s otvormi a hneď znova prikryte. Zapnite stopky (5.9). Po 20 minútach vypnite zdroj tepla a všetko nechajte 10 minút stáť. Potom zoberte kadičky z varnej nádoby a obráťte na hodinové sklíčka. Nechajte vychladnúť pri izbovej teplote.

6.4. Nastavenie merača „Instron Food Tester“

„Instron Food Tester“ (5.1) nastavte podľa inštrukcií výrobcu a zabezpečte, aby citlivosť záťažovej bunky zodpovedala hodnotám medzi 5 a 10 kg a rýchlosti 10 cm/min.

6.5. Meranie s prístrojom „Instron Food Tester“

Vyberte varenú ryžu a pripravte 6 vzoriek po 17 gramov (3 z každej z dvoch kadičiek), odvážte s presnosťou na 0,1 gramu dajte do plastových vreciek (5.11) a v nich ich merajte. Jednu vzorku vložte do bunky „Ottawa“ (5.2), piest (5.3) spúšťajte konštantnou rýchlosťou 10 cm/min a pritom nepretržite merajte silu, ktorá je potrebná k pretlačeniu vzorky varenej ryže.

Konzistencia vzorky sa rovná sile (na kg) vyjadrenej priemernou hodnotou plató pretlačovacej krivky.

7. Opakovateľnosť

Rozdiel medzi výsledkami dvoch stanovení (každé po šesť meraní) nesmie byť o viac ako 10 % vyšší ako ich priemerná hodnota.

c) Obsah amylázy

Stanoví sa podľa normy ISO č. 6647.

PRÍLOHA II

ZOZNAM LABORATÓRIÍ

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)
-