

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2580/88 НА КОМИСИЯТА

от 17 август 1988 година

относно определяне на правилата за промени в списъка на сортовете ориз,
предвиден в приложение Б към Регламент (ЕИО) № 3878/87

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 3878/87 на Съвета от 18 декември 1987 г. за производствените помощи за определени сортове ориз¹, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1424/88² и по-специално член 2, параграф 3 от него,

като има предвид, че член 2, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 3878/87 определя морфологичните признаци, изисквани за получаване на производствени помощи за сорт; като има предвид, че параграф 2 от същия член предвижда, че от пазарната 1988/89 година сортовете нямат право на помощи, освен ако не притежават някои качествени свойства, отнасящи се до лепкавост, съвместимост и съдържание на амилоза;

като има предвид, че тези качествени свойства трябва да отговарят на присъщите на сортовете, внасяни от области, които са традиционни производители на ориз „Индика”;

като има предвид, че трябва да бъдат определени методите за анализ, които се използват за определяне на морфологичните и качествените свойства;

като има предвид, че процедурата за изменения в списъка на сортовете, предвиден в приложение Б към Регламент (ЕИО) № 3878/87, трябва да съдържа годишни проверки, включващи проби, които позволяват извършването на необходимия сортов анализ;

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по зърнени култури,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

1. Считано от пазарната 1988/89 година, единствените сортове ориз, които имат право на включване в приложение Б към Регламент (ЕИО) № 3878/87, са тези, които притежават морфологичните свойства, определени в член 2, параграф 1 от горепосочения регламент и следните качествени свойства:

- лепкавост, която не надхвърля 2,50 g/cm,
- плътност, което е не по-малка от 0,85 kg/cm²,
- съдържание на амилоза, не по-малко от 21 %.

¹ ОВ L 365, 24.12.1987 г., стр. 3.

² ОВ L 131, 27.5.1988 г., стр. 2.

2. Методите за проверка на морфологичните и качествените свойства на сортовете ориз са посочени в приложение I.

Член 2

1. Държавите-членки, които желаят да имат допустими сортове ориз, включени в приложение Б към Регламент (ЕИО) № 3878/87, подават до Комисията, не по-късно от 31 юли всяка година, заявление, посочващо наименованието на сорта и номера му в националния каталог на селскостопанските сортове растения.

2. След като е подала заявление съгласно разпоредбите на параграф 1, държавата-членка изпраща само до една от лабораториите, изброени в приложение Па проба от олющени сертифицирани семена от всеки един от въпросните сортове. Отделите на Комисията посочват най-късно до 31 декември на всяка година коя от лабораториите трябва да получи пробите.

Пробата, с тегло от минимум 5 kg, трябва да е била произведена през тази година в някоя от областите, включени в приложение А към Регламент (ЕИО) № 3878/87.

Член 3

1. Лабораторията, отговорна за обработката на ориза, след като е извършила тестовете за поникване и е обработила ориза, предава проби с поставен етикет с код до всички лаборатории, изброени в приложение II и разпространява запечатани списъка на кодовете и информацията, на която отговарят, сред персонала на Комисията.

2. Всяка проба, изпратена до лабораториите за анализ, се състои от поне 100 g ориз с люспи и поне 750 g смлян ориз. Пробите са съставени само от цели зърна, като целите зърна се отстраняват от смления ориз.

Член 4

1. Персоналът на Комисията определя свойствата на сортовете с помощта на средна аритметична стойност или резултатите от извършения анализ, като изключва най-високата и най-ниската стойност.

2. Когато бъдат получени две или повече заявления за включване на един и същи сорт, неговите свойства се определят спрямо средната стойност от резултатите от теста, както е посочено в параграф 1.

3. Персоналът на Комисията информира държавите-членки за резултатите от анализа преди 31 март на всяка година.

Член 5

Настоящият регламент влиза в сила на третия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и е пряко приложим във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 17 август 1988 година.

За Комисията:

ПРИЛОЖЕНИЕ I

МЕТОДИ ЗА АНАЛИЗ

A. МОРФОЛОГИЧНИ СВОЙСТВА

За измерване на оризовите зърна и за проверка за наличие на песъчинки или набраздяване се използва следния метод:

1. от пробата се вземат известно количество цели зърна;
2. определя се средна стойност чрез две измервания, всяко от по 100 зърна;
3. резултатът се закръгля нагоре или надолу до една десета.

Б. КАЧЕСТВЕНИ СВОЙСТВА

а) Стандартизирана процедура за използване на Тестер за храни „Инстрон” за определяне на лепкавостта на сварен ориз

1. Цел

Този метод може да се използва за оценяване на лепкавостта на сварен ориз с Тестер за храни „Инстрон. „

2. Обхват

Сварен напълно бланширан ориз.

3. Определения

По смисъла на този метод се прилагат следните определения.

- 3.1. Лепкавост: склонността на сварените оризови зърна да се слепват едно с друго.
- 3.2. Напълно бланширан ориз: както е определено в параграф 1, буква г) от приложение А към Регламент (ЕИО) № 1418/76.

4. Принцип

Измерването на усилието, което се изисква за преодоляване на устойчивостта на разделяне на две равни повърхности гладка стомана, между които са притиснати сварени оризови зърна с определена сила за определено време.

5. Апаратура

5.1. Тестер за храни „Инстрон”, включен на постоянна скорост от 0,5 cm/min за компресия и опъване, снабден с клетка за поставяне с обхват на измерване от 0 до 5 kg.

5.2. Бутало, приспособимо към клетката за поставяне на Тестера за храни „Инстрон” (5.1), снабдено с квадратна гладка стоманена основа.

5.3. Стоманена пластина с гладка повърхност, поставена осово спрямо буталото (5.2.) и прикрепена неподвижно към Тестера за храни „Инстрон”.

5.4. Бехерови чаши с вместимост 25 ml.

5.5. Електрическа водна вана с невакуумен капак и перфорирана пластина, на която са поставени Бехеровите чаши (5.4). Нивото на водата в съда трябва да е такова, че по време на варенето то да не се повишава над перфорираната пластина.

5.6. Везна с точност до 0,1 грама

5.7. Стъклена пръчка.

5.8. Стъклени отвори за наблюдение с диаметър 6 cm.

5.9. Таймер.

5.10. Шпатула.

5.11. Пластмасови торбички или други средства за поставяне, които побират 2 грама сварен ориз и не му позволяват да се дехидратира.

6. Процедура

6.1. Загриване на ваната

Температурата на ваната (5.5) се нагласява така, че водата да ври енергично.

6.2. Подготовка за варене

За всяка проверка: подгответе две Бехерови чаши (5.4) като поставите във всяка от тях проба от 8 грама напълно бланширан ориз (само цели зърна), изтеглени с точност до 0,1 грама, в 12 ml дестилирана вода. Разбъркайте леко със стъклената пръчка (5.7), покрийте Бехеровите чаши със стъклен капак (5.8).

6.3. Варене

Вдигнете капака на съда за варене, поставете стъклениците върху перфорираната пластина и бързо поставете капака обратно. Включете таймера (5.9). След 20 минути изключете нагревателя и оставете така за 10 минути. Извадете стъклениците от съда и ги обърнете върху стъклените капаци. Оставете да изстинат поне за един час.

6.4. Нагласяне на Тестера за храни „Инстрон”

Нагласете Тестера за храни „Инстрон” (5.1) според инструкциите на производителя, като се погрижите съдържанието на клетката за поставяне да показва стойност между 0 и 640 грама и скоростта да е до 0,5 cm/min.

6.5. Измерване с Тестера за храни „Инстрон”

Извадете сварения ориз от двете стъкленици с помощта на шпатулата (5.10), отстранете най-горния и най-долния слой. Подгответе осем проби от по 2 грама всяка, по четири от всяка стъкленица, изтеглени с точност до 0,1 грама, и ги оставете в пластмасовите торбички (5.11) до момента, в който ще бъдат измерени. Поставете една проба, осово спрямо буталото (5.2) върху стоманената пластина (5.3), като направите възможно най-

компактна купчинка ориз без натиск. Навеждате буталото с постоянна скорост от 0,5 cm/min докато силата на компресия върху ориза достигне 640 грама. Спрете движението на буталото за 10 секунди, след това го изтеглете обратно със същата скорост.

Изчислете разстоянието под определената крива (по ординатата) чрез силата на опъване в грама и (по абсцисата) чрез разстоянието, изминато от буталото в cm по време на фазата, за която е упражнена положителна сила на опъване. Разстоянието представлява усилието, изразено в грама на сантиметър.

7. Повторяемост

Разликата в резултатите от двете проби (две серии от по осем измервания) не трябва да надхвърля 15 % от изчислената средна стойност.

б) Стандартизирана процедура за използване на Тестера за храни „Инстрон” за определяне на плътността на сварения ориз

1. Цел

Този метод може да се използва за оценяване на плътността на сварения ориз с Тестера за храни „Инстрон”.

2. Обхват

Сварен напълно бланширан ориз.

3. Определения

За целите на този метод се прилагат следните определения.

3.1. Плътност: устойчивост на сдъвкване на сварения ориз.

3.2. Изцяло бланширан ориз: както е определен в параграф 1, буква г) от приложение А към Регламент (ЕИО) № 1418/76.

4. Принцип

Измерване на усилието, необходимо за извличане на изцяло бланширан сварен ориз през перфорирана пластина.

5. Апаратура

5.1. Тестер за храни „Инстрон”, включен на постоянна скорост от 10 cm/min за компресия.

5.2. 50 cm² модел на системна клетка „Отава” за измерване на текстура, при необходимост модифицирана за намаляване на участъка до 15 % от оригиналния размер, с вмъкната перфорирана пластина.

5.3. Бутало, приспособимо към клетката за поставяне на Тестера за храни „Инстрон” (5.1), снабдено с квадратна гладка стоманена основа.

5.4. Високи стъкленици с вместимост 100 ml.

5.5. Електрическа водна вана, снабдена с невакуумен капак и перфорирана пластина, на която са поставени стъклениците (5.4). Нивото на водата в съда трябва да е такова, че по време на варенето то да не се повишава над перфорираната пластина.

5.6. Везна с точност до 0,1 грама

5.7. Стъклена пръчка.

5.8. Стъклени отвори за наблюдение с диаметър 6 cm.

5.9. Таймер.

5.10. Шпатула.

5.11. Пластмасови торбички или други средства за поставяне, които побират 17 грама сварен ориз и не му позволяват да се дехидратира.

6. Процедура

6.1. Загряване на ваната

Температурата на ваната (5.5) се нагласява така, че водата да ври енергично.

6.2. Подготовка за варене

За всяка проверка: подгответе две стъкленици (5.4) като поставите във всяка от тях проба от 20 грама напълно бланширан ориз (само цели зърна), изтеглени с точност до 0,1 грама, в 38 ml дестилирана вода. Разбъркайте леко със стъклената пръчка (5.7), покрийте стъклениците със стъклен капак (5.8).

6.3. Варене

Вдигнете капака на съда за варене, поставете стъклениците върху перфорираната пластина и бързо поставете капака обратно. Включете таймера (5.9). След 20 минути изключете нагревателя и оставете така за 10 минути. Извадете стъклениците от съда и ги обърнете върху стъклените капаци. Оставете да изстинат поне за един час.

6.4. Нагласяне на Тестера за храни „Инстрон”

Нагласете Тестера за храни „Инстрон” (5.1) според инструкциите на производителя, като се погрижите съдържанието на клетката за поставяне да показва стойност между 5 и 10 kg и скоростта да е до 10 cm/min.

6.5. Измерване с Тестера за храни „Инстрон”

Извадете сварения ориз и подгответе шест проби с тегло от 17 грама всяка, по три от всяка стъкленица, претеглени с точност до 0,1 грама, и ги оставете в пластмасовите торбички (5.11) докато бъдат измерени. Поставете една проба в клетката „Отава” (5.2) и навеждайте буталото (5.3) със скорост 10 cm/min, като постоянно отбелязвате усилиято, необходимо за извличане на пробата сварен ориз.

Плътността на пробата се приема за равно на усилиято (в kg), изразено чрез средно изчислената стойност на горния равен участък на кривата на извличане.

7. Повторяемост

Разликата в резултатите между двете проби (по шест измервания всяка) не трябва да надхвърля 10 % от средната им стойност.

в) Съдържание на амилоза.

Определя се съгласно ISO стандарт 6647.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

СПИСЪК НА ЛАБОРАТОРИИТЕ

1. INSTITUUT VOOR GRAAN, MEEL EN BROOD TNO

Lawickse Allee 15

6701 AN WAGENINGEN (Нидерландия)

2. IRAT-INRA DE TECHNOLOGIE DES CÉRÉALES

ENSAM

9, place Viala

MONTPELLIER (Франция)

3. INSTITUTO DE AGROQUIMICA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

C/Jaime Roig 11

VALENCIA (Испания)

4. ENTE NAZIONALE RISI - CENTRO DI RICERCHE SUL RISO

MORTARA (Италия)

5. INSTITUTO DE QUALIDADE ALIMENTAR (IQA)

Rua Castilho № 36 - R/C

LISBOA (Португалия)

6. FLOUR MILLING AND BAKING RESEARCH ASSOCIATION

Chorleywood

Rickmansworth

HERTFORDSHIRE (Обединеното кралство)