

Decreto-Lei n.º 32/2003

de 1 de Setembro

A actual classificação de arroz, em arroz de primeira e segunda, foi feita num contexto muito particular e num quadro de monopólio de importação e comercialização deste produto pela ex- EMPA- Empresa Pública de Abastecimento, ora extinta pelo Decreto Regulamentar n.º 6/2002, de 2 de Dezembro de 2002.

Tratou-se de uma classificação de pendor essencialmente administrativo, sem elementos básicos de sustentação, a qual visava a gestão “conveniente” pelo Estado da ajuda alimentar, colocada à sua disposição pelos diversos parceiros de cooperação, no âmbito da ajuda pública ao desenvolvimento.

Com a liberalização da importação e comercialização dos produtos básicos e a entrada de operadores privados para o sector, a partir de 1999, tal classificação, viu-se ultrapassada e desactualizada, por não fornecer elementos, que permitem, por um lado, uma caracterização e classificação objectiva e transparente do arroz importado, e por outro, uma verdadeira fiscalização da concorrência e do controle de qualidade, com repercussões evidentes, na transparência dos preços e na qualidade dos produtos disponibilizados aos consumidores.

Por outro lado, a classificação acima referida, exclui todo o arroz especial, o qual, no actual contexto do desenvolvimento do país, regista cada vez maior procura, sobretudo pelo sector do turismo e pelos cidadãos com maiores poder de compra.

Assim, no quadro de um mercado livre e da evolução tecnológica ocorrida a nível internacional, torna-se necessário, definir um quadro regulamentar consentâneo com o actual estágio do nosso desenvolvimento económico e social e com as normas internacionais, visando a promoção da sã concorrência entre os operadores e a defesa dos interesses dos consumidores e da saúde pública.

Por último, torna-se necessário actualizar o actual sistema de fixação de preços do arroz importado, adaptando-o ao novo quadro legal.

Foram ouvidas as Câmaras de Comércio.

No uso da faculdade conferida pela alínea a) do artigo 203º da Constituição, o Governo Decreta o seguinte:

Artigo 1º**Âmbito**

1. O presente diploma define as características a que devem obedecer o arroz comum e especial, destinados ao consumidor final, fixa os respectivos métodos de análise, tipos de classes comerciais, classificação de variedades e estabelece as normas técnicas relativas à comercialização, acondicionamento, rotulagem e controle de qualidade.

2. Não são abrangidos pelo presente diploma o arroz e seus subprodutos utilizados como matérias-primas de outras indústrias alimentares ou destinados a alimentação animal, bem como os produtos derivados de transformação industrial do arroz, genericamente comercializados como produtos de pequeno almoço.

Artigo 2º**Definições**

Para efeitos do disposto neste diploma, são adoptados as seguintes definições:

1. Quanto ao estado físico do arroz:

- a) Arroz em casca (paddy)- arroz envolvido pela casca após a debulha;
- b) Arroz descascado, em película ou meio preparo- arroz (paddy) em que apenas a casca foi removida;
- c) Arroz semibranqueado- arroz em casca (paddy) a que foi removida a casca, uma parte do gérmen e todas ou partes das camadas externas do pericarpo, mas não as camadas internas;
- d) Arroz branqueado- Arroz em casca (paddy) a que foram eliminadas a casca, a totalidade das camadas exteriores e interiores do pericarpo, a totalidade do gérmen no caso do arroz de grãos longos e de grãos médios, ou pelo menos uma parte no caso do arroz de grãos redondos, mas em que podem substituir estrias brancas longitudinais de 10% dos grãos, no máximo.

2. Quanto ao comprimento dos grãos do arroz:

- a) Arroz de grãos curtos- arroz cujos grãos tenham um comprimento inferior ou igual a 5,2 mm cuja relação comprimento/largura seja inferior a 2;
- b) Arroz de grãos médios- arroz cujos grãos tenham um comprimento superior a 5,2 mm e inferior ou igual a 6,0 mm e cuja relação comprimento/largura seja inferior a 3;
- c) Arroz de grão longos:
 - i) Arroz de grãos com comprimento superior a 6,0 mm e cuja relação comprimento/largura seja superior a 2 e inferior a 3;
 - ii) Arroz de grãos com comprimento superior a 6,0 mm e cuja relação comprimento/largura seja superior ou igual a 3.

A determinação dos comprimentos médios referidos no número anterior será efectuada em arroz branqueado no 1º grau para o arroz longo e no 2º grau para o arroz médio e curto.

3. Quanto ao tratamento a que o arroz é sujeito:

- a) Arroz estufado ou vaporizado (parboiled)- arroz que em casca ou película e após imersão em água, vaporização e secagem é submetido a laboração industrial, para ser preparado para consumo e cujo amido se encontra totalmente gelatinizado;
- b) Arroz pré-cozido- arroz que sofreu um tratamento físico permitindo a redução do tempo de cozedura de modo significativo;
- c) Arroz glaciado- arroz branqueado envolvido por película de glucose e talco, próprios para consumo humano;
- d) Arroz matizado- arroz branqueado envolvido por uma camada de óleo comestível, em conformidade com a regulamentação em vigor;
- e) Arroz perfumado- arroz polido e obtido a partir de variedades aromáticas não gelatinizadas, e/ou submetidos a um processo de aromatização de essências naturais ou artificiais, sensíveis à luz e quando cozidas devem ter uma textura tenra;
- f) Arroz enriquecido – arroz que sofreu um tratamento no qual lhe foi adicionado algumas vitaminas e minerais;

g) Arroz colorido- arroz que sofreu um tratamento no qual lhe foi adicionado uma coloração especial.

4. Quanto à comercialização do arroz;

a) Classe comercial- forma de apresentação e caracterização do arroz pronto para consumo;

b) Tipo comercial- agrupamento de variedades com determinadas características afins no aspecto, tamanho, forma, resistência à cozedura e com relativa uniformidade;

c) Arroz comum- arroz branco e polido de diferentes tipos comerciais longo, médio, curto e trinca;

d) Arroz especial- arroz branco e completamente polido, de variedade aromática, ou submetido a operações especiais de tratamento, dos tipos comerciais extra longo e longo.

5. Quanto às características dos grãos de arroz, trincas e seus defeitos.

a) Grão inteiro- grão ao qual, independentemente das características próprias de cada fase de laboração, foi retirada, no máximo, uma parte da "ponta".

b) Grão partido ou trinca- fragmento de grão cujo comprimento é igual ou inferior a três quartos do comprimento médio do grão inteiro; as trincas compreendem:

i) Trinca grada- fragmento de grão cujo comprimento é igual ou superior a metade do comprimento de um grão, mas que não constitui um grão inteiro;

ii) Trinca média- fragmento de grão cujo comprimento é igual ou superior a um quarto do comprimento de um grão, mas que não atinge o tamanho mínimo da trinca grada;

iii) Trinca miúda- fragmento de grão cujo comprimento é inferior a um quarto do grão e que ficam retidos num crivo de malhas de 1,4 mm;

iv) Migalha ou fragmento- pequeno fragmento ou partícula de um de grão que possa passar através de um crivo de malhas de 1,4 mm, sendo equiparado a fragmentos de grãos fendidos, fragmentos de grãos provocados por uma fenda longitudinal do grão.

c) Grão verde- grão de maturação incompleta;

d) Grão deformado- grão com características morfológicas nitidamente divergentes do grão típico da variedade;

e) Grão danificado- grão avariado, germinado, fermentado ou atacado por predadores;

f) Grão fendido- grão partido longitudinalmente;

g) Grão gesso- grão em que pelo menos três quartos da sua superfície têm um aspecto opaco e gossoso;

h) Grão estriado de vermelho- grão que apresenta estrias longitudinais revestidos total ou parcialmente do pericarpo de cor vermelha de intensidade variável;

i) Grão vermelho- grão em que um quarto ou mais da sua superfície esta revestido de pericarpo de cor vermelha;

j) Grão manchado (grão taché)- grão que apresenta em pontos restritos da sua superfície uma alteração evidente da sua cor natural, com manchas de diversas cores de tons escuros, de tamanho igual ou inferior a metade do grão, ou com estrias negras e profundas;

k) Grão amarelo- grão não estufado, de cor amarelo-limão e amarelo-alaranjada, no todo ou em parte devido a deterioração;

l) Grão ambarino- grão não estufado de cor âmbar, devido a uma alteração ligeira, uniforme e geral da sua coloração natural;

m) Grão escuro (peck)- grão ou parte de grão estufado em que mais de um quarto da superfície apresenta uma coloração escura ou castanho-escura;

n) Casca- Subproduto constituído pelas glumas e glumelas que envolvem a cariopse;

o) Farelo- subproduto obtido na operação de descasque, resultante da trituração da casca;

p) Sêmea- subproduto constituído pelos resíduos das camadas do pericarpo, resultante da acção de desgaste provocada pela operação de branqueio;

q) Gérmen- embrião da semente

r) Farinha- produto resultante da moenda de grão inteiros ou trincas branqueadas;

s) Impurezas- no arroz em casca e no arroz em película, todas as substâncias estranhas ao arroz; no arroz branqueado, todas as substâncias que não sejam arroz branqueado, incluindo os subprodutos.

Artigo 3º

Característica do arroz

1. O arroz destinado a transformação industrial e o arroz destinado ao consumo apresentam características organolépticas próprias do produto, designadamente quanto à coloração, apresentam-se em conveniente estado de conservação, isentos de qualquer alteração, isentos de sinais de parasitação vegetal ou animal, de depredadores vivos ou seus dejectos, isentos de cheiro ou sabores estranhos, de microorganismos patogénicos ou de substâncias destes derivados em níveis susceptíveis de prejudicarem a saúde do consumidor.

2. O arroz comum e especial destinados ao consumo obedecem às características fixadas nos anexos I e II, ao presente diploma e que dele fazem parte integrante.

3. Para efeitos de verificação das características do arroz comum e especial destinados ao consumo, são admitidas as tolerâncias analíticas fixadas no anexo III ao presente diploma e que dele fazem parte integrante

Artigo 4º

Métodos de análise

1. Para efeito de verificação das características do arroz comum e especial, serão utilizados os métodos de preparação de amostra e análise definidos em normas nacionais, bem como em normas do Codex Alimentarius Mundial, sobre o arroz.

2. Na ausência de normas nacionais, serão estabelecidos por despacho conjunto dos Ministros responsáveis pelas áreas da alimentação, da saúde e do comércio, os métodos a utilizar, ouvida a agência reguladora dos produtos alimentares.

Artigo 5º

Método de medição do grão de arroz

A medição dos grãos em arroz branqueado é efectuada de acordo com o seguinte método:

- a) Retirar uma amostra representativa do lote;
- b) Separar na amostra os grãos inteiros, incluindo os grãos verdes;
- c) Efectuar duas medições sobre duas tomas de 100 grãos cada uma e estabelecer a média;
- d) Determinar o resultado em milímetros, arredondando a uma décima.

Artigo 6º

Comercialização

1. O arroz destinado a ser comercializado no mercado interno deve ser uniforme quanto as características morfológicas, ao comprimento médio dos grãos, comportamento à cozedura e corresponder às características fixadas no artigo 3º.

2. São considerados para o arroz as classes comerciais especial e comum e os tipos comerciais longo, médio e curto.

3. Sempre que um lote de arroz não satisfaça as características biométricas fixadas para o tipo comercial a que pertence, pode ser comercializado no tipo comercial de dimensões imediatamente inferiores, se obedecer, neste caso, às características para a classe comercial correspondente, de acordo com o anexo I ao presente diploma.

Artigo 7º

Acondicionamento

1. O arroz destinado a venda a grosso, só pode ser comercializados em sacos de juta e ráfia.

2. O material em contacto com o arroz deve ser impermeável, inerte e inócuo em relação ao conteúdo e garantir uma adequada conservação, obedecendo a legislação específica aplicável.

3. O arroz destinado à venda a retalho, deve, sempre que possível, ser embalado previamente e devidamente rotulado.

Artigo 8º

Rotulagem

1. Na rotulagem do arroz destinado a venda no mercado interno, é aplicável a legislação em vigor sobre a matéria, devendo conter as seguintes menções obrigatórias:

- a) Menção "Arroz";
- b) Tipo comercial;
- c) Tratamento submetido;
- d) Percentagem de grão quebrados;
- e) Peso líquido;
- f) Prazo de validade.

2. Na rotulagem do arroz importado, é aplicável a legislação em vigor sobre a matéria, devendo conter as seguintes menções obrigatórias:

- a) Menção "Arroz";
- b) Tipo comercial;
- c) Tratamento submetido;
- d) Percentagem de grão quebrados;
- e) Peso líquido;
- f) Nome e endereço do fornecedor;
- g) País de origem;
- h) Prazo de validade.

Artigo 9º

Controlo de Qualidade

1. O controlo de qualidade do arroz será assegurado por uma entidade de Controlo de qualidade, devidamente certificado e credenciado, pelo Governo.

2. O importador deve fornecer à entidade de controle de qualidade, os documentos a seguir indicados, respeitante a cada remessa, emitidos pelos organismos competentes do país de origem,

- a) Certificado de origem;
- b) Certificado de qualidade;
- c) Certificado fitossanitário;
- d) Certificado de fumigação.

Artigo 10º

Contra-ordenações

1. Constituem contra-ordenações, punidas com coima de 500.000\$00 a 1000.000\$00, e de 1000.000\$00 a 3.000.000\$00, consoante o infractor seja uma pessoa singular ou uma pessoa colectiva, a violação do disposto nos nºs 1 e 2 do artigo 7º, no artigo 8º e no nº 2 do artigo 9º.

2. Às infracções previstas no presente diploma é aplicável o regime geral das contra-ordenações.

Artigo 11º

Fiscalização

Compete especialmente à Inspecção Geral das Actividades Económicas e à Agência Nacional de Segurança Alimentar, a fiscalização do disposto no presente diploma.

Artigo 12º

Entrada em Vigor

O presente diploma entrará em vigor, no dia imediato ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves – Avelino Bonifácio Fernandes Lopes.

Promulgado em 25 de Agosto de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES.

Referendado em 27 de Agosto de 2003.

O Primeiro Ministro, *José Maria Pereira Neves.*

Anexo I
(Característica do arroz comum)

Características	Classe Comercial									
	Percentagem máxima									
	Tipo	Longo			Médio			Curto		
	Qualidade	1ª			2ª			3ª		
	Grau	1º	2º	3º	1º	2º	3º	1º	2º	3º
Humidade		14	14	14	14	14	14	14	14	14
Grãos Partidos		4	7	15	4	7	15	4	7	15
Grãos gessados		3	3,5	4,5	3,5	4	4,5	3,5	4	4,5
Grãos Estriados vermelhos ou vermelho:		3	3,5	4,5	3,5	4	4,5	3,5	4	4,5
Grãos danificados		1,5	2,5	3,5	1,5	2,5	3,5	1,5	2,5	3,5
Grãos Amarelos		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Impurezas		0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2

Anexo II
(Característica do arroz especial)

Características	Classe comercial
	Especial Percentagem máxima
Humidade	14
Grãos Partidos	4
Grãos Gessados	2,5
Grãos estriados de vermelhos ou vermelhos	2,5
Grãos danificados	1,5
Grãos amarelos	0,5
Impurezas	0,1

Anexo III
(Tolerâncias analíticas)

Característica	Classes comerciais		Trinca de Arroz (percentagem)
	Especial (percentagem)	Comum (percentagem)	
Humidade	0,3	0,3	0,3
Grãos gessados	0,5	0,5	0,5
Grãos estriados de vermelho ou vermelhos	0,5	0,5	0,5
Grãos danificados	0,5	0,5	0,5
Grãos amarelos	0,1	0,1	0,1
Trincas gradas e médias, grãos fendidos ou deformados	1	3	-
Trincas miúdas	0,5	0,5	0,5
Migalhas	0,0	0,0	-