

Decreto-Lei n.º 62/2000
de 19 de Abril

O Decreto-Lei n.º 227/90, de 10 de Julho, regulamentado pela Portaria n.º 905/90, de 26 de Setembro, definiu as características do arroz e da trinca de arroz, seus tipos e classes comerciais, estabeleceu a classificação de variedades, fixou as regras de acondicionamento e rotulagem deste produto e os respectivos métodos de análise, definindo ainda alguns aspectos da sua comercialização.

As solicitações do mercado e a evolução tecnológica, entretanto ocorrida, impõem a alteração do regime legal existente.

Cumpriu-se o procedimento de informação no domínio das normas e regras técnicas previsto na Directiva n.º 98/34/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Junho de 1998.

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta, para valer como lei geral da República, o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito

1 - O presente decreto-lei define as características a que devem obedecer o arroz e a trinca de arroz 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 e rotulagem.

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

Artigo 2.º

Definições

Para os efeitos deste diploma, são adoptadas 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 parte 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 subsistir estrias brancas longitudinais em 10% dos grãos, no máximo;

2 - Quanto ao comprimento dos grãos de arroz:

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

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 uma 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;

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;

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 despontado - grão de arroz do qual foi removida, durante a operação de branqueio, a totalidade do dente apical ou ponta;
- c) 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 do 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 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;
- d) Grão verde - grão de maturação incompleta;
- e) Grão deformado - grão com características morfológicas nitidamente divergentes do grão típico da variedade;
- f) Grão danificado - grão avariado, germinado, fermentado ou atacado por predadores;
- g) Grão fendido - grão partido longitudinalmente;
- h) Grão gessado - grão em que pelo menos três quartos da sua superfície têm um aspecto opaco e farinhoso;
- i) Grão estriado de vermelho - grão que apresenta estrias longitudinais revestidas total ou parcialmente de pericarpo de cor vermelha de intensidade variável;
- j) Grão vermelho - grão em que um quarto ou mais da sua superfície está revestido de pericarpo de cor vermelha;
- l) 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;
- m) Grão amarelo - grão não estufado, de cor amarelo-limão a amarelo-alaranjada, no todo ou em parte devido a deterioração;
- n) Grão ambarino - grão não estufado de cor âmbar, devido a uma alteração ligeira, uniforme e geral da sua coloração natural;
- o) Grão escuro (peck) - grão ou parte de grão estufado em que mais de um quarto da superfície apresenta uma coloração escura ou castanho-escura;
- p) Casca - subproduto constituído pelas glumas e glumelas que envolvem a cariopse;

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

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

s) Gérmen - embrião da semente;

t) Farinha - produto resultante da moenda de grãos inteiros ou trincas branqueadas;

u) 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 3.º

Características do arroz e da trinca de arroz

1 - O arroz destinado a transformação industrial e o arroz destinado a 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 cheiros ou sabores estranhos, de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes derivadas em níveis susceptíveis de prejudicarem a saúde do consumidor.

2 - O arroz e trinca de arroz destinados a 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 e da trinca de arroz, ambos destinados a consumo, são admitidas as tolerâncias analíticas fixadas no anexo III ao presente diploma e que dele faz parte integrante.

Artigo 4.º

Métodos de análise

1 - Para efeito de verificação das características do arroz e trinca de arroz, serão utilizados os métodos de preparação de amostra e análise definidos em normas portuguesas.

2 - Na ausência de norma portuguesa, a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA) indica quais os métodos a utilizar.

Artigo 5.º

Método de medição do grão de arroz

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

i) Retirar uma amostra representativa do lote;

ii) Separar na amostra os grãos inteiros, incluindo os grãos verdes;

iii) Efectuar duas medições sobre duas tomas de 100 grãos cada uma e estabelecer a média;

iv) Determinar o resultado em milímetros, arredondando a uma décima.

Artigo 6.º

Comercialização

1 - Os lotes de arroz destinados a consumo devem ser homogéneos, obtidos a partir de variedades estretes, uniformes quanto às características morfológicas, ao comprimento médio dos grãos, comportamento à cozedura e corresponder às características fixadas no presente diploma.

2 - São consideradas para o arroz as classes comerciais extra, 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 7.º

Acondicionamento

1 - O arroz e a trinca de arroz destinados a industriais, grossistas, entidades aos mesmos equiparadas e exportadores podem ser comercializados a granel.

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

3 - O arroz e trinca de arroz destinado a retalho é obrigatoriamente pré-embalado.

Artigo 8.º

Quantidades líquidas

1 - O arroz e trinca de arroz só serão postos à venda e vendidos a retalhistas ou a entidades aos mesmos equiparadas e ao consumidor final, quando devidamente pré-embalados com as seguintes quantidades líquidas:

125 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 2,5 kg e 5 kg.

2 - O disposto no número anterior não é aplicável ao arroz e trinca de arroz que se destinem a organizações que prossigam fins de promoção económica e social, às quais poderão ser destinados arroz e trinca de arroz pré-embalados em quantidades líquidas superiores a 5 kg.

Artigo 9.º

Rotulagem do arroz e da trinca de arroz

Na rotulagem do arroz e da trinca de arroz destinados ao consumidor final é aplicável a legislação em vigor sobre a matéria, tendo em conta o seguinte:

a) A denominação de venda será constituída pela menção «arroz», seguida da referência à classe comercial, ao tipo comercial e ao tratamento a que o arroz é sujeito, ou pela expressão «trinca de arroz», consoante os casos;

b) Na rotulagem do arroz de tipo comercial longo poderá ser utilizado, na denominação de venda, entre o tipo e a forma de acabamento, os qualificativos «agulha» para o arroz de grãos longos, cuja relação comprimento/largura seja igual ou superior a 3, e «carolino» para o arroz de grãos longos, cuja relação comprimento/largura seja inferior a 3.

Artigo 10.º

Regime sancionatório

1 - A violação dos artigos 3.º e 6.º constitui contra-ordenação prevista e punida, respectivamente, nos termos das alíneas a) e c) do n.º 1 do artigo 58.º do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, se sanção mais grave lhe não couber.

2 - A infracção ao disposto no n.º 2 do artigo 7.º constitui contra-ordenação prevista e punida nos termos do Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio, e respectiva regulamentação.

3 - A violação do artigo 8.º constitui contra-ordenação prevista e punida nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 58.º do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro.

4 - Às contra-ordenações previstas nos números anteriores aplica-se supletivamente o regime constante do Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, com as alterações que lhe foram introduzidas pelos Decretos-Leis n.os 356/89, de 17 de Outubro, e 244/95, de 14 de Setembro.

Artigo 11.º

Norma revogatória

São revogados o Decreto-Lei n.º 227/90, de 10 de Julho, e as Portarias n.os 679/90, de 18 de Agosto, 905/90, de 26 de Setembro, e 906/90, de 28 de Setembro.

Artigo 12.º

Disposição transitória

É permitida, durante um período de seis meses a contar da data da entrada em vigor deste diploma, a comercialização do arroz e da trinca de arroz não conformes com o presente diploma, mas que estejam de acordo com a Portaria n.º 905/90, de 26 de Setembro.

Artigo 13.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor 30 dias após a data da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 10 de Fevereiro de 2000. - António Manuel de Oliveira Guterres - Joaquim Augusto Nunes Pina Moura - Joaquim Augusto Nunes Pina Moura - Luís Manuel Capoulas Santos.

Promulgado em 28 de Março de 2000.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 6 de Abril de 2000.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

ANEXO I

Características do arroz destinado a consumo

(ver quadro no documento original)

ANEXO II

Características da trinca de arroz

(ver quadro no documento original)

ANEXO III

Tolerâncias analíticas

(ver quadro no documento original)