

ANEXO I REGULAMENTO TÉCNICO DO ARROZ

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação do arroz, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico, considera-se:

I - arroz: os grãos provenientes da espécie *Oryza sativa* L.;

II - água para uso em processos hidrotérmicos industriais: água cujas características de potabilidade se encontram definidas em legislação específica quanto aos aspectos de sanidade, metais pesados, resíduos e contaminantes;

III - arroz beneficiado: o produto maduro que foi submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca;

IV - arroz com premix: o produto resultante da junção de arroz beneficiado mais grãos ou grânulos com nutrientes, respeitada a legislação específica;

V - arroz descascado ou arroz integral (esbromado): o produto do qual somente a casca foi retirada;

VI - arroz em casca natural: o produto que antes do beneficiamento não passa por qualquer preparo industrial ou processo tecnológico;

VII - arroz glutinoso: o produto pertencente à variedade da espécie *Oryza sativa* L. glutinoso, cujos grãos de aparência branca e opaca tendem, por cocção, a aderir entre si, por estarem constituídos quase que integralmente de amilopectina;

VIII - arroz mal polido: o produto que após o polimento apresenta estrias longitudinais visíveis a olho nu;

IX - arroz parboilizado: o produto que foi submetido ao processo de parboilização;

X - arroz polido: o produto de que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona);

XI - arroz preto: o produto pertencente à variedade da espécie *Oryza sativa* L., cujos grãos apresentam o pericarpo de coloração preta;

XII - arroz vermelho: o produto pertencente à variedade da espécie *Oryza sativa* L., cujos grãos apresentam pericarpo de coloração avermelhada;

XIII - fisiologicamente desenvolvido: o grão que atinge o estágio de desenvolvimento completo da cultivar e está em condição de ser colhido;

XIV - fora de tipo: o produto que exceder os limites máximos de tolerância estabelecidos para o Tipo 5 nos Anexos II a VII e para o Tipo Único nos Anexos VIII e IX desta Instrução Normativa;

XV - fragmento de arroz: o produto constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos quebrados e quirera;

XVI - grânulo: o produto com formato de grão reconstituído a partir de farinha de arroz ou outros cereais, respeitada a legislação específica;

XVII - grão amarelo: o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado, que apresentar coloração amarela no todo ou em parte variando de amarelo claro ao amarelo escuro e que contrasta com a amostra de trabalho; o grão amarelo encontrado na mistura de arroz polido e parboilizado é proveniente do subgrupo beneficiado polido;

XVIII - grão ardido: o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado, que apresentar, no todo ou em parte, coloração escura proveniente do processo de fermentação; igualmente são considerados grãos ardidos:

a) o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado, que apresentar alteração na sua coloração normal, de marrom escuro a parcialmente preto, resultante do processo de fermentação;

b) o grão ou o fragmento de grão, totalmente preto, encontrado no arroz beneficiado integral e no arroz beneficiado polido;

c) no arroz beneficiado polido, o grão que apresentar coloração escura em mais de $\frac{1}{4}$ (um quarto) da sua área; e

d) no arroz parboilizado, o grão amarelo destoante de tom escuro (amarronzado ou avermelhado);

XIX - grão chocho: o grão com casca, fisiologicamente não desenvolvido, que vaza em peneira de furo oblongo de 1,75 x 20 a 22mm (um vírgula setenta e cinco milímetros por vinte a vinte e dois milímetros);

XX - grão danificado: o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado, que, pelo processo de parboilização, estoura (pipoca) ou apresenta rachaduras no sentido longitudinal, excetuado o grão com pequenas rachaduras, desde que seu formato não seja alterado;

XXI - grão enegrecido: o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado que se apresentar enegrecido em toda a sua superfície por ação excessiva do calor no processo de parboilização;

XXII - grão gelatinizado: o grão inteiro ou quebrado que se apresenta no mínimo com a sua camada externa gelatinizada e translúcida, quando observado sob luz polarizada; é igualmente considerado gelatinizado o grão que apresentar, sob luz polarizada, qualquer parte vítrea (translúcida) independente do tamanho da área;

XXIII - grão gessado: o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado que apresentar coloração totalmente opaca e semelhante ao gesso; no arroz das variedades especiais destinadas à culinária nacional e internacional, o grão gessado não será considerado defeito;

XXIV - grão inteiro: o grão descascado e polido que apresentar comprimento igual ou superior às $\frac{3}{4}$ (três quartas) partes do comprimento mínimo da classe que predomina; no caso específico do arroz da classe curto, a determinação dos grãos quebrados será efetuada em função do seu comprimento máximo, ou seja, 4,99 mm (quatro vírgula noventa e nove milímetros), sendo, portanto, considerado inteiro o grão que apresentar comprimento igual ou superior a 3,74 mm (três vírgula setenta e quatro milímetros);

XXV - grão mofado: o grão descascado ou descascado e polido, inteiro ou quebrado, que apresentar contaminações fúngicas (mofo ou bolor) visíveis a olho nu;

XXVI - grão não gelatinizado: o grão inteiro ou quebrado que não apresenta gelatinização do amido, devido à parboilização deficiente, mostrando-se totalmente opaco sob a luz polarizada;

XXVII - grão não parboilizado: o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado, que não foi submetido ao processo de parboilização, correspondendo ao arroz beneficiado polido encontrado no arroz parboilizado;

XXVIII - grão picado ou manchado: o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado, que apresentar mancha escura ou esbranquiçada, perfurações ou avarias provocadas por pragas ou outros agentes, desde que visíveis a olho nu, bem como as manchas escuras provenientes de processo de fermentação em menos de $\frac{1}{4}$ (um quarto) da área do grão:

a) as minúsculas perfurações denominadas alfinetadas ou Peck não serão consideradas defeitos; e

b) no arroz parboilizado polido e parboilizado integral, será considerado manchado o grão que apresentar coloração amarelo-escuro a marrom, na base ou região do germe, devido à ação de alta temperatura, ou seja, o grão queimado do arroz parboilizado;

XXIX - grão preto: o grão descascado, inteiro ou quebrado, que apresentar pericarpo de cor preta presente nos seguintes subgrupos: arroz em casca natural, arroz em casca parboilizado, arroz beneficiado integral e arroz beneficiado parboilizado integral;

XXX - grão quebrado: o pedaço de grão de arroz descascado e polido que apresentar comprimento inferior às $\frac{3}{4}$ (três quartas) partes do comprimento mínimo da classe que predomina e que ficar retido na peneira de furos circulares de 1,60 mm (um vírgula sessenta milímetros) de diâmetro;

XXXI - grão rajado: o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado, que apresentar qualquer ponto ou estria vermelha ou preta, destoante da variedade predominante; no arroz das variedades especiais, de pericarpo vermelho ou preto, o grão rajado não será considerado defeito;

XXXII - grão verde: o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado, que não está fisiologicamente desenvolvido e que apresenta coloração esverdeada;

XXXIII - grão vermelho: o grão descascado, inteiro ou quebrado, que apresentar pericarpo de cor vermelha presente nos seguintes subgrupos: arroz em casca natural, arroz em casca parboilizado, arroz beneficiado integral e arroz beneficiado parboilizado integral;

XXXIV - impurezas: os detritos do próprio produto, a exemplo da casca do arroz (aberta), dos grãos chochos e dos pedaços de caule;

XXXV - lote: quantidade de produto com especificações de identidade, qualidade e apresentação perfeitamente definidas;

XXXVI - marinheiro: o grão que conserva a casca após o seu beneficiamento, correspondendo ao arroz em casca, encontrado no arroz beneficiado;

XXXVII - matérias estranhas: os corpos ou detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, a exemplo dos grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e insetos mortos; no arroz com premix, os grãos ou grânulos com nutrientes não serão considerados matérias estranhas;

XXXVIII - matérias macroscópicas: aquelas estranhas ao produto que podem ser detectadas por observação direta (olho nu), sem auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;

XXXIX - matérias microscópicas: aquelas estranhas ao produto que podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;

XL - mistura de arroz polido e parboilizado: o produto constituído da mistura de arroz beneficiado polido e beneficiado parboilizado;

XLI - parboilização: o processo hidrotérmico no qual o arroz em casca é imerso em água para uso em processos hidrotérmicos industriais, a uma temperatura acima de 58°C (cinquenta e oito graus Celsius), seguido de gelatinização parcial ou total do amido e secagem;

XLII - quirera: o fragmento de arroz que vazar na peneira de furos circulares de 1,60 mm (um vírgula sessenta milímetros) de diâmetro;

XLIII - renda do benefício: o percentual de arroz beneficiado ou beneficiado e polido, resultante do beneficiamento do arroz em casca;

XLIV - rendimento do grão: o percentual em peso, de grãos inteiros e de grãos quebrados, resultantes do beneficiamento do arroz;

XLV - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, tais como: as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes,

previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos;

XLVI - umidade: o percentual de água encontrado na amostra do produto, isenta de matérias estranhas e impurezas, determinado por um método reconhecido internacionalmente ou aparelho que dê resultado equivalente; e

XLVII - variedades especiais de arroz: aquelas que apresentam características dentro da espécie *Oryza sativa* L. que as tornam apropriadas para determinados usos, a exemplo do arroz aromático, do arroz preto e do arroz vermelho.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 3º A classificação do arroz será estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e de qualidade.

§ 1º Os requisitos de identidade do arroz são definidos pela própria espécie do produto, na forma disposta no inciso I, do art. 2º, deste Regulamento Técnico, e pela sua forma de apresentação.

§ 2º Os requisitos de qualidade do arroz serão definidos em função do processo de beneficiamento, das dimensões do grão e dos limites máximos de tolerância estabelecidos nos Anexos II a VII desta Instrução Normativa.

Art. 4º O arroz será classificado em Grupos, Subgrupos, Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

§ 1º O arroz, segundo a forma de apresentação, será classificado nos seguintes grupos:

- I - arroz em casca; e
- II - arroz beneficiado.

§ 2º O arroz em casca e o arroz beneficiado, de acordo com o processo de beneficiamento, serão classificados nos seguintes subgrupos:

I - subgrupos do arroz em casca:

- a) arroz natural; e
- b) arroz parboilizado;

II - subgrupos do arroz beneficiado:

- a) arroz integral;
- b) arroz polido;
- c) arroz parboilizado integral; e
- d) arroz parboilizado polido.

§ 3º O arroz em casca, o arroz beneficiado, o arroz das variedades especiais em casca ou beneficiado e o arroz com premix, de acordo com as dimensões do grão, serão classificados nas seguintes classes:

I - longo fino: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual a 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após o polimento dos grãos;

II - longo: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, após o polimento dos grãos;

III - médio: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros, medindo de 5,00 mm (cinco milímetros) a menos de 6,00 mm (seis milímetros) no comprimento, após o polimento dos grãos;

IV - curto: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo menos de 5,00 mm (cinco milímetros) de comprimento, após o polimento dos grãos; e

V - misturado: é o produto que não se enquadra em nenhuma das classes anteriores.

§ 4º O arroz em casca e o arroz beneficiado serão classificados em cinco tipos, de acordo com a sua qualidade, expressos por números arábicos e definidos pelos limites máximos de tolerância estabelecidos nos Anexos II a VII desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo e Desclassificado.

§ 5º Para tipificação do arroz das variedades especiais, aplicam-se os mesmos limites máximos de tolerância especificados por subgrupos, conforme constam nos Anexos II a VII desta Instrução Normativa.

§ 6º Para tipificação do arroz com premix, aplicam-se os mesmos limites máximos de tolerância, especificados por subgrupos, conforme constam nos Anexos IV a VII desta Instrução Normativa.

Art. 5º O fragmento de arroz beneficiado será classificado em 4 (quatro) subgrupos, denominados integral, polido, parboilizado integral e parboilizado polido e em 2 (duas) categorias, denominadas quebrado e quirera.

§ 1º Será enquadrado nas categorias quebrado ou quirera, o produto que, na amostra original, apresentar mais de 50% (cinquenta por cento) de fragmentos de arroz da categoria predominante.

§ 2º O fragmento de arroz, das categorias quebrado ou quirera será classificado em Tipo Único de acordo com a sua qualidade, definida pelos limites máximos de tolerância estabelecidos no Anexo VIII desta Instrução Normativa.

Art. 6º A mistura de arroz polido e parboilizado será classificada em Tipo Único de acordo com os limites máximos de tolerância, constantes no Anexo IX desta Instrução Normativa.

Art. 7º Serão considerados como Fora de Tipo o arroz em casca, o arroz beneficiado e as variedades especiais de arroz, bem como o arroz com premix de qualquer dos subgrupos de ocorrência, que excederem os limites máximos de tolerâncias estabelecidos nos Anexos II a VII para o Tipo 5, desta Instrução Normativa.

§ 1º O produto enquadrado como Fora de Tipo por matérias estranhas e impurezas, grãos mofados, ardidos e enegrecidos, conforme o subgrupo de ocorrência, não poderá ser comercializado quando destinado diretamente à alimentação humana, devendo ser rebeneficiado, para efeito de enquadramento em tipo.

§ 2º O produto enquadrado como Fora de Tipo por grãos picados ou manchados, danificados, vermelhos e pretos, rajados, amarelos, gessados e verdes, não parboilizados, não gelatinizados e marinheiros, quebrados e quirera, conforme o subgrupo de ocorrência, poderá ser:

I - comercializado como se apresenta, desde que identificado como Fora de Tipo, cumprindo com as exigências relativas à marcação ou rotulagem; ou

II - rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em Tipo.

Art. 8º Será considerado como Fora de Tipo o fragmento de arroz que exceder os limites máximos de tolerância estabelecidos para o Tipo Único das categorias

quebrado e quirera do Anexo VIII desta Instrução Normativa, podendo também ser rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em Tipo.

Art. 9º Será considerado como Fora de Tipo a mistura de arroz polido e parboilizado que exceder os limites máximos de tolerância estabelecidos para o Tipo Único do Anexo IX desta Instrução Normativa, devendo ser rebeneficiada, desdobrada ou recomposta para efeito de enquadramento em Tipo.

Art. 10. Serão desclassificados e considerados impróprios para o consumo humano, com a comercialização proibida, o arroz, as variedades especiais de arroz, os fragmentos de arroz, o arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, bem como a mistura de arroz polido e parboilizado que apresentarem uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação;

II - percentual de grãos mofados, ardidos e enegrecidos, de acordo com o subgrupo de ocorrência, igual ou superior a 5% (cinco por cento) quando o produto for destinado diretamente à alimentação humana;

III - percentual de matérias estranhas e impurezas, de acordo com o subgrupo de ocorrência, igual ou superior a 3% (três por cento), quando o produto for destinado diretamente à alimentação humana;

IV - odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano;

V - presença na amostra, na carga ou no lote amostrado, de sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados, quando o produto for destinado diretamente à alimentação humana; e

VI - percentual de insetos mortos superior a 0,10% (zero vírgula dez por cento), dentro do total de matérias estranhas e impurezas, no arroz do subgrupo beneficiado quando destinado diretamente à alimentação humana.

Art. 11. Será igualmente desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano o arroz importado que apresentar as situações constantes no art. 10 deste Regulamento Técnico, sendo proibida sua entrada no país.

Art. 12. No caso de uma classificação de fiscalização, quando ocorrer a desclassificação do produto por presença de insetos vivos, sementes tóxicas, sementes tratadas ou outros agentes desclassificantes, os mesmos deverão ser guardados como prova em caso de pedido de perícia, e, em face das peculiaridades que envolvem essa aferição de qualidade, prevalece a constatação do órgão fiscalizador.

Parágrafo único. Ainda que os insetos não permaneçam vivos até a data da realização da perícia, esse fato não invalida a desclassificação do produto fiscalizado.

Art. 13. O MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas à saúde, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, de acordo com a legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

Parágrafo único. O produto será desclassificado quando se constatar a presença das substâncias de que trata o caput deste artigo em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica.

Art. 14. No caso de constatação de produto desclassificado por entidade credenciada para execução da classificação, a mesma deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, desclassificando o produto, bem como comunicar essa

constatação à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para as providências cabíveis.

Art. 15. Caberá à SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos oficiais.

Art. 16. No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não sejam a alimentação humana, a SFA da Unidade da Federação deverá adotar os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como alimento ou destruição, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário.

CAPÍTULO III DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 17. O arroz em casca, o arroz beneficiado, as variedades especiais de arroz, os fragmentos de arroz, o arroz com premix e a mistura de arroz polido e parboilizado deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observadas as tolerâncias estabelecidas nos Anexos II a IX, bem como nos arts. 18 a 20, desta Instrução Normativa.

Art. 18. O percentual de umidade tecnicamente recomendado para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de até 13% (treze por cento).

Art. 19. O percentual de umidade tecnicamente recomendado para comercialização do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz e do arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado, bem como da mistura de arroz polido e parboilizado, será de 14% (catorze por cento).

Art. 20. O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas estabelecido para o arroz em casca, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, será de 2% (dois por cento).

Art. 21. O arroz beneficiado, as variedades especiais de arroz, os fragmentos de arroz e o arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, bem como a mistura de arroz polido e parboilizado que apresentar umidade superior a 14% (catorze por cento) poderá ser comercializado, desde que não esteja ocasionando fatores de risco à saúde humana.

§ 1º No Documento de Classificação, deverão constar as informações sobre o excesso de umidade, quando for o caso.

§ 2º Caberá às partes interessadas ou envolvidas as responsabilidades quanto ao manuseio, uso apropriado e demais cuidados necessários à conservação do produto nas condições previstas no caput deste artigo para ser oferecido ao consumidor final, assim como o cumprimento da legislação específica.

Art. 22. No caso da mistura de arroz polido e parboilizado, deverá ser declarado o percentual mínimo do subgrupo predominante da mistura, admitindo-se até 5 (cinco) pontos percentuais de variação, para mais ou para menos.

CAPÍTULO IV DA AMOSTRAGEM

Art. 23. A amostragem para o arroz em casca, o arroz beneficiado, as variedades especiais de arroz, os fragmentos de arroz, o arroz com premix e a mistura de arroz polido e parboilizado deverá observar o que segue:

I - as amostras coletadas, que servirão de base para a realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado na classificação do produto, bem como a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram;

II - caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontrem, possibilitando a sua adequada amostragem;

III - responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante a apresentação do documento comprobatório correspondente;

IV - na classificação de arroz importado e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador, devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidas pela autoridade fiscalizadora.

Art. 24. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta das amostras deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, conforme a Tabela a seguir, em profundidades que atinjam o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, em uma quantidade mínima de 2 kg (dois quilogramas) por coleta, observando-se os seguintes critérios:

Tabela - Número de pontos de coletas de amostra em relação ao tamanho do lote:

Quantidade do produto que constitui o lote (toneladas)	Número mínimo de pontos a serem amostrados
até 15 toneladas	5
de 15 até 30 toneladas	8
mais de 30 toneladas	11

II - o total de produto amostrado deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 25. A amostragem em equipamentos de movimentação ou grãos em movimento nos casos de carga, descarga ou transilagem deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 500g (quinhentos gramas) nas correias transportadoras e extraindo-se, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) de produto para cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) da carga a ser amostrada, em intervalos regulares de tempos iguais, calculados em função da vazão de cada terminal;

II - os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 5.000 t (cinco mil toneladas) do lote, no máximo; e

III - a cada 5.000 t (cinco mil toneladas), no máximo, juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas conforme o inciso

II deste artigo, que deverão ser homogeneizadas, quarteadas e reduzidas em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) de produto para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 26. A amostragem em armazéns graneleiros e silos deverá ser feita no sistema de recepção ou expedição da unidade armazenadora, procedendo-se segundo a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação.

Art. 27. A amostragem em armazém convencional no produto ensacado deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta no lote será feita ao acaso em, no mínimo, 10% (dez por cento) dos sacos, devendo abranger todas as faces da pilha; e

II - a quantidade mínima de coleta será de 30 g (trinta gramas) por saco, até completar, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) do produto, que deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 28. A amostragem em produto embalado deverá obedecer ao que segue:

I - o produto embalado, destinado diretamente à alimentação humana, deve se apresentar homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação;

II - a amostragem dos produtos embalados será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens em quantidade suficiente para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, observando ainda que o conteúdo dos pacotes ou embalagens extraído deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido a, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 29. As amostras para classificação do arroz, extraídas conforme os procedimentos descritos nos arts. 24 a 28 deste Regulamento Técnico, deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra de trabalho para a realização da classificação;

II - uma amostra que será colocada à disposição do interessado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem; e

IV - uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte da Entidade Credenciada.

Art. 30. Na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme os procedimentos descritos nos arts. 24 a 28 deste Regulamento Técnico deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra de trabalho para a realização da classificação de fiscalização;

II - uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia; e

IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares.

Art. 31. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 32. A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 33. O classificador, a entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIROS PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 34. Nos procedimentos operacionais ou roteiro de classificação do arroz, devem ser observados previamente o que segue:

I - antes da homogeneização e quarteamento da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), deve ser verificado cuidadosamente se a amostra apresenta qualquer situação desclassificante ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação do produto; caso haja na amostra qualquer situação desclassificante, emitir o laudo de classificação e recomendar, previamente à classificação, o expurgo ou outra forma de controle ou beneficiamento do produto, observando, ainda o disposto no art. 10 deste Regulamento Técnico;

II - no caso do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, do fragmento de arroz e do arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado, bem como da mistura de arroz polido e parboilizado, homogeneizar e aferir para 1 kg (um quilograma) a amostra média destinada à classificação, efetuando a separação e a contagem dos marinheiros e anotando no laudo de classificação a quantidade encontrada em número de grãos, por subgrupo de ocorrência, e a seguir recompor a amostra isenta de marinheiros;

III - estando o produto em condições de ser classificado, homogeneizar a amostra destinada à classificação, reduzi-la pelo processo de quarteamento até a obtenção da amostra de trabalho, ou seja, no mínimo 100 g (cem gramas), pesada em balança previamente aferida, anotando-se o peso obtido para efeito dos cálculos dos percentuais de defeitos; e

IV - do restante da amostra de 1 kg (um quilograma) destinada à classificação, deve-se obter ainda, pelo processo de quarteamento, uma subamostra destinada à determinação da umidade, da qual deverão ser retiradas as matérias estranhas e impurezas; o peso da subamostra deverá estar de acordo com as recomendações do fabricante do equipamento utilizado para verificação da umidade; uma vez verificada a umidade, deve-se anotar o valor encontrado no laudo de classificação.

Seção I

Do Roteiro para Classificação do Arroz em Casca Natural e do Arroz em Casca Parboilizado

Art. 35. Para classificação do arroz em casca natural e do arroz em casca parboilizado, deve-se proceder, previamente, ao disposto no art. 34 deste Regulamento Técnico.

§ 1º Da amostra de trabalho de, no mínimo, 100 g (cem gramas), obtida conforme previsto no inciso III, do art. 34, deste Regulamento Técnico, retiram-se as

matérias estranhas e impurezas utilizando-se peneira de crivos oblongos de 1,75 x 20,00 a 22,00 mm (um vírgula setenta e cinco por vinte a vinte e dois milímetros), executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 (trinta) segundos e observando-se os seguintes critérios:

- I - os grãos chochos que vazarem na peneira serão considerados impurezas;
- II - os grãos em casca e descascados inteiros ou quebrados que vazarem na peneira retornarão à amostra de trabalho; e
- III - as impurezas e matérias estranhas que ficarem retidas na peneira serão catadas manualmente, adicionadas às que vazaram na peneira e pesadas, determinando seu percentual e anotando-se o valor encontrado no laudo de classificação.

§ 2º Da amostra de trabalho, isenta de matérias estranhas e impurezas, devem-se pesar 100 g (cem gramas) que serão submetidos ao beneficiamento, em engenho de prova previamente regulado, atendendo a recomendação do fabricante, observando ainda o que segue:

- I - previamente ao brunimento dos grãos, identificar e separar o grão vermelho e o grão preto, pesando-os conjuntamente e determinando o percentual sobre a quantidade de arroz integral obtida após o descascamento;
- II - retornar o grão vermelho e o grão preto à amostra de arroz e submetê-la ao brunimento para determinação da renda, encontrando o percentual e anotando o resultado no laudo de classificação; e
- III - para verificação do grau de polimento do grão, recomenda-se a utilização de equipamento específico de medição para adequação do tempo total de beneficiamento.

§ 3º A amostra resultante do beneficiamento é submetida ao trieur, para a separação dos grãos inteiros e quebrados, observando o seguinte:

- I - efetuar um repasse manual na porção retida no cocho, retirando os grãos inteiros e adicionando-os à porção retida no trieur; e
- II - conservar separados os grãos inteiros dos quebrados para posterior utilização na determinação da classe, do rendimento e dos defeitos.

§ 4º Para a determinação da classe do arroz, homogeneizar e quartear sucessivamente a amostra de grãos inteiros até obter uma subamostra que, após a retirada dos grãos imperfeitos em suas dimensões, resulte em uma amostra de, no mínimo, 5 g (cinco gramas), anotando-se no laudo de classificação o peso encontrado e observando-se os seguintes critérios:

- I - utilizar preferencialmente um paquímetro digital devidamente calibrado, com precisão de 0,01 mm (zero vírgula zero um milímetro) ou o micrômetro;
- II - iniciar a determinação da classe pelo comprimento dos grãos, verificando as diferentes dimensões relativas aos grãos longo, médio e curto; para separar os grãos longo fino e longo, dos médio e curto, travar o equipamento em 5,99 mm (cinco vírgula noventa e nove milímetros):
 - a) os grãos com comprimento menor que 6,00 mm (seis milímetros) são das classes médio ou curto; e
 - b) os grãos com comprimento maior ou igual a 6,00 mm (seis milímetros) são das classes longo fino ou longo;

III - o próximo passo consiste em travar o equipamento em 4,99 mm (quatro vírgula noventa e nove milímetros) e submeter os grãos médio e curto à medição do comprimento:

a) os grãos com comprimento maior ou igual a 5,00 mm (cinco milímetros) são da classe médio; e

b) os grãos com comprimento menor que 5,00 mm (cinco milímetros) são da classe curto;

IV - os grãos com comprimento maior ou igual a 6,00 mm (seis milímetros), das classes longo fino ou longo, serão submetidos à medição da espessura, travando o equipamento em 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros):

a) os grãos que não passarem na abertura do equipamento serão considerados da classe longo; e

b) os grãos que passarem na abertura do equipamento irão para o teste de determinação da relação comprimento/largura; se o resultado da divisão do comprimento pela largura for maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), o grão será considerado da classe longo fino; se o resultado da divisão do comprimento pela largura for menor que 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), o grão será considerado da classe longo;

V - no teste da relação comprimento/largura, como outra alternativa operacional, aqueles grãos que apresentarem a largura menor que 2,17 mm (dois vírgula dezessete milímetros) serão enquadrados diretamente na classe longo fino;

VI - se o percentual de grãos longo ou longo fino, individualmente, não atingir 80% (oitenta por cento) do peso da amostra, deve-se considerar o somatório de grãos longo com longo fino para o enquadramento do produto na classe longo, desde que atingido o percentual mencionado; e

VII - fazer constar, obrigatoriamente, no laudo de classificação, os percentuais de grãos das classes encontradas na amostra.

§ 5º Para a determinação do rendimento do arroz, concluir a separação dos grãos inteiros e quebrados, de acordo com a Classe a que pertença, pesar, encontrar o percentual do Rendimento e anotar no laudo de classificação.

§ 6º Para a determinação dos defeitos do arroz em casca natural e do arroz em casca parboilizado, identificar e separar os defeitos nas porções de grãos inteiros e de grãos quebrados do arroz beneficiado polido que originou o rendimento, observando o que segue:

I - para o arroz em casca, subgrupo natural, separar os grãos ardidos, picados ou manchados, gessados e verdes, e amarelos, observando o estabelecido no art. 2º deste Regulamento Técnico para esses defeitos;

II - para o arroz em casca, subgrupo parboilizado, separar os grãos ardidos e enegrecidos, não gelatinizados, danificados, picados ou manchados e não parboilizados, observando o estabelecido no art. 2º deste Regulamento Técnico para esses defeitos;

III - incidindo sobre o grão de arroz dois ou mais defeitos, prevalecerá o defeito mais grave obedecendo à seguinte escala decrescente de gravidade:

a) para o arroz em casca, subgrupo natural: ardidos, amarelos, picados ou manchados, gessados e verdes; e

b) para o arroz em casca, subgrupo parboilizado: ardidos e enegrecidos, danificados, picados ou manchados e não gelatinizados;

IV - pesar os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada um, sendo o seu resultado expresso com 2 (duas) casas decimais, para posterior enquadramento em tipo, fazendo a conversão dos

valores pela fórmula a seguir: valor em % = peso do defeito (g) x 100/peso da renda (g); e

V - no caso do arroz em casca, subgrupo parboilizado, proceder à determinação dos grãos não gelatinizados (GNG), do seguinte modo:

a) utilizar novamente a amostra original, já isenta de defeitos e separar, aleatoriamente, 5 (cinco) subamostras de 50 (cinquenta) grãos cada;

b) colocar cada subamostra entre as placas de polarização e, sob o efeito da luz polarizada, proceder à seleção e à contagem dos grãos não gelatinizados de cada subamostra; e

c) calcular e expressar o resultado final das leituras das subamostras, utilizando a fórmula: $N/250 \times 100 = \% \text{ de GNG}$, sendo N o somatório dos grãos não gelatinizados das 5 (cinco) subamostras; 250, uma constante, referente ao número total de grãos das 5 (cinco) subamostras; e GNG, os grãos não gelatinizados; e

d) expressar o resultado em número inteiro e anotar no laudo de classificação o percentual encontrado para posterior enquadramento em tipo.

§ 7º Por fim, proceder ao enquadramento do arroz em tipo observando o estabelecido nos Anexos II e III desta Instrução Normativa e concluir o preenchimento do laudo de classificação.

Seção II

Do Roteiro para Classificação do Arroz Beneficiado Parboilizado Polido e Arroz Beneficiado Polido

Art. 36. Para classificação do arroz beneficiado parboilizado polido e do arroz beneficiado polido, deve-se proceder, previamente, ao disposto no art. 34 deste Regulamento Técnico.

§ 1º Da amostra de trabalho de, no mínimo, 100 g (cem gramas), obtida conforme previsto no inciso III, do art. 34, deste Regulamento Técnico, retirar manualmente as matérias estranhas e impurezas, pesar e determinar o seu percentual, anotando-se o valor encontrado no laudo de classificação.

§ 2º Deve-se passar a amostra de trabalho por uma peneira de crivos circulares de 1,60 mm (um vírgula sessenta milímetros) de diâmetro para separação da quirera; pesar, determinar o percentual e anotar no laudo de classificação o valor encontrado para somar posteriormente com o peso dos quebrados.

§ 3º Passar a amostra no trieur, de acordo com as recomendações do fabricante, para separar parcialmente os grãos inteiros dos grãos quebrados, observando ainda o que segue:

I - efetuar um repasse manual na porção retida no cocho, retirando os grãos inteiros e adicionando-os à porção retida no trieur; e

II - conservar separados os grãos inteiros dos quebrados para posterior utilização na determinação da classe e na separação dos defeitos.

§ 4º Para a determinação da classe do arroz, proceder conforme previsto no § 4º, do art. 35, deste Regulamento Técnico.

§ 5º Concluir a separação dos grãos inteiros e quebrados, de acordo com a classe a que pertença, pesar, determinar o percentual e anotar no laudo de classificação.

§ 6º Para a determinação dos defeitos do arroz beneficiado parboilizado polido e do arroz beneficiado polido, identificar e separar os defeitos nas porções de grãos

inteiros e de grãos quebrados do arroz beneficiado polido, que foram conservadas separadas, observando o que segue:

I - para o arroz beneficiado subgrupo polido, separar os grãos mofados e ardidos, picados ou manchados, gessados e verdes, rajados e amarelos, observando o estabelecido no art. 2º deste Regulamento Técnico, para esses defeitos;

II - para o arroz beneficiado, subgrupo parboilizado polido, separar os grãos mofados, ardidos e enegrecidos, danificados, rajados, picados ou manchados, não gelatinizados, e não parboilizados observando o estabelecido no art. 2º deste Regulamento Técnico, para esses defeitos;

III - incidindo sobre o grão de arroz dois ou mais defeitos, prevalecerá o defeito mais grave obedecendo à seguinte escala decrescente de gravidade:

a) para o arroz beneficiado, subgrupo polido: mofados e ardidos, amarelos, rajados, picados ou manchados e gessados e verdes; e

b) para o arroz beneficiado, subgrupo parboilizado polido: mofados, ardidos e enegrecidos, danificados, rajados, picados ou manchados e não gelatinizados;

IV - pesar os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada um, expressando o resultado com 2 (duas) casas decimais, para posterior enquadramento em tipo; e

V - no caso do arroz beneficiado, subgrupo parboilizado, proceder à determinação dos grãos não gelatinizados, de acordo com o estabelecido no inciso V, § 6º, do art. 35, deste Regulamento Técnico.

§ 7º Por fim, proceder ao enquadramento do produto em tipo observando o estabelecido nos Anexos V e VII desta Instrução Normativa e concluir o preenchimento do laudo de classificação.

Seção III

Do Roteiro para Classificação do Arroz Beneficiado Integral e Arroz Beneficiado Parboilizado Integral

Art. 37. Para classificação do arroz beneficiado integral e do arroz beneficiado parboilizado integral, deve-se proceder, previamente, ao disposto no art. 34 deste Regulamento Técnico.

§ 1º Deve-se obter por homogeneização e quarteamento duas amostras de trabalho, sendo:

I - uma amostra de 80 g (oitenta gramas) já isenta de matérias estranhas e impurezas, que será submetida ao polimento para determinação da classe e dos demais defeitos de acordo com o subgrupo; e

II - uma amostra de, no mínimo, 100 g (cem gramas), em seu estado original, que será utilizada para determinação de matérias estranhas e impurezas, grãos mofados, grãos pretos e grãos vermelhos, grãos quebrados e quireras.

§ 2º Deve-se submeter a amostra de 80 g (oitenta gramas) ao polimento no engenho de provas, e, em seguida, passar a amostra no trieur, ambos de acordo com as recomendações do fabricante, para separar parcialmente os grãos inteiros dos grãos quebrados, observando ainda o que segue:

I - efetuar um repasse manual na porção retida no cocho, retirando os grãos inteiros e adicionando-os à porção retida no trieur; e

II - conservar separados os grãos inteiros dos quebrados para posterior utilização na determinação da classe e na separação dos defeitos.

§ 3º Para a determinação da classe do arroz, proceder conforme previsto no § 4º, do art. 35, deste Regulamento Técnico.

§ 4º Para a determinação dos defeitos do arroz beneficiado integral e do arroz beneficiado parboilizado integral, identificar e separar os defeitos nas porções de grãos inteiros e quebrados do arroz beneficiado, que foram conservadas separadas, observando o que segue:

I - para o arroz beneficiado, subgrupo integral, separar os grãos amarelos, ardidos, picados ou manchados, gessados e verdes, observando o estabelecido no art. 2º deste Regulamento Técnico, para esses defeitos;

II - para o arroz beneficiado, subgrupo parboilizado integral, separar os grãos ardidos e enegrecidos, não gelatinizados, danificados, picados ou manchados, e não parboilizados observando o estabelecido no art. 2º deste Regulamento Técnico, para esses defeitos;

III - incidindo sobre o grão de arroz dois ou mais defeitos, prevalecerá o defeito mais grave, obedecendo à seguinte escala decrescente de gravidade:

a) para o arroz beneficiado, subgrupo integral: ardidos, amarelos, picados ou manchados, e gessados e verdes; e

b) para o arroz beneficiado, subgrupo parboilizado integral: ardidos e enegrecidos, danificados, picados ou manchados e não gelatinizados;

IV - pesar os defeitos isoladamente, anotar no laudo de classificação o peso e determinar o percentual expressando o resultado com 2 (duas) casas decimais, para posterior enquadramento em Tipo, utilizando a fórmula a seguir: valor em % = peso do defeito (g) x 100/80 g; e

V - no caso do arroz beneficiado, subgrupo parboilizado integral, proceder à determinação dos grãos não gelatinizados, de acordo com o estabelecido no inciso V, do § 6º, do art. 35, deste Regulamento Técnico.

§ 5º Da amostra de trabalho de, no mínimo, 100 g (cem gramas), referida no inciso II, do § 1º, do art. 37, deste Regulamento Técnico, deve-se retirar manualmente as matérias estranhas e impurezas, pesar e determinar o seu percentual, anotando-se o valor encontrado no laudo de classificação.

§ 6º Deve-se passar a amostra por uma peneira de crivos circulares de 1,60 mm (um vírgula sessenta milímetros) de diâmetro para separação das quimeras; pesar as mesmas, determinar o percentual e anotar no laudo de classificação o valor encontrado para somá-lo posteriormente com o peso dos quebrados.

§ 7º Deve-se passar a amostra no trieur para separar parcialmente os grãos inteiros dos grãos quebrados, seguindo as instruções do fabricante.

§ 8º Deve-se concluir a separação dos grãos inteiros e quebrados, de acordo com a classe a que pertence, pesar, determinar o percentual e anotar no laudo de classificação.

§ 9º Para a determinação dos defeitos do arroz beneficiado integral e do arroz parboilizado integral, deve-se identificar e separar os defeitos nas porções de grãos inteiros e de grãos quebrados do arroz integral, que foram conservadas separadas, observando os seguintes critérios:

I - para o arroz beneficiado, subgrupo integral e parboilizado integral, separar os grãos mofados, grãos vermelhos e grãos pretos, observando o estabelecido no art. 2º deste Regulamento Técnico, para esses defeitos; o defeito mofado constitui-se o mais grave, independentemente do subgrupo do arroz; e

II - pesar os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada um, expressando o resultado com 2 (duas) casas decimais, para posterior enquadramento em tipo.

§ 10. Por fim, deve-se proceder ao enquadramento do produto em Tipo observando o estabelecido nos Anexos IV e VI desta Instrução Normativa e concluir o preenchimento do laudo de classificação.

Seção IV

Do Roteiro para Classificação das Variedades Especiais de Arroz

Art. 38. Para a classificação das variedades especiais de arroz, devem-se considerar os mesmos procedimentos estabelecidos nos roteiros para a classificação do arroz dos subgrupos em casca, previstos na Seção I, do Capítulo V, e dos subgrupos de arroz beneficiado, previstos nas Seções II e III, do Capítulo V, deste Regulamento Técnico.

Seção V

Do Roteiro para Classificação do Fragmento de Arroz

Art. 39. Para classificação do fragmento de arroz, deve-se proceder, previamente, ao disposto no art. 34 deste Regulamento Técnico.

§ 1º A seguir, deve-se identificar o subgrupo de ocorrência do produto e anotar a informação no laudo de classificação.

§ 2º Da amostra de trabalho de, no mínimo, 100 g (cem gramas), obtida conforme previsto no inciso III, do art. 34, deve-se retirar manualmente as matérias estranhas e impurezas, pesar e determinar o seu percentual, anotando-se o valor encontrado no laudo de classificação.

§ 3º Deve-se passar a amostra de trabalho por uma peneira de crivos circulares de 1,60 mm (um vírgula sessenta milímetros) de diâmetro para separação da quirera; pesar, determinar o percentual e anotar no laudo de classificação o valor encontrado.

§ 4º Determinar o percentual de grãos inteiros da amostra, a fim de verificar se o produto se enquadra realmente como fragmento de arroz, sendo considerado quebrado o produto retido na peneira de crivos circulares de 1,60 mm (um vírgula sessenta milímetros) de diâmetro e que apresentar um comprimento inferior a 4,50 mm (quatro vírgula cinquenta milímetros).

§ 5º O produto que apresentar mais de 50% (cinquenta por cento) de uma de suas categorias (quebrado ou quirera) será enquadrado nessa categoria; não se enquadrando em nenhuma das categorias (quebrado ou quirera), o produto deve ser rebeneficiado para efeito de enquadramento em uma dessas categorias.

§ 6º Para a determinação dos defeitos do fragmento de arroz, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado, deve-se identificar, pesar e determinar o percentual dos defeitos na amostra, observando os mesmos procedimentos previstos neste Regulamento Técnico para determinação dos defeitos do arroz conforme o subgrupo a que pertence.

§ 7º Por fim, deve-se proceder ao enquadramento do produto em tipo observando o estabelecido no Anexo VIII desta Instrução Normativa e concluir o preenchimento do laudo de classificação.

Seção VI

Do Roteiro para Classificação do Arroz com Premix

Art. 40. Devem-se considerar os mesmos procedimentos estabelecidos nos roteiros para classificação do arroz dos subgrupos de arroz beneficiado, previstos nas Seções II e III, do Capítulo V, deste Regulamento Técnico, observando ainda o que segue:

I - na determinação das matérias estranhas e impurezas os grãos ou grânulos com nutrientes não serão considerados matérias estranhas, conforme previsto no inciso XXXVII, do art. 2º, deste Regulamento Técnico;

II - na determinação da classe, os grãos ou grânulos com nutrientes não serão considerados para efeito dessa determinação; e

III - na determinação dos defeitos, os grãos ou grânulos com nutrientes não serão considerados para efeito dessa determinação.

Seção VII

Do Roteiro para Classificação da Mistura de Arroz Polido e Parboilizado

Art. 41. Para classificação da mistura de arroz polido e parboilizado, deve-se proceder, previamente, ao disposto no art. 34 deste Regulamento Técnico.

§ 1º Da amostra de trabalho de, no mínimo, 100 g (cem gramas), obtida conforme previsto no inciso III, do art. 34, deve-se retirar manualmente as matérias estranhas e impurezas, pesar e determinar o seu percentual, anotando-se o valor encontrado no laudo de classificação.

§ 2º Deve-se passar a amostra de trabalho por uma peneira de crivos circulares de 1,60 mm (um vírgula sessenta milímetros) de diâmetro para separação da quirera; pesar, determinar o percentual e anotar no laudo de classificação o valor encontrado para somar posteriormente com o peso dos quebrados.

§ 3º Deve-se passar a amostra no trieur para separar parcialmente os grãos inteiros dos grãos quebrados, de acordo com as recomendações do fabricante, observando ainda o que segue:

I - efetuar um repasse manual na porção retida no cocho, retirando os grãos inteiros e adicionando-os à porção retida no trieur; e

II - conservar separados os grãos inteiros dos quebrados para posterior utilização na separação dos defeitos.

§ 4º Para a determinação dos defeitos da mistura de arroz polido e parboilizado, deve-se identificar e separar os defeitos nas porções de grãos inteiros e de grãos quebrados da mistura de arroz polido e parboilizado, observando o que segue:

I - os defeitos a serem separados em ordem decrescente de gravidade na mistura são: mofados, ardidos e enegrecidos, amarelos, danificados, rajados, picados ou manchados, gessados e verdes, e não gelatinizado;

II - pesar os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada um, expressando o resultado com 2 (duas) casas decimais, para posterior enquadramento em tipo; e

III - na determinação dos grãos não gelatinizados na mistura de arroz polido e parboilizado, primeiramente separar os grãos parboilizados e proceder de acordo com o estabelecido no inciso V, do

§ 6º, do art. 35, deste Regulamento Técnico.

§ 5º Por fim, deve-se proceder ao enquadramento do produto em tipo observando o estabelecido no Anexo IX desta Instrução Normativa e concluir o preenchimento do laudo de classificação.

Seção VIII

Dos Procedimentos Operacionais Finais do Roteiro de Classificação

Art. 42. Concluída a classificação do arroz de qualquer dos subgrupos de ocorrência, bem como das variedades especiais, do fragmento de arroz, do arroz com premix e da mistura de arroz polido e parboilizado, deverá ser observado o que segue:

I - fazer constar, no laudo e no Documento de Classificação, os motivos que levaram o produto a ser considerado como Fora de Tipo, Desclassificado ou da Classe Misturado, conforme o caso;

II - revisar, datar, carimbar e assinar o laudo e o Documento de Classificação devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o carimbo, o nome do classificador e o seu número de registro no MAPA.

CAPÍTULO VI DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 43. No acondicionamento e no modo de apresentação do arroz em casca, do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz, do arroz com premix e da mistura de arroz polido e parboilizado, deverá ser observado o que segue:

I - o arroz em casca, o arroz beneficiado, as variedades especiais de arroz, os fragmentos de arroz, o arroz com premix e a mistura de arroz polido e parboilizado poderão apresentar-se a granel, ensacados ou embalados;

II - as embalagens utilizadas no acondicionamento do arroz deverão ser de materiais apropriados;

III - as especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens deverão estar de acordo com a legislação específica; e

IV - dentro de um mesmo fardo, não será admitida a mistura de lotes.

CAPÍTULO VII DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 44. Na marcação ou rotulagem do arroz em casca, do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz, do arroz com premix e da mistura de arroz polido e parboilizado, deverá ser observado o que segue:

I - as especificações de qualidade do produto referente à marcação ou rotulagem deverão estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação;

II - no caso do produto embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

a) relativas à classificação do produto:

1. subgrupo (facultativo para o polido);
2. classe;
3. categoria, para fragmento de arroz; e
4. tipo; e

b) relativas ao produto e ao seu responsável:

1. denominação de venda do produto (a palavra "arroz" ou "fragmento de arroz", conforme o caso, seguida da marca comercial do produto);
2. identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
3. nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;

III - no caso do produto a granel destinado à venda direta à alimentação humana, esse deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- a) denominação de venda do produto (a palavra "arroz" ou "fragmento de arroz", conforme o caso, seguida da marca comercial do produto);
- b) subgrupo (facultativo para o polido);
- c) classe;
- d) categoria, para o fragmento de arroz; e
- e) tipo;

IV - no caso do produto importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas nas alíneas "a" e "b", do inciso II, do art. 44, deste Regulamento Técnico, deverão constar ainda as seguintes informações:

- a) país de origem; e
- b) nome empresarial, endereço e CNPJ do importador;

V - no caso das variedades especiais de arroz, além de observar, conforme o caso, o que consta nos incisos II, III e IV, do art. 44, deste Regulamento Técnico, deverá constar no rótulo a indicação da finalidade de uso do produto;

VI - no caso do arroz com premix, além de observar, conforme o caso, o que consta nos incisos II, III e IV, do art. 44, deste Regulamento Técnico, deverá constar no rótulo a expressão "Arroz Adicionado de Nutrientes", respeitada a legislação específica;

VII - no caso da mistura de arroz polido e parboilizado, a marcação ou rotulagem, além de observar a legislação específica, deverá conter ainda as seguintes informações:

- a) relativas à classificação do produto: tipo;
- b) relativas ao produto e ao seu responsável:
 1. denominação de venda do produto, que deverá ser expressa da seguinte maneira: "Mistura de Arroz Polido e Parboilizado";
 2. percentual mínimo do subgrupo predominante na mistura, admitindo-se até 5 (cinco) pontos percentuais de variação, para mais ou para menos;
 3. identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
 4. nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;

VIII - a marcação ou rotulagem devem ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica;

IX - as informações relativas ao subgrupo, à classe, à categoria e ao tipo devem ser grafadas por extenso; os indicativos de subgrupos, classe e categoria devem ser grafados por extenso e o indicativo de tipo em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, ou com a expressão Fora de Tipo, também por extenso, quando for o caso; e

X - os indicativos de subgrupo, classe, categoria e tipo devem ser grafados em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 45. Os casos omissos e as dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

