



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

Orden de 12 de noviembre de 1980 por la que se aprueba la norma de calidad para el arroz envasado con destino al consumo en el mercado interior.

---

Presidencia del Gobierno  
«BOE» núm. 278, de 19 de noviembre de 1980  
Referencia: BOE-A-1980-25297

---

### TEXTO CONSOLIDADO Última modificación: 26 de abril de 1984

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 2257/1972, de 21 de julio, por el que se regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior, se hace necesario proceder a la normalización del arroz envasado sustituyendo a la normativa que aparece en los Decretos reguladores de campaña donde hasta la fecha se venía contemplando, de forma incompleta, las características de calidad del arroz, dando de esta forma mejor información y garantía al consumidor de los productos que adquiere, orientando al mismo tiempo a la producción hacia cauces cualitativos.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Agricultura y de Economía y Comercio, esta Presidencia del Gobierno dispone:

#### **Artículo 1.**

Se aprueba la norma de calidad para el arroz envasado con destino al consumo en el mercado interior que a continuación se transcribe:

#### NORMA DE CALIDAD PARA EL ARROZ ENVASADO

##### *I. Definición del producto*

La presente norma se refiere al arroz, es decir, a los granos maduros procedentes de las variedades de la especie «*Oryzasativa L.*» y dispuestos para su venta al consumidor.

Se aplicará a:

1. Arroz descascarillado, o cargo: Es aquel cuyos granos, procedentes del «arroz cáscara» maduro, están desprovistos solamente de su cubierta exterior (glumas y glumillas), conservando el pericarpio, al que debe su color característico.
2. Arroz blanco: Es aquel cuyos granos, maduros, están desprovistos total o parcialmente de las cutículas del pericarpio y que presenta un color más o menos blanco, pero siempre uniforme.
3. Arroz sancochado o parboiled: Es aquel cuyos granos, procedentes del arroz cáscara o cargo, está sometido a un tratamiento hidrotérmico seguido de secado, y que es susceptible de posterior elaboración, adquiriendo una coloración característica.

4. Arroz tratado: Es aquel cuyos granos, procedentes del arroz blanco, están sometidos a procesos especiales de elaboración. Dentro de este grupo se distinguen:

4.1. Arroz glaseado: Obtenido a partir del arroz blanco, tratado con glucosa y/o talco para usos alimenticios.

4.2. Arroz matizado o camolino: Obtenido a partir del arroz blanco tratado con parafina líquida o con aceites, ambos aptos para el consumo humano, y que cumplan con las características que se señalan en el anexo número 2.

4.3. Arroz enriquecido: Arroz elaborado que ha sido sometido a tratamiento para aumentar su valor nutritivo añadiéndole vitaminas, sustancias minerales, aminoácidos, etc. Estos arroces cumplirán lo establecido en la Reglamentación técnico-sanitaria sobre preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.

Las sustancias empleadas para el tratamiento de los arroces deberán cumplir con las normas establecidas en la legislación vigente.

## *II. Objetivo de la norma*

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad y presentación que debe reunir el arroz envasado para su adecuada comercialización en el mercado interior. Esta norma no afecta a los arroces destinados a la alimentación animal, ni a los destinados a usos industriales que los utilicen como materia prima.

## *III. Características mínimas de calidad*

El arroz deberá presentarse:

- Entero.
- Sano (esencialmente exento de mohos, podredumbres, insectos y parásitos).
- Limpio.
- Exento de olores y/o sabores extraños.
- Seco (el contenido de humedad, una vez envasado, no sobrepasará el 15 por 100).

El estado del producto deberá ser tal, que le permita soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada al consumidor en condiciones satisfactorias.

## *IV. Factores de clasificación*

A efectos de una adecuada clasificación de los arroces destinados al consumo en diversas categorías comerciales, se tendrán en cuenta los siguientes factores:

### 1. Calibrado.

Según la longitud de los granos elaborados, se considerarán los siguientes tipos:

1.1. Arroz de grano largo: Es aquel cuyos granos tienen una longitud media igual o superior a seis milímetros.

1.2. Arroz de grano medio o semilargo: Es aquel cuyos granos tienen una longitud media comprendida entre 5,2 y 6 milímetros.

1.3. Arroz de grano corto o redondo: Es aquel cuyos granos tienen una longitud media igual o inferior a 5,2 milímetros, siendo la relación largo/ancho inferior a dos.

La medición de los granos se efectuará según el método siguiente:

- Tomar una muestra representativa de la partida.
- Operar únicamente sobre granos enteros.
- Efectuar dos mediciones de 100 granos cada una y hallar su media.
- Expresar el resultado en milímetros, redondeando a la décima.

### 2. Proceso de elaboración.

El grado de perfeccionamiento con el que se haya realizado la elaboración será tenido en cuenta en el momento de clasificación del arroz.

### 3. Granos defectuosos.

Son aquellos que no responden a las características que debe tener el arroz destinado al consumo humano.

Se considerarán como tales los definidos en el anexo número 1.

#### 4. Materias extrañas.

Son todas las materias distintas del arroz (piedras, polvo, granos de otras especies, residuos vegetales, etc.), así como las pajas y glumillas.

### *V. Clasificación*

#### 1. Arroz descascarillado o cargo.

Para esta clase de arroz envasado se admite una sola categoría comercial que presentará las características propias de la variedad, y estará elaborado con arroces cáscara de los tipos I y II.

Los arroces tipo I y II son aquellos que figuren como tales en el Real Decreto vigente de regulación de la campaña arrocera.

#### 2. Arroz blanco.

El arroz blanco envasado se clasifica en las siguientes categorías comerciales:

##### 2.1 Categoría extra.

El arroz clasificado en esta categoría será de calidad superior y deberá presentar las características propias de la variedad. Su grado de elaboración debe ser tal, que haya sido eliminada prácticamente toda la cutícula del pericarpio. Se elaborará exclusivamente con arroces cáscara de los tipos I y II.

##### 2.2 Categoría «I».

El arroz clasificado en esta categoría será de buena calidad y deberá presentar unas características propias de la variedad. Su grado de elaboración debe ser tal, que haya sido eliminada suficientemente la cutícula del pericarpio.

##### 2.3 Categoría «II».

Esta categoría comprende el arroz de una calidad corriente que no se puede clasificar en las categorías superiores, pero que cumple con las características mínimas definidas anteriormente. Su grado de elaboración permite la existencia de restos de cutícula en las partes más profundas de los surcos del grano.

#### 3. Arroz sancochado o parboiled y arroces tratados.

Estos arroces envasados se clasifican en las siguientes categorías:

##### 3.1 Categoría extra.

El arroz clasificado en esta categoría será de calidad superior y presentará las características propias de la variedad. Se elaborará exclusivamente con arroces cáscara de los tipos I y II.

##### 3.2 Categoría «I».

El arroz clasificado en esta categoría será de buena calidad y presentará las características propias de la variedad.

### *VI. Tolerancias*

#### 1. Tolerancias de calidad.

Se establecen en cada una de las elaboraciones y categorías las siguientes tolerancias, expresadas en tanto por ciento en peso:

##### 1.1 Arroz descascarillado o cargo.

**BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**  
**LEGISLACIÓN CONSOLIDADA**

Defectos	Tolerancias	
	Porcentajes máximos en peso	
Medianos o partidos		4,00
Granos amarillos y cobrizos		0,20
Granos rojizos y veteados en rojo		0,50
Granos yesosos y verdes		2,00
Granos manchados y picados		0,50
Materias extrañas (incluido arroz cáscara)		0,10
Cantidad mínima de granos enteros sin defecto		92,70
		100,00
Contenido máximo en humedad		15,00

La determinación de granos defectuosos se realizará sobre muestra previamente elaborada.

1.2 Arroz blanco.

1.2.1 Arroces redondos y semilargos:

	Porcentajes máximos en peso para la categoría		
	Extra	I	II
Medianos que no atraviesan el tamiz número 14	3,75	6,00	100,00
Medianos que no atraviesan el tamiz número 13	–	0,75	1,75
Medianos que sí atraviesan el tamiz número 13	0,25	0,25	0,25
Granos amarillos y cobrizos	0,20	0,50	0,75
Granos rojos y veteados rojos	0,50	1,00	1,25
Granos yesosos y verdes	2,00	4,00	5,00
Granos manchados y picados	0,50	0,75	1,00
Materias extrañas	0,10	0,25	0,25
Cantidad mínima en granos enteros sin defectos	92,70	86,50	79,75
	100,00	100,00	100,00
Contenido máximo en humedad	15,00	15,00	15,00»

1.2.2 Arroces largos.

	Porcentajes máximos en peso para la categoría	
	Extra	I
Medianos	4,00	7,00
Granos amarillos y cobrizos	0,20	0,50
Granos rojos y veteados rojos	0,50	1,00
Granos yesosos y verdes	2,00	3,50
Granos manchados y picados	0,50	0,75
Materias extrañas	0,10	0,25
Cantidad mínima de granos blancos enteros sin defectos	92,70	87,00
Total peso	100,00	100,00
Contenido máximo de humedad	15,00	15,00

Para todos los arroces elaborados en blanco se admitirá un incremento del 1 por 100 en granos yesosos, siempre y cuando éste vaya en detrimento de los medianos o partidos, conservando, por tanto, la cantidad mínima de granos enteros sin defectos establecida para cada categoría.

1.3 Arroz sancochado o parboiled.

Defectos	Tolerancias	
	Porcentajes máximos en peso para la categoría	
	Extra	I
Granos averiados y picados	0,50	1,00
Materias extrañas	0,10	0,25
Granos medianos o partidos	4,00	7,00
Granos rojos y veteados en rojo	0,50	1,00
Granos no gelatinizados	0,50	0,50
Cantidad mínima en granos enteros sin defectos	94,40	90,25

Defectos	Tolerancias	
	- Porcentajes máximos en peso para la categoría	
	Extra	I
	100,00	100,00
Contenido máximo en humedad	15,00	15,00

1.4 Arroces tratados.

Las tolerancias y defectos serán los mismos que figuran en los cuadros 1.2, correspondientes al arroz blanco.

2. Tolerancias en peso.

Se admite una tolerancia del 3 por 100 en relación con el peso de la unidad, en base a una humedad del 15 por 100.

3. Metodología para toma de muestras y determinación de tolerancias.

El método utilizado para determinar estas tolerancias, así como la forma de efectuar los muestreos, serán los que se indiquen en la normativa que sobre estas materias dicte el Organismo competente.

*VII. Envasado y presentación*

1. Homogeneidad.

Cada envase deberá contener arroz del mismo tipo, la misma clase de elaboración y de la misma categoría comercial, ajustándose a las tolerancias indicadas en el capítulo VI de estas normas.

2. Acondicionamiento.

El acondicionamiento será tal, que asegure una protección conveniente al producto. Los envases del arroz normalizado estarán cerrados o precintados.

Se considera que el arroz está envasado cuando los envases que lo contienen están cerrados o precintados, de forma que éstos queden inutilizados después de la apertura.

El arroz se presentará en envases nuevos, limpios, confeccionados con materiales autorizados y que no puedan modificar sus características, ni transmitir sabores u olores extraños ni ocasionar alteraciones al producto.

En el caso de presentar menciones impresas, éstas serán indelebles e inocuas y nunca figurarán en la cara interna del envase, para que no puedan estar en contacto con el producto.

Cuando los envases utilizados tengan partes transparentes, éstas serán incoloras para no inducir a error al comprador.

3. Presentación.

Los envases corresponderán a un peso neto de arroz de 5 kilogramos, 2,5 kilogramos, 2 kilogramos, 1 kilogramo, 500 gramos y 250 gramos, en base a una humedad del 15 por 100.

*VIII. Marcado*

Cada envase deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes, agrupadas en un mismo lado del envase o en una etiqueta convenientemente unida al mismo.

- Nombre y/o dirección del industrial elaborador o envasador.
- Número de registro de industria agraria.
- Nombre del producto: «Arroz», seguido de la clase de elaboración (carga, parboiled...).

En el caso de arroz blanco bastará con mencionar exclusivamente la palabra «arroz».

- Categoría comercial: «Extra, I, II», en su caso.
- Peso neto.

A efectos de una mejor identificación de las distintas categorías, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se imprimen directamente sobre el envase los datos anteriormente mencionados, serán de los colores siguientes:

- Rojo para la categoría «Extra».
- Verde para la categoría «I».
- Amarillo para la categoría «II».

Esta información no deberá estar enmascarada por dibujos ni por cualquier otro texto o imagen, impresa o gráfica. La altura de las letras será la siguiente:

Mayor dimensión del envase o producto	Mínima altura de letra
Hasta 40 cms.	2 mm.
Más de 40 cms.	3 mm.

## **Artículo 2.**

La presente Norma de Calidad entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», salvo en lo referente al capítulo VIII, Marcado, que se dará un plazo de dos años, a partir de la publicación de esta Orden, con el fin de que los fabricantes puedan agotar sus existencias de envases. A estos efectos, las Empresas de manipulación, clasificación y envasado tomarán las medidas oportunas para que el arroz envasado cumpla con los requisitos establecidos en la norma desde el momento de su entrada en vigor. Mientras tanto, tendrá la consideración de «Norma recomendada».

## **Artículo 3.**

El control, comprobación y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden se encomienda a los Ministerios de Agricultura y de Economía y Comercio, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Lo que digo a VV. EE.  
Dios guarde a VV. EE. muchos años.  
Madrid, 12 de noviembre de 1980.

ARIAS-SALGADO Y MONTALVO

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y de Economía y Comercio.

## **ANEXO NUMERO 1**

### **Definiciones, tipificación y especificaciones del arroz**

- Grano entero: Se llama «grano entero» aquel que, independientemente de su grado de elaboración, esté completo o ligeramente despuntado en la protuberancia del extremo del germen.

- Grano mediano o partido: Se llama grano «mediano o partido» a los fragmentos de grano de cualquier tamaño inferior a las tres cuartas partes de la longitud media del grano entero.

- Granos defectuosos:

Granos verdes: Son los que por no estar suficientemente maduros en el momento de la recolección presentan su superficie de color verdoso o verde hoja seca.

Granos yesosos: Son yesosos, los granos de arroz opacos y harinosos que ofrecen aspecto de yesos, al menos en sus tres cuartas partes.

Granos rojos y veteados en rojo: Son «granos rojos» los granos enteros de arroz elaborado que estén cubiertos por lo menos en un 25 por 100 de su superficie por la retícula de coloración roja. Son «veteados rojos» aquellos que presentan vetas rojas de una longitud igual o superior a la mitad del grano entero.

Granos amarillos: Son los que por haber sufrido un proceso de fermentación, han modificado su color normal en más de la mitad de la superficie. El color que presentan va del amarillo claro al amarillo anaranjado.

Granos cobrizos: Son los que teniendo un proceso de fermentación intenso toman una coloración fuertemente cobriza.

Granos manchados: Son los que presentan en menos de la mitad de su superficie un color distinto al normal (amarillento, rojizo, etc.).

Granos picados: Son aquellos que, por picadura de insectos durante su maduración, tienen una mancha circular penetrante de color oscuro.

Granos averiados: Son aquellos que adquieren, a causa del proceso de elaboración (sancochado o parboiled), un color que puede variar del pardo al negro.

Granos no gelatinizados: Son aquellos que no han experimentado totalmente el tratamiento hidrotérmico con posterior secado correspondiente al arroz sancochado o parboiled.

## ANEXO NUMERO 2

### **Características de los aceites minerales empleados en la elaboración de los arroces tratados**

- Líquido aceitoso, transparente, exento de fluorescencia, incoloro, inodoro e insípido.
- Densidad: 0,830-0,905.
- Sustancias fácilmente carbonizables: Exento (según método FAO Nutrition Meetings Rep., series número 57, página 87-1977).
- Hidrocarburos aromáticos polinucleares expresados en benzopireno < 0,01 p. p. m. según método (FAO Nutrition Meeting Rep., series número 57, página 87-1977).
- Arsénico < 1 p. p. m.
- Plomo < 1 p. p. m.
- Metales expresados en plomo, 10 p. p. m. m.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.