

376R1423

N° L 166/20

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

25. 6. 76

## REGLAMENTO (CEE) N° 1423/76 DEL CONSEJO

de 21 de junio de 1976

por el que se establecen las calidades tipo del arroz y del arroz partido

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 1418/76 del Consejo, de 21 de junio de 1976, por el que se establece una organización común del mercado del arroz <sup>(1)</sup> y, en particular, el apartado 5 de su artículo 4 y el apartado 3 de su artículo 15,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que el precio indicativo del arroz descascarillado, los precios de intervención del arroz cáscara y el precio de umbral del arroz partido deben corresponder a calidades tipo determinadas;

Considerando que es conveniente que las calidades tipo para las que se fijan tales precios correspondan, en la medida de lo posible, en lo que se refiere a los arroces descascarillado y cáscara, a la calidad media del arroz de grano redondo cultivado en la Comunidad y, en lo que se refiere al arroz partido, a la calidad media de los partidos que normalmente se obtienen en la industria comunitaria a partir del arroz autóctono;

Considerando que, a tal efecto, procede tomar en consideración, para las calidades tipo del arroz, las normas aplicables a la variedad más representativa que se produzca en la Comunidad y considerar como calidad tipo del arroz partido la calidad más frecuentemente encontrada en el comercio intracomunitario de dicho producto,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

### Artículo 1

La calidad tipo del arroz descascarillado, para la que se fijará el precio indicativo, se define como sigue:

a) arroz sano, cabal y comercial, exento de olores, con una calidad que corresponda a la calidad media de un

arroz corriente de grano redondo, cultivado en la Comunidad en condiciones normales, de un tipo correspondiente a la variedad «Balilla»;

b) grado de humedad: 15 %;

c) porcentaje total de granos de arroz que no sean de calidad irreprochable: 7 % en peso, del cual:

— granos de arroz cáscara: 1 %,

— granos partidos: 3 %,

— granos verdes o que presenten deformidades naturales: 3 %;

d) porcentaje tolerado de elementos extraños constituidos por:

— sustancias minerales o vegetales, no comestibles, siempre que no sean tóxicas: 0,01 %,

— granos extraños o partes de granos extraños, comestibles: 0,10 %;

e) rendimiento en molino en arroz blanco, en granos enteros (tolerancia admitida: 5 % de granos despuntados): 77,50 % en peso, con un porcentaje en peso de granos de arroz blanco que no sean de calidad irreprochable:

— granos yesosos: 3 %,

— granos veteados de rojo: 3 %,

— granos moteados: 1 %,

— granos monchados: 0,50 %,

— granos amarillos: 0,05 %,

— granos cobrizos: 0,125 %.

### Artículo 2

La calidad del arroz cáscara para la que se fijarán los precios de intervención se define como sigue:

a) arroz sano, cabal y comercial, exento de olores, con una calidad que corresponda a la calidad media de un arroz corriente de grano redondo, producido en la Comunidad en condiciones normales, de un tipo correspondiente a la variedad «Balilla»;

<sup>(1)</sup> DO n° L 166 de 25. 6. 1971, p. 1.

- b) grado de humedad: 14,50 %,
- c) rendimiento al molino, en arroz blanco, en granos enteros (tolerancia admitida: 5 % de granos despuntados): 63 % en peso, con un porcentaje en peso de granos de arroz blanco que no sean de calidad irreprochable:
- granos yesosos: 3 %,
  - granos veteados de rojo: 3 %,
  - granos moteados: 1 %,
  - granos manchados: 0,50 %,
  - granos amarillos: 0,05 %,
  - granos cobrizos: 0,125 %.

#### Artículo 3

La calidad tipo del arroz partido para la que se fijará el precio de umbral se define como sigue:

- a) partidos de arroz sano, cabal y comercial, exentos de olores, de calidad correspondiente a la calidad media de los partidos obtenidos de la transformación de arroz descascarillado en arroz blanco en la industria comunitaria, de un tipo que corresponda a la calidad «Mezzagrana»;
- b) grado de humedad: 15 %

- c) porcentaje tolerado de elementos extraños, constituidos por:
- sustancias minerales o vegetales, no comestibles, siempre que no sean tóxicas: 0,01 %,
  - partidos extraños o partes de partidos extraños, comestibles: 0,10 %.

#### Artículo 4

A los efectos de la aplicación del presente Reglamento, se definen en el Anexo los granos enteros y partidos que no son de calidad irreprochable.

#### Artículo 5

1. Queda derogado el Reglamento n° 362/67/CEE, de 25 de julio de 1967, por el que se establecen las calidades tipo del arroz y del arroz partido <sup>(1)</sup>, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 1555/71 <sup>(2)</sup>.
2. Las referencias al Reglamento derogado con arreglo al apartado 1 se entenderán hechas al presente Reglamento.

#### Artículo 6

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de julio de 1976.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Luxemburgo, el 21 de junio de 1976.

*Por el Consejo*  
*El Presidente*  
 J. HAMILIUS

<sup>(1)</sup> DO n° 174 de 31. 7. 1967, p. 27.

<sup>(2)</sup> DO n° L 164 de 22. 7. 1971, p. 11.

## ANEXO

## Definición de los granos y de los partidos que no son de calidad irreprochable

## A. Granos enteros:

Granos a los que, independientemente de las características propias de cada fase de elaboración, se les ha quitado como máximo una parte del diente.

## B. Granos despuntados.

Granos a los que se ha quitado la totalidad del diente.

## C. Granos partidos o partidos de arroz:

Granos a los que se ha quitado una parte del volumen superior al diente; los partidos comprenden:

- partidos gruesos: (fragmentos de grano de longitud igual o superior a la mitad del grano, sin jamás llegar a ser un grano entero);
- partidos de tamaño medio (fragmentos de grano de longitud igual o superior al cuarto de la longitud del grano, pero que no alcanzan el tamaño mínimo de los «partidos gruesos»);
- partidos pequeños (fragmentos de grano de longitud inferior a la de un cuarto de grano pero que no atraviesan un tamiz de 1,4 mm de anchura de malla);
- fragmentos (pequeños fragmentos o partículas de un grano que pueden atravesar un tamiz de 1,4 mm de anchura de malla); se equiparan a los fragmentos los granos hendidos (fragmentos de grano producidos por la sección longitudinal del mismo).

## D. Granos verdes:

Granos que no han alcanzado la plena maduración.

## E. Granos con deformidades naturales:

Por deformidades naturales se entienden las deformidades de origen hereditario o no, con respecto a las características morfológicas típicas de la variedad.

## F. Granos yesosos:

Granos de arroz opacos y harinosos que ofrecen aspecto yesoso por lo menos en sus tres cuartas partes.

## G. Granos veteados de rojo:

Granos que presentan, en diferentes intensidades y tonalidad, vetas rojas, en sentido longitudinal, debidas a restos del pericarpio.

## H. Granos moteados:

Granos que presentan un pequeño círculo bien delimitado, de color oscuro y de forma más o menos regular; además, por granos moteados se entienden los granos que presentan estrías negras superficiales y no en profundidad; las estrías o manchas no deberán presentar una aureola amarilla u oscura.

## I. Granos manchados:

Granos que presentan en parte de su superficie un color distinto del normal; las manchas podrán presentar distintas coloraciones (color negruzco, rojizo, marrón, etc.); además se consideran manchas las estrías profundas de color negro. Se consideran granos amarillos aquellos cuyas manchas tengan una intensidad de color (negro, rosa, marrón rojizo) de forma que se perciba inmediatamente y una superficie igual o superior a la mitad de los granos.

J. Granos amarillos:

Granos que, por un procedimiento que no es el de secado, han sufrido una modificación de su color natural, en parte o en toda su superficie, presentando tonos amarillos que van desde el amarillo limón al amarillo anaranjado.

K. Granos cobrizos:

Granos que han sufrido una ligera alteración uniforme y general del color por un procedimiento que no es el de secado; dicha alteración hace que el color de los granos se transforme en un color amarillo ámbar claro.

---