REPÚBLICA PORTUGUESA

PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS

Exmo. Senhor

Chefe do Gabinete de S. Exa. A

Presidente da Assembleia Legislativa da Região

Autónoma dos Açores

Dr. João Garcia

Ref.ª 624/SEPCM/2017

Data: 3.novembro.2017

Encarrega-me o Senhor Secretário de Estado da Presidência do Conselho de Ministros de junto remeter, para a audição prevista no n.º 2 do artigo 229.º da Constituição e no n.º 1 do artigo 116.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma dos Açores, os seguintes projetos de diploma:

Projeto de Decreto-Lei que define as características a que deve obedecer o arroz da espécie Oryza sativa L e a trinca de arroz destinados ao consumidor final. – *MAFDR* – **(Reg. DL 420/2017).**

Projeto de Decreto-Lei que altera os princípios orientadores da organização e da gestão dos currículos dos ensinos básico e secundário, da avaliação do ensino e das aprendizagens e do processo de desenvolvimento do currículo dos ensinos básico e secundário. – *MEDU* – **(Reg. DL 326/2017).**

Em cumprimento do disposto no artigo 6.º da Lei n.º 40/96, de 31 de agosto, solicita-se a emissão de parecer até ao dia 23 de novembro de 2017.

Com os melhores cumprimentos,

A Chefe do Gabinete

Heloísa Duarte de Oliveira 2017.11.03 14:52:13 Z

(Heloísa Oliveira)

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES

ARQUIVO

Entrada 3341 Proc. n.º 01.06

Data: 07 / 11 / 03 N.º 55/

Gabinete do Secretário de Estado da Presidência do Conselho de Ministros
Rua Prof. Gomes Teixeira, 2 - 7º, 1399-022 Lisboa, PORTUGAL
+ 351 21 392 76 00 FAX + 351 21 392 79 97 EMAIL: gabinete.sepcm@pcm.gov.pt

Ministra\ o d .....

Decreto ..... n.º .....

DL 420/2017

2017.10.16

O Decreto-Lei nº 62/2000, de 19 de abril, definiu as características a que devem obedecer o arroz e a trinca de arroz destinados ao consumidor final, fixou os respetivos métodos de análise, classes comerciais e estabeleceu as normas técnicas relativas à sua comercialização, acondicionamento e rotulagem.

Ao longo dos últimos anos, devido às dinâmicas do consumo do arroz, assistiu-se ao aparecimento de novas formas de apresentação e de novas variedades de arroz, o que exige um novo enquadramento normativo, impondo a alteração do regime legal existente.

Neste contexto, procede-se à revogação do supra citado diploma, estabelecendo-se no presente Decreto-lei as características a que devem obedecer o arroz da espécie *Oryza sativa* L. e a trinca de arroz destinados ao consumidor final, sendo fixados os respetivos tipos e classes comerciais e definidas as normas técnicas relativas à comercialização, acondicionamento e rotulagem destes produtos, sem prejuízo da legislação aplicável em matéria de informação ao consumidor e de rotulagem.

O presente decreto-lei foi submetido ao procedimento de informação no domínio das regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade de informação, previsto na Diretiva (UE) 2015/1535, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de setembro de 2015.

Nos termos da alínea *a*) do n.º 1 do art.º 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

CAPÍTULO I

36998d6ffa194367922 1de667158 9a4

Ministra\ o d.....

Decreto ..... n.º .....

Disposições gerais

Artigo 1.º

Objeto

1 - O presente decreto-lei tem por objeto definir as características a que devem obedecer o arroz da espécie *Oryza sativa L.* e a trinca de arroz destinados ao consumidor final, fixa os respetivos tipos e classes comerciais e estabelece as normas técnicas relativas à comercialização, acondicionamento e rotulagem.

2 - Não são abrangidos pelo presente decreto-lei:

a) 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;

b) O arroz selvagem, enquanto cereal aquático da espécie *Zizania* aquática e não da espécie *Oryza sativa L.*, embora comercializado com a designação "arroz", apresenta grãos longos, de cor preta a castanha, com leve sabor a avelã.

Artigo 2.º

Características do arroz no comércio

Para efeitos de transações comerciais, o produto "arroz" pode apresentar as seguintes características:

a) Quanto ao estado físico do arroz:

i) «Arroz em casca» (*paddy*), arroz envolvido pela casca após a debulha

ii) «Arroz descascado», (em película, integral ou meio preparo)», arroz (*paddy*) em que apenas a casca foi removida;

36998d69fa194367922 1de6671589a4

iii) «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;

iv) «Arroz branqueado», arroz em casca (*paddy*) a que foi eliminada 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.

b) Quanto à dimensão dos grãos de arroz:

i) «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;

ii) «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;

iii) «Arroz de grãos longos da Categoria A», arroz de grãos com um comprimento superior a 6,0 mm, cuja relação comprimento/largura seja superior a 2 e inferior a 3;

iv) «Arroz de grãos longos da Categoria B», arroz de grãos com um comprimento superior a 6,0 mm, cuja relação comprimento/largura seja superior a 3.

c) Quanto ao tratamento a que o arroz é sujeito:

i) «Arroz estufado ou vaporizado (*parboiled*)», arroz que em casca ou película e após imersão em água, vaporização e secagem, é submetido a laboração

36998d69fa194367922 21de6671589a4

industrial, para ser preparado para consumo, e cujo amido se encontra totalmente gelatinizado;

ii) «Arroz pré-cozido», arroz que sofreu um tratamento físico, permitindo a redução do tempo de cozedura de modo significativo;

iii) «Arroz glaciado», arroz branqueado envolvido por uma película de glucose e talco, próprios para consumo humano;

iv) «Arroz matizado», arroz branqueado envolvido por uma camada de óleo comestível, em conformidade com as normas legais e regulamentares em vigor.;

v) «Arroz tufado», também denominado «pipocas de arroz», arroz em película (integral) ou branqueado, que é submetido a alta pressão e calor, obrigando o bago a expandir pela perda da humidade dentro do bago, tornando-o inchado/inflado e fofo, podendo ser utilizado em barras de cereais, bolachas ou outros produtos;

vi) Outro tratamento tecnológico que respeite os requisitos da legislação alimentar.

d) Quanto aos subprodutos:

i) «Casca», subproduto constituído pelas glumas e glumelas que envolvem a cariopse;

ii) «Farelo de casca», subproduto obtido na operação de descasque, resultante da trituração da casca;

iii) «Sêmea», subproduto constituído pelos resíduos das camadas do pericarpo, resultante da ação de desgaste provocada pela operação de branqueio;

e) Para efeitos de transações comerciais entende-se por «Farinha», o produto resultante da moenda dos grãos inteiros ou trincas branqueadas.

36998d69fa194367922 1de6671589a4

Artigo 3.º

Definição de grãos de arroz, trincas e seus defeitos

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

a) «Grão inteiro», grão ao qual, independentemente das características próprias de cada fase de laboração, foi retirada, no máximo, uma parte do dente apical ou ponta, cujo comprimento é igual ou superior a nove décimos do comprimento médio do grão inteiro;

b) «Grão despontado», grão de arroz do qual foi removida, durante a operação de branqueio, a totalidade do dente apical ou ponta, cujo comprimento é igual ou superior a três quartos do comprimento médio do grão inteiro;

c) «Grão partido ou trinca», fragmento de grão cujo comprimento é inferior a três quartos do comprimento médio do grão inteiro, incluindo:

i) «Trinca grada», fragmento de grão cujo comprimento é superior a metade do comprimento de um grão, mas que não constitui um grão despontado;

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

iii) «Trinca miúda», fragmento de grão cujo comprimento é igual ou inferior a um quarto do grão e que fica retido 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;

36998d69fa194367922 1de6671589a4

e) «Grão deformado», grão com características morfológicas nitidamente divergentes do grão típico da variedade;

f) «Grão danificado», grão com deterioração evidente, 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 aspeto 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;

k) «Grão manchado (grão *tachê*)», 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;

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

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

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

o) «Gérmen», embrião da semente;

p) «Impurezas», todas as substâncias estranhas ao arroz, no caso do arroz em casca e arroz em película, e todas as substâncias que não sejam arroz branqueado, incluindo os subprodutos, no caso do arroz branqueado.

36998d69fa194367922 1de6671589a4

Artigo 4.º

Características relativas à qualidade do arroz e da trinca de arroz

1 - O arroz destinado a transformação industrial e o arroz destinado a consumo deve apresentar-se:

a) Inteiro;

b) São e sem alterações que o tornem impróprio para consumo;

c) Seco, não podendo, uma vez embalado, o teor de humidade ultrapassar os 14%;

d) Limpo e isento de matérias estranhas visíveis;

e) Isento de parasitas ou seus dejetos, de microrganismos patogénicos e de substâncias suas derivadas em níveis suscetíveis de prejudicar a saúde do consumidor;

f) Isento de odores e/ou sabores estranhos.

2 - O arroz e a trinca de arroz destinados a consumo obedecem às características fixadas nos anexos I e II ao presente decreto-lei 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 decreto-lei e que dele faz parte integrante.

Artigo 5.º

Classificação e comercialização de arroz

1 - Os lotes de arroz destinados a consumo devem ser homogéneos, obtidos a partir de variedades puras, uniformes quanto às características morfológicas e comportamento à cozedura, e corresponder às características fixadas no presente decreto-lei.

36998d69fa19436792221de6671589a4

2 - A classificação de arroz obedece às características que se encontram previstas no anexo I ao presente decreto-Lei e que dele faz parte integrante, podendo ser classificado nas classes comerciais «Extra» ou «Comum», e nos tipos comerciais «Longo», «Médio» ou «Redondo».

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, mantendo a classe comercial.

Artigo 6.º

Método de medição do grão de arroz

Para efeitos da classificação prevista no artigo anterior, a medição dos grãos em arroz branqueado é efetuada com o seguinte método:

a) Recolha de uma amostra representativa do lote;

b) Separação na amostra dos grãos inteiros, incluindo os grãos verdes;

c) Realização de duas medições de duas tomas de 100 grãos e determinação da média;

d) Determinação do resultado em milímetros, arredondado a uma décima.

Artigo 7.º

Acondicionamento

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

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

3 - O arroz e a trinca de arroz destinados ao retalho são obrigatoriamente pré-embalados.

36998d69fa194367922 1de6671589a4

Artigo 8.º

Denominação de venda do arroz e da trinca de arroz

1 - Sem prejuízo da legislação aplicável a esta matéria, a rotulagem do arroz e da trinca de arroz destinados ao consumidor final deve observar o seguinte:

a) a denominação de venda é constituída por «arroz», seguida da referência ao tipo comercial («Longo», «Médio» ou «Redondo»), à classe comercial («Extra» ou «Comum») e ao tratamento, quando aplicável, a que o arroz foi sujeito, ou por «trinca de arroz», consoante os casos;

b) o tipo comercial «Longo,» da classe «Extra», pode completar a denominação de venda com a menção "Carolino" ou "Agulha", de acordo com as características fixadas no anexo IV ao presente decreto-lei e que dele faz parte integrante;

c) todo o arroz longo da categoria A e longo da categoria B que não corresponda às características do anexo IV só pode ser comercializado com referência à classe "Comum"

2 - Quando ao arroz, tendo cumprido os requisitos em termos de legislação alimentar, for aplicado um tratamento tecnológico, que não esteja definido no nº 3 do artigo 2º, a denominação de venda, no que concerne à menção do tratamento, será complementada com uma designação descritiva do mesmo.

CAPÍTULO II

36998d69fa194367922 1de667158 9a4

Decreto ..... n.º .....

Fiscalização e regime sancionatório

Artigo 9.º

Fiscalização

Compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), no âmbito das suas competências, a fiscalização do cumprimento das normas do presente decreto-lei, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

Artigo 10.º

Contraordenações

1 - Constitui contraordenação a comercialização ou detenção destinada à comercialização no mercado nacional, de arroz ou trinca de arroz que não cumpra os requisitos previstos no presente decreto-lei relativos às características, classificação, acondicionamento, denominação e rotulagem.

2 A contraordenação referida no número anterior é punível com as seguintes coimas:

a) Se praticadas por pessoa singular, coima mínima de 250 EUR e máxima de 3 750 EUR;

b) Se praticadas por pequena ou média empresa, coima mínima de 1 000 EUR e máxima de 22 000 EUR;

c) Se praticadas por grande empresa, coima mínima de 2 500 EUR e máxima de 44 890 EUR.

3 A tentativa e a negligência são puníveis, sendo os limites máximos e mínimos das coimas previstas no número anterior reduzidos para metade.

4 Para efeitos da classificação da empresa como pequena empresa ou média empresa ou grande empresa, são utilizados os critérios definidos na Recomendação n.º 2003/361/CE, da Comissão Europeia, de 6 de maio de 2003.

36998d69fa194367922 1de667158 9a4

Artigo 11.º

Sanções acessórias

Consoante a gravidade da contraordenação e a culpa do agente, poderão ser aplicadas, cumulativamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

a) Perda a favor do Estado de objetos pertencentes ao agente utilizados na prática do ato ilícito;

b) Interdição do exercício de uma profissão ou atividade cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;

c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos.

Artigo 12.º

Instrução e decisão

1 - A instrução dos processos de contraordenação compete à ASAE, a quem devem ser remetidos os autos de notícia levantados por outras entidades.

2 - A aplicação das coimas e sanções acessórias compete ao inspetor-geral da ASAE.

Artigo 13.º

Afetação do produto das coimas

A afetação do produto das coimas faz-se da seguinte forma:

a) 60% para o Estado;

b) 10% para a entidade que levantou o auto;

36998d69fa194367922 1de6671589a4

c) 30% para a ASAE ;

Artigo 14.º

Regiões Autónomas

1 - Os atos e os procedimentos necessários à execução do presente decreto-lei nas Regiões Autónomas dos Açores e Madeira, competem às entidades das respetivas administrações regionais com atribuições e competências nas matérias em causa.

2 - O produto das coimas cobradas nas Regiões Autónomas constitui receita própria destas.

Artigo 15.

Reconhecimento mútuo

1 - O disposto no presente decreto-lei não prejudica a livre circulação dos produtos legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados -Membros da União Europeia, ou originários dos países da Associação Europeia de Comércio Livre (EFTA) que são partes contratantes do Acordo sobre o Espaço Económico Europeu (Acordo EEE), bem como dos legalmente produzidos ou comercializados na Turquia, na medida em que tais produtos não acarretem um risco para a saúde ou a vida das pessoas conforme o disposto no artigo 36.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia e no artigo 13.º do Acordo EEE.

2 - O disposto no presente decreto -lei não se aplica aos produtos legalmente produzidos ou comercializados nos outros Estados -Membros da União Europeia, ou aos originários dos países da EFTA que são partes contratantes do Acordo EEE, bem como aos legalmente produzidos ou comercializados na Turquia.

Artigo 16.º

369998d69fa194367922 1de6671589a4

Ministra\ o d .....

Decreto ..... n.º .....

Norma revogatória

É revogado o Decreto-Lei n.º 62/2000, de 19 de abril.

Artigo 17.º

Disposições transitórias

É permitida, durante um período de um ano a contar da data da entrada em vigor do presente decreto-lei, a comercialização do arroz e da trinca de arroz que cumpram os requisitos previstos no Decreto-Lei n.º 62/2000, de 19 de abril.

Artigo 18.º

Entrada em vigor

O presente decreto-lei entra em vigor a 1 de janeiro de 2018.

O Primeiro-Ministro

O Ministro da Finanças

O Ministro da Economia

O Ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural

36998d69fa19436792221de6671589a4

Ministra\ o d .....

Decreto ..... n.º .....

ANEXO I

(a que se refere o nº 2 do artigo 4º e nº 2 do artigo 5º)

Características do arroz destinado a consumo

	Percentagem máxima	
Características do arroz para consumo	Classe Extra	Classe Comum
Humidade	14	14
Mistura ocasional ou acidental de variedades de arroz da subespécie *indica* ou da subespécie *japonica*	5	15
Grãos gessados ou verdes	2,5	4,5
Grãos estriados de vermelho ou vermelhos	2,5	4,5
Grãos danificados ou escuros	1,5	3,5
Grãos amarelos, manchados ou ambarinos	0,5	0,5
Grãos despontados (1)	5	5
Trincas, grãos fendidos ou deformados (2)	4	16
Trincas miúdas	1	4
Migalhas	0	0
Impurezas	0,1	0,2

(1) Os teores fixados poderão ser ultrapassados desde que a sua soma com as trincas, grãos fendidos e deformados respeite o valor limite fixado para a soma destas características.

(2) Os teores fixados poderão ser ultrapassados desde que a sua soma com as trincas miúdas respeite o valor limite fixado para a soma destas características.

36998d69fa194367922 1de6671589a4

Ministra\ o d .....

Decreto ..... n.º .....

ANEXO II

(a que se refere o nº 2 do artigo 4º)

Características da trinca de arroz

Características	Percentagem máxima
Humidade	14
Trincas médias	10
Trincas miúdas e migalhas	2
Trincas provenientes de grãos gessados ou verdes	4,5
Trincas provenientes de grãos estriados de vermelho ou vermelhos	4,5
Trincas provenientes de grãos amarelos	0,5
Trincas provenientes de grãos danificados	3,5
Impurezas	0,2

ANEXO III

36998d69fa1943679221de667158 9a4

Ministra\ o d .....

Decreto ..... n.º .....

(a que se refere o nº 3 do artigo 4.º)

Tolerâncias analíticas

	Percentagem máxima		
	Classe Extra	Classe Comum	Trinca de arroz
Humidade	0,3	0,3	0,3
Grãos gessados ou verdes	0,5	0,5	0,5
Grãos estriados de vermelho ou vermelhos	0,5	0,5	0,5
Grãos danificados	0,5	0,5	0,5
Grãos amarelos	0,1	0,1	0,1
Grãos despontados	1	1	1
Trincas gradas e médias, grãos fendidos ou deformados	1	3	-
Trincas miúdas	0,5	0,5	0,5
Migalhas	0,00	0,00	-

ANEXO IV

36998d69fa19436792221de667158 9a4

Ministra\ o d .....

Decreto ..... n.º .....

(a que se refere as alíneas b) e c) do artigo 8º)

Qualificativos para o arroz de Tipo Comercial Longo e Classe Extra

Qualificativo	Características
Carolino	• Arroz longo da Categoria A • Teor amilose < 22% expresso na matéria seca*; • Pico de viscosidade > 2.600 cP**; • Retrogradação < 600 cP**; • Subespécie *japonica* e seus híbridos; • Produzido em Portugal
Agulha	• Arroz longo da Categoria B • Teor amilose > 25%. expresso na matéria seca*; • Pico de viscosidade < 2500 cP**; • Retrogradação > 750 cP**; • Subespécie *indica* e seus híbridos

(*) De acordo com o método EN ISO 6647-2:2007

(**) De acordo com o método AACC61-02.01

36998d69fa19436792221de6671589a4