NOTÍCIAS ZECA DIRCEU

Arroz em casca natural tem mudanças

13/03/2011

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento decidiu fazer ajustes no percentual permitido de defeitos amarelos, vermelhos e pretos no arroz em casca natural. “Os produtores rurais pediram um prazo maior para se adequarem às normas publicadas em 2010 para esse tipo de arroz, que foram revogadas no dia 1° de março de 2011”, explica Maçao Tadano, diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal do Ministério da Agricultura. No caso dos defeitos vermelhos e amarelos, por exemplo, os técnicos aumentaram em 0,5% o limite para os tipos de arroz 1, 2 e 3 (de melhor qualidade). Com a publicação da Instrução Normativa n° 11, nesta segunda-feira, 14 de março, esses percentuais valerão até o dia 1° de março de 2012.

Para os demais tipos de arroz, continuam as regras da Instrução Normativa n° 6/2009, que estabelece o Regulamento Técnico do grão. O documento definiu o padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade, qualidade, modo de apresentação e de rotulagem do produto e foi elaborado por técnicos do Ministério da Agricultura em conjunto com representantes da cadeia produtiva.

“Decidimos ampliar o prazo para o arroz em casca natural, por ser o mais utilizado pelos produtores na compra e venda pelo poder público. Os outros tipos são mais usados pelas indústrias”, informa Tadano.

Saiba Mais

É considerado arroz o grão proveniente da espécie Oryza sativa L.. O tipo em casca natural é aquele produto que, antes do beneficiamento, não passa por qualquer preparo industrial ou processo tecnológico. A classificação do arroz se dá por tipos 1, 2, 3, 4 e 5, sendo o primeiro o que possui a menor quantidade de grãos defeituosos.