

EL ARROZ DE LA ACTUAL CAMPAÑA Y SU ESTIMACION COMERCIAL

Características que debe reunir y descuento en el precio por demérito

El "Boletín Oficial del Estado" publica hoy una resolución del Ministerio de Agricultura por la que se determinan las características que han de reunir los arroces, según variedad, y los descuentos de precios por deméritos en su estimación comercial. Su texto es el siguiente:

"1.º Se considera rendimiento normal el arroz cáscara que tenga por cada 100 kilogramos un rendimiento de 57 kilogramos de granos enteros y 15 de granos rotos.

Los contenidos máximos admitidos en materias y olores extraños, humedad y mezcla de variedades, serán:

Materias extrañas, 3 por 100; olores extraños, ninguno; humedad, 14 por 100; mezcla de granos de diferente tamaño o forma, 10 por 100; mezcla de granos de diferente transparencia, 15 por 100.

Asimismo son admitidos como normales

los arroces con granos defectuosos que no excedan de la proporción siguiente:

Granos rojos, 1 por 100 de tolerancia normal; granos yesosos y verdes, conjuntamente, 5 por 100; granos manchados, 0,5 por 100, y granos fermentados, 0,2 por 100.

2.º Los arroces que no tengan en granos enteros y rotos los rendimientos señalados en el punto primero sufrirán una variación en sus precios base establecidos por la orden ministerial antes indicada.

Estas variaciones de precios en más o en menos sobre el precio base, se calculará por la fórmula siguiente:

$$V = 5,943 (E-57) + 3,50 (R-15)$$

en las que V es la variación de precio; E y R, los rendimientos en grano, enteros y rotos, respectivamente, obtenidos por elaboración de muestra de arroz cáscara con molino tipo universal.

En los granos rotos se incluyen no solamente los rotos que lleva el arroz en blanco, sino también los medianos obtenidos en su elaboración.

3.º Los arroces con granos defectuosos en proporción superior al contenido normal sufrirán un descuento proporcionado al demérito que a continuación se establece, por unidad que exceda en la tolerancia admitida normal, y sin que en ningún caso puedan rebasarse los contenidos admitidos como máximo, que también se detallan.

Granos rojos, 10 por 100 de contenido máximo admitido y 0,25 por 100 del precio del arroz cáscara como demérito por unidad que exceda de la tolerancia; granos yesosos y verdes, conjuntamente, 20 por 100 y 0,40 por 100 precio cáscara, y granos manchados, 7 por 100 y 2 por 100 del precio del arroz en cáscara.

4.º Se entenderá por grano fermentado aquel que, una vez elaborado, presente todo él una coloración amarillenta, rojiza o parda, más o menos intensa. Los granos que, por fermentación incipiente, sólo tomen color en parte, no se considerarán fermentados, incluyéndose en el grupo "granos manchados".

Para los granos fermentados el límite de tolerancia será el 0,2 por 100; el valor del demérito, el de 5 por 100 del precio base del arroz cáscara por unidad que exceda de la tolerancia, y se continuará aplicando este valor desdoblado en dobles décimas o quintas partes de unidad. El contenido máximo admitido de grano fermentado será el 7 por 100.

Los arroces con granos fermentados en proporción superior al 7 por 100 no se considerarán aptos para consumo directo humano. No obstante, podrán ser utilizados para otros usos distintos al de la alimentación humana, aplicándose en el precio un descuento proporcionado al contenido en granos fermentados, de estimación discrecional."—Cifra.