



Director : Gerardo Barraza Soto

Lima, sábado 25 de febrero de 2006



*Ministerio de Agricultura*

---

---

## PROYECTO

---

---

# REGLAMENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA LOS GRANOS DE ARROZ

Las observaciones, sugerencias y recomendaciones serán recibidas hasta el 25 mayo de 2006, en el Servicio Nacional de Sanidad Agraria, Dirección General de Sanidad Vegetal, Avenida La Molina N° 1815, La Molina o en la dirección electrónica: [dgsv@senasa.gob.pe](mailto:dgsv@senasa.gob.pe); [dpariona@senasa.gob.pe](mailto:dpariona@senasa.gob.pe).

**SEPARATA ESPECIAL**



## REGLAMENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA LOS GRANOS DE ARROZ

### TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

#### CAPÍTULO 1 OBJETIVOS Y AMBITO DE APLICACIÓN

**Artículo 1º.-** El presente Reglamento tiene por finalidad establecer los estándares de calidad e Inocuidad Alimentaria para la importación y comercialización interna de los granos de arroz.

**Artículo 2º.-** La presente disposición se aplica al producto: granos de arroz que se comercializan y consumen en todo el territorio nacional y comprende tanto al producto de fabricación nacional, como al producto importado.

#### CAPÍTULO 2 DE LA AUTORIDAD COMPETENTE

**Artículo 3º.-** El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA y las Municipalidades ejecutarán las acciones necesarias en materia de importación y comercialización interna de los granos de arroz, respectivamente, a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Reglamento.

**Artículo 4º.-** El Inspector de Cuarentena Vegetal del SENASA, es el profesional designado y autorizado para hacer cumplir las disposiciones del presente Reglamento en los granos de arroz materia de importación.

**Artículo 5º.-** Los especialistas designados y autorizados por las Municipalidades deberán hacer cumplir con las disposiciones emanadas del presente Reglamento en el ámbito de la comercialización interna.

### TÍTULO II DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

**Artículo 6º.-** Para aplicación de la presente norma, para efectos de la inocuidad alimentaria, de acuerdo al *Codex Alimentarius* y a la Resolución Ministerial N° 615-2003-SA/DM que aprueba el documento "Criterios microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", se entiende como por:

- 6.1 Arroz: granos enteros o quebrados de la especie *Oryza sativa* L.
- 6.2 Arroz con cáscara (paddy o rough): es el arroz que ha mantenido su cáscara después de la trilla.
- 6.3 Arroz descascarado: (arroz pardo, arroz de embarque, brown o cargo) es el arroz del que sólo se ha eliminado las capas externas de la cáscara. El proceso de descascarado y manipulación puede ocasionar una pérdida parcial del salvado.
- 6.4 Arroz elaborado: (arroz blanco o pilado) es el arroz del que se han eliminado, total o parcialmente por elaboración, el salvado y el germen.
- 6.5 Arroz sancochado: puede ser arroz descascarado o elaborado que se obtiene remojando en agua el arroz con cáscara o descascarado y sometiéndolo a un tratamiento térmico, de forma que se gelatinice completamente el almidón, seguido de un proceso de secado.
- 6.6 Arroz glutinoso o ceroso (arborio): granos de variedades especiales de arroz que presentan un aspecto blanco y opaco. El almidón de arroz glutinoso se compone casi totalmente de amilopeptina. Después de cocido tiende a pegarse.

**Artículo 7º.-** Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, no será de aplicación para el caso de arroz sancochado.

**Artículo 8º.-** Las características de composición y calidad, de acuerdo a lo establecido en la norma del *Codex Alimentarius*, son las siguientes:

#### 8.1.1 Factores de Calidad Generales:

- El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
- El arroz debe estar exento de sabores y olores anormales, insectos o ácaros vivos.

#### 8.2. Factores de Calidad Específicos:

Factores de Composición y calidad	Grano de Arroz
Contenido de Humedad	15% m/m máximo
Suciedad	0.1% m/m máximo
Otras materias extrañas:	
Arroz descascarado	1.5% m/m máximo
Arroz pilado	0.5% m/m máximo
Materias extrañas inorgánicas:	
Arroz descascarado	0.1% m/m máximo
Arroz pilado	0.1% m/m máximo

m/m: masa sobre masa

#### 8.3. Características de calidad sanitaria e inocuidad:

##### Criterios Microbiológicos

Los granos de arroz deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos y límites establecidos en la norma sobre "Criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas" - R.M. N° 615-2003-SA/DM

Agente microbiano	categoría	clase	n	c	Límite de ufc/g	
					m	M
Mohos	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>

n : número de muestras

c : número de muestras que pueden estar fuera del límite máximos permisibles

m : límite máximo permisible (mínimo)

M : límite máximo permisible (máximo)

ufc : unidad formadora de colonia

**Artículo 9º.-** El envase primario del producto deberá ser de plástico para cantidades menores a 50 kg y de polipropileno para cantidades mayores a 50 kg., el cual debe proteger al producto del contacto con el medio ambiente, no debiendo existir posibilidad de contaminación. El envase debe tener continuidad en su superficie incluyendo su base o fondo y su sistema de cierre debe garantizar el aislamiento del producto de la contaminación ambiental.

El cierre en el extremo superior del envase para volúmenes a partir de 50 Kg., debe contar con un sistema de seguridad (cinta, precinto, etc) que proteja el producto de adulteraciones.

**Artículo 10º.-** El etiquetado del producto deberá aplicarse a todo tipo de envase externo que contenga granos de arroz y consignará claramente el nombre del producto, el cual debe ajustarse a las definiciones mencionadas en los Artículos 12º y 13º del presente Reglamento. Otros nombres que puedan utilizarse de acuerdo con las prácticas locales, deben ir entre paréntesis.

**Artículo 11º.-** Los documentos que acompañen a los envíos de granos de arroz materia de importación y a los que se comercialicen a nivel nacional, deberán especificar el nombre del producto de acuerdo a los criterios establecidos para su etiquetado.

### TÍTULO III DE LA CLASIFICACIÓN DE CALIDAD DE LOS GRANOS

#### CAPÍTULO 1 GENERALIDADES

**Artículo 12º.-** La calidad de los granos se realizará considerando tres grandes grupos de arroz, según las definiciones establecidas en el *Codex Alimentarius*, como sigue:

- 12.1. Arroz con cáscara (arroz paddy o rough): Arroz (*Oryza sativa* L.) el cual contenga 50 % o más de granos de arroz con cáscara.
- 12.2. Arroz descascarado (arroz pardo, arroz de embarque, brown o cargo): Arroz (*Oryza sativa* L.) entero o partido, el cual contenga más de 50 % de granos descascarados y cuyo destino sea el procesamiento para arroz pilado.
- 12.3. Arroz elaborado (arroz blanco o pilado): Arroz (*Oryza sativa* L.) entero o partido de arroz de los que se han removido completamente el salvado y el germen y que no contienen más del 10% de semillas, granos con cáscara o material extraño, simple o en combinación.

**Artículo 13º.-** La clasificación de los granos por tamaño, deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

- 13.1. Arroz de grano largo: arroz cuya longitud del grano es de 6.6 mm. o más.
- 13.2. Arroz de grano mediano: es el arroz cuya longitud del grano es de 6.2 mm. o más, pero menos de 6.6 mm.
- 13.3. Arroz de grano corto: arroz cuya longitud del grano es de menos de 6.2 mm.

**Artículo 14º.-** Con relación al grado de molienda, los granos de arroz elaborado (arroz blanco o pulido), pueden tener los siguientes grados:

- 14.1. Arroz semielaborado: elaboración del arroz descascarado, pero no en el grado para satisfacer los requisitos de un arroz bien elaborado.
- 14.2. Arroz bien elaborado: elaboración del arroz descascarado, de forma que se eliminen parte del germen y todas las capas externas y la mayoría de las capas internas del salvado.
- 14.3. Arroz muy elaborado: elaboración del arroz descascarado, de forma que se eliminen casi por completo el germen, todas las capas externas y la mayor parte de las capas internas del salvado, así como parte del endosperma.

**Artículo 15º.-** Las siguientes definiciones serán utilizadas de igual forma en los tres grupos de arroz, citados en el artículo anterior:

- 15.1. Granos partidos: Son los granos, o fragmentos de granos que han resultado rotos en el proceso molinero.  
Se considera quebrado todo fragmento de grano que no alcance los 3/4 de la longitud normal del grano entero.  
Los granos quebrados pueden clasificarse en tres categorías según el tamaño del fragmento:
  - Se llama grano quebrado grande al que tiene de 1/2 a 3/4 del largo normal del grano entero.
  - Se llama grano quebrado medio o mediano al fragmento que tiene de 1/4 a 1/2 del largo normal del grano entero.
  - Se llama grano quebrado pequeño al fragmento que tiene menos de 1/4 del largo normal del grano entero.
- 15.2. Granos tizosos: Sinonimia: granos harinosos, granos yesosos.  
Es el grano o fragmento de grano que ha sufrido, por causas ambientales o fisiológicas, una modificación en su textura amilácea, perdiendo cristalina y presentando un color blanco opaco de aspecto tizoso o harinoso.  
Si la extensión del grano tizoso es mayor a la mitad del grano, se llama tizoso franco, y si tal extensión es menor que la mitad del grano, se llama tizoso parcial, y en este grupo, si la porción harinosa ocupa el centro del grano, se llama "panza blanca".
- 15.3. Grano dañado: grano entero o partido de arroz los que se distinguen por estar decolorados o dañados por agua, insectos, calor u otro medio. No se incluyen los "granos dañados por calor" conforme a la definición siguiente.

- 15.4. Grano dañado por calor: granos largos enteros o partidos de arroz que son materialmente decolorados y dañados como resultado del calentamiento, los cuales son tan o más oscuros en color que aquellos considerados como grano dañado.
- 15.5. Semillas objetables: Otras semillas diferentes al arroz, excepto las semillas de *Echinochloa crusgalli* (comúnmente conocida como moco de pavo o mijo japonés).
- 15.6. Semillas: semillas enteras o partidas de otra planta diferente al arroz.
- 15.7. Grano entero: grano no partido y granos partidos de arroz con al menos ¾ partes del grano no partido.

## CAPÍTULO 2 ARROZ CON CASCARA (PADDY O ROUGH)

**Artículo 16º.-** La Clasificación de los granos de arroz por el tamaño, para el primer grupo: Arroz con cáscara (paddy o rough) es como sigue:

- 16.1. Grano largo de arroz con cáscara: consistente de arroz con cáscara que contiene más del 25% de granos enteros y que luego del pilado hasta el grado de bien pulido no contiene más del 10% de granos medianos o cortos enteros o partidos.
- 16.2. Grano mediano de arroz con cáscara: consistente de arroz con cáscara que contiene más del 25% de granos enteros y que luego del pilado a un grado de bien pilado no contiene más del 10% de granos largos enteros o partidos o granos cortos enteros.
- 16.3. Grano corto de arroz con cáscara: consistente de arroz con cáscara que contiene más del 25% de granos enteros y que luego del pilado hasta un grado de bien pulido no contiene más del 10% de granos largos enteros o partidos o granos medianos enteros.
- 16.4. Mezcla de arroz con cáscara: consistente de arroz con cáscara que contiene más del 25% de granos enteros y que luego del pilado hasta un grado de bien pilado contiene no más del 10% de otros tipos, conforme a la definición del punto 17.1.

**Artículo 17º.-** Para los efectos de la clasificación de la calidad de los granos de arroz con cáscara, se entiende como:

- 17.1. Otros tipos: (1) granos enteros: (i) grano de arroz largo en granos de arroz mediano o corto, (ii) grano de arroz mediano en granos de arroz largo o corto, (iii) grano de arroz corto en granos de arroz largo o mediano, y (2) granos de arroz largo partido en granos de arroz mediano o corto y granos partidos de arroz mediano partido en grano de arroz largo.
- 17.2. Producción pilada: Es un estimado de la cantidad de granos enteros y el total de arroz pilado (enteros y partidos) que son producidos del pilado del arroz con cáscara hasta un grado de bien pilado.
- 17.3. Arroz rojo: granos enteros o partidos de arroz en los que existe una cantidad de salvado rojo.

**Artículo 18º.-** Los grados y requerimiento por grados para el arroz con cáscara se encuentran especificados en el Cuadro N° 1.

**Artículo 19º.-** El rotulado de las clases de arroz con cáscara, excepto para la mezcla de arroz con cáscara, deberá consignar:

- 19.1. Arroz con cáscara.
- 19.2. Clase de grano.
- 19.3. Las Letras PE (Perú), seguido del grado.

**Artículo 20º.-** El rotulado en el caso de la mezcla de arroz con cáscara deberá incluir:

- 20.1. Arroz con cáscara.
- 20.2. Clase de grano.
- 20.3. Las Letras PE (Perú), seguido del grado.
- 20.4. El porcentaje de granos enteros de cada tipo en el orden de predominancia.

- 20.5. El porcentaje de granos partidos de cada tipo en el orden de predominancia.

### CAPÍTULO 3

#### ARROZ DESCASCARADO (ARROZ PARDO, ARROZ DE EMBARQUE, BROWN O CARGO)

**Artículo 21º.-** La Clasificación de los granos de arroz por el tamaño, para el segundo grupo: Arroz descascarado (arroz pardo, arroz de embarque, brown o cargo) es como sigue:

- 21.1. Arroz descascarado de grano largo: consistente de arroz descascarado que contiene más del 25% de granos enteros y no más del 10% de granos medianos enteros o partidos de arroz descascarado mediano o granos enteros de arroz descascarado corto.
- 21.2. Arroz descascarado de grano mediano: consistente de arroz descascarado que contiene más del 25% de granos enteros y no más del 10% de granos enteros o partidos de grano de arroz descascarado largo o granos enteros de arroz descascarado corto.
- 21.3. Arroz descascarado de grano corto: consistente de arroz descascarado que contiene más del 25% de granos enteros y no más del 10% de grano entero o partido de arroz descascarado largo o granos enteros de arroz descascarado mediano.
- 21.4. Mezcla de arroz descascarado: consistente de arroz descascarado que contiene más del 25% de granos enteros de arroz descascarado y no más del 10% de otros tipos según la definición del punto 17.1.

**Artículo 22º.-** Para los efectos de la clasificación de la calidad de los granos de arroz descascarados, se entiende como:

- 22.1. Producción pilada: Es un estimado de la cantidad de granos enteros y el total de arroz pilado (enteros y partidos) que son producidos del pilado del arroz descascarado en un grado de bien pulido.
- 22.2. Otros tipos: (1) granos enteros: (i) grano de arroz largo en granos de arroz mediano o corto y grano de arroz mediano en granos de arroz largo, (ii) grano de arroz mediano en granos de arroz largo o corto, (iii) grano de arroz corto en granos de arroz largo o mediano, y (2) granos de arroz largo partido en granos de arroz mediano o corto y granos partidos de arroz mediano o corto en grano de arroz largo.
- 22.3. Arroz rojo: grano entero o partido de arroz en el que el salvado es distinguiblemente rojo en color.
- 22.4. Material relacionado: todos los productos derivados del arroz descascarado, como gluma, lema, palea, arista, embrión y capas de salvado.
- 22.5. Material no relacionado: todo material diferente al arroz, material relacionado y semillas.
- 22.6. Grano bien pilado: grano entero o partido de arroz en el que la cáscara y prácticamente todo el embrión y las capas del salvado han sido removidas.

**Artículo 23º.-** Los grados y requerimiento por grados para el arroz descascarado se encuentran especificados en el Cuadro N° 2.

**Artículo 24º.-** El rotulado para el arroz descascarado, excepto para la mezcla, deberá ser de la siguiente forma:

- 24.1. Arroz descascarado  
24.2. Clase de grano  
24.3. Las Letras PE (Perú), seguido del grado.

**Artículo 25º.-** El rotulado en el caso de la mezcla de arroz descascarado deberá incluir:

- 25.1. Arroz descascarado  
25.2. Clase de grano  
25.3. Las Letras PE (Perú), seguido del grado.  
25.4. El porcentaje de granos enteros de cada tipo en el orden de predominancia.  
25.5. El porcentaje de granos partidos de cada tipo en el orden de predominancia.  
25.6. Porcentaje de semillas, material relacionado y no relacionado.

### CAPÍTULO 4

#### ARROZ ELABORADO (ARROZ BLANCO O PILADO)

**Artículo 26º.-** La Clasificación de los granos de arroz por el tamaño, para el tercer grupo: Arroz elaborado (arroz blanco o pilado) es como sigue:

Sobre la base en el porcentaje de grano entero y tipo de arroz:

- 26.1. Arroz pilado de grano largo: consistente de arroz pilado que contiene más del 25% de grano entero de arroz pilado y, para los grados 1 al 4, no más de 10% de grano entero o partido de arroz pilado mediano y para los grados 5 y 6 no más del 10% de grano entero de arroz pilado mediano o corto (no contiene grano partido).
- 26.2. Arroz pilado de grano mediano: consistente de arroz pilado que contiene más del 25% de grano entero de arroz pilado y, para los grados 1 al 4, no más de 10% de grano entero o partido de arroz pilado largo o corto y para los grados 5 y 6 no más del 10% de grano entero de arroz pilado largo o corto (no contiene grano partido).
- 26.3. Arroz pilado de grano corto: consistente de arroz pilado que contiene más del 25% de grano entero de arroz pilado y, para los grados 1 al 4, no más de 10% de grano entero o partido de arroz pilado largo o grano entero de arroz pilado mediano y para los grados 5 y 6 no más del 10% de grano entero de arroz pilado largo o mediano (no contiene grano partido).
- 26.4. Mezcla de arroz pilado: consistente de arroz pilado que contiene más del 25% de grano entero de arroz pilado y más del 10% de otros tipos como es definido en el punto 26.2.; para los grados 5 y 6 podrán contener no más del 10% de grano entero de arroz de otro tipo (no contiene grano partido).

Sobre la base de grano entero o partido de diferente tamaño:

- 26.5. **Arroz pilado de segunda:** consistente de arroz pilado que contiene no más de (a) 25% de grano entero, (b) cumple con los parámetros especificados en el Cuadro N° 4.
- 26.6. **Arroz pilado de descarte:** consistente de arroz pilado que contiene no más de (a) 25% de grano entero de arroz pilado, (b) cumple con los parámetros especificados en el Cuadro N° 5.
- 26.7. **Arroz pilado para licor:** consistente de arroz pilado que contiene no más del 25% de grano entero de arroz pilado y cumple con los parámetros especificados en el Cuadro N° 6.

**Artículo 27º.-** Para los efectos de la clasificación de la calidad de los granos de arroz pilado, se entiende como:

- 27.1. Material extraño: toda materia diferente al arroz y semillas. La cáscara, germen y salvado que hayan sido separadas de los granos de arroz será considerado como material extraño.
- 27.2. Otros tipos: (1) Grano entero de: (i) grano largo de arroz pilado en grano mediano o corto de arroz pilado, (ii) grano mediano de arroz pilado en grano largo o corto de arroz pilado, (iii) grano corto de arroz pilado en grano largo o mediano de arroz pilado, y; (2) granos partidos de arroz pilado largo en grano mediano o corto de arroz pilado y grano partido de arroz pilado mediano o corto en grano largo de arroz pilado, excepto en los grados 5 y 6, en los que sólo se aplica las consideraciones de grano entero.
- 27.3. Arroz rojo: granos de arroz pilado entero o partido en los que hay una apreciable cantidad de salvado rojo.

**Artículo 28º.-** Los grados y requerimiento por grados para el arroz pilado de grano largo, mediano, corto y mezcla de granos se encuentran especificados en el Cuadro N° 3.

**Artículo 29º.-** Los grados y requerimiento por grados para el arroz de segunda se encuentran especificados en el Cuadro N° 4.

**Artículo 30º.-** Los grados y requerimiento por grados para el arroz pilado de descarte se encuentran especificados en el Cuadro N° 5.

**Artículo 31º.-** Los grados y requerimiento por grados para el arroz pilado para licor se encuentran especificados en el Cuadro N° 6.

**Artículo 32º.-** El rotulado del arroz pilado, excepto para la mezcla, deberá ser de la siguiente forma:

- 32.1. Arroz pilado.
- 32.2. Clase de grano.
- 32.3. Grado de molienda.
- 32.4. Las Letras PE, seguido del grado.

**Artículo 33º.-** El rotulado en el caso de la mezcla de arroz pilado deberá incluir:

- 33.1. Arroz pilado.
- 33.2. Clase de grano.
- 33.3. Las Letras PE, seguido del grado.
- 33.4. El porcentaje de granos enteros de cada tipo en el orden de predominancia.
- 33.5. El porcentaje de granos partidos de cada tipo en el orden de predominancia.
- 33.6. Porcentaje de semillas y material extraño.

#### TÍTULO IV DE LA IMPORTACIÓN

**Artículo 34º.-** Para la importación de arroz, los usuarios deberán consignar en la solicitud de Permiso Fitosanitario, el tipo de arroz, clase, grado, y grado de molienda (cuando sea necesario) del arroz que importará.

**Artículo 35º.-** El envío de arroz deberá venir acompañado de un Certificado Físico y Microbiológico que cumpla con los requisitos de Calidad e Inocuidad Alimentaria establecidos en el presente Reglamento.

**Artículo 36º.-** Si el envío no viene acompañado del respectivo Certificado Físico y Microbiológico, el Inspector de Cuarentena procederá a tomar una muestra que deberá ser enviada a un laboratorio acreditado por el INDECOPI, a fin de que se determine el cumplimiento de los requisitos de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Asimismo, procederá a levantar la respectiva Acta de Retención del producto.

**Artículo 37º.-** Si el Certificado Físico y Microbiológico o el resultado del análisis del envío no cumple con los requisitos de Inocuidad Alimentaria, deberá dictaminarse el rechazo de ingreso al país, debiendo ser reembarcado en el lapso de tiempo otorgado por el Inspector de Cuarentena o en su defecto, comisado y destruido a costo del importador.

**Artículo 38º.-** De comprobarse el no cumplimiento del rotulado, conforme a lo expresado en el Certificado físico y microbiológico o exista la sospecha de su no cumplimiento durante la inspección fitosanitaria del producto, el Inspector procederá a dictaminar el re-rotulado del producto a través del cambio de envase o la colocación de un sticker que cubra el rotulado inicial.

**Artículo 39º.-** De no re-rotularse el producto en el lapso de tiempo otorgado por el Inspector de Cuarentena, luego de dictaminar tal procedimiento; se procederá con el levantamiento de la retención y el comiso del producto.

**Artículo 40º.-** Una vez verificada las condiciones de calidad e inocuidad Alimentaria, además de las condiciones fitosanitarias, el Inspector de Cuarentena emitirá el Informe de Inspección y Verificación, a fin de dar conformidad a la SUNAT Aduanas, a fin de que el producto sea nacionalizado.

#### TÍTULO V DE LA EXPORTACIÓN

**Artículo 41º.-** El SENASA otorgará los Certificados Sanitarios Oficiales de Exportación para el grano de arroz, en conformidad con los resultados del análisis de laboratorio por parte de un Laboratorio acreditado por INDECOPI, cuando los países importadores lo demanden.

**Artículo 42º.-** En el caso de calidad de grano, los exportadores deberán dar cumplimiento a las normas que sobre el tema ha determinado la Autoridad Competente del país importador y sólo procederá a certificar en asuntos de calidad, cuando inspeccione el envío a ser exportado.

#### TÍTULO VI DE LA COMERCIALIZACIÓN INTERNA

**Artículo 43º.-** Las Municipalidades deberán supervisar el rotulado de los sacos o bolsas de arroz que se produzcan

para su comercialización a nivel nacional, a fin de dar cumplimiento a las disposiciones establecidas en el presente reglamento.

**Artículo 44º.-** Para tal efecto, los productores, procesadores o comerciantes, en forma individual u organizada, deberán clasificar y rotular el arroz bajo supervisión de un Inspector de la respectiva Municipalidad.

**Artículo 45º.-** Las Municipalidades, de oficio, realizarán la vigilancia del arroz que se comercialice a nivel nacional, sea nacional o importado, procediendo a sancionar a aquellos productores o importadores que no cumplan con las disposiciones del presente Reglamento.

#### TÍTULO VII INFRACCIONES Y SANCIONES

**Artículo 46º.-** El incumplimiento a las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, será objeto de las sanciones establecidas en el presente Título, y las personas naturales o jurídicas sujetos de sanción, asumirán la responsabilidad civil por los daños y perjuicios, sin perjuicio de las acciones penales correspondientes.

**Artículo 47º.-** Serán competentes para iniciar el procedimiento sancionador:

- a) La Dirección Ejecutiva del SENASA correspondiente, en materia de importación.
- b) La Municipalidad correspondiente en materia de comercialización interna.

**Artículo 48º.-** Las multas están establecidas en base a la Unidad Impositiva Tributaria - UIT, vigente al momento de cometer la infracción.

**Artículo 49º.-** Sin perjuicio de imponer la sanción correspondiente, el personal del SENASA podrá disponer la aplicación o cumplimiento inmediato de las medidas sanitarias previstas en el artículo 40º del presente Reglamento, como son el rechazo, comiso o destrucción.

**Artículo 50º.-** Las infracciones a las disposiciones del presente Reglamento serán sancionadas de las multas siguientes, sin perjuicio de cumplir con las disposiciones que sobre el particular dispone el presente Reglamento:

- a) Por no traer el Certificado Físico y Microbiológico emitido por la Autoridad Competente del país exportador o por una Empresa Supervisora Acreditada en el país exportador, los importadores serán pasibles de una multa de dos (02) UIT.
- b) Si el rotulado de sacos y/o bolsas difiere a la calidad y grado del arroz conforme a lo establecido en el certificado físico y microbiológico de origen, los importadores serán sancionados con una multa de tres (03) UIT.
- c) La comercialización de arroz importado o nacional, sin contar con la autorización correspondiente, será sancionada con una multa equivalente de diez (10) UIT.

**Artículo 51º.-** La reincidencia se sanciona con el doble de la multa impuesta y aquellas accesorias que correspondan. Para los efectos de la presente norma, se considera reincidencia al caso en el cual, el infractor, luego de ser sancionado con una multa, incurre en la misma infracción o en otra similar en el lapso de seis (06) meses.

**Artículo 52º.-** La tramitación de los procedimientos administrativos sancionadores, así como la interposición de los recursos impugnativos contra las Resoluciones Administrativas de sanción, serán tramitadas con arreglo a la Ley del Procedimiento Administrativo General, normas sustitutorias, complementarias o modificatorias.

**Artículo 53º.-** Las acciones administrativas y penales en contra de los Inspectores de Cuarentena Vegetal o Funcionarios Autorizados del SENASA o las Municipalidades, por actos irregulares u omisiones en el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, se sujetarán a las normas legales vigentes en la materia.

**Artículo 54º.-** El monto de las multas impuestas en aplicación del presente Reglamento, será depositado en la cuenta bancaria establecida por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA o la Municipalidad. De no ser pagadas en un plazo máximo de 10 días útiles, dichas multas serán ejecutadas vía cobranza coactiva.

**Cuadro Nº 1**  
**GRADOS Y REQUERIMIENTOS POR GRADO DE ARROZ CON CÁSCARA**

Grado	Límites máximos de ...							Requerimiento de Color
	Semillas y granos dañados por calor			Arroz rojo y granos dañados (simple o combinado) (porcentaje)	Arroz tizoso		Otros tipos <sup>1</sup> (porcentaje)	
	Total (simple o combinado) (Número en 500 gr.)	Granos dañados por calor y semillas objetables (simple o combinado) (Número en 500 gr.)	Granos dañados por calor (Número en 500 gr.)		En granos de arroz largo (porcentaje)	En granos de arroz medianos y cortos (porcentaje)		
PE 1	4	3	1	0.5	1.0	2.0	1.0	Debe ser blanco o cremoso
PE 2	7	5	2	1.5	2.0	4.0	2.0	Puede ser ligeramente gris
PE 3	10	8	5	2.5	4.0	6.0	3.0	Puede ser gris claro
PE 4	27	22	15	4	6.0	8.0	5.0	Puede ser gris o ligeramente rosado
PE 5	37	32	25	6.0	10.0	10.0	10.0	Puede ser gris oscuro o rosado
PE 6	75	75	75	15.0	15.0	15.0	10.0	Puede ser gris oscuro o rosado

<sup>1</sup> Este límite no aplica a la clase de mezcla de arroz con cáscara

**Cuadro Nº 2**  
**GRADOS Y REQUERIMIENTOS POR GRADO DE ARROZ DESCASCARADO**

Grado	Límite Máximo de ...									
	Granos descascarado		Semillas y granos dañados por calor			Arroz rojo y granos dañados (simple o combinado) (porcentaje)	Arroz tizoso (porcentaje)	Granos rotos removidos por un plato de 6 o un cernidor de 6 1/2 (porcentaje)	Otros tipos <sup>1</sup>	Granos bien pilados (porcentaje)
	Porcentaje	Número en 500 gr.	Total (simple o combinado) (número en gramos)	Granos dañados por calor (número en 500 gr)	Semillas objetables (número en 500 gr.)					
PE 1	----	2.0	10	1	2	1.0	2.0	1.0	1.0	1.0
PE 2	2.0	----	40	2	10	2.0	4.0	2.0	2.0	3.0
PE 3	2.0	----	70	4	20	4.0	6.0	3.0	5.0	10.0
PE 4	2.0	----	100	8	35	8.0	8.0	4.0	10.0	10.0
PE 5	2.0	----	150	15	50	15.0	15.0	6.0	10.0	10.0

<sup>1</sup> Este Límite no aplica a la clase de mezcla de arroz con cáscara.

**Cuadro Nº 3**  
**GRADOS Y REQUERIMIENTOS POR GRADO DE ARROZ PILADO DE GRANO LARGO, MEDIANO CORTO Y MEZCLA DE GRANOS**

Grado	Límite máximo de:											Requisitos de color	Requisitos mínimos de pilado
	Semillas, granos dañados por calor y granos descascarados (simple o combinado)		Arroz tizoso	Granos partidos			Otros tipos						
	Total (número en 500 gr.)	Granos dañados por calor y semillas objetables (simple o combinado) (%)		En arroz pilado de grano largo (%)	En arroz pilado de grano mediano o corto (%)	Total (%)	Extraídos por un plato de 5 (%)	Extraídos por un plato de 6 (%)	A través de un cernidor de 6 (%)	Granos enteros (%)	Granos enteros o partidos (%)		
PE 1	2	1	0.5	1.0	2.0	4.0	0.04	0.1	0.1	----	1.0	Blanco o crema	Bien pilado
PE 2	4	2	1.5	2.0	4.0	7.0	0.06	0.2	0.2	----	2.0	Puede ser ligeramente gris	Bien pilado
PE 3	7	5	2.5	4.0	6.0	15.0	0.1	0.8	0.5	----	3.0	Puede ser gris claro	Razonablemente bien pilado
PE 4	20	15	4.0	6.0	8.0	25.0	0.4	2.0	0.7	----	5.0	Puede ser gris o ligeramente rosado	Razonablemente bien pilado
PE 5	30	25	6.0	10.0	10.0	35.0	0.7	3.0	1.0	10.0	----	Puede ser oscuro o rosado	Ligeramente pilado
PE 6	75	75	15.0	15.0	15.0	50.0	1.0	4.0	2.0	10.0	----	Puede ser gris oscuro o rosado	Ligeramente pilado

<sup>1</sup> Este Límite no aplica a la clase de mezcla de arroz pilado.

**Cuadro Nº 4**  
**GRADOS Y REQUERIMIENTOS POR GRADO PARA EL ARROZ PILADO DE SEGUNDA**

Grado	Límites máximos de:			Arroz tizoso (porcentaje)	Requerimientos de color	Mínimos requerimientos de pilado
	Semillas, grano dañado por calor y grano descascarado (simple o combinado)		Arroz rojo y granos dañados (simple o combinado) (porcentaje)			
	Total (Número en 500 gr.)	Granos dañados por calor y semillas objetables (Número en 500 gr.)				
PE 1	15	5	1.0	4.0	Blanco o crema	Bien pilado
PE 2	20	10	2.0	6.0	Puede ser ligeramente gris	Bien pilado
PE 3	35	15	3.0	10.0	Puede ser ligeramente gris	Razonablemente pilado
PE 4	50	25	5.0	15.0	Puede ser gris o ligeramente rosa	Razonablemente pilado
PE 5	75	40	10.0	20.0	Puede ser gris oscuro o rosado	Ligeramente pilado

**Cuadro Nº 5**  
**GRADOS Y REQUERIMIENTOS POR GRADO PARA EL ARROZ PILADO DE DESCARTE**

Grado	Límites máximos de:			Arroz tizoso (porcentaje)	Requerimientos de color	Mínimos requerimientos de pilado
	Granos descascarados y semillas		Semillas objetables (número en 500 gr.)			
	Total (simple o combinado) (número en 500 gr.)					
PE 1 <sup>1,2</sup>	30	20	5.0	Blanco o crema	Bien pilado	
PE 2 <sup>1,2</sup>	75	50	8.0	Puede ser ligeramente gris	Bien pilado	
PE 3 <sup>1,2</sup>	125	90	12.0	Puede ser gris claro o ligeramente gris	Razonablemente bien pilado	
PE 4 <sup>1,2</sup>	175	140	20.0	Puede ser gris o rosado	Razonablemente bien pilado	
PE 5	250	200	30.0	Puede ser gris oscuro o muy rosado	Ligeramente pilado	

<sup>1</sup> Grados PE 1 al 4 inclusive, no puede contener más de 3.0 % de granos dañados y granos dañados por calor.

<sup>2</sup> Grados PE 1 al 4 inclusive, no puede contener más del 1.0 % de material pasado a través de un cernidor de 30.  
- No podrá comercializarse como arroz destinado a consumo humano directo.

**Cuadro Nº 6**  
**GRADOS Y REQUERIMIENTOS POR GRADO PARA EL ARROZ PILADO PARA LICOR**

Grado	Límite máximo de granos descascarados y semillas		Requerimientos de color	Mínimos requerimientos de pilado
	Total (simple o combinado) (porcentaje)	Semillas objetables (porcentaje)		
PE 1 <sup>1,2</sup>	0.5	0.05	Blanco o crema	Bien pilado
PE 2 <sup>1,2</sup>	1.0	0.1	Puede ser ligeramente gris	Bien pilado
PE 3 <sup>1,2</sup>	1.5	0.2	Puede ser gris claro o ligeramente rosado	Razonablemente bien pilado
PE 4 <sup>1,2</sup>	3.0	0.4	Puede ser gris o rosado	Razonablemente bien pilado
PE 5	5.0	1.5	Puede ser gris oscuro o muy rosado	Ligeramente pilado

<sup>1</sup> Grados PE 1 al 4 inclusive, no puede contener más de 3.0 % de granos dañados y granos dañados por calor.

<sup>2</sup> Grados PE 1 al 4 inclusive, no puede contener más del 1.0 % de material pasado a través de un cernidor de 30. Este límite no se aplica al grado especial de arroz pilado para licor granulado.  
- No podrá comercializarse como arroz destinado a consumo humano directo.

## Anexo I

### GLOSARIO

#### **Arroz bien pilado**

Granos enteros o partidos de arroz de los que se ha extraído la cáscara y prácticamente todo el germen y las capas del salvado.

#### **Germen**

Estado simple o primitivo del que deriva todo ser viviente (huevo, embrión, etc.).

#### **Grano**

Clase de producto básico correspondiente a las semillas destinadas al procesamiento o consumo y no a la siembra.

#### **Producto básico**

Tipo de planta, producto vegetal u otro artículo que se moviliza con fines comerciales u otro propósito.

#### **Salvado**

Está constituido por parte de la almendra harinosa, la capa de aleurona y el germen del grano de arroz.

#### **Semilla**

Clase de producto básico correspondiente a las semillas destinadas a ser plantadas o presuntamente destinadas a ser plantadas y no al consumo o procesamiento.

**03510**