

Esta guía le ayudará a utilizar la clasificación europea de mercancías (NC) para clasificar el arroz y los productos conexos. Se aplica al arroz descascarillado, molido y escaldado que se presenta directamente al consumidor envasado o a granel para el consumo humano directo. También se aplica a otros productos derivados del arroz.

<b>Clasificación del arroz y terminología utilizada</b> .....	<b>1</b>
<b>Clasificación del tamaño del grano de arroz</b> .....	<b>2</b>
<b>Clasificación del arroz cocido</b> .....	<b>2</b>
<b>Tipos, variedades y formas de arroz</b> .....	<b>3</b>

## Clasificación del arroz y terminología utilizada

La partida 1006 se desglosa en cuatro subpartidas.

### **1006 10: Arroz con cáscara (arroz *paddy*)**

El arroz provisto de cáscara después de la trilla se denomina arroz *paddy* o arroz con cáscara. Esto significa que los granos de arroz siguen estando revestidos de una cáscara que los envuelve firmemente.

### **1006 20: Arroz descascarillado (arroz cargo o arroz pardo)**

En el arroz descascarillado (arroz cargo o arroz pardo), solo se ha eliminado la cáscara. El arroz pardo es un arroz sin pulir que ha sido molido para separar la cáscara del núcleo, pero conserva la capa de salvado y el germen, lo que le proporciona un sabor a frutos secos y una textura recia. Los granos largos de arroz pardo tienden a ser menos filamentosos y tiernos, y los granos cortos menos pegajosos. Asimismo, el arroz pardo requiere alrededor del doble de tiempo de cocción y tiene un plazo de conservación mucho más corto (debido al aceite que contiene el germen).

Esta denominación comprende principalmente el arroz designado con los nombres comerciales de arroz pardo, arroz cargo, arroz *loonzain* y *riso sbramato*. Aunque en el arroz descascarillado (arroz cargo o arroz pardo) se ha separado la cáscara por presión mecánica, aún está envuelto en el pericarpio. El arroz descascarillado casi siempre contiene todavía una pequeña cantidad de arroz *paddy*.

### **1006 30: Arroz semiblanqueado o blanqueado, incluso pulido o glaseado**

También es posible moler el arroz para eliminar el pericarpio (la capa externa del arroz, que sigue presente en el arroz pardo). Este tipo de arroz ha sido molido o semimolido.

El arroz semiblanqueado es arroz despojado de su cáscara, de parte del germen y de todas o parte de las capas externas del pericarpio, pero no de sus capas internas.

El arroz blanqueado es arroz entero al que se le ha quitado todo el pericarpio pasándolo a través de conos de blanquear especiales. El arroz blanqueado también puede haber sido pulido y posteriormente glaseado para mejorar su aspecto. El proceso de pulido, concebido para embellecer la superficie mate del arroz blanqueado, se realiza en máquinas de cepillado o conos de blanquear. El glaseado consiste en revestir los granos con una mezcla de glucosa y talco en bidones de glaseado especiales. Esta partida también incluye el arroz «camolino», que es arroz blanqueado recubierto de una película de aceite.

El arroz puede también haber sido escaldado (*parboiled*). Esto significa que los granos de arroz, todavía dentro de la cáscara y antes de haber sido sometidos a ningún otro tratamiento (como descascarillado, molienda, etc.), han sido empapados con agua caliente o vapor y después secados. La estructura del grano de arroz escaldado solo ha sido modificada ligeramente por el tratamiento al que ha sido sometido, y no se clasifica como arroz cocido. Ese arroz, tras haber sido molido, pulido etc., requiere de 20 a 35 minutos

para una completa cocción. Habitualmente, el arroz escaldado parece hinchado. Una marca conocida es Uncle Ben's®.

#### **1006 40: Arroz partido**

El arroz partido es arroz blanco dañado durante el tratamiento. Cuando, durante el proceso de molienda, se separan del arroz blanco fragmentos de una longitud igual o inferior a tres cuartas partes de la longitud media del grano entero, cuya forma se mantiene intacta, se clasifican como arroz partido. Los granos de arroz partido tienen una textura baja en fibra y un reducido nivel de nutrientes, aunque conservan un elevado nivel energético. El arroz partido contiene más fragmentos de grano en el grano. Este tipo de arroz es de calidad inferior y se utiliza habitualmente en preparaciones para bebés, cereales para el desayuno, alimentos para mascotas, vino de arroz y harina de arroz, así como en productos preenvasados o enlatados.

#### **Exclusiones de la partida 1006**

El arroz de la partida 1006 solo incluye arroz sin cocer ni tratar. Esto significa que se excluyen los productos de la molienda de arroz, clasificados en el capítulo 11. La partida 1006 tampoco incluye el arroz sometido a un tratamiento que haya modificado considerablemente la estructura del grano. El arroz precocido consistente en granos tratados totalmente o parcialmente cocinados y luego deshidratados se clasifica en la partida 1904. El arroz parcialmente precocido requiere de 5 a 12 minutos de preparación para su consumo, mientras que el arroz totalmente precocido solo debe introducirse en agua y someterse a ebullición antes de su consumo. El arroz «inflado» obtenido por un proceso de hinchado y listo para su consumo también se clasifica en la partida 1904. Véanse más adelante las directrices sobre la *clasificación del arroz cocido*.

#### **Clasificación del tamaño del grano de arroz**

El arroz se clasifica generalmente según el tamaño del grano. También se tiene en cuenta la relación longitud-grosor del tamaño del grano. Para calcularla, hay que dividir la longitud media del grano por su anchura media. Alternativamente, pueden colocarse cuatro granos de arroz. Si el grano que está dispuesto de forma horizontal en la parte superior es más corto que los otros tres, la relación longitud-anchura es inferior a tres; si su longitud es igual o superior, la relación longitud-anchura es igual o superior a tres.

El **arroz de grano corto** (también denominado redondo) es prácticamente redondo, y sus granos húmedos se adhieren entre sí en la cocción, por lo que generalmente se emplea para hacer arroz con leche y platos similares. Los granos de este tipo de arroz tienen una longitud inferior o igual a 5,2 mm y una relación longitud-anchura inferior a 2. El arroz de grano corto tiene un núcleo corto, turgente, casi redondo.

El **arroz de grano medio** es más corto y turgente y resulta adecuado para platos como la paella y el *risotto*. Los granos de este tipo de arroz tienen una longitud superior a 5,2 mm pero inferior o igual a 6,00 mm y una relación longitud-anchura inferior a 3.

El **arroz de grano largo** es largo y delgado, y sus granos siguen separados después de la cocción. La longitud de los granos de este tipo de arroz es superior a 6,0 mm.

#### **Clasificación del arroz cocido**

Los platos de arroz cocido se clasifican en la partida 1904. A continuación figuran algunos ejemplos de productos incluidos en esta partida.

Platos preparados compuestos de los dos componentes siguientes, embalados individualmente y vendidos al por menor: a) arroz precocido (150 g) y b) *curry* (200 g), compuesto de leche de coco (72 %), carne de pollo (20 %), una mezcla de especias (7 %), citronela (0,5 %) y extracto de anchoa (0,5 %).

Platos preparados compuestos de los dos componentes siguientes, embalados individualmente y vendidos al por menor: a) arroz precocido (150 g) y b) *curry* (200 g), compuesto de leche de coco (65 %), carne de pollo (14 %), una mezcla de especias (13,2 %), berenjenas (3 %), albahaca (2,5 %) y extracto de anchoa (2,3 %).

Platos preparados compuestos de los dos componentes siguientes, embalados individualmente y vendidos al por menor: a) arroz precocido (150 g) y b) *curry* (200 g), compuesto de leche de coco (65,4 %), carne de pollo (15,5 %), patatas (10 %), una mezcla de especias (7,1 %) y extracto de anchoa (2 %).

Platos preparados compuestos de los dos componentes siguientes, embalados individualmente y vendidos al por menor: a) arroz precocido (150 g) y b) *curry* (200 g), compuesto de leche de coco (50 %), carne de vacuno (20 %), patatas (15 %), una mezcla de especias (7 %), cacahuetes (3 %), extracto de anchoa (3 %) y cebolla (2 %).

Arroz frito instantáneo para su preparación en microondas, con *curry* verde y carne. Ingredientes: arroz instantáneo, carne (16 %), aliño.

Si un plato preparado de arroz contiene más del 20 % de cualquier tipo de carne, pescado, crustáceos o moluscos (calculado como porcentaje de todo el plato), debe clasificarse como preparación de carne o pescado en el capítulo 16.

### **Tipos, variedades y formas de arroz**

Actualmente se comercializan muchas variedades de arroz, desde los conocidos arroces blanco o pardo de grano largo a especialidades como el arroz *Basmati* o el denominado arroz glutinoso, utilizado en la cocina japonesa para hacer *sushi*. Asimismo, el arroz se comercializa en distintos envases. A continuación se enumeran algunos de ellos.

**Della, Delrose y Delmont:** Variedades que combinan las propiedades del arroz de grano largo normal y del arroz *Basmati*. Su aroma es parecido al del *Basmati*. Sin embargo, los granos cocidos se hinchan a lo largo y a lo ancho, como los del arroz de grano largo normal.

**Japónica negro:** Arroz aromático de salvado negro oscuro. Como el arroz pardo, se somete a una transformación mínima para que conserve sus capas de salvado y requiere de 45 a 50 minutos de preparación. Los granos cocidos son algo recios y ligeramente dulces.

**Arroz pardo de grano largo:** Conserva su capa de salvado natural, que contiene muchas vitaminas y minerales, incluso aceite de salvado de arroz. Este arroz de grano largo es de textura firme y tiene un cierto sabor a frutos secos.

**Arroz blanco de grano largo:** Es el grano que se ha separado, con el que se preparan deliciosos platos internacionales de Asia, India y España.

**Arroz blanco de grano medio:** Más conocido como *risotto* o arroz *Arborio*. Es arroz de grano medio de cocción más suave y tiene la ventaja de absorber bien los sabores y los colores. Su textura blanda y cremosa es ideal para postres, como el arroz con leche cremoso. Absorbe hasta cinco veces su peso en líquido.

**Arroz Arborio:** Tipo de arroz de grano corto, cultivado tradicionalmente en Italia y utilizado para preparar *risottos*. El elevado contenido de almidón del arroz *Arborio* confiere al *risotto* su característica textura cremosa.

**Arroz blanco o pardo de grano largo de fácil cocción:** A veces se denomina arroz escaldado o preablandado. Se vaporiza a presión antes de la molienda, lo que endurece el grano y reduce la posibilidad de que se pase de cocción. Este proceso también ayuda a conservar gran parte de su contenido de vitaminas y minerales naturales.

**Arroz Jasmine o arroz tailandés aromático:** Arroz de grano largo con un delicado aroma a jazmín, que lo hace perfecto para preparar platos asiáticos con *curries* y marisco. Es una variedad de grano largo muy

popular en Tailandia y apreciada por su aroma dulce y su sabor a frutos secos. Se utiliza como sustituto económico del arroz *Basmati*.

**Arroz Kalijira:** Arroz diminuto y aromático cultivado en Bangladesh, de cocción rápida y utilizado sobre todo en postres de arroz.

**Basmati:** Variedad de arroz de grano largo. Es un arroz aromático, perfumado, fino y no glutinoso. Al cocinarlo, solo se hincha longitudinalmente en granos largos, finos, muy secos, ligeros, separados y no pegajosos. Pakistán y la India son los mayores productores y exportadores de arroz; se cultiva sobre todo en los arrozales de la región del Punjab. Los granos de arroz *Basmati* son mayores que los de los demás tipos de arroz. Los granos cocidos de arroz *Basmati* se caracterizan porque quedan separados y no se pegan. Como ocurre con la mayoría de arroces de grano largo, el arroz *Basmati* cocido puede identificarse inequívocamente por su aroma. El arroz *Basmati* puede ser blanco o pardo. Las variedades aprobadas de arroz *Basmati* son las siguientes:

- *Basmati 370*
- *Basmati 386* (India)
- Tipo-3 (Dehradun, India)
- *Taraori Basmati* (HBC-19, India)
- *Basmati 217* (India)
- *Ranbir Basmati* (India)
- *Kernel* (Basmati, Pakistán)
- *Pusa Basmati*
- *Super Basmati*

**Arroz silvestre:** Es una hierba acuática alta de Norteamérica, cuyo grano es el doble de largo o más que el de las variedades asiáticas de arroz de grano largo (*Oryza*). La denominación de arroz silvestre es engañosa, ya que realmente se trata de las semillas de un tipo de hierba silvestre (*Zizania aquatica*) que crece en la zona de lagos poco profundos de Norteamérica. Sus semillas, largas y delgadas, son de un color marrón oscuro que se vuelve morado tras la cocción. Pese a su denominación, no guarda relación con el arroz cultivado (*Oryza*).