

## 10.06 – ARROZ.

1006.10 – Arroz con cáscara (arroz «paddy»)

1006.20 – Arroz descascarillado (arroz cargo o arroz pardo)

1006.30 – Arroz semiblanqueado o blanqueado, incluso pulido o glaseado

1006.40 – Arroz partido

Esta partida comprende:

- 1) El **arroz con cáscara (arroz paddy o arroz palay)**, es decir, el arroz cuyos granos está revestidos de cascabillo que los envuelve fuertemente.
- 2) El **arroz descascarillado** (arroz cargo o arroz pardo) que, despojado del cascabillo en los aparatos llamados *mondadores*, conserva aún su propia película (pericarpio). El arroz cargo tiene casi siempre una pequeña cantidad de arroz *paddy*.
- 3) El **arroz semiblanqueado**, es decir, el arroz en granos enteros cuyo pericarpio se ha separado parcialmente.
- 4) El **arroz blanqueado**, arroz en granos enteros a los que se ha quitado el pericarpio mediante tratamiento en los aparatos llamados *conos de blanquear*.

El arroz blanqueado puede someterse a un pulido y después a un glaseado, operaciones destinadas a mejorar su presentación. El pulido –destinado a hacer desaparecer el aspecto mate del arroz simplemente blanqueado se efectúa mediante aparatos provistos de cepillos o de máquinas llamadas *conos pulidores*. El glaseado es un recubrimiento del grano con una mezcla de glucosa y talco realizado en tambores de glasear.

Esta partida comprende también el *arroz camolino*, que consiste en arroz blanqueado con recubrimiento muy tenue de aceite.

- 5) El **arroz partido** (arroz picón), que consiste en granos partidos durante anteriores tratamientos.

Esta partida también comprende:

- a) El **arroz llamado «enriquecido»**, que consiste en una mezcla de granos de arroz blanqueado ordinario y, en muy pequeña proporción (del orden del 1%), granos de arroz cubiertos o impregnados de sustancias vitamínicas.
- b) El **arroz escaldado** (*parboiled rice*) que, cuando todavía está como arroz con cáscara o arroz *paddy* y antes de someterlo a otros tratamientos (por ejemplo, transformación en arroz descascarillado, blanqueado, pulido), se ha escaldado en agua caliente o vapor y posteriormente secado. En algunas fases del proceso de escaldado, el arroz se puede someter a presión o exponer a un vacío completo o parcial.

Los tratamientos a que se somete el arroz escaldado apenas modifican la estructura de los granos. Este arroz, después de su transformación en arroz blanqueado, pulido, etc., sólo precisa de 20 a 35 minutos para su cocción completa.

Por el contrario, se **excluyen** de esta partida, las variedades de arroz sometidas a tratamientos que modifiquen considerablemente la estructura del grano. El arroz precocido, constituido por arroz en grano trabajado y sometido a precocción completa o parcial y después a una deshidratación, se clasifica en la **partida 19.04**. El arroz parcialmente precocido exige un complemento de cocción de 5 a 12 minutos antes de poder ser consumido, mientras que el arroz que ha experimentado una precocción completa basta sumergirlo en agua y calentarlo hasta la ebullición para consumirlo. También se clasifica en la **partida 19.04** el producto denominado *puffed rice*, obtenido por inflado y dispuesto para su consumo inmediato.