

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

19103 *Reial decret 1615/2010, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat del blat.*

La Llei 16/1984, de 29 de maig, per la qual es regula la producció i el comerç del blat, a la seva disposició final segona, faculta el Govern i els ministeris corresponents perquè en l'àmbit de les seves competències respectives dictin disposicions de desplegament de la Llei.

Actualment, en el nostre ordenament jurídic hi ha un buit jurídic en matèria de classificació comercial dels blats que ens situa en desavantatge competitiu amb el nostre entorn comunitari. El mercat espanyol està dominat per mescles de diferent aptitud industrial en les quals la comercialització es fa sobre la base de varietats i no de grups de qualitat definits per als diferents usos industrials.

L'actual realitat agrària posa de manifest la necessitat d'impulsar la competitivitat del sector primari i agroalimentari i de reforçar particularment les baules més febles de la cadena. Amb l'adopció del present Reial decret es pretén posar en valor el producte agrari en origen, en aquest cas el blat, i oferir als agricultors un instrument per la normalització i homogeneïtat que demana la indústria i que ha de repercutir sens dubte en la rendibilitat de les seves explotacions. La utilització de llavor certificada i una millora en les pràctiques realitzades en la fase productiva ha de redundar positivament, a més, en les indústries de derivats de cereals.

Aquest Reial decret estableix una categorització en grups i graus per al blat tou i el blat dur. La categorització en grups numerats no es refereix a més o menys qualitat del producte, sinó que és indicativa de l'ús industrial òptim per a cada blat i la categorització en graus fa referència a les condicions de lliurament i altres variables de les quals depèn el rendiment industrial del gra.

Els paràmetres que s'han de tenir en compte per a la categorització per grups i graus i els rangs de valor establerts per a aquests són els més apreciats, en cada cas, per la indústria transformadora de cereals.

Els mètodes oficials d'anàlisi dels paràmetres tinguts en compte per a la classificació es recullen a l'Ordre de 31 de gener de 1977, per la qual s'estableixen els mètodes oficials d'anàlisi d'olis i greixos, cereals i derivats, productes lactis i productes derivats del raïm. Atès que aquests han quedat antiquats, és procedent modificar l'ordre esmentada per adaptar els mètodes d'anàlisi a l'actual tecnologia i als mètodes normalitzats d'anàlisi dels paràmetres considerats.

L'absència de legislació en aquest aspecte durant dècades no permet una implantació de la classificació de forma immediata, i és convenient arbitrar un període transitori durant el qual s'estableixi una relació directa entre les varietats comercials utilitzades a Espanya i el seu potencial per pertànyer a cada un dels grups establerts. Aquesta assignació és teòrica ja que es basa en els resultats obtinguts en els assajos per a la seva inscripció en el catàleg comú de varietats d'espècies de plantes agrícoles, i el producte obtingut de les esmentades varietats pot pertànyer en condicions normals de conreu a un grup diferent. Aquesta assignació teòrica ha de permetre als agricultors orientar la seva producció a aquells grups que, sigui per les condicions edàfiques de les seves parcel·les, climàtiques o de demanda a la zona en la qual s'ubiquen, o per qualsevol altre motiu, tinguin una millor adaptació al mercat.

Com que les característiques del producte obtingut en camp depèn de molts altres factors a més del tipus de varietat utilitzada en la sembra, l'assignació, en l'esmentada classificació teòrica provisional continguda en els annexos I i II del present Reial decret, d'una varietat determinada a un grup concret no garanteix, en cap cas, que el producte

obtingut de les varietats esmentades sigui classificat com a pertanyent a l'esmentat grup. Són els valors obtinguts per als paràmetres considerats els que en determinen el grup comercial.

Aquesta norma es configura com una decisió estatal de política econòmica adreçada a aconseguir l'objectiu constitucional d'atendre la modernització i el desenvolupament de l'agricultura.

En aquest cas, atès el caràcter marcadament tècnic de la norma i tenint en compte la doctrina del Tribunal Constitucional, es considera ajustada la seva adopció mitjançant un reial decret.

En l'elaboració de la present disposició han estat consultades les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats. Així mateix, s'ha sotmès al procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i de reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, previstos a la Directiva 98/34/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, així com en el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, que incorpora l'esmentada Directiva a l'ordenament jurídic espanyol.

En virtut d'això, a proposta de la ministra de Medi Ambient, i Medi Rural i Marí i de la ministra de Sanitat, Política Social i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 3 de desembre de 2010,

DISPOSO:

Article únic. *Aprovació de les norma de qualitat del blat.*

S'aprova la norma de qualitat del blat el text de la qual s'insereix a continuació.

Disposició addicional primera. *Règim d'infraccions i sancions.*

És aplicable a la norma tècnica aprovada pel present Reial decret el règim d'infraccions i sancions que preveuen el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, regulador de les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària, i les normes corresponents de les comunitats autònomes.

Disposició addicional segona. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits de la norma tècnica aprovada pel present Reial decret no s'apliquen als blats produïts i/o comercialitzats d'acord amb altres especificacions en els altres estats membres de la Unió Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç, parts contractants a l'Acord Espai Econòmic Europeu, ni als estats que tinguin un Acord d'Associació Duanera amb la Unió Europea.

Disposició transitòria única. *Classificació provisional.*

Fins a la utilització normalitzada de la classificació que estableix aquest Reial decret que s'ha d'aplicar obligatòriament des de l'1 de juliol 2011, s'estableix una classificació teòrica provisional de varietats, que no garanteix que el producte obtingut d'aquestes sigui classificat com a pertanyent al grup esmentat, per a les operacions comercials amb blat tou o amb blat dur, en els annexos I i II respectivament.

Disposició final primera. *Modificació de l'Ordre de 31 de gener de 1977, per la qual s'estableixen els mètodes oficials d'anàlisi d'olis i greixos, cereals i derivats, productes lactis i productes derivats del raïm.*

L'annex II de l'Ordre de 31 de gener de 1977, per la qual s'estableixen els mètodes oficials d'anàlisi d'olis i greixos, cereals i derivats, productes lactis i productes derivats del raïm, queda modificat de la manera següent:

«1r El mètode establert a l'apartat 2 "Humitat" se substitueix pel que descriu la norma EN ISO 712 "Cereals i productes derivats. Determinació del contingut d'humitat. Mètode de referència".

2n El mètode establert a l'apartat 3 "Cendres" se substitueix pel que descriu la norma EN ISO 2171 "Cereals, llegums i subproductes. Determinació del rendiment de cendres per incineració".

3r El mètode establert a l'apartat 4 "Proteïna" se substitueix pel que descriu la norma EN ISO 20483 "Cereals i llegums. Determinació del contingut de nitrogen i càlcul del contingut de proteïna bruta. Mètode de Kjeldahl".

4t El mètode establert a l'apartat 12 "Gluten" se substitueix pel que descriu la norma EN ISO 21415-1 "Blat i farina de blat. Contingut de gluten. Part 1: Determinació del gluten humit mitjançant un mètode manual".

5è L'apartat 14 "Alveògraf Chopin" se substitueix per "Propietats alveogràfiques" i el mètode establert a l'apartat esmentat pel que descriu la norma EN ISO 27971 «Cereals i productes a base de cereals. Blat comú ("Triticum aestivum L."). Determinació de les propietats alveogràfiques de la massa a hidratació constant preparada a partir de farines comercials o farines per a assaig i la metodologia de l'assaig de molinada.»

Disposició final segona. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

Disposició final tercera. *Facultat de modificació.*

Es faculta el titular del Ministeri de Medi Ambient, i Medi Rural i Marí per modificar, amb la consulta prèvia a les comunitats autònomes, els annexos I i II amb l'objectiu d'incorporar, eliminar o canviar de grup varietats de blat tou i/o blat dur sigui per nova inscripció o per retirada del registre de varietats comercials o per canvi en el grup de distribució inicial.

Així mateix, es faculta el titular del Ministeri de Medi Ambient, i Medi Rural i Marí per diferir la data d'aplicació obligatòria de la norma de qualitat del blat a la qual es refereix la disposició final quarta i, per tant, per ampliar la data d'ús transitori de la classificació provisional, a la qual es refereix la disposició transitòria única. L'aplicació obligatòria no es pot diferir per un període superior a un any.

Disposició final quarta. *Entrada en vigor.*

El present Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat». No obstant això, la norma tècnica aprovada a l'article únic és d'aplicació obligatòria des de l'1 de juliol de 2011.

Madrid, 7 de desembre de 2010.

JUAN CARLOS R.

El ministre de la Presidència,
RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

NORMA DE QUALITAT DEL BLAT

Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

1. S'estableix la norma de qualitat del blat, tant per als blats tous com per als blats durs, en funció dels paràmetres de qualitat tinguts en compte per als diferents usos i utilitzacions dels grans, les seves farines i les seves sèmols. La norma de qualitat del blat té per objecte la comercialització normalitzada de l'oferta espanyola de blat.

2. La present norma és aplicable en les operacions comercials en territori espanyol de les quals el blat tou o el blat dur siguin objecte, excloses les que tinguin com a destí la sembra.

Article 2. *Paràmetres utilitzats.*

Als efectes de la present norma s'entén per:

- a) «W»: força fornera.
- b) «P»: tenacitat.
- c) «L»: extensibilitat.
- d) «IGC»: índex general de qualitat.
- e) «P»: contingut en proteïna.
- f) «IG»: qualitat del gluten.
- g) «IC»: índex de groc.
- h) «Pe»: pes específic.
- i) «Varietats testimoni»: les varietats Amilcar, Vespa, Gallareta i Simeto.

Article 3. *Característiques mínimes.*

Per procedir a classificar-los, tant els blats tous com els blats durs han de tenir qualitat sana, cabal i comercial, el color propi del blat, han d'estar exempts d'olors anormals i de depredadors vius (inclosos els àcars) a totes les seves fases de desenvolupament i no han de sobrepassar els nivells màxims de contaminants establerts de conformitat amb el que disposa el Reglament (CEE) núm. 315/93 del Consell, de 8 de febrer, pel qual s'estableixen procediments comunitaris en relació amb els contaminants presents en els productes alimentaris, incloses les exigències sobre el nivell de toxines *Fusarium* per al blat tou i el blat dur fixades en els punts 2.4 a 2.7 de l'annex del Reglament (CE) núm. 1881/2006 de la Comissió, de 19 de desembre, pel qual es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris.

Si el blat es destina a alimentació animal, no ha de sobrepassar els límits màxims en substàncies indesitjables que estableix el Reial decret 465/2003, de 25 d'abril, sobre les substàncies indesitjables en l'alimentació animal.

Article 4. *Nomenclatura normalitzada en la classificació de blats.*

1. En les operacions comercials els blats s'han de classificar amb dos números separats per un punt precedits per les sigles «TB» per al blat tou i «TD» per al blat dur.

El primer dels números fa referència a la categorització en grups, en funció dels valors resultants obtinguts per als diferents paràmetres de qualitat tinguts en compte, i el segon, a la categorització en graus, en funció dels valors resultants obtinguts per als diferents paràmetres de presentació del producte tinguts en compte.

2. La categorització en grups, que fa referència al destí industrial més apropiat per a aquest gra, s'ha d'efectuar amb numeració aràbiga.

3. La categorització en graus, que fa referència a les condicions de lliurament i altres paràmetres dels quals depèn el rendiment industrial del gra, s'ha d'efectuar amb numeració romana.

Article 5. *Assignació de les diferents partides de blat als grups i graus.*

1. Perquè les diferents partides de blat tou puguin ser incloses en els grups i graus corresponents, definits a l'article 6, han de procedir de l'espècie «*Triticum aestivum* L.» i

estar dins dels rangs de valors de tots i cada un dels paràmetres especificats per a l'esmentat grup i grau.

2. Perquè les diferents partides de blat dur puguin ser incloses en els grups i graus corresponents, definits a l'article 7, han de procedir de l'espècie «Triticum durum Desf.» i estar dins dels rangs de valors de tots i cada un dels paràmetres especificats per a l'esmentat grup i grau.

3. Les partides de blat poden estar formades per grans de més d'una varietat.

Article 6. Grups i graus establerts per als blats tous.

Els blats tous es classifiquen de conformitat amb es grups i graus següents:

		Paràmetres				
		Proteïna (%)	W	P/L	Índex de caiguda (segons)	Degradació proteolítica (%)
Grup	1	≥ 13	≥ 300	≤ 1,5	≥ 250	< 15
	2	≥ 12	200 ≤ W < 300	≤ 1,2	≥ 250	< 15
	3	≥ 11	100 ≤ W < 200	≤ 0,8	≥ 250	< 15
	4	> 10	< 100	≤ 0,5		
	5	La resta				

		Paràmetres			
		Humitat (%)	Pes específic (kg/hl)	Índex de caiguda (segons)	Impureses (%)
Grau	I	≤ 12	≥ 80	≥ 300	< 2
	II	≤ 12,5	≥ 78	≥ 280	< 4
	III	≤ 13	≥ 75	≥ 250	< 6
	IV	> 13	< 75	≥ 250	> 6

Article 7. Grups i graus establerts per als blats durs.

Els blats durs es classifiquen de conformitat amb els grups i graus següents:

		Paràmetres			
		Proteïna (%)	Pes específic (kg/hl)	Vitrositat (%)	IGC
Grup	1	≥ 13	≥ 80	> 80	≥ 105
	2	≥ 12	≥ 78	> 75	≥ 100
	3	≥ 11	≥ 77	> 60	≥ 98
	4	La resta			

		Paràmetres					
		Humitat (%)	Cendres (%)	Índex de caiguda (segons)	Impureses (%)	Altres cereals (%)	Assurats <1,9 mm i partits (%)
Grau	I	≤ 12	< 1,75	> 300	< 3	< 2	< 4
	II	≤ 12,5	< 1,85	> 300	< 4	< 3	< 6
	III	≤ 13	< 2,00	> 250	< 6	< 3	< 10
	IV	> 13	> 2,00	< 250	> 6	> 3	> 10

Article 8. Mètodes d'anàlisi de referència.

Per determinar els valors dels paràmetres indicatius de grup i grau s'han d'utilitzar els mètodes de referència següents:

a) Índex de caiguda: el mètode de referència per al càlcul de l'activitat amilàsica és la norma EN ISO 3093 «Blat, sègol i les seves respectives farines, blat dur i sèmola de blat dur. Determinació de l'índex de caiguda segons Hagberg-Perten».

b) Proteïna: el mètode de referència és el que estableix el punt 4 de l'annex II de l'Ordre de 31 de gener de 1977, per la qual s'estableixen els mètodes oficials d'anàlisi d'olis i greixos, cereals i derivats, productes lactis i productes derivats del raïm. El resultat s'ha d'expressar en percentatge sobre matèria seca.

c) «W», «P» i «L»: el mètode de referència per determinar «W», «P» i «L» és el que estableix per a cada un dels casos el punt 14 de l'annex II de l'Ordre de 31 de gener de 1977, per la qual s'estableixen els mètodes oficials d'anàlisi d'olis i greixos, cereals i derivats, productes lactis i productes derivats del raïm.

d) Degradació proteolítica: s'ha de determinar com a percentatge de pèrdua de «W» i «L» (calculats de conformitat amb el que estableix l'apartat c) a les dues hores de repòs).

e) Pes específic: el mètode de referència és l'EN ISO 7971-3 «Cereals. Determinació de la densitat volumètrica, denominada massa per hectolitre. Part 1: mètode de rutina». Es poden utilitzar altres mètodes equivalents o mètodes basats en tecnologia d'infrarojos (NIR), però en cas de litigi preval el mètode de referència.

f) Humitat: el mètode de referència és el que estableix el punt 2 de l'annex II de l'Ordre de 31 de gener de 1977 per la qual s'estableixen els mètodes oficials d'anàlisi d'olis i greixos, cereals i derivats, productes lactis i productes derivats del raïm.

g) Impureses: el mètode de referència per a la seva determinació és l'establert per al blat tou i el blat dur a la norma EN 15587 Cereals i productes derivats. Determinació de *Besatz* en blat («*Triticum aestivum* L.»), blat dur («*Triticum durum* Desf.»), sègol («*Secale cereale* L.») i ordi per a alimentació animal («*Hordeum vulgare* L.»).

h) Vitrositat: el mètode de referència per a la determinació del grau de vitrositat és el que estableix la norma EN 15585 «Cereals i productes derivats. Blat dur («*Triticum durum* Desf.») Determinació del percentatge de grans de mitadina i càlcul del percentatge de grans vitris».

i) «IGC»: es calcula com a percentatge de la mitjana de l'«IGC» per a les varietats testimoni igualada a 100 i resulta d'efectuar l'operació següent:

$$(IP*40/100)+(IG*30/100)+(IC*20/100)+(Ipe*10/100)$$

On:

1r «IP» es calcula de conformitat amb el que estableix l'apartat b).

2n «IG» d'acord amb el que estableix el punt 12 de l'annex II de l'Ordre de 31 de gener de 1977, per la qual s'estableixen els mètodes oficials d'anàlisi d'olis i greixos, cereals i derivats, productes lactis i productes derivats del raïm.

3r «IC» d'acord amb el que estableix la norma EN ISO 11052 «Farines i sèmols de blat dur. Determinació del contingut de pigment groc».

4t «Ipe» de conformitat amb el que estableix l'apartat e).

j) Cendres: el mètode de referència és el que estableix el punt 3 de l'annex II de l'Ordre de 31 de gener de 1977, per la qual s'estableixen els mètodes oficials d'anàlisi d'olis i greixos, cereals i derivats, productes lactis i productes derivats del raïm.

k) Altres cereals: s'entén per altres cereals tots els grans no pertanyents a l'espècie de la mostra.

l) Assurats <1,9 mm i partits: s'aplica per als grans assurats i els partits el que estableix la norma EN 15587 Cereals i productes derivats. Determinació de *Besatz* en blat («*Triticum aestivum* L.»), blat dur («*Triticum durum* Desf.»), sègol («*Secale cereale* L.») i ordi per a alimentació animal («*Hordeum vulgare* L.»).

ANNEX I

Classificació teòrica de varietats de blats tous

Grup	Varietat
1	Badiel, Bitácora, Bologna, Cajeme 71, Califa Sur, Catedral, Corinto, Crespon, Estero, Farak, Galera, Gazul, Greina, Jerezano, Patanegra, Perico, Pinzon, Sensas, Siena, Vejer, Yecora i Zarco.
2	Abate, Alabanza, Alcalá, Amarak, Anapo, Antequera, Atrevido, Aubusson, Azuaga, Babui, Balsamina, Bancal, Brenes, CCB Ingenio, Cezanne, Ecija, Elastic, Epidoc, Escacena, Galeon, Guadalupe, Gurú, Indor, Inoui, Kalango, Mane Nick, Mapeña, Mecano, Nogal, Pan Regio, Soissons, Subtil, Tejada i Victorino.
3	Abderraman, Acienda, Aguila, Alicante, Alpino, Altria, Andalou, Andelos, Anza, Apache, Artur Nick, Astral, Atilio, Azilal, Bandera, Bastide, Berdun, Bokaro, Botticelli, Callobre, Camargo, Charly Nick, Chatelet, Etecho, Exotic, Gades, Gandhi, Garcia, Isengrain, Kumberri, Legion, Lubrican, Manda, Onan, Ornicar, Osado, Peñalon, Pistolero, Plethore, Raffy, Rodrigo, Roissac, Sarina, Tensor, Terron, Trocadero i Zagalo.
4	Chamorro, Craklin, Marius, Odiel i Paedor.
Sense assignació *	Abental, Academie, Adalid, Adagio, Ambos, Amiro, Aragon03, Arlanza, Asteroide, Azrael, Baner, Betres,, Brigio, Carbol, Campeador, Caramba, Cartaya, Cortex, Escualo, Fiel, Fiuza, Horzal, Kilopondio, Maltus, Manal, Marengo, Matanza, Montcada, Negev, Negrillo, Ombu, Orion, Pane247, Provinciale, PR22R58, Resulton, Rudo, Salama, Taber, Tigre, Torero, Trapio, Trebujena, Tribel i Trimax.

* No existeixen dades per a l'assignació o no compleixen els requisits dels grups anteriors.

ANNEX II

Classificació teòrica de varietats de blats durs

Grup	Varietat
1	Ayllon, Burgos, Calero, Carpio, Catervo, Ciccio, Cimbel, Claudio, Don Jaime, Don Jose, Don Rafael, Don Sebastian, Duratec, Epidoro, Euroduro, Imhotep, Latinur, Levante i Vitrosol.
2	Alacon, Alfaro, Amilcar, Ancalei, Antesia, Antologia, Ariesol, Asdrubal, Averroes, Beldur, Boabdil, Bolenga, Bolido, Bolo, Bronte, Capri, Colosseo, Core, Deban, Don Francisco, Don Javier, Don Juan, Duilio, Duroi, Estopa, Grecale, Ismur, Italo, Khandur, Kiko Nick, Maestrале, Molino, Moncayo, Orjaune, Pedroso, PR22D78, Prospero, Ramirez, Regallo, Saragolla, Semolero, Taranto, Vitrico i Vitromax.
3	Artemide, Astrodur, Avispa, Calcas, Canciller, Cannizzo, Carioca, Dakter, Don Pedro, Donduro, Durbel, Hispasano, Iride, Mexa, Pelayo, Simeto, Vitronero i Vivadur.
Sense assignació *	Altaaos, Arcobaleno, Arcoduro, Arquero, Astigi, Baztan, Bombasi, Bonitec, Borgia, Borla, Camacho, Canyon, Chago, Concadoro, Crater, Don Ricardo, Dorondon, Duraron, Durcal, Durtres, Estribo, Fabio, Gallareta, Granda, Illora, Kanakis, Krucialle, Licinius, Mellaria, Mykerinos, Navajo, Nautilur, Nefer, Paramo td-330, Quijano, Rio Zujar, Roqueño, Sajel, Santadur, Seneca, Serracin, Severo, Solea, Sorrento, Sotefño, Sula, Tango, Tempradur, Tiedra, Toño, Valira, Vetrodur, Vitron.

* No existeixen dades per a l'assignació o no compleixen els requisits dels grups anteriors.