

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

3630 *Real Decreto 190/2013, de 15 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del trigo.*

El Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del trigo tiene por objeto la ordenación del mercado de trigos españoles por grupos y grados en función del uso industrial óptimo para cada trigo así como de las condiciones de entrega y de otras variables de las que dependerá el rendimiento industrial del grano.

Pese a su reciente aprobación, es preciso introducir una serie de modificaciones en el mencionado real decreto con el fin de dar respuesta a diversas cuestiones técnicas que aconsejan su modificación.

En primer lugar, y dado que el sector necesita disponer de métodos analíticos de referencia rápidos y fiables para determinar los valores de los parámetros indicativos de grupo y grado, se modifica la norma de calidad del trigo para permitir el uso, en la determinación de determinados parámetros indicativos de grupo y grado, de métodos basados en la tecnología de infrarrojos (NIR).

En segundo lugar, y en vista de la experiencia adquirida desde la entrada en vigor del citado real decreto, se hace necesario modificar la clasificación en grupos de los trigos blandos. A fin de hacer menos estrictos los criterios de clasificación en grupos se modifican los valores límites del parámetro que relaciona la tenacidad y extensibilidad de una masa (P/L).

En tercer lugar, y teniendo en cuenta que los operadores han puesto de manifiesto la existencia, en algunos casos, de dificultades para calcular el Índice General de Calidad (IGC) de las muestras, se procede a eliminar dicho índice de la clasificación en grupos para los trigos duros. Sin embargo, para que los operadores puedan conocer el valor teórico del IGC de las variedades de trigo duro, se sustituye el anexo II del Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por un nuevo anexo que incluye la clasificación de las variedades de trigos duros en función de su IGC.

En cuarto lugar, para que los operadores puedan disponer de una mayor información, se añade la posibilidad de indicar opcionalmente para los trigos duros de los grupos 1 y 2, a continuación de la categorización en grupos, si se trata de un trigo de «alto color» o de «alta calidad de gluten» en función de los valores obtenidos para estos parámetros.

En quinto lugar se actualiza la clasificación teórica de variedades de trigos blandos en grupos, establecida en el anexo I, a fin de incorporar las nuevas variedades ensayadas y adecuarlo a los nuevos cambios introducidos en la clasificación de trigos blandos.

Finalmente se procede a efectuar las oportunas rectificaciones y correcciones respecto a una serie de errores que se han advertido en el real decreto que se procede a modificar. Entre ellas, se modifica la Orden de 31 de enero de 1977 por la que se establecen los métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, cereales y derivados, productos lácteos y productos derivados de la uva, para indicar correctamente el método a emplear para la determinación del gluten.

En la elaboración de la presente disposición han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados y ha sido informado favorablemente por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA). Asimismo, se ha sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previstos en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo,

de 22 de junio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora dicha Directiva al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 15 de marzo de 2013,

DISPONGO:

Artículo único. *Modificación del Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del trigo.*

El Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del trigo, queda modificado como sigue:

Uno. Se modifica el artículo 2, «Parámetros utilizados» de la norma de calidad del trigo, que queda redactado como sigue:

- «a) “W”: Fuerza panadera.
- b) “P”: Tenacidad.
- c) “L”: Extensibilidad.
- d) “IGC”: Índice General de Calidad.
- e) “Pr”: Contenido de proteínas.
- f) “IG”: Índice de gluten.
- g) “IC”: Índice de amarillo.
- h) “Pe”: Peso específico.»

Dos. Se añade un apartado 4 al artículo 4 «Nomenclatura normalizada en la clasificación de trigos» de la norma de calidad del trigo, que queda redactado como sigue:

«4. Opcionalmente se podrá indicar, para los trigos duros de los grupos 1 y 2, a continuación de la categorización en grupos, si se trata de un trigo de «alto color» o de «alta calidad de gluten» en función de los valores de los parámetros recogidos en la siguiente tabla:

	PARÁMETROS
Alta calidad de gluten	IG \geq 75
Alto color	IC \geq 19 o Contenido β -carotenos \geq 8 ppm»

Tres. Se modifica la tabla de clasificación de los trigos blandos en grupos del artículo 6 «Grupos y grados establecidos para los trigos blandos» de la norma de calidad del trigo, que queda redactada como sigue:

		«PARÁMETROS				
		Proteína (%)	W	P/L	Índice de caída (segundos)	Degradación proteolítica (%)
Grupo	1	\geq 13	\geq 300	\leq 1,8	\geq 250	< 15
	2	\geq 12	200 \leq W < 300	\leq 1,5	\geq 250	< 15
	3	\geq 11	100 \leq W < 200	\leq 1	\geq 250	< 15
	4	> 10	< 100	\leq 0,6		
	5	El resto.»				

Cuatro. Se modifica la tabla de clasificación de los trigos duros en grupos, del artículo 7 «Grupos y grados establecidos para los trigos duros» de la norma de calidad del trigo, que queda redactada como sigue:

		«PARÁMETROS		
		Proteína (%)	Peso específico (kg/hl)	Vitrosidad (%)
Grupo	1	≥ 13	≥ 80	> 80
	2	≥ 12	≥ 78	> 75
	3	≥ 11	≥ 77	> 60
	4	El resto.»		

Cinco. Se modifica el primer párrafo del artículo 8 «Métodos de análisis de referencia» de la norma de calidad del trigo, que queda redactado como sigue:

«Para determinar los valores de los parámetros indicativos de grupo y grado se utilizará, cuando proceda, la última actualización de las normas por las que se establecen los siguientes métodos analíticos de referencia:»

Seis. Se modifica la letra b) del artículo 8 «Métodos de análisis de referencia» de la norma de calidad del trigo, que queda redactada como sigue:

«b) Proteína: El método de referencia será el establecido en el punto 4 del anexo II de la Orden de 31 de enero de 1977 por la que se establecen los métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, cereales y derivados, productos lácteos y productos derivados de la uva. El resultado se expresará en porcentaje sobre materia seca. Podrán asimismo utilizarse otros métodos equivalentes o basados en tecnología de infrarrojos (NIR), si bien, en caso de litigio, prevalecerá el método de referencia.»

Siete. Se modifica la letra e) del artículo 8 «Métodos de análisis de referencia» de la norma de calidad del trigo, que queda redactada como sigue:

«e) Peso específico: El método de referencia será el UNE-EN ISO 7971-3 «Cereales. Determinación de la densidad volumétrica, denominada masa por hectolitro. Parte 3: método de rutina». Podrán utilizarse otros métodos equivalentes o métodos basados en la tecnología de infrarrojos (NIR), pero en caso de litigio prevalecerá el método de referencia.»

Ocho. Se modifica la letra f) del artículo 8 «Métodos de análisis de referencia» de la norma de calidad del trigo que queda redactada como sigue:

«f) Humedad: El método de referencia será el establecido en el punto 2 del anexo II de la Orden de 31 de enero de 1977 por la que se establecen los métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, cereales y derivados, productos lácteos y productos derivados de la uva. Podrán utilizarse otros métodos equivalentes o basados en la tecnología de infrarrojos (NIR), pero en caso de litigio prevalecerá el método de referencia.»

Nueve. La letra i) del artículo 8 «Métodos de análisis de referencia» de la norma de calidad del trigo se sustituye por la siguiente:

«i) Calidad de gluten: Para su determinación se utilizará el índice de gluten. El método de referencia para el cálculo del contenido de gluten, será el establecido en el punto 12 del anexo II de la Orden de 31 de enero de 1977 por la que se establecen los métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, cereales y derivados. El resultado obtenido se expresará como índice de gluten.»

Diez. Se añade una letra m) al artículo 8 «Métodos de análisis de referencia» de la norma de calidad del trigo:

«m) Índice de amarillo: El método de referencia será el establecido en la norma UNE-CEN/TS 15465:2009 EX.»

Once. Se añade una letra n) al artículo 8 «Métodos de análisis de referencia» de la norma de calidad del trigo:

«n) Contenido de β -carotenos: El método de referencia será el establecido en la norma UNE-EN ISO 11052 "Harinas y sémolas de trigo duro. Determinación del contenido de pigmento amarillo".»

Doce. El anexo I de la norma de calidad del trigo se sustituye por el siguiente:

«ANEXO I

Clasificación teórica (*) de variedades de trigos blandos

GRUPO	VARIEDAD
1	Alabanza, Babui, Badiel, Bitacora, Bologna, Cajeme 71, Califa Sur, Catedral, Crespon, Estero, Farak, Galera, Gazul, Greina, Jerezano, Patanegra, Perico, Pinzon, Sensas, Siena, Vejer, Yecora y Zarco.
2	Abate, Alcalá, Anapo, Antequera, Atomo, Atrevido, Aubusson, Aviso, Azuaga, Balneo, Bancal, Calden, Carles, CCB Ingenio, Cezanne, Chambo, Conil, Ecija, Escacena, Farmeur, Galeon, Granota, Guadalupe, Guru, Idalgo, Illico, Indor, Inoui, Kalango, Mane Nick, Mapeña, Matanza, Mecano, Nogal, Palesio, Pan Regio, Provinciale, Sogood, Soissons, Starpan, Subtil, Tejada y Tejon Nick.
3	Abderraman, Acienda, Adagio, Aguila, Altria, Andalou, Andelos, Anforeta, Anza, Apache, Artur Nick, Astral, Atilio, Avelino, Bandera, Bastide, Berdun, Bokaro, Botticelli, Bramante, Buenno, Calobre, Camargo, Caramba, Cartaya, CCB Legion, Chatelet, Equilibre, Etecho, Exotic, Gades, Galpino, Garcia, Innov, Isengrain, Kumberri, Kuneo, Lubrican, Manda, Masaccio, Onan, Osado, Peñalon, Pistolero, Platero, Plethore, Raffy, Rodrigo, Sarina, Scaleo, Terron, Trebujena y Trocadero.
4	Chamorro, Craklin, Marius, Odiel y Paledor.
Sin asignación (**)	Abental, Academie, Aerobic, Ambos, Amiro, Andino, Aragon03, Arezzo, Asteroide, Baner, Betres, Bolero, Brigio, Campeador, Charger, Cortex, Crousty, Dollar, Escualo, Esperia, Fiel, Fiorenzo, Fiuza, Hekto, Horzal, Kilopondio, Maltus, Manal, Montcada, Mv Emese, Mv Suba, Negev, Negrillo, Ombu, Ovalo, Pane247, Premio, PR22R58, Resulton, Rudo, Salama, Santoyo, Serio, Sollario, Taber, Tigre, Torero, Trapio, Tremie, Tribel, Trimax y Valbona.

(*) Se trata de una clasificación teórica. La clasificación final de una variedad podrá diferir de la reflejada en la tabla por la influencia que tienen el medio ambiente y las prácticas agronómicas sobre los parámetros de calidad.

(**) No existen datos para la asignación o no cumplen los requisitos de los grupos anteriores.»

Trece. El anexo II de la norma de calidad del trigo se sustituye por el siguiente:

«ANEXO II

Clasificación teórica (*) de las variedades de trigos duros en función de su IGC

IGC (**)	VARIEDAD
IGC ≥ 105	Cancellor, Carpio, Cimbel, Aceres, Don Isidoro, Levante, Don Oro, Duramonte, Don Sebastian, Cannizzo, Sculptur, Catervo, Don Jaime, Averroes, Ayllon, Catasta, Ducados, Don Jose, Don Rafael, Calero, Concadoro, Saragolla, Athoris, Burgos, Latinur, Vitrosol, Pedroso, Claudio, Glucodur, Grecale, Boniduro, Don Valentin, Gigadur, Víttrico, Imhotep, Duilio, Boabdil, Alacon, Bolo, Ciccio, Aliron, Euroduro y Simeto.
100 ≤ IGC < 105	Bronte, Antología, Don Francisco, Ariesol, Don Javier, Italo, Quijano, Don Juan, Ancalei, Vivadur, Bolido, Alfaro, Ismur, Deban, Molino, Astrodur, Estopa, Duroi, Ramirez, Core, Colosseo, Taranto, Asdrubal, Maestrale, Garrido, Serafo Nick, Vitromax, Moncayo, Amilcar, Regallo, Semolero, Mimmo, Prospero, Khandur, Kiko Nick y Beldur.
98 ≤ IGC < 100	Calcas, Carioca, Ginseng, Pladur, Avispa, Don Pedro, Iride, Pelayo, Donduro, Durbel, Mexa, Vitronero, Don Ricardo, Nefer, Hispasano, Licinius, Durcal, Krucial, Seneca, Canyon, Gallatera, Durtres, Guallardo, Severo, Mellaria, Lusodur, Dorondon, Solea, Sula, Arcobaleno, Roqueño y Vitron.

(*) Se trata de una clasificación teórica. El IGC de una muestra podrá diferir de los valores reflejados en la tabla.

(**) El IGC se ha calculado como porcentaje de la media del «IGC» para las variedades testigo (Amilcar, Avispa, Gallareta y Simeto) igualada a 100 y resultante de efectuar la siguiente operación:

$$(Pr \times 40\%) + (IG \times 30\%) + (IC \times 20\%) + (Pe \times 10\%).$$

Disposición final primera. *Modificación de la Orden de 31 de enero de 1977 por la que se establecen los métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, cereales y derivados, productos lácteos y productos derivados de la uva.*

El anexo II de la Orden de 31 de enero de 1977 por la que se establecen los métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, cereales y derivados, productos lácteos y productos derivados de la uva queda modificado del siguiente modo:

«El método establecido en su apartado 12 “Gluten” se sustituye por el descrito en la norma UNE-EN ISO 21415-2 “Trigo y harina de trigo. Contenido de gluten. Parte 2: Determinación de gluten húmedo por medios mecánicos”.»

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día 1 de julio de 2013.

Dado en Madrid, el 15 de marzo de 2013.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente,
MIGUEL ARIAS CAÑETE