

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DA PRESIDENCIA E PARA AS ADMINISTRACIÓN TERRITORIAIS

11951 *Real decreto 677/2016, do 16 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade para as fariñas, as sémolas e outros produtos da moenda dos cereais.*

A regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio das fariñas e sémolas de trigo e outros produtos da súa moenda para consumo humano foi aprobada mediante o Real decreto 1286/1984, do 23 de maio. Esa norma complementaba a regulación contida no Código alimentario español, aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, sobre fariñas, sémolas e outros produtos da moenda de cereais e leguminosas, no capítulo XX «Fariñas e derivados», sección 1.^a «Muiñaría».

As modificacións de tipo sanitario introducidas para adaptar o contido da citada regulamentación técnico-sanitaria ás disposicións comunitarias de carácter horizontal sobre alimentos e a evolución experimentada no sector da fabricación e comercialización de fariñas e sémolas dos cereais desde 1984 recomentan unha profunda revisión da norma.

Considerando que a disposición derradeira cuarta da Lei 28/2015, do 30 de xullo, para a defensa da calidade alimentaria, habilita o Goberno para aprobar normas de calidade de produtos alimenticios, co obxecto, entre outros, de adaptarse á regulamentación da Unión Europea e de simplificar, modernizar e valorizar as normas existentes, así como de mellorar a competitividade do sector, incluíndo os adiantos producidos pola innovación tecnolóxica, considérase aconsellable a elaboración dunha norma actualizada que derroque o Real decreto 1286/1984, do 23 de maio, e o contido de determinados puntos sobre a moenda e produtos varios dos cereais do Código alimentario español.

Coa aprobación desta norma establécese un marco que regula as condicións mínimas que deberán reunir os produtos que considera, destinados tanto ao consumidor final, incluídos os entregados polas colectividades e os destinados ao fornecemento das colectividades, como os produtos non destinados a seren vendidos ao consumidor final senón unicamente de empresa a empresa para a preparación de produtos alimenticios. Este marco trata, por un lado, de garantir unha competencia leal entre empresas e contribuír a mellorar a competitividade do sector, potenciando a innovación e o desenvolvemento de novos produtos e, por outra parte, proporcionar información adecuada ao consumidor para facilitarlle a elección de compra.

Esta disposición foi sometida ao procedemento previsto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, pola que se establece un procedemento de información en materia das normas e regulamentacións técnicas (na actualidade Directiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeo e do Consello, do 9 de setembro de 2015), e no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, que incorpora esta directiva ao ordenamento xurídico español.

No proceso de elaboración desta norma consultáronse as comunidades autónomas e as entidades representativas dos sectores afectados, e emitiu informe favorable a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Agricultura e Pesca, Alimentación e Medio Ambiente e da ministra de Sanidade, Servizos Sociais e Igualdade, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 16 de decembro de 2016,

DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto.*

Esta norma ten por obxecto establecer as normas básicas de calidade para a elaboración e comercialización das fariñas, as sémolas e outros produtos da moenda dos cereais destinados ao consumo humano.

Artigo 2. *Definicións e denominacións.*

1. Moenda ou moedura: é a operación mediante a cal os grans de cereais son triturados e reducidos a partículas de diversos tamaños.

2. Produtos de muiñaría: son os produtos obtidos por moedura dos grans de cereais destinados a consumo humano. Clasifícanse en dous grupos:

- a) Produtos obtidos fundamentalmente do endospermo dos grans.
- b) Outros produtos obtidos esencialmente das capas externas do gran, incluído o xerme.

3. Grao de extracción: son os quilogramos de fariña, dunhas características determinadas, que se obteñen da moedura de 100 quilogramos de gran de cereal limpo, referidos ambos os produtos á mesma porcentaxe de humidade.

4. Calidade panadeira da fariña: é a calidade mínima exigible para o emprego dunha fariña en panificación, definida en función do seu contido en proteínas e da súa forza alveográfica, avaliadas conforme os métodos previstos no anexo II da Orde do 31 de xaneiro de 1977 pola que se establecen os métodos oficiais de análise de aceites e graxas, cereais e derivados, produtos lácteos e produtos derivados da uva, ou aqueles métodos que os substitúan.

5. Fariña: é o produto obtido da moedura do gran do cereal e constituído fundamentalmente polo endospermo, cunha granulometría tal que o 90 por cento das súas partículas pase a través dun baruto de 180 micras de luz de malla, a excepción da fariña de trigo morena, en que pasa o 80 por cento das partículas.

A denominación estará formada polo xenérico «fariña» seguido polo nome do cereal de procedencia.

6. Fariña de trigo: é a fariña obtida da moedura do gran de trigo *Triticum aestivum* ou a mestura deste co *Triticum durum* *desf.*, na proporción dun máximo do 20 por cento deste último, lista para a súa venda ao consumidor final ou destinada para ser utilizada na elaboración doutros produtos alimenticios.

Clasifícase segundo o contido en cinsas sobre substancia seca, conforme a letra a) do artigo 4.1, en fariña flor (ou de baixa extracción), fariña normal (ou de extracción media) e fariña morena (ou de alta extracción).

A denominación «fariña de trigo» corresponderá á fariña normal; a fariña flor e a fariña morena denominaranse, respectivamente, «fariña de trigo flor» e «fariña de trigo morena».

7. Fariña integral: é o produto resultante da moedura do gran de cereal e cuxa composición corresponde coa do gran do cereal íntegro. O proceso de moenda pode ser variado, incluíndo a moedura do gran con separación dos diferentes compoñentes, que se xuntan de novo para elaborar o produto final, ou ben un proceso de moenda cunha ou varias fases de trituración, durante o cal non se separan os compoñentes do gran de cereal entre si.

A denominación estará constituída polo xenérico «fariña integral» ou «fariña de gran enteiro» e polo nome do cereal de procedencia.

8. Fariña con farelo: é o produto resultante da mestura dunha fariña con farelo (definido no punto 17) procedente dun ou de varios cereais.

A denominación será descritiva, constituída polo xenérico «fariña», o nome do cereal de procedencia, o xenérico «con farelo» e a porcentaxe total de farelo engadido; se o farelo procede dun cereal diferente ao da fariña, na denominación indícarase tamén o

nome do cereal ou cereais de procedencia, en orde decrecente segundo a porcentaxe de farelo achegado.

9. Fariña semolosa: é o produto procedente da moedura do gran dun ou de varios cereais ou da mestura posterior de diversos produtos da moenda dun mesmo cereal ou distintos cereais, que se caracteriza por presentar unha granulometría heteroxénea (fariñas, sémolas grosas e sémolas finas); non se poderá catalogar de forma xenérica en ningunha destas denominacións individuais.

A denominación estará constituída polos termos «fariña semolosa» seguida polo nome do cereal ou cereais de procedencia en orde decrecente de peso.

10. Mestura de fariñas: é a resultante de mesturar fariñas de diferentes grans de cereais ou que foi obtida pola moedura conxunta de diferentes cereais.

A «fariña de trigo» e a «fariña semolosa», definidas anteriormente, non se considerarán «mestura de fariñas».

A denominación será «mestura de fariñas» e poderá ir seguida polo nome dos cereais de procedencia. A mestura de fariña de tres ou máis cereais poderá denominarse «fariña multicereais».

11. Fariñas procesadas.

a) Fariña acondicionada: é a fariña á cal se lle engaden determinados ingredientes, como aditivos, enzimas, glute ou outros ingredientes, para modificar ou complementar unicamente as súas características naturais.

A denominación estará constituída polos termos xenéricos «fariña», «acondicionada» e o nome do cereal de procedencia.

b) Fariña tratada: é a fariña obtida mediante procesos especiais de elaboración, xa sexa polo tipo de tratamento aplicado ás materias primas empregadas ou polo proceso seguido para a súa obtención.

Son fariñas tratadas, sen ser limitativa a relación:

Fariña de cereais malteados: aquela obtida a partir de cereais que sufriron unha malteadura previa.

Fariña dextrinada: aquela que, debido ao tratamento térmico ou por hidrólise ácida, contén dextrina.

Fariña micronizada: aquela cunha granulometría tal que o 95 por cento das partículas pasa a través dun baruto de 100 micras de luz de malla.

Fariña tratada termicamente: aquela que se somete a un tratamento con calor en condicións controladas de tempo, presión e temperatura, de forma que se establece o produto.

A denominación das fariñas tratadas estará constituída polo termo «fariña», o nome do cereal e unha indicación referente ao proceso especial seguido para a súa elaboración ou a algunha característica distintiva.

c) Fariña preparada: é a mestura de calquera das fariñas definidas anteriormente en proporción \geq ao 50 por cento xunto con outros ingredientes (produtos lácteos, ovoprodutos, azucres, edulcorantes, etc.), destinadas á elaboración de produtos concretos ou a facilitar algunha fase da elaboración de produtos concretos.

A denominación será descritiva, incluírá os termos «fariña» e «preparada», completada coa elaboración ou o proceso a que vai destinada, como pode ser a fritura.

12. Sémola: é o produto procedente da moedura do cereal constituído fundamentalmente por endospermo de estrutura granulosa.

Segundo a granulometría, especificada no artigo 4.2, clasifícanse en sémola grosa ou de boca e sémola fina.

A denominación fórmase cos xenéricos «sémola grosa» ou «sémola de boca» ou «sémola fina», segundo proceda, e co nome do cereal de procedencia, excepto a sémola fina de trigo duro que se pode denominar «sémola de trigo duro».

13. Sémola integral: é o produto obtido da moedura do gran do cereal, de estrutura granulosa, cuxa composición responde á do gran de cereal íntegro, independentemente do proceso de moenda que se segue para a súa obtención.

A denominación será «sémola integral» completada co nome do cereal de procedencia.

14. Sémola con farelo: é o produto resultante da mestura dunha sémola con farelo procedente dun ou de varios cereais.

A denominación será descritiva, constituída polos xenéricos «sémola», seguida polo nome do cereal de procedencia, e «con farelo», e indicará a porcentaxe total de farelo engadido; se o farelo procede dun cereal diferente ao da sémola, indicarase tamén o nome do cereal ou cereais de procedencia, en orde decrecente de peso.

15. Grans partidos: son os produtos resultantes da trituración dos grans de cereais limpos e cuxos fragmentos sexan de tamaño maior que os da sémola.

16. Xerme: é o produto constituído polo embrión do gran do cereal, separado deste ao iniciarse o proceso de moedura.

17. Farelo: é o produto resultante do proceso de moenda procedente das capas externas ou cubertas do gran do cereal, que quedan despois de extraer a fariña ou sémola.

A denominación dos «grans partidos», o «xerme» e o «farelo» estará formada por eses termos seguidos polo nome do cereal ou cereais de procedencia.

Artigo 3. *Materias primas e características. Outros ingredientes.*

1. A materia prima son os grans dos cereais, que deberán ser sans, leais e comerciais, exentos de olores estraños e depredadores vivos en todas as súas fases de desenvolvemento.

A humidade dos grans será menor ou igual ao 15 por cento no momento da recepción da mercadoría.

2. Outros ingredientes: aditivos e enzimas nas condicións e nas doses autorizadas segundo a normativa vixente; e o previsto no artigo 2, punto 11, letra a), fariña acondicionada, e letra c), fariña preparada.

Artigo 4. *Características dos produtos terminados.*

1. Características das fariñas definidas no artigo 2, puntos 5 a 11:

Humidade: 15 por cento, admitíndose unha tolerancia do 0,5 por cento que inclúe o valor da incerteza do método de análise.

Porcentaxe de fariña estraña (procedente doutros cereais ou sementes): 1 por cento.

a) Características específicas da «fariña de trigo» definida no punto 6 do artigo 2.

1.º Cinsas sobre substancia seca:

Fariña flor (ou de baixa extracción): 0,50 por cento.

Fariña normal (ou de extracción media): entre 0,50 e 0,80 por cento.

Fariña morena (ou de alta extracción): \geq 0,80 por cento e menor a 2,5 por cento.

2.º Calidade panadeira. A fariña de trigo pode clasificarse en función da súa calidade panadeira en catro tipos segundo recolle o anexo. As fariñas destinadas á panificación terán un contido en proteínas (expresado en % sobre substancia seca) \geq 9 por cento.

3.º Características específicas. En función da composición fisicoquímica e doutros factores relacionados cos trigos empregados na súa elaboración e do proceso seguido para a súa obtención, as fariñas poden presentar distintas características finais que as fan máis apropiadas para uns ou outros procesos.

b) Características específicas da fariña de trigo integral.

Cinsas sobre substancia seca: < 3 por cento.

2. Características das sémolas.

Porcentaxe de sémola estraña (procedente doutros cereais ou sementes): £ 1 por cento.

a) Clasificación das sémolas definidas no artigo 2.12, en función da granulometría:

Sémola grossa ou de boca: sémola cuxo tamaño de partículas está distribuído uniformemente no intervalo de 600 a 850 micras, admitíndose unha tolerancia do 10 por cento, excepto para a sémola grossa de trigo duro, que será do 20 por cento.

Sémola fina: sémola cuxo tamaño de partículas está distribuído uniformemente no intervalo de 132 a 600 micras, admitíndose unha tolerancia do 10 por cento, excepto para a sémola fina de trigo duro, que será do 25 por cento.

b) Características específicas das sémolas de trigo duro.

1.º Humidade: £ 15 por cento, admitindo unha tolerancia do 0,5 por cento, que inclúe o valor da incerteza do método de análise.

2.º As sémolas finas de trigo duro clasifícanse en:

Sémola de calidade superior para a elaboración de pastas alimenticias.

Sémola para outros usos industriais.

3.º Cinsas sobre substancia seca, admitindo unha tolerancia de 0,05 por cento:

Sémola grossa ou de boca: £ 0,9 por cento.

Sémola fina de trigo duro de calidade superior para a elaboración de pastas alimenticias: £ 0,9 por cento.

Sémola fina de trigo duro para outros usos industriais: > 0,9 por cento.

4.º Proteínas (expresada en % sobre substancia seca):

Sémola grossa ou de boca: ³ 10,5 por cento.

Sémola fina de trigo duro de calidade superior para a elaboración de pastas alimenticias: ≥11,0 por cento.

Sémola fina de trigo duro para outros usos industriais: ³ 9,5 por cento.

3. Características do farelo de trigo:

a) Humidade: £ 15 por cento, admitindo unha tolerancia do 0,5 por cento, que inclúe o valor da incerteza do método de análise.

b) Cinsas sobre substancia seca: ≤ 8,5 por cento.

4. Contido neto.

Ao contido neto dos produtos envasados de cantidade nominal igual ou superior a cinco gramos e inferiores ou iguais a 10 quilogramos aplícaselle o Real decreto 1801/2008, do 3 de novembro, polo que se establecen normas relativas ás cantidades nominais para produtos envasados e ao control do seu contido efectivo.

Nos produtos envasados de cantidade nominal superior a 10 quilogramos e inferiores ou iguais a 40 quilogramos o erro máximo por defecto será do 1,5% da cantidade neta nominal, de modo que ningún envase poderá presentar un erro por defecto superior ao dobre do erro máximo por defecto tolerado.

Artigo 5. Información alimentaria.

1. A información alimentaria dos produtos recollidos nesta norma de calidade rexeráse polo disposto nas normas de ámbito comunitario e nacional relativas á dita información. Ademais, axustarase ás especificacións que se indican nos seguintes puntos.

2. Información alimentaria obrigatoria.

a) A denominación legal dos produtos recollidos nos puntos 5 a 17, inclusive, do artigo 2, corresponderase coa indicada en cada punto e, cando corresponda, cunha combinación delas. Poderá completarse cunha indicación sobre o seu uso recomendado ou indicado.

b) A lenda «Consérvese en sitio fresco, seco e illado do chan» aparecerá na etiquetaxe.

c) A indicación da data de duración mínima ou consumo preferente completárase, cando sexa preciso, coa referencia ás condicións de conservación que se deben observar para asegurar a duración indicada.

3. Información alimentaria voluntaria. A etiquetaxe poderá incluír información sobre:

a) A calidade panadeira da fariña de trigo, debendo utilizar as designacións para os diferentes tipos (gran forza, forza, media forza e panificable) incluídas no anexo, en función das características que cumpra a fariña. Esta información deberá figurar no mesmo campo visual que a denominación do produto.

b) A calidade das sémolas finas de trigo duro, indicando «sémola de calidade superior para a elaboración de pastas alimenticias» ou «sémola para outros usos industriais», conforme o establecido no artigo 4.2. c).

c) Aqueloutras características técnicas específicas ou de calidade do produto, conforme a normativa sobre a etiquetaxe dos produtos alimenticios e que poidan ser comprobadas por métodos analíticos recoñecidos internacionalmente, co obxecto de orientar os usuarios.

4. Nos produtos destinados a uso industrial, as mencións obrigatorias recollidas nesta norma e nas disposicións de etiquetaxe dos produtos alimenticios que lle sexan de aplicación poderán figurar unicamente nos documentos comerciais que acompañen o produto no momento da súa entrega ou con anterioridade a esta, coa condición de que no envase ou recipiente apareza a mención: «non destinado á venda polo miúdo» ou «produto destinado a uso industrial». No caso de venda a granel con destino ao consumo industrial, a información exixida neste artigo deberá constar na documentación de acompañamento do envío.

Disposición adicional primeira. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos da norma de calidade non se aplicarán aos produtos legalmente fabricados ou comercializados noutros Estados membros da Unión Europea, nin aos produtos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes no Acordo sobre Espazo Económico Europeo (EEE) nin aos Estados que teñan un acordo de asociación alfandegueira coa Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *Control do gasto público.*

As medidas incluídas nesta norma non poderán supor incremento de dotacións nin de retribucións nin doutros gastos do persoal.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencia de produtos.*

Os produtos fabricados e as etiquetas e envases rotulados adquiridos antes da entrada en vigor deste real decreto que cumpran as disposicións aplicables nese momento poderán comercializarse ata que se esgoten as existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado o contido dos puntos 3.20.09, 3.20.10, 3.20.15 e 3.20.17 da sección 1.^a «Muiñaría», e 3.20.33 da sección 3.^a «Produtos varios», pertencentes ao capítulo XX do Código alimentario español aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro.

Queda derogado o Real decreto 1286/1984, do 23 de maio, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio das fariñas e sémolas de trigo e outros produtos da súa moenda, para consumo humano.

Disposición derradeira primeira. *Aplicación do Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español.*

O contido dos puntos 3.20.01 a 3.20.08, 3.20.11 a 3.20.14, 3.20.16, 3.20.18 e 3.20.20 da sección 1.^a «Muiñaría», pertencentes ao capítulo XX do Código alimentario español aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, non será aplicable aos produtos regulados por este real decreto.

Disposición derradeira segunda. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ao abeiro do disposto no artigo 149.1.13.^a da Constitución, que lle atribúe ao Estado a competencia exclusiva en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

O presente real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 16 de decembro de 2016.

FELIPE R.

A vicepresidenta do Goberno e ministra da Presidencia e para as Administracións Territoriais,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANEXO

Clasificación das fariñas de trigo en función da súa calidade panadeira

Tipos	Proteína % (s.s.s.)	W forza (x×10 ⁻⁴ j)	Índice de caída (s)
Gran forza.	≥ 14,5	≥ 350	≥ 250 segundos
Forza	≥ 12,5	≥ 250	
Media forza.	≥ 10,5	≥ 150	
Panificable	≥ 9,0	≥ 70	

s.s.s: sobre substancia seca.