

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA I PER A LES ADMINISTRACIONS TERRITORIALS

11951 *Reial decret 677/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat per a les farines, les sèmols i altres productes de la mòlta dels cereals.*

La Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de les farines i sèmols de blat i altres productes de la seva mòlta per al consum humà es va aprovar mitjançant el Reial decret 1286/1984, de 23 de maig. Aquesta norma complementava la regulació continguda en el Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, sobre farines, sèmols i altres productes de la mòlta de cereals i lleguminoses, en el capítol XX «Farines i derivats», secció 1a «Molineria».

Les modificacions de tipus sanitari introduïdes per adaptar el contingut de la Reglamentació tecnicosanitària esmentada a les disposicions comunitàries de caràcter horitzontal sobre aliments i l'evolució experimentada en el sector de la fabricació i comercialització de farines i sèmols dels cereals des de 1984 recomanen una revisió profunda de la norma.

Amb la consideració que la disposició final quarta de la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, habilita el Govern per aprovar normes de qualitat de productes alimentaris, amb l'objecte, entre d'altres, d'adaptar-se a la reglamentació de la Unió Europea, i de simplificar, modernitzar i valorar les normes existents, així com de millorar la competitivitat del sector, inclosos els avenços produïts per la innovació tecnològica, es considera aconsellable l'elaboració d'una norma actualitzada que derogui el Reial decret 1286/1984, de 23 de maig, i el contingut de determinats apartats sobre la mòlta i productes diversos dels cereals del Codi alimentari espanyol.

Amb l'aprovació d'aquesta norma s'estableix un marc que regula les condicions mínimes que han de reunir els productes que preveu, destinats tant al consumidor final, inclosos els lliurats per les col·lectivitats i els destinats al subministrament de les col·lectivitats, com els productes no destinats a ser venuts al consumidor final sinó únicament d'empresa a empresa per a la preparació de productes alimentaris. Aquest marc tracta, d'una banda, de garantir una competència lleial entre empreses i contribuir a millorar la competitivitat del sector, amb la potenciació de la innovació i el desenvolupament de nous productes; i, de l'altra, de proporcionar informació adequada al consumidor per facilitar-li l'elecció de compra.

La present disposició ha estat sotmesa al procediment que preveuen la Directiva 98/34/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de les normes i reglamentacions tècniques (en l'actualitat Directiva (UE) 2015/1535 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de setembre de 2015), i el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que incorpora aquesta Directiva a l'ordenament jurídic espanyol.

En el procés d'elaboració d'aquesta norma s'han consultat les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i n'ha emès informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Agricultura i Pesca, Alimentació i Medi Ambient i de la ministra de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres a la reunió del dia 16 de desembre de 2016,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte.*

Aquesta norma té per objecte establir les normes bàsiques de qualitat per a l'elaboració i la comercialització de les farines, les sèmols i altres productes de la mòlta dels cereals destinats al consum humà.

Article 2. *Definicions i denominacions.*

1. Mòlta: és l'operació mitjançant la qual els grans de cereals són triturats i reduïts a partícules de diverses mides.

2. Productes de molinaria: són els productes obtinguts per la mòlta dels grans de cereals destinats al consum humà. Es classifiquen en dos grups:

- a) Productes obtinguts fonamentalment de l'endosperma dels grans.
- b) Altres productes obtinguts essencialment de les capes externes del gra, inclòs el germen.

3. Grau d'extracció: són els quilograms de farina, d'unes característiques determinades, que s'obtenen de la mòlta de 100 quilograms de gra de cereal net, tots dos productes referits al mateix percentatge d'humitat.

4. Qualitat fornera de la farina: és la qualitat mínima exigible per a l'ús d'una farina en panificació, definida en funció del seu contingut en proteïnes i la seva força alveogràfica, avaluades d'acord amb als mètodes que preveu 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, o els mètodes que els substitueixin.

5. Farina: és el producte obtingut de la mòlta del gra del cereal i constituït fonamentalment per l'endosperma, amb una granulometria tal que el 90 per cent de les seves partícules passi a través d'un tamís de 180 micres de llum de malla, a excepció de la farina de blat morena, en què passa el 80 per cent de les partícules.

La denominació ha d'estar formada pel genèric «farina» seguit pel nom del cereal de procedència.

6. Farina de blat: és la farina obtinguda de la mòlta del gra de blat *Triticum aestivum* o la barreja d'aquest amb el *Triticum durum desf.*, en la proporció d'un màxim del 20 per cent d'aquest últim, llesta per a la seva venda al consumidor final o destinada per ser utilitzada en l'elaboració d'altres productes alimentaris.

Es classifica segons el contingut en cendres sobre substància seca, de conformitat amb la lletra a) de l'article 4.1, en farina flor (o d'extracció baixa), farina normal (o d'extracció mitjana) i farina morena (o d'extracció alta).

La denominació «farina de blat» correspon a la farina normal; la farina flor i la farina morena s'anomenen respectivament «farina de blat flor» i «farina de blat morena».

7. Farina integral: és el producte resultant de la mòlta del gra de cereal i la composició del qual correspon a la del gra del cereal íntegre. El procés de mòlta pot ser variat, i pot incloure la mòlta del gra amb la separació dels diferents components, que s'ajunten de nou per elaborar el producte final, o bé un procés de mòlta, amb una o diverses fases de trituració, durant el qual no se separen els components del gra de cereal entre si.

La denominació ha d'estar constituïda pel genèric «farina integral» o «farina de gra sencer» i pel nom del cereal de procedència.

8. Farina amb segó: és el producte resultant de la barreja d'una farina amb segó (que defineix el punt 17) procedent d'un o diversos cereals.

La denominació ha de ser descriptiva, constituïda pel genèric «farina», el nom del cereal de procedència, el genèric «amb segó» i el percentatge total de segó addicionat; si el segó procedeix d'un cereal diferent del de la farina, en la denominació s'ha d'indicar també el nom del cereal o els cereals de procedència, en ordre decreixent segons el percentatge de segó aportat.

9. Farina semolosa: és el producte procedent de la mòlta del gra d'un o diversos cereals o de la barreja posterior de diversos productes de la mòlta d'un mateix cereal o diferents cereals, que es caracteritza perquè presenta una granulometria heterogènia (farines, sèmols gruixudes i sèmols fines), i no es pot catalogar de manera genèrica en cap d'aquestes denominacions individuals.

La denominació ha d'estar constituïda pels termes «farina semolosa» seguida pel nom del cereal o els cereals de procedència en ordre decreixent de pes.

10. Barreja de farines: és la resultat de barrejar farines de diferents grans de cereals o que s'ha obtingut per la mòlta conjunta de diferents cereals.

La «farina de blat» i la «farina semolosa», definides anteriorment, no es consideren «barreja de farines».

La denominació ha de ser «barreja de farines», i pot anar seguida pel nom dels cereals de procedència. La barreja de farina de tres cereals o més es pot denominar «farina multicereals».

11. Farines processades.

a) Farina condicionada: és la farina a la qual s'afegeixen determinats ingredients, com additius, enzims, gluten o altres ingredients, per modificar-ne o complementar-ne únicament les característiques naturals.

La denominació ha d'estar constituïda pels termes genèrics «farina», «condicionada» i el nom del cereal de procedència.

b) Farina tractada: és la farina obtinguda mitjançant processos especials d'elaboració, ja sigui pel tipus de tractament aplicat a les primeres matèries utilitzades o pel procés seguit per a la seva obtenció.

Són farines tractades, sense que la relació sigui limitadora:

Farina de cereals maltats: l'obtinguda a partir de cereals que hagin patit un maltatge previ.

Farina dextrinada: la que, a causa del tractament tèrmic o per hidròlisi àcida, conté dextrina.

Farina micronitzada: aquella amb una granulometria tal que el 95 per cent de les partícules passa a través d'un tamís de 100 micres de llum de malla.

Farina tractada tèrmicament: la que se sotmet a un tractament amb calor en condicions controlades de temps, pressió i temperatura de manera que s'estabilitzi el producte.

La denominació de les farines tractades ha d'estar constituïda pel terme «farina», el nom del cereal i una indicació referent al procés especial seguit per a la seva elaboració o a alguna característica distintiva.

c) Farina preparada: és la barreja de qualssevol de les farines definides anteriorment en proporció \geq al 50 per cent juntament amb altres ingredients (productes lactis, ovoproductes, sucres, edulcorants, etc.), destinades a l'elaboració de productes concrets o a facilitar alguna fase de l'elaboració de productes concrets.

La denominació ha de ser descriptiva, ha d'incloure els termes «farina» i «preparada», completada amb l'elaboració o el procés a què va destinada, com pot ser la fregida.

12. Sèmola: és el producte procedent de la mòlta del cereal constituït fonamentalment per endosperma d'estructura granulosa.

Segons la granulometria, que especifica l'article 4.2, es classifica en sèmola gruixuda o de boca i sèmola fina.

La denominació es forma amb els genèrics «sèmola gruixuda» o «sèmola de boca» o «sèmola fina», segons que correspongui, i amb el nom del cereal de procedència, excepte la sèmola fina de blat dur, que es pot denominar «sèmola de blat dur».

13. Sèmola integral: és el producte obtingut de la mòlta del gra del cereal, d'estructura granulosa, la composició del qual respon a la del gra de cereal íntegre, independentment del procés de mòlta que s'hagi seguit per a la seva obtenció.

La denominació ha de ser «sèmola integral» completada amb el nom del cereal de procedència.

14. Sèmola amb segó: és el producte resultant de la barreja d'una sèmola amb segó procedent d'un o diversos cereals.

La denominació ha de ser descriptiva, constituïda pels genèrics «sèmola», seguit pel nom del cereal de procedència, i «amb segó», i s'hi ha d'indicar el percentatge total de segó addicionat; si el segó procedeix d'un cereal diferent del de la sèmola, s'hi ha d'indicar també el nom del cereal o els cereals de procedència, en ordre decreixent de pes.

15. Granyons: són els productes resultants de la trituració dels grans de cereals nets i els fragments dels quals siguin d'una mida més gran que els de la sèmola.

16. Germen: és el producte constituït per l'embrió del gra del cereal, separat d'aquest quan s'inicia el procés de mòlta.

17. Segó: és el producte resultant del procés de mòlta procedent de les capes externes o cobertes del gra del cereal, que queden després d'extreure la farina o sèmola.

La denominació dels «granyons», el «germen» i el «segó» ha d'estar formada per aquests termes seguits pel nom del cereal o cereals de procedència.

Article 3. *Primeres matèries i característiques. Altres ingredients.*

1. La primera matèria són els grans dels cereals, que han de ser sans, lleials i comercials, exempts d'olors estranyes i depredadors vius en totes les seves fases de desenvolupament.

La humitat dels grans ha de ser inferior o igual al 15 per cent en el moment de la recepció de la mercaderia.

2. Altres ingredients: additius i enzims en les condicions i les dosis autoritzades segons la normativa vigent; i el que preveu l'article 2, apartat 11, lletra a), farina condicionada, i lletra c), farina preparada.

Article 4. *Característiques dels productes acabats.*

1. Característiques de les farines que defineix l'article 2, apartats 5 a l'11:

Humitat: £15 per cent, i s'admet una tolerància del 0,5 per cent que inclou el valor de la incertesa del mètode d'anàlisi.

Percentatge de farina estranya (procedent d'altres cereals o llavors): £1 per cent.

a) Característiques específiques de la «farina de blat» que defineix l'apartat 6 de l'article 2.

1r Cendres sobre substància seca:

Farina flor (o d'extracció baixa): £ 0,50 per cent.

Farina normal (o d'extracció mitjana): entre 0,50 i 0,80 per cent.

Farina morena (o d'extracció alta): \geq 0,80 per cent i menys del 2,5 per cent.

2n Qualitat fornera. La farina de blat es pot classificar en funció de la seva qualitat fornera en quatre tipus segons recull l'annex. Les farines destinades a la panificació han de tenir un contingut en proteïnes (expressada en % sobre substància seca) \geq 9 per cent.

3r Característiques específiques. En funció de la composició fisicoquímica i d'altres factors relacionats amb els blats utilitzats en la seva elaboració i del procés seguit per a la seva obtenció, les farines poden presentar diferents característiques finals que la fan més apropiada per a uns o altres processos.

b) Característiques específiques de la farina de blat integral.

Cendres sobre substància seca: < 3 per cent.

2. Característiques de les sèmols.

Percentatge de sèmola estranya (procedent d'altres cereals o llavors): £ 1 per cent.

a) Classificació de les sèmols que defineix l'article 2.12, en funció de la granulometria:

Sèmola gruixuda o de boca: sèmola la mida de partícules de la qual està distribuïda de manera uniforme en l'interval de 600 a 850 micres, i s'admet una tolerància del 10 per cent, excepte per a la sèmola gruixuda de blat dur, que ha de ser del 20 per cent.

Sèmola fina: sèmola la mida de partícules de la qual està distribuïda de manera uniforme en l'interval de 132 a 600 micres, i s'admet una tolerància del 10 per cent, excepte per a la sèmola fina de blat dur, que ha de ser del 25 per cent.

b) Característiques específiques de les sèmols de blat dur.

1r Humitat: £ 15 per cent, i s'admet una tolerància del 0,5 per cent que inclou el valor de la incertesa del mètode d'anàlisi.

2n Les sèmols fines de blat dur es classifiquen en:

Sèmola de qualitat superior per a l'elaboració de pastes alimentàries.

Sèmola per a altres usos industrials.

3r Cendres sobre substància seca, i s'admet una tolerància de 0,05 per cent:

Sèmola gruixuda o de boca: £ 0,9 per cent.

Sèmola fina de blat dur de qualitat superior per a l'elaboració de pastes alimentàries: £ 0,9 per cent.

Sèmola fina de blat dur per a altres usos industrials: > 0,9 per cent.

4t Proteïnes (expressada en % sobre substància seca):

Sèmola gruixuda o de boca: ³ 10,5 per cent.

Sèmola fina de blat dur de qualitat superior per a l'elaboració de pastes alimentàries: $\geq 11,0$ per cent.

Sèmola fina de blat dur per a altres usos industrials: ³ 9,5 per cent.

3. Característiques del segó de blat:

a) Humitat: £ 15 per cent, i s'admet una tolerància del 0,5 per cent que inclou el valor de la incertesa del mètode d'anàlisi.

b) Cendres sobre substància seca: $\leq 8,5$ per cent.

4. Contingut net.

Al contingut net dels productes envasats d'una quantitat nominal igual o superior a cinc grams i inferiors o iguals a 10 quilograms, se li aplica el Reial decret 1801/2008, de 3 de novembre, pel qual s'estableixen normes relatives a les quantitats nominals per a productes envasats i al control del seu contingut efectiu.

En els productes envasats d'una quantitat nominal superior a 10 quilograms i inferiors o iguals a 40 quilograms l'error màxim per defecte és de l'1,5% de la quantitat neta nominal, de manera que cap envàs pot presentar un error per defecte superior al doble de l'error màxim per defecte tolerat.

Article 5. Informació alimentària.

1. La informació alimentària dels productes que recull aquesta norma de qualitat es regeix pel que disposen les normes d'àmbit comunitari i nacional relatives a la informació esmentada. A més, s'ha d'ajustar a les especificacions que indiquen els apartats següents:

2. Informació alimentària obligatòria.

a) La denominació legal dels productes que recullen els apartats 5 a 17, inclusivament, de l'article 2 s'ha de correspondre amb la que indica cada apartat i, quan escaigui, amb una combinació d'aquestes. Es pot completar amb una indicació sobre el seu ús recomanat o indicat.

b) La llegenda «Conserveu-ho en un lloc fresc, sec i aïllat del terra» ha d'aparèixer a l'etiquetatge.

c) La indicació de la data de durada mínima o consum preferent s'ha de completar, quan sigui necessari, amb la referència a les condicions de conservació que s'han d'observar per assegurar-ne la durada indicada.

3. Informació alimentària voluntària. L'etiquetatge pot incloure informació sobre:

a) La qualitat fornera de la farina de blat, en què s'han d'utilitzar les designacions per als diferents tipus (força gran, força, força mitjana i panificable) que inclou l'annex, en funció de les característiques que compleixi la farina. Aquesta informació ha de figurar en el mateix camp visual que la denominació del producte.

b) La qualitat de les sèmols fines de blat dur, amb la indicació «sèmola de qualitat superior per a l'elaboració de pastes alimentàries» o «sèmola per a altres usos industrials», de conformitat amb el que estableix l'article 4.2 c).

c) Les altres característiques tècniques específiques o de qualitat del producte, d'acord amb la normativa sobre l'etiquetatge dels productes alimentaris i que es puguin comprovar per mètodes analítics reconeguts internacionalment, per tal d'orientar els usuaris.

4. En els productes destinats a ús industrial, les mencions obligatòries que preveuen aquesta norma i les disposicions d'etiquetatge dels productes alimentaris que els siguin aplicables, poden figurar únicament en els documents comercials que acompanyin el producte en el moment del seu lliurament o amb anterioritat a aquest, amb la condició que a l'envàs o recipient aparegui la menció: «no destinat a la venda al detall» o «producte destinat a ús industrial». En el cas de venda a granel amb destinació al consum industrial, la informació exigida en aquest article ha de constar a la documentació d'acompanyament de la tramesa.

Disposició addicional primera. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits de la norma de qualitat no s'han d'aplicar als productes legalment fabricats o comercialitzats en altres estats membres de la Unió Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), parts contractants a l'Acord sobre Espai Econòmic Europeu (EEE), ni als estats que tinguin un acord d'associació duanera amb la Unió Europea.

Disposició addicional segona. *Control de la despesa pública.*

Les mesures incloses en aquesta norma no poden suposar un increment de dotacions ni de retribucions ni d'altres despeses de personal.

Disposició transitòria única. *Comercialització d'existència de productes.*

Els productes fabricats i les etiquetes i envasos retolats adquirits abans de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret que compleixin les disposicions aplicables en aquell moment, es poden comercialitzar fins que se n'esgotin les existències.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queda derogat el contingut dels apartats 3.20.09, 3.20.10, 3.20.15 i 3.20.17 de la secció 1a «Molineria», i 3.20.33 de la secció 3a «Productes diversos», pertanyents al capítol XX del Codi alimentari espanyol aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre.

Queda derogat el Reial decret 1286/1984, de 23 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de les farines i sèmols de blat i altres productes de la seva mòlta per al consum humà.

Disposició final primera. *Aplicació del Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.*

El contingut dels apartats 3.20.01 a 3.20.08, 3.20.11 a 3.20.14, 3.20.16, 3.20.18 i 3.20.20 de la secció 1a «Molineria», pertanyents al capítol XX del Codi alimentari espanyol aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, no és aplicable als productes regulats per aquest Reial decret.

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. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 16 de desembre de 2016.

FELIPE R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència
i per a les Administracions Territorials,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANNEX

Classificació de les farines de blat en funció de la seva qualitat fornera

Tipus	Proteïna % (s.s.s.)	W Força ($\times 10^{-4}$ j)	Índex de caiguda(es)
Força gran	$\geq 14,5$	≥ 350	≥ 250 segons
Força	$\geq 12,5$	≥ 250	
Força mitjana	$\geq 10,5$	≥ 150	
Panificable	$\geq 9,0$	≥ 70	

s.s.s: sobre substància seca.