

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN E MEDIO AMBIENTE

3630 *Real decreto 190/2013, do 15 de marzo, polo que se modifica o Real decreto 1615/2010, do 7 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade do trigo.*

O Real decreto 1615/2010, do 7 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade do trigo, ten por obxecto a ordenación do mercado de trigos españois por grupos e graos en función do uso industrial óptimo para cada trigo, así como das condicións de entrega e doutras variables das cales dependerá o rendemento industrial do gran.

Pese á súa recente aprobación, cómpre introducir unha serie de modificacións no mencionado real decreto co fin de dar resposta a diversas cuestións técnicas que aconsellan a súa modificación.

En primeiro lugar, e dado que o sector necesita dispor de métodos analíticos de referencia rápidos e fiables para determinar os valores dos parámetros indicativos de grupo e grao, modifícase a norma de calidade do trigo para permitir o uso, na determinación de certos parámetros indicativos de grupo e grao, de métodos baseados na tecnoloxía de infravermellos (NIR).

En segundo lugar, e en vista da experiencia adquirida desde a entrada en vigor do citado real decreto, faise necesario modificar a clasificación en grupos dos trigos brandos. Co fin de facer menos estritos os criterios de clasificación en grupos, modifícanse os valores límite do parámetro que relaciona a tenacidade e extensibilidade dunha masa (P/L).

En terceiro lugar, e tendo en conta que os operadores puxeron de manifesto a existencia, nalgúns casos, de dificultades para calcular o índice xeral de calidade (IXC) das mostras, procédese a eliminar o dito índice da clasificación en grupos para os trigos duros. Porén, para que os operadores poidan coñecer o valor teórico do IXC das variedades de trigo duro, substitúese o anexo II do Real decreto 1615/2010, do 7 de decembro, por un novo anexo que inclúe a clasificación das variedades de trigos duros en función do seu IXC.

En cuarto lugar, para que os operadores poidan dispor dunha maior información, engádesse a posibilidade de indicar opcionalmente para os trigos duros dos grupos 1 e 2, a continuación da categorización en grupos, se se trata dun trigo de «alta cor» ou de «alta calidade de glute» en función dos valores obtidos para estes parámetros.

En quinto lugar, actualízase a clasificación teórica de variedades de trigos brandos en grupos, establecida no anexo I, co fin de incorporar as novas variedades ensaiadas e adecualo aos novos cambios introducidos na clasificación de trigos brandos.

Finalmente, procédese a efectuar as oportunas rectificacións e correccións respecto a unha serie de erros que se advertiron no real decreto que se modifica. Entre elas, modifícase a 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, para indicar correctamente o método que se deberá empregar para a determinación do glute.

Na elaboración desta disposición foron consultadas as comunidades autónomas e as entidades representativas dos sectores afectados e emitiu informe favorable a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria (CIOA). Así mesmo, someteuse ao procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e de regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, previstos na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, así como no Real decreto

1337/1999, do 31 de xullo, que incorpora a dita directiva ao ordenamento xurídico español.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 15 de marzo de 2013,

DISPOÑO:

Artigo único. *Modificación do Real decreto 1615/2010, do 7 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade do trigo.*

O Real decreto 1615/2010, do 7 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade do trigo, queda modificado como segue:

Un. Modifícase o artigo 2 «Parámetros utilizados» da norma de calidade do trigo, que queda redactado como segue:

- a) «W»: forza panadeira.
- b) «P»: tenacidade.
- c) «L»: extensibilidade.
- d) «IXC»: índice xeral de calidade.
- e) «Pr»: contido de proteínas.
- f) «IG»: índice de glute.
- g) «IC»: índice de amarelo.
- h) «Pe»: peso específico.»

Dous. Engádesse un número 4 ao artigo 4 «Nomenclatura normalizada na clasificación de trigos» da norma de calidade do trigo, que queda redactado como segue:

«4. Opcionalmente poderase indicar, para os trigos duros dos grupos 1 e 2, a continuación da categorización en grupos, se se trata dun trigo de «alta cor» ou de «alta calidade de glute» en función dos valores dos parámetros recollidos na seguinte táboa:

	PARÁMETROS
Alta calidade de glute	IG ≥ 75
Alta cor	IC ≥ 19 ou contido β-carotenos ≥ 8 ppm»

Tres. Modifícase a táboa de clasificación dos trigos brandos en grupos, do artigo 6 «Grupos e graos establecidos para os trigos brandos» da norma de calidade do trigo, que queda redactada como segue:

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

Catro. Modifícase a táboa de clasificación dos trigos duros en grupos, do artigo 7 «Grupos e graos establecidos para os trigos duros» da norma de calidade do trigo, que queda redactada como segue:

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

Cinco. Modifícase o primeiro parágrafo do artigo 8 «Métodos de análise de referencia» da norma de calidade do trigo, que queda redactado como segue:

«Para determinar os valores dos parámetros indicativos de grupo e grao utilizarase, cando proceda, a última actualización das normas polas que se establecen os seguintes métodos analíticos de referencia:»

Seis. Modifícase a letra b) do artigo 8 «Métodos de análise de referencia» da norma de calidade do trigo, que queda redactada como segue:

«b) Proteína: o método de referencia será o establecido no punto 4 do 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. O resultado expresarase en porcentaxe sobre materia seca. Poderán, así mesmo, utilizarse outros métodos equivalentes ou baseados en tecnoloxía de infravermellos (NIR), ben que, en caso de litixio, prevalecerá o método de referencia.»

Sete. Modifícase a letra e) do artigo 8 «Métodos de análise de referencia» da norma de calidade do trigo, que queda redactada como segue:

«e) Peso específico: o método de referencia será o UNE-EN ISO 7971-3 «Cereais. Determinación da densidade volumétrica, denominada masa por hectolitro. Parte 3: método de rutina». Poderanse utilizar outros métodos equivalentes ou métodos baseados na tecnoloxía de infravermellos (NIR), pero en caso de litixio prevalecerá o método de referencia.»

Oito. Modifícase a letra f) do artigo 8 «Métodos de análise de referencia» da norma de calidade do trigo, que queda redactada como segue:

«f) Humidade: o método de referencia será o establecido no punto 2 do 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. Poderanse utilizar outros métodos equivalentes ou baseados na tecnoloxía de infravermellos (NIR), pero en caso de litixio prevalecerá o método de referencia.»

Nove. A letra i) do artigo 8 «Métodos de análise de referencia» da norma de calidade do trigo substitúese pola seguinte:

«i) Calidade de glute: para a súa determinación utilizarase o índice de glute. O método de referencia para o cálculo do contido de glute será o establecido no punto 12 do 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. O resultado obtido expresarase como índice de glute.»

Dez. Engádese unha letra m) ao artigo 8 «Métodos de análise de referencia» da norma de calidade do trigo:

«m) Índice de amarelo: o método de referencia será o establecido na norma UNE-CEN/TS 15465:2009 EX.»

Once. Engádese unha letra n) ao artigo 8 «Métodos de análise de referencia» da norma de calidade do trigo:

«n) Contido de β -carotenos: o método de referencia será o establecido na norma UNE-EN ISO 11052 «Fariñas e sémolas de trigo duro. Determinación do contido de pigmento amarelo».»

Doce. O anexo I da norma de calidade do trigo substitúese polo seguinte:

«ANEXO I

Clasificación teórica (*) de variedades de trigos brandos

GRUPO	VARIETADE
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 e 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 e 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, Callobre, 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 e Trocadero.
4	Chamorro, Craklin, Marius, Odiel e Paledor.
Sen 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 e Valbona.

(*) Trátase dunha clasificación teórica. A clasificación final dunha variedade poderá diferir da reflectida na táboa pola influencia que teñen o ambiente e as prácticas agronómicas sobre os parámetros de calidade.

(**) Non existen datos para a asignación ou non cumpren os requisitos dos grupos anteriores.»

Trece. O anexo II da norma de calidade do trigo substitúese polo seguinte:

«ANEXO II

Clasificación teórica (*) das variedades de trigos duros en función do seu IXC

IXC (**)	VARIETADE
IXC ≥ 105	Cancellor, Carpio, Cimbél, 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, Vítrico, Imhotep, Duilio, Boabdil, Alacon, Bolo, Ciccio, Aliron, Euroduro e Simeto.
100 ≤ IXC < 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 e Beldur.
98 ≤ IXC < 100	Calcas, Carioca, Ginseng, Pladur, Avispa, Don Pedro, Iride, Pelayo, Donduro, Durbel, Mexa, Vitronero, Don Ricardo, Nefer, Hispanano, Licinius, Durcal, Krucial, Seneca, Canyon, Gallatera, Durtres, Guallardo, Severo, Mellaria, Lusodur, Dorondon, Solea, Sula, Arcobaleno, Roqueño e Vitron.

(*) Trátase dunha clasificación teórica. O IXC dunha mostra poderá diferir dos valores reflectidos na táboa.

(**) O IXC calculouse como porcentaxe da media do «IXC» para as variedades testemuña (Amilcar, Avispa, Gallareta e Simeto) igualada a 100 e resultante de efectuar a seguinte operación:

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

Disposición derradeira primeira. *Modificación 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.*

O 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, queda modificado do seguinte modo:

«O método establecido no seu número 12 «Glute» substitúese polo descrito na norma UNE-EN ISO 21415-2 «Trigo e fariña de trigo. Contido de glute. Parte 2: determinación de glute húmido por medios mecánicos.»»

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día 1 de xullo de 2013.

Dado en Madrid o 15 de marzo de 2013.

JUAN CARLOS R.

O ministro de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente,
MIGUEL ARIAS CAÑETE