

Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales.

Ministerio de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales
«BOE» núm. 304, de 17 de diciembre de 2016
Referencia: BOE-A-2016-11951

ÍNDICE

<i>Preámbulo</i>	3
<i>Artículos</i>	3
Artículo 1. Objeto.	3
Artículo 2. Definiciones y denominaciones.	4
Artículo 3. Materias primas y características. Otros ingredientes.	6
Artículo 4. Características de los productos terminados.	6
Artículo 5. Información alimentaria.	7
<i>Disposiciones adicionales</i>	8
Disposición adicional primera. Cláusula de reconocimiento mutuo.	8
Disposición adicional segunda. Control del gasto público.	8
<i>Disposiciones transitorias</i>	8
Disposición transitoria única. Comercialización de existencia de productos.	8
<i>Disposiciones derogatorias</i>	8
Disposición derogatoria única. Derogación normativa.	8
<i>Disposiciones finales</i>	8
Disposición final primera. Aplicación del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.	8
Disposición final segunda. Título competencial.	8

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Disposición final tercera. Entrada en vigor.	8
ANEXO. Clasificación de las harinas de trigo en función de su calidad panadera.	9

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: sin modificaciones

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda para consumo humano, fue aprobada mediante el Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo. Esa norma complementaba la regulación contenida en el Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, sobre harinas, sémolas y otros productos de la molienda de cereales y leguminosas, en el capítulo XX «Harinas y derivados», sección 1.ª «Molinería».

Las modificaciones de tipo sanitario introducidas para adaptar el contenido de la citada Reglamentación Técnico-Sanitaria a las disposiciones comunitarias de carácter horizontal sobre alimentos y la evolución experimentada en el sector de la fabricación y comercialización de harinas y sémolas de los cereales desde 1984, recomiendan una profunda revisión de la norma.

Considerando que la disposición final cuarta de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, habilita al Gobierno para aprobar normas de calidad de productos alimenticios, con el objeto, entre otros, de adaptarse a la reglamentación de la Unión Europea, y de simplificar, modernizar y valorizar las normas existentes así como de mejorar la competitividad del sector, incluyendo los adelantos producidos por la innovación tecnológica, se estima aconsejable la elaboración de una norma actualizada que derogue el Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo, y el contenido de determinados apartados sobre la molienda y productos varios de los cereales del Código Alimentario Español.

Con la aprobación de esta norma se establece un marco que regula las condiciones mínimas que deberán reunir los productos que contempla, destinados tanto al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades, como los productos no destinados a ser vendidos al consumidor final sino únicamente de empresa a empresa para la preparación de productos alimenticios. Este marco trata, por un lado, de garantizar una competencia leal entre empresas y contribuir a mejorar la competitividad del sector, potenciando la innovación y el desarrollo de nuevos productos; y, por otra parte, proporcionar información adecuada al consumidor para facilitarle la elección de compra.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas (en la actualidad Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de septiembre de 2015), y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

En el proceso de elaboración de esta norma se ha consultado a las comunidades autónomas y a las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 16 de diciembre de 2016,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

Esta norma tiene por objeto establecer las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización de las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales destinados al consumo humano.

Artículo 2. Definiciones y denominaciones.

1. Molienda o molturación: es la operación mediante la cual los granos de cereales son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños.

2. Productos de molinería: son los productos obtenidos por molturación de los granos de cereales destinados a consumo humano. Se clasifican en dos grupos:

a) Productos obtenidos fundamentalmente del endospermo de los granos.

b) Otros productos obtenidos esencialmente de las capas externas del grano, incluido el germen.

3. Grado de extracción: son los kilogramos de harina, de unas características determinadas, que se obtienen de la molturación de 100 kilogramos de grano de cereal limpio, referidos ambos productos al mismo porcentaje de humedad.

4. Calidad panadera de la harina: es la calidad mínima exigible para el empleo de una harina en panificación, definida en función de su contenido en proteínas y su fuerza alveográfica, evaluadas conforme a los métodos previstos en 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, o aquellos métodos que los sustituyan.

5. Harina: es el producto obtenido de la molturación del grano del cereal y constituido fundamentalmente por el endospermo, con una granulometría tal que el 90 por cien de sus partículas pase a través de un tamiz de 180 micras de luz de malla, a excepción de la harina de trigo morena, en que pasa el 80 por ciento de las partículas.

La denominación estará formada por el genérico «harina» seguido por el nombre del cereal de procedencia.

6. Harina de trigo: es la harina obtenida de la molturación del grano de trigo *Triticum aestivum* o la mezcla de éste con el *Triticum durum desf.*, en la proporción de un máximo del 20 por ciento de éste último, lista para su venta al consumidor final o destinada para ser utilizada en la elaboración de otros productos alimenticios.

Se clasifica según el contenido en cenizas sobre sustancia seca, conforme a la letra a) del artículo 4.1, en harina flor (o de baja extracción), harina normal (o de extracción media) y harina morena (o de alta extracción).

La denominación «harina de trigo» corresponderá a la harina normal; la harina flor y la harina morena se denominarán respectivamente «harina de trigo flor» y «harina de trigo morena».

7. Harina integral: es el producto resultante de la molturación del grano de cereal y cuya composición corresponde con la del grano del cereal íntegro. El proceso de molienda puede ser variado, incluyendo la molturación del grano con separación de los diferentes componentes, que se juntan de nuevo para elaborar el producto final, o bien, un proceso de molienda, con una o varias fases de trituración, durante el cual no se separan los componentes del grano de cereal entre sí.

La denominación estará constituida por el genérico «harina integral» o «harina de grano entero» y por el nombre del cereal de procedencia.

8. Harina con salvado: es el producto resultante de la mezcla de una harina con salvado (definido en el punto 17) procedente de uno o varios cereales.

La denominación será descriptiva, constituida por el genérico «harina», el nombre del cereal de procedencia, el genérico «con salvado» y el porcentaje total de salvado adicionado; si el salvado procede de un cereal diferente al de la harina, en la denominación se indicará también el nombre del cereal o cereales de procedencia, en orden decreciente según el porcentaje de salvado aportado.

9. Harina semolosa: es el producto procedente de la molturación del grano de uno o varios cereales o de la mezcla posterior de diversos productos de la molienda de un mismo cereal o distintos cereales, que se caracteriza por presentar una granulometría heterogénea (harinas, sémolas gruesas y sémolas finas), no pudiendo catalogarse de forma genérica en ninguna de estas denominaciones individuales.

La denominación estará constituida por los términos «harina semolosa» seguida por el nombre del cereal o cereales de procedencia en orden decreciente de peso.

10. Mezcla de harinas: es la resultante de mezclar harinas de diferentes granos de cereales o que ha sido obtenida por la molturación conjunta de diferentes cereales.

La «harina de trigo» y la «harina semolosa», definidas anteriormente, no se considerarán «mezcla de harinas».

La denominación será «mezcla de harinas» pudiendo ir seguida por el nombre de los cereales de procedencia. La mezcla de harina de tres o más cereales podrá denominarse «harina multicereales».

11. Harinas procesadas.

a) Harina acondicionada: es la harina a la cual se le añaden determinados ingredientes, como aditivos, enzimas, gluten u otros ingredientes, para modificar o complementar únicamente sus características naturales.

La denominación estará constituida por los términos genéricos «harina», «acondicionada» y el nombre del cereal de procedencia.

b) Harina tratada: es la harina obtenida mediante procesos especiales de elaboración, ya sea por el tipo de tratamiento aplicado a las materias primas empleadas o por el proceso seguido para su obtención.

Son harinas tratadas, sin ser limitativa la relación:

Harina de cereales malteados: aquella obtenida a partir de cereales que hayan sufrido un malteado previo.

Harina dextrinada: aquella que debido al tratamiento térmico o por hidrólisis ácida, contiene dextrina.

Harina micronizada: aquella con una granulometría tal que el 95 por cien de las partículas pasa a través de un tamiz de 100 micras de luz de malla.

Harina tratada térmicamente: aquella que se somete a un tratamiento con calor en condiciones controladas de tiempo, presión y temperatura de forma que se establezca el producto.

La denominación de las harinas tratadas estará constituida por el término «harina», el nombre del cereal y una indicación referente al proceso especial seguido para su elaboración o a alguna característica distintiva.

c) Harina preparada: es la mezcla de cualesquiera de las harinas definidas anteriormente en proporción \geq al 50 por ciento junto con otros ingredientes (productos lácteos, ovoproductos, azúcares, edulcorantes, etc.), destinadas a la elaboración de productos concretos o a facilitar alguna fase de la elaboración de productos concretos.

La denominación será descriptiva, incluirá los términos «harina» y «preparada», completada con la elaboración o el proceso al que va destinada, como puede ser la fritura.

12. Sémola: es el producto procedente de la molturación del cereal constituido fundamentalmente por endospermo de estructura granulosa.

Según la granulometría, especificada en el artículo 4.2, se clasifican en sémola gruesa o de boca y sémola fina.

La denominación se forma con los genéricos «sémola gruesa» o «sémola de boca» o «sémola fina», según proceda, y con el nombre del cereal de procedencia, excepto la sémola fina de trigo duro que puede denominarse «sémola de trigo duro».

13. Sémola integral: es el producto obtenido de la molturación del grano del cereal, de estructura granulosa, cuya composición responde a la del grano de cereal íntegro, independientemente del proceso de molienda que se haya seguido para su obtención.

La denominación será «sémola integral» completada con el nombre del cereal de procedencia.

14. Sémola con salvado: es el producto resultante de la mezcla de una sémola con salvado procedente de uno o varios cereales.

La denominación será descriptiva, constituida por los genéricos «sémola», seguido por el nombre del cereal de procedencia, y «con salvado», indicando el porcentaje total de salvado adicionado; si el salvado procede de un cereal diferente al de la sémola, se indicará también el nombre del cereal o cereales de procedencia, en orden decreciente de peso.

15. Grañones: son los productos resultantes de la trituration de los granos de cereales limpios y cuyos fragmentos sean de tamaño mayor que los de la sémola.

16. Germen: es el producto constituido por el embrión del grano del cereal, separado del mismo al iniciarse el proceso de molturación.

17. Salvado: es el producto resultante del proceso de molienda procedente de las capas externas o cubiertas del grano del cereal, que quedan después de extraer la harina o sémola.

La denominación de los «grañones», el «germen» y el «salvado» estará formada por esos términos seguidos por el nombre del cereal o cereales de procedencia.

Artículo 3. Materias primas y características. Otros ingredientes.

1. La materia prima son los granos de los cereales, que deberán ser sanos, leales y comerciales, exentos de olores extraños y depredadores vivos en todas sus fases de desarrollo.

La humedad de los granos será menor o igual al 15 por ciento en el momento de la recepción de la mercancía.

2. Otros ingredientes: aditivos y enzimas en las condiciones y las dosis autorizadas según la normativa vigente; y lo previsto en el artículo 2, apartado 11 letra a), harina acondicionada, y letra c), harina preparada.

Artículo 4. Características de los productos terminados.

1. Características de las harinas definidas en el artículo 2, apartados 5 al 11:

Humedad: ≤ 15 por ciento, admitiéndose una tolerancia del 0,5 por ciento que incluye el valor de la incertidumbre del método de análisis.

Porcentaje de harina extraña (procedente de otros cereales o semillas): ≤ 1 por ciento.

a) Características específicas de la «harina de trigo» definida en el apartado 6 del artículo 2.

1.º Cenizas sobre sustancia seca:

Harina flor (o de baja extracción): $\leq 0,50$ por ciento.

Harina normal (o de extracción media): entre 0,50 y 0,80 por ciento.

Harina morena (o de alta extracción): $\geq 0,80$ por ciento y menor a 2,5 por ciento.

2.º Calidad panadera. La harina de trigo puede clasificarse en función de su calidad panadera en cuatro tipos según recoge el anexo. Las harinas destinadas a la panificación tendrán un contenido en proteínas (expresada en % sobre sustancia seca) ≥ 9 por ciento.

3.º Características específicas. En función de la composición fisicoquímica y de otros factores relacionados con los trigos empleados en su elaboración y del proceso seguido para su obtención, las harinas pueden presentar distintas características finales que la hacen más apropiada para unos u otros procesos.

b) Características específicas de la harina de trigo integral.

Cenizas sobre sustancia seca: < 3 por ciento.

2. Características de las sémolas.

Porcentaje de sémola extraña (procedente de otros cereales o semillas): ≤ 1 por ciento.

a) Clasificación de las sémolas definidas en el artículo 2.12, en función de la granulometría:

Sémola gruesa o de boca: sémola cuyo tamaño de partículas está distribuido uniformemente en el intervalo de 600 a 850 micras, admitiéndose una tolerancia del 10 por ciento, excepto para la sémola gruesa de trigo duro que será del 20 por ciento.

Sémola fina: sémola cuyo tamaño de partículas está distribuido uniformemente en el intervalo de 132 a 600 micras, admitiéndose una tolerancia del 10 por ciento, excepto para la sémola fina de trigo duro que será del 25 por ciento.

b) Características específicas de las sémolas de trigo duro.

1.º Humedad: ≤ 15 por ciento, admitiendo una tolerancia del 0,5 por ciento que incluye el valor de la incertidumbre del método de análisis.

2.º Las sémolas finas de trigo duro se clasifican en:

Sémola de calidad superior para la elaboración de pastas alimenticias.
Sémola para otros usos industriales.

3.º Cenizas sobre sustancia seca, admitiendo una tolerancia de 0,05 por ciento:

Sémola gruesa o de boca: $\leq 0,9$ por ciento.

Sémola fina de trigo duro de calidad superior para la elaboración de pastas alimenticias:
 $\leq 0,9$ por ciento.

Sémola fina de trigo duro para otros usos industriales: $> 0,9$ por ciento.

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

Sémola gruesa o de boca: $\geq 10,5$ por ciento.

Sémola fina de trigo duro de calidad superior para la elaboración de pastas alimenticias:
 $\geq 11,0$ por ciento.

Sémola fina de trigo duro para otros usos industriales: $\geq 9,5$ por ciento.

3. Características del salvado de trigo:

a) Humedad: ≤ 15 por ciento, admitiendo una tolerancia del 0,5 por ciento que incluye el valor de la incertidumbre del método de análisis.

b) Cenizas sobre sustancia seca: $\leq 8,5$ por ciento.

4. Contenido neto.

Al contenido neto de los productos envasados de cantidad nominal igual o superior a cinco gramos e inferiores o iguales a 10 kilogramos se le aplica el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

En los productos envasados de cantidad nominal superior a 10 kilogramos e inferiores o iguales a 40 kilogramos el error máximo por defecto será del 1,5% de la cantidad neta nominal, de modo que ningún envase podrá presentar un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado.

Artículo 5. Información alimentaria.

1. La información alimentaria de los productos recogidos en esta norma de calidad se regirá por lo dispuesto en las normas de ámbito comunitario y nacional relativas a dicha información. Además, se ajustará a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

2. Información alimentaria obligatoria.

a) La denominación legal de los productos recogidos en los apartados 5 a 17, inclusive, del artículo 2, se corresponderá con la indicada en cada apartado y, cuando corresponda, con una combinación de ellas. Podrá completarse con una indicación sobre su uso recomendado o indicado.

b) La leyenda «Consérvese en sitio fresco, seco y aislado del suelo» aparecerá en el etiquetado.

c) La indicación de la fecha de duración mínima o consumo preferente se completará, cuando sea preciso, con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

3. Información alimentaria voluntaria. El etiquetado podrá incluir información sobre:

a) La calidad panadera de la harina de trigo, debiendo utilizar las designaciones para los diferentes tipos (gran fuerza, fuerza, media fuerza y panificable) incluidas en el anexo, en función de las características que cumpla la harina. Esta información deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación del producto.

b) La calidad de las sémolas finas de trigo duro, indicando «sémola de calidad superior para la elaboración de pastas alimenticias» o «sémola para otros usos industriales», conforme a lo establecido en el artículo 4.2 c).

c) Aquellas otras características técnicas específicas o de calidad del producto, conforme a la normativa sobre el etiquetado de los productos alimenticios y que puedan ser comprobadas por métodos analíticos reconocidos internacionalmente, con objeto de orientar a los usuarios.

4. En los productos destinados a uso industrial, las menciones obligatorias contempladas en esta norma y en las disposiciones de etiquetado de los productos alimenticios que le sean de aplicación, podrán figurar únicamente en los documentos comerciales que acompañen al producto en el momento de su entrega o con anterioridad a ésta, con la condición de que en el envase o recipiente aparezca la mención: «no destinado a la venta al por menor» o «producto destinado a uso industrial». En el caso de venta a granel con destino al consumo industrial, la información exigida en este artículo deberá constar en la documentación de acompañamiento del envío.

Disposición adicional primera. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la norma de calidad no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados en otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre Espacio Económico Europeo (EEE) ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *Control del gasto público.*

Las medidas incluidas en esta norma no podrán suponer incremento de dotaciones ni de retribuciones ni de otros gastos del personal.

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

Los productos fabricados y las etiquetas y envases rotulados adquiridos antes de la entrada en vigor de este real decreto que cumplan las disposiciones aplicables en ese momento, podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el contenido de los apartados 3.20.09, 3.20.10, 3.20.15 y 3.20.17 de la sección 1.^a «Molinería», y 3.20.33 de la sección 3.^a «Productos varios», pertenecientes al capítulo XX del Código Alimentario Español aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.

Queda derogado el Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano.

Disposición final primera. *Aplicación del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.*

El contenido de los apartados 3.20.01 a 3.20.08, 3.20.11 a 3.20.14, 3.20.16, 3.20.18 y 3.20.20 de la sección 1.^a «Molinería», pertenecientes al capítulo XX del Código Alimentario Español aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, no será aplicable a los productos regulados por este real decreto.

Disposición final segunda. *Título competencial.*

El presente real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 16 de diciembre de 2016.

FELIPE R.

La Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANEXO

Clasificación de las harinas de trigo en función de su calidad panadera

Tipos	Proteína % (s.s.s.)	W Fuerza ($\times 10^{-4}$ j)	Índice de caída (s)
Gran Fuerza	$\geq 14,5$	≥ 350	≥ 250 segundos
Fuerza	$\geq 12,5$	≥ 250	
Media Fuerza	$\geq 10,5$	≥ 150	
Panificable	$\geq 9,0$	≥ 70	

s.s.s: sobre sustancia seca.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es