

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI D'AGRICULTURA, ALIMENTACIÓ I MEDI AMBIENT

3630 *Reial decret 190/2013, de 15 de març, pel qual es modifica el Reial decret 1615/2010, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat del blat.*

El Reial decret 1615/2010, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat del blat, té per objecte l'ordenació del mercat de blats espanyols per grups i graus en funció de l'ús industrial òptim per a cada blat així com de les condicions de lliurament i d'altres variables de les quals depèn el rendiment industrial del gra.

Malgrat la seva aprovació recent, cal introduir una sèrie de modificacions en el Reial decret esmentat amb la finalitat de donar resposta a diverses qüestions tècniques que n'aconsellen la modificació.

En primer lloc, i atès que el sector necessita disposar de mètodes analítics de referència ràpids i fiables per determinar els valors dels paràmetres indicatius del grup i el grau, es modifica la norma de qualitat del blat per permetre l'ús, en la determinació de determinats paràmetres indicatius de grup i grau, de mètodes basats en la tecnologia d'infrarojos (NIR).

En segon lloc, i en vista de l'experiència adquirida des de l'entrada en vigor del Reial decret esmentat, es fa necessari modificar la classificació en grups dels blats tous. A fi de fer menys estrictes els criteris de classificació en grups, es modifiquen els valors límits del paràmetre que relaciona la tenacitat i l'extensibilitat d'una massa (P/L).

En tercer lloc, i tenint en compte que els operadors han posat de manifest l'existència, en alguns casos, de dificultats per calcular l'índex general de qualitat (IGC) de les mostres, es procedeix a eliminar l'índex esmentat de la classificació en grups per als blats durs. Tanmateix, perquè els operadors puguin conèixer el valor teòric de l'IGC de les varietats de blat dur, se substitueix l'annex II del Reial decret 1615/2010, de 7 de desembre, per un nou annex que inclou la classificació de les varietats de blat dur en funció de l'IGC.

En quart lloc, perquè els operadors puguin disposar de més informació, s'afegeix la possibilitat d'indicar opcionalment per als blats durs dels grups 1 i 2, a continuació de la categorització en grups, si es tracta d'un blat d'«alt color» o d'«alta qualitat de gluten» en funció dels valors obtinguts per a aquests paràmetres.

En cinquè lloc s'actualitza la classificació teòrica de varietats de blat tou en grups, que estableix l'annex I, a fi d'incorporar les noves varietats assajades i adequar-lo als nous canvis introduïts en la classificació de blats tous.

Finalment es procedeix a efectuar les rectificacions i les correccions oportunes respecte a una sèrie d'errors que s'han advertit en el Reial decret que es modifica. Entre aquestes, es modifica 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, per indicar correctament el mètode a emprar per a la determinació del gluten.

En l'elaboració d'aquesta disposició s'han consultat les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats i s'ha rebut l'informe favorable de la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària (CIOA). Així mateix, s'ha sotmès al procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i de reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que preveuen la Directiva 98/34/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, així com el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, que incorpora la Directiva esmentada a l'ordenament jurídic espanyol.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 15 de març de 2013,

DISPOSO:

Article únic. *Modificació del Reial decret 1615/2010, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat del blat.*

El Reial decret 1615/2010, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat del blat, queda modificat de la manera següent:

U. Es modifica l'article 2, «Paràmetres utilitzats» de la norma de qualitat del blat, que queda redactat de la manera següent:

- «a) "W": força fornera.
- b) "P": tenacitat.
- c) "L": extensibilitat.
- d) "IGC": índex general de qualitat.
- e) "Pr": contingut de proteïnes.
- f) "IG": índex de gluten.
- g) "IC": índex de groc.
- h) "Pe": pes específic.»

Dos. S'afegeix un apartat 4 a l'article 4 «Nomenclatura normalitzada en la classificació de blats» de la norma de qualitat del blat, que queda redactat de la manera següent:

«4. Opcionalment, es pot indicar, per als blats durs dels grups 1 i 2, a continuació de la categorització en grups, si es tracta d'un blat d'«alt color» o d'«alta qualitat de gluten» en funció dels valors dels paràmetres recollits en la taula següent:

	PARÀMETRES
Alta qualitat de gluten.	IG \geq 75
Alt color.	IC \geq 19 o contingut β -carotens \geq 8 ppm»

Tres. Es modifica la taula de classificació dels blats tous en grups de l'article 6 «Grups i graus establerts per als blats tous» de la norma de qualitat del blat, que queda redactada de la manera següent:

		«PARÀMETRES				
		Proteïna (%)	W	P/L	Índex de caiguda (segons)	Degradació proteolítica (%)
Grup	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	La resta.»				

Quatre. Es modifica la taula de classificació dels blats durs en grups de l'article 7 «Grups i graus establerts per als blats durs» de la norma de qualitat del blat, que queda redactada de la manera següent:

		«PARÀMETRES		
		Proteïna (%)	Pes específic (kg/hl)	Vitrositat (%)
Grup	1	\geq 13	\geq 80	> 80
	2	\geq 12	\geq 78	> 75
	3	\geq 11	\geq 77	> 60
	4	La resta.»		

Cinc. Es modifica el primer paràgraf de l'article 8 «Mètodes d'anàlisi de referència» de la norma de qualitat del blat, que queda redactat de la manera següent:

«Per determinar els valors dels paràmetres indicatius de grup i grau, s'ha d'utilitzar, quan sigui procedent, l'última actualització de les normes per les quals s'estableixen els mètodes analítics de referència següents:»

Sis. Es modifica la lletra b) de l'article 8 «Mètodes d'anàlisi de referència» de la norma de qualitat del blat, que queda redactada de la manera següent:

«b) Proteïna: el mètode de referència és el que estableix el punt 4 de 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. El resultat s'ha d'expressar en percentatge sobre matèria seca. Així mateix es poden utilitzar altres mètodes equivalents o basats en tecnologia d'infrarojos (NIR), si bé, en cas de litigi, preval el mètode de referència.»

Set. Es modifica la lletra e) de l'article 8 «Mètodes d'anàlisi de referència» de la norma de qualitat del blat, que queda redactada de la manera següent:

«e) Pes específic: el mètode de referència és l'UNE-EN ISO 7971-3 «Cereals. Determinació de la densitat volumètrica, denominada massa per hectolitre. Part 3: mètode de rutina». Es poden utilitzar altres mètodes equivalents o mètodes basats en la tecnologia d'infrarojos (NIR), però en cas de litigi preval el mètode de referència.»

Vuit. Es modifica la lletra f) de l'article 8 «Mètodes d'anàlisi de referència» de la norma de qualitat del blat, que queda redactada de la manera següent:

«f) Humitat: el mètode de referència és el que estableix el punt 2 de 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. Es poden utilitzar altres mètodes equivalents o basats en la tecnologia d'infrarojos (NIR), però en cas de litigi preval el mètode de referència.»

Nou. La lletra i) de l'article 8 «Mètodes d'anàlisi de referència» de la norma de qualitat del blat se substitueix per la següent:

«i) Qualitat de gluten: per a la seva determinació s'ha d'utilitzar l'índex de gluten. El mètode de referència per al càlcul del contingut de gluten és el que estableix el punt 12 de 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. El resultat obtingut s'ha d'expressar com a índex de gluten.»

Deu. S'afegeix una lletra m) a l'article 8 «Mètodes d'anàlisi de referència» de la norma de qualitat del blat:

«m) Índex de groc: el mètode de referència és el que estableix la norma UNE-CEN/TS 15465:2009 EX.»

Onze. S'afegeix una lletra n) a l'article 8 «Mètodes d'anàlisi de referència» de la norma de qualitat del blat:

«n) Contingut de β -carotens: el mètode de referència és el que estableix la norma UNE-EN ISO 11052 "Farines i sèmols de blat dur. Determinació del contingut de pigment groc".»

Dotze. L'annex I de la norma de qualitat del blat se substitueix pel següent:

«ANNEX I

Classificació teòrica (*) de varietats de blats tous

GRUP	VARIETAT
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 i Zarco.
2	Abate, Alcalá, Anapo, Antequera, Atomo, Atréviedo, 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 i 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 i Trocadero.
4	Chamorro, Craklin, Marius, Odiel i Paledor.
Sense assignació (**)	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 i Valbona.

(*) Es tracta d'una classificació teòrica. La classificació final d'una varietat pot diferir de la reflectida a la taula per la influència que tenen el medi ambient i les pràctiques agronòmiques sobre els paràmetres de qualitat.

(**) No hi ha dades per a l'assignació o no compleixen els requisits dels grups anteriors.»

Tretze. L'annex II de la norma de qualitat del blat se substitueix pel següent:

«ANNEX II

Classificació teòrica (*) de les varietats de blats durs en funció del seu IGC

IGC (**)	VARIETAT
IGC ≥ 105	Canciller, 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 i Simeto.
100 ≤ IGC < 105	Bronte, Antología, Don Francisco, Ariesol, Don Javier, Italo, Quijano, Don Juan, Ancalei, Vivadur, Bolido, Alfaro, Ismur, Debano, Molino, Astrodur, Estopa, Duroi, Ramirez, Core, Colosseo, Taranto, Asdrubal, Maestrале, Garrido, Serafo Nick, Vitromax, Moncayo, Amilcar, Regallo, Semolero, Mimmo, Prospero, Khandur, Kiko Nick i Beldur.

IGC (**)	VARIETAT
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 i Vitron.

(*) Es tracta d'una classificació teòrica. L'IGC d'una mostra pot diferir dels valors reflectits a la taula.

(**) L'IGC s'ha calculat com a percentatge de la mitjana de l'«IGC» per a les varietats testimoni (Amilcar, Avispa, Gallareta i Simeto) igualada a 100 i resultant d'efectuar l'operació següent:

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

Disposició final primera. *Modificació 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.*

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, queda modificat de la manera següent:

«El mètode que estableix l'apartat 12 "Gluten" se substitueix pel que descriu la norma UNE-EN ISO 21415-2 "Blat i farina de blat. Contingut de gluten. Part 2: determinació de gluten humit per mitjans mecànics".»

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor el dia 1 de juliol de 2013.

Madrid, 15 de març de 2013.

JUAN CARLOS R.

El ministre d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient,
MIGUEL ARIAS CAÑETE