

El Ministerio aprueba modificaciones técnicas en la norma de calidad del trigo

Noticias

Dichas modificaciones sobre el contenido del Real Decreto 1615/2010 relativo a la norma de calidad del trigo se recogen en el Boletín Oficial del Estado (BOE) con la publicación del Real Decreto 190/2013.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) ha modificado [la norma de calidad del trigo \[1\]](#) con el fin de dar respuesta a diversas cuestiones técnicas necesarias para calcular su rendimiento industrial.

Dichas modificaciones sobre el contenido del Real Decreto 1615/2010 relativo a **la norma de calidad del trigo** se recogen en el Boletín Oficial del Estado (BOE) con la publicación del Real Decreto 190/2013.

La primera modificación pasa por el permiso del uso, en la determinación de determinados parámetros indicativos de grupo y grado, de métodos basados en la tecnología de infrarrojos (NIR).

Su inclusión -según el texto- se debe a que "el sector necesita disponer de métodos analíticos de referencia rápidos y fiables para determinar los valores de los parámetros indicativos de grupo y grado".

El nuevo real decreto modifica la clasificación en grupos de los trigos blandos para hacer menos estrictos sus criterios con el cambio de los valores límites del parámetro que relaciona la tenacidad y extensibilidad de una masa (P/L).

Ante las dificultades para calcular el Índice General de Calidad (IGC) de las muestras, la nueva normativa elimina dicho índice de la clasificación en grupos para los trigos duros aunque a la vez que incorpora un anexo para que los operadores puedan conocer el valor teórico de dicho índice en las distintas variedades de trigo.

También introduce la posibilidad de indicar opcionalmente para los trigos duros de los grupos 1 y 2 si se trata de un trigo de «alto color» o de «alta calidad de gluten» en función de los valores obtenidos para estos parámetros.

El Magrama, en otro anexo, actualiza la clasificación teórica de variedades de trigos blandos en grupos para incorporar las nuevas variedades ensayadas y adecuarlo a los nuevos cambios introducidos en la clasificación de trigos blandos.

Finalmente, introduce variaciones en los métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, cereales y derivados, productos lácteos y productos derivados de la uva para indicar correctamente el método a emplear para la determinación del gluten.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/normativas/201012/norma-de-calidad-del-trigo>