

TEKSTEN TIL LOVUDKASTET
Nr. 413
Bestemmelser om produktion og salg af brød

Artikel 1

(Formål)

1. For at sikre forbrugernes ret til korrekte oplysninger og øge værdien af brød, navnlig frisk italiensk brød, indeholder denne lov bestemmelser om fremstilling og salg af brød.
2. Italiensk frisk brød udgør som et resultat af arbejdet og summen af færdigheder, viden, praksis og traditioner en national kulturarv, der skal beskyttes og værdsættes i dens sociale, økonomiske, produktive, miljømæssige og kulturelle bæredygtighedsaspekter.

Artikel 2

(Definitioner)

1. Ved "brød" forstås det produkt, der fremkommer ved hel eller delvis bagning af en dej, der er passende hævet med de i artikel 8 og 9 omhandlede hævemidler, og som er fremstillet af hvedemel eller mel af andre kornarter og vand, med eller uden tilsætning af natriumchlorid eller almindeligt salt, krydderier eller urter.
2. Den i stk. 1 omhandlede betegnelse for brød kan suppleres således:
 - a) Betegnelsen "frisk brød" er udelukkende forbeholdt brød, der er tilberedt ved en kontinuerlig produktionsproces uden afbrydelser i nedfrysning, frysning af dej og andre behandlinger med konserverende virkning, med undtagelse af teknikker, der udelukkende har til formål at bremse hæveprocessen, og uden brug af tilsætningsstoffer. En produktionsproces, hvor der højst går 72 timer mellem forarbejdningens start og det tidspunkt, hvor produktet gøres tilgængeligt for salg, anses for at være kontinuerlig.
 - b) Betegnelsen "surdejsbrød" er forbeholdt brød, der er fremstillet udelukkende ved anvendelse af surdej som defineret i artikel 8, stk. 5, med henblik på gæring af dejen og uden yderligere tilsætning af andre hævemidler. Brød, der også opfylder betingelserne i litra a), kan betegnes som "frisk surdejbrød".
 - c) Betegnelsen "brød med surdej" er forbeholdt brød, der er fremstillet ved samtidig anvendelse af surdej som omhandlet i artikel 8, stk. 5, og gær som omhandlet i artikel 8, stk. 2, 3 og 4, og artikel 9 i forskellige forhold. Brød, der også opfylder betingelserne i litra a), kan betegnes som "frisk brød med surdej".

3. Brugen af betegnelsen "frisk brød" i handelsmæssig sammenhæng er forbudt:

- a) ved betegnelse af brød, der er bestemt til at blive udbudt til salg mere end 24 timer efter afslutningen af produktionsprocessen, uanset hvilken konserveringsmetode der anvendes
- b) ved betegnelse af brød, der udbydes til salg efter afslutningen af bagningen af delvist bagt brød, uanset om det er konserveret
- c) ved brød, der er fremstillet ved bagning af halvfabrikata, uanset hvordan de er konserveret.

4. Under alle omstændigheder er det forbudt at anvende betegnelserne "daggammelt brød", "friskbagt brød" og "varmt brød" samt enhver anden betegnelse, der kan vildlede forbrugeren.

5. Brød, der er fremstillet ved delvis bagning, og som er bestemt til den endelige forbruger, skal være indeholdt i salgsemballager, der på etiketten er forsynet med de oplysninger, der er omhandlet i de gældende bestemmelser, og på en iøjnefaldende måde betegnelsen "brød" suppleret med ordene "delvis bagt" eller andre tilsvarende ord samt en advarsel om, at produktet skal bages yderligere inden konsum, og en instruktion i denne bagning.

6. Hvis der er tale om et dybfrosset produkt, skal etiketten ud over bestemmelserne i stk. 5 være forsynet med de angivelser, der kræves i henhold til de gældende bestemmelser om dybfrosne fødevarer, samt ordet "dybfrosset".

7. Produkter fremstillet ved bagning af dej fremstillet af fødevaremel, herunder produkter blandet med hvedemel, skal udbydes til salg ved at tilføje specifikationen for den grøntsag, hvorfra det anvendte mel stammer fra, til brødbetegnelsen.

8. Hvis der ud over hvedemel eller mel fremstillet af andre kornarter anvendes andre fødevareingredienser til fremstilling af brød, skal varebetegnelsen suppleres med en henvisning til den anvendte ingrediens og, hvis der er tale om flere ingredienser, til den eller de kendetegnende ingrediens(er).

9. Brødet skal sælges efter vægt eller stykvis med angivelse af den garanterede mindstevægt.

10. Medmindre handlingen udgør en strafbar handling, straffes den, der overtræder de forpligtelser, der er fastsat i denne artikel, med en administrativ bøde på mellem 500 EUR og 3 000 EUR. I tilfælde af særligt alvorlige eller gentagne overtrædelser i henhold til artikel 8a i lov nr. 689 af 24. november 1981 påbyder den administrative myndighed, at salgsaktiviteten suspenderes i en periode på højst 20 dage.

Artikel 3 *(Typer af brød)*

1. Brød fremstillet af hvedemel med de egenskaber, der kendetegner type 00, kaldes "brød af type 00".
2. Brød fremstillet af hvedemel med de egenskaber, der kendetegner type 0, kaldes "brød af type 0".
3. Brød fremstillet af hvedemel med de egenskaber, der kendetegner type 1, kaldes "brød af type 1".
4. Brød fremstillet af hvedemel med de egenskaber, der kendetegner type 2, kaldes "brød af type 2".
5. Brød fremstillet af fuldkornsmel benævnes "fuldkornsbrød".
6. Brød fremstillet af semolina/semolinahvede eller semolina/semolinagryn benævnes henholdsvis "semolabrød" og "semolatobrød".

Artikel 4 *(Særlige tilsætninger og ingredienser)*

1. Ved fremstillingen af brød kan der ud over de ingredienser, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1, anvendes følgende stoffer:
 - a) mel af maltet korn
 - b) maltekstrakter
 - c) alfa- og beta-amylase og andre enzymer, der naturligt forekommer i det anvendte mel
 - d) tørret surdej, der er flydende og pastalignende, forudsat at den udelukkende er fremstillet med de ingredienser, der er anført i artikel 2
 - e) prægelatineret hvedemel
 - f) gluten
 - g) fødevarestivelse
 - h) sukker.
2. Brød med tilsat fedt må indeholde mindst 3 % totalfedt i forhold til tørstoffet.
3. Brød med tilsat malt skal indeholde mindst 4 % reducerende sukkerarter, udtrykt som maltose, i tør tilstand.

4. Brød med tilsat sukker skal indeholde mindst 2 % reducerende sukkerarter i tør tilstand.
5. Ved anvendelsen af artikel 2, stk. 8, betegnes spiseligt svinefedt, der er fremstillet af fedtvæv fra svin, med ordet "svinefedt".

Artikel 5 *(Brødpinde)*

1. Udtrykket "brødpind" henviser til et stavformet brød, der er fremstillet ved bagning af en hævet dej fremstillet af hvedemel, der anvendes til brødfremstilling, vand og gær, med eller uden spisesalt.
2. Brødpinde emballeres oprindeligt i lukkede og forseglede indpakninger og sælges i sådanne indpakninger til forbrugeren, uden at dette berører muligheden for salg i løs vægt udelukkende af de personer, der er omhandlet i artikel 11, og på den måde, der er fastsat i samme artikel 11.
3. De samme bestemmelser, der er fastsat for fremstilling af brød i denne lov, finder anvendelse på fremstilling af brødpinde.

Artikel 6 *(Halvfabrikata til bagning)*

1. Ved "halvfabrikata til bagning" forstås dej, også præfabrikeret, hævet eller ej, bestemt til langvarig opbevaring og efterfølgende bagning med henblik på fremstilling af det endelige brødprodukt. En dej, der har været underkastet frysning, dybfrysning eller andre konserveringsmetoder, der bevarer halvfabrikatets egenskaber i længere perioder, hvilket resulterer i en faktisk afbrydelse af produktionscyklussen, skal betragtes som sådan.

Artikel 7 *(Konserveret eller langtidsholdbart brød)*

1. Med forbehold af gældende lovgivning på området finder bestemmelserne i bilag VI, del A, stk. 1, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 anvendelse på ikke-færdigpakket brød som omhandlet i artikel 44 i samme forordning (EU) nr. 1169/2011.
2. Brød, der ikke er færdigpakket i henhold til artikel 44 i forordning (EU) nr. 1169/2011, og for hvilket der anvendes en konserveringsmetode under tilberedningen eller under produktionsprocessen, der supplerer de metoder, der er omfattet af oplysningskravene i national lovgivning og EU-lovgivning, skal udbydes til salg med en yderligere ordlyd, der fremhæver den anvendte konserveringsmetode samt eventuelle konserverings- og konsumeringsmønstre.

3. På salgstidspunktet skal de produkter, der er omhandlet i stk. 1, udstilles i rum, der er specielt forbeholdt dem.

Artikel 8

(Produkter, der kan anvendes til hævnning ved bagning)

1. I denne lov forstås ved "gær" en encellet organisme, der taksonomisk tilhører, men ikke er begrænset til, arten *Saccharomyces cerevisiae*, og som har kapacitet til at forgære sukker som følge af nedbrydningen af stivelse til alkohol og kuldioxid, og som sikrer dannelse af en passende hævet dej. Gærproduktionen skal foregå med naturligt forekommende mikroorganismer, der dyrkes på substrater fra produkter af landbrugsoprindelse. Gærarter, der er taksonomisk beslægtede med arten *Saccharomyces cerevisiae* og med lignende fermenteringskapacitet kan anvendes.

2. Gær, der kan anvendes til brødfremstilling, også kaldet "frisk gær" eller "komprimeret gær", skal hovedsagelig bestå af levende og levedygtige celler med tilstrækkelig fermenteringskraft, et vandindhold på højst 75 % og et askeindhold på højst 8 % i tørstoffet.

3. Gærcreme, også kendt som "flydende gær", der anvendes til brødfremstilling, skal hovedsagelig bestå af levende, levedygtige celler med tilstrækkelig fermenteringskraft. Den skal også have et vandindhold på højst 83 % og et askeindhold på højst 8 % i tørstoffet.

4. Tørgær, der kan anvendes til brødfremstilling, skal hovedsagelig bestå af levende celler med tilstrækkelig fermenteringskraft, et vandindhold på højst 8 % og et askeindhold på højst 8 % i tørstoffet. Det kan forekomme i den aktive form, der skal rehydreres i vand før brug, eller i øjeblikkelig form, der tilsættes direkte til blandingen.

5. En "surdej" eller "naturlig gær" defineres som den dej, der er fremstillet af mel og vand, og som har undergået en lang naturlig forsuring ved hjælp af en teknik med kontinuerlige forfriskninger, så dejen kan hæve. Fermenteringen må udelukkende foretages af mikroorganismer, der er endogene for melet eller af miljømæssig oprindelse. Det er også tilladt at anvende starterkulturer bestående af mælkesyrebakterier uden støttemateriale og uden forurenende stoffer.

Artikel 9

(Tørret surdej)

1. Tørret surdej kan anvendes, forudsat at det er fremstillet af surdej som defineret i artikel 8, stk. 5, og at det er blevet underkastet efterfølgende tørring.

2. Med henblik på den hæveproces, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1, suppleres den tørrede surdej med gær.

Artikel 10 *(Traditionelt frisk brød)*

1. De typer brød, der er opført på de regionale lister over traditionelle landbrugsfødevarer og på den nationale liste over traditionelle landbrugsfødevarer, der er omhandlet i artikel 8 i lovdekret nr. 173 af 30. april 1998 og i den bekendtgørelse, der er omhandlet i landbrugsministerens dekret af 8. september 1999, nr. 350, og de typer brød, der er anerkendt i henhold til EU-lovgivningen om beskyttet oprindelsesbetegnelse, beskyttet geografisk betegnelse og garanteret traditionel specialitet, kan anvende betegnelsen "traditionelt frisk brød", hvis det er fremstillet i overensstemmelse med bestemmelserne i denne lovs artikel 2, stk. 2, litra a).

2. Senest 60 dage efter datoen for denne lovs ikrafttræden og derefter hvert år ajourfører ministeren for landbrug, fødevarer og skovbrug ved sit eget dekret den nationale liste over landbrugsfødevarer, der er defineret som traditionelle af regionerne og de selvstyrede provinser Trento og Bolzano.

Artikel 11 *(Definition af bagværk, salgs- og transportmetoder for brød)*

1. Et "bageri" defineres som en virksomhed med et produktionsanlæg til brød, brøddej og lignende bageriprodukter, der er søde og krydrede, og som udfører hele produktionscyklussen fra forarbejdning af råvarer til den endelige bagning.

2. Påbegyndelsen af et nyt bageri og overdragelsen eller omdannelsen af eksisterende bagerier er underlagt en certificeret rapport om påbegyndelse af aktiviteten (SCIA), som er reguleret ved lovdekret nr. 222 af 25. november 2016.

3. Det er imidlertid bageriejerens ret at sælge sine egne produkter i løs vægt til umiddelbar konsum ved hjælp af virksomhedens lokaler og inventar, med undtagelse af tjenesteydelser med servering, og under overholdelse af de hygiejniske og sanitære krav.

4. Frisk brød skal udbydes til salg på separate og særskilte hylder fra brød fremstillet af halvfabrikata.

5. Brød, der er fremstillet ved fuldstændig bagning af delvist bagt brød, uanset om det er frosset eller ej, skal efter emballering og mærkning udbydes til salg med de angivelser, der kræves i henhold til gældende fødevarerlovgivning, i adskilte rum fra frisk brød og med de nødvendige angivelser til at oplyse forbrugeren om produktets art.

6. Virksomheder, der sælger brød ved siden af andre varer, skal have særligt udstyr til brød, der er adskilt fra det, der anvendes til salg af andre varer.

7. Transport af brød fra produktionsstedet til salgsstedet, til offentlige virksomheder eller til lokalsamfund skal foregå i vaskbare beholdere med låg, således at brødet er beskyttet mod støv og enhver anden kilde til kontaminering.

8. Det er forbudt at sælge eller holde til salg brød, der er ændret, forfalsket, sofistikeret eller inficeret med dyre- eller planteskadegørere.

Artikel 12 *(Gensidig anerkendelse)*

1. Med forbehold af anvendelsen af eksisterende EU-lovgivning finder bestemmelserne i denne lov ikke anvendelse på fødevarer, der er lovligt fremstillet og markedsført i en anden EU-medlemsstat eller i Tyrkiet, eller på produkter, der er lovligt fremstillet i en medlemsstat i Den Europæiske Frihandelssammenslutning (EFTA), der er kontraherende part i aftalen om Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde (EØS).

2. Dette berører dog ikke beføjelsen til at vedtage en afgørelse i henhold til artikel 2, stk. 1, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/515 af 19. marts 2019, hvis de kompetente myndigheder ved at anvende de procedurer, der er fastsat i nævnte forordning, kan bevise, at et bestemt produkt, der er lovligt fremstillet i en EFTA-medlemsstat, der er kontraherende part i aftalen om Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde (EØS), ikke yder et beskyttelsesniveau svarende til det, der kræves i denne lov.

Artikel 13 *(Brød 100 % fremstillet i Italien)*

1 I henhold til artikel 16 i lovdekret nr. 135 af 25. september 2009, omdannet med ændringer til lov nr. 166 af 20. november 2009, kan brød fremstillet med italienske råvarer og udelukkende fremstillet i Italien forsynes med angivelsen "100 % fremstillet i Italien".

1. Falske eller vildledende oprindelsesangivelser er strafbare i henhold til straffelovens artikel 517.

Artikel 14 *(Brødfestival)*

1. "Brødfestivalen" er etableret som en lejlighed til at fejre denne fødevarers betydning for den italienske kultur og tradition.

2. Regionerne, de selvstyrende provinser Trento og Bolzano, kommunerne og skolerne på alle niveauer kan i anledning af den i stk. 1 omhandlede festdag inden for rammerne af deres autonomi og respektive beføjelser fremme initiativer til at værdsætte brød som frugten af territoriernes arbejde og traditioner og en national kulturarv, der skal beskyttes.

3. Den i stk. 1 omhandlede festival falder den første søndag i maj hvert år og bestemmer ikke de civilretlige virkninger, der er omhandlet i lov nr. 260 af 27. maj 1949.

Artikel 15

(Tilsyn)

1. Tilsynet med gennemførelsen af denne lov udøves af de lokale sundhedsmyndigheder og kommuner med territorial kompetence, som modtager provenuet fra anvendelsen af eventuelle administrative sanktioner, der er fastsat af regionerne og de selvstyrende provinser Trento og Bolzano, for overtrædelse af bestemmelserne i denne lov, med undtagelse af dem, der er omhandlet i artikel 2.

Artikel 16

(Tilpasning af regional lovgivning og beskyttelsesklausul)

1. Senest tolv måneder efter datoen for denne lovs ikrafttræden tilpasser regionerne deres lovgivning til de deri indeholdte principper.

2. Bestemmelserne i denne lov finder anvendelse i de særlige vedtægter for regionerne og de selvstyrende provinser Trento og Bolzano i overensstemmelse med deres respektive vedtægter og gennemførelsesbestemmelser hertil, herunder vedrørende forfatningslov nr. 3 af 18. oktober 2001.

Artikel 17

(Ophævelsesbestemmelser og afsluttende bestemmelser)

1. Følgende ophæves:

a) Afsnit III i lov nr. 580 af 4. juli 1967

b) den forskrift, der er fastsat ved præsidentielt dekret nr. 502 af 30. november 1998

c) artikel 4 i lovdekret nr. 223 af 4. juli 2006, der er omarbejdet med ændringer til lov nr. 248 af 4. august 2006

d) de regler, der er fastsat i dekret nr. 131 af 1. oktober 2018 fra ministeren for økonomisk udvikling.

2. I præsidentielt dekret nr. 633 af 26. oktober 1972, tabel A, del II, nummer 15, erstattes ordene: "indført ved afsnit III i lov nr. 580 af 4. juli 1967" med følgende: "tilladt ved lov".

3. Følgende ophæves:

a) Artikel 12, stk. 1, nr. 2), i lov af 12. december 2016, nr. 238.

b) I artikel 17, stk. 1, i lov nr. 206 af 27. december 2023 erstattes ordene: "som defineret i artikel 2 i den forskrift, der er fastsat i dekret fra ministeren for økonomisk udvikling nr. 131 af 1. oktober 2018."

Artikel 18

(Ikrafttræden og overgangsbestemmelser)

1. Bestemmelserne i denne lov, som er meddelt Europa-Kommissionen i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015, samt lov nr. 317 af 21. juni 1986, finder anvendelse fra den tresindstyvende dag efter offentliggørelsen af denne lov i Italiens statstidende.

Artikel 19

("Klausul om invarians")

1. Bestemmelserne i denne lov må ikke medføre nye eller øgede byrder for de offentlige finanser.