1. ------IND- 2018 0274 E-- EL- ------ 20180628 --- --- PROJET

**ΣΧΕΔΙΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΘΕΣΠΙΖΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΡΤΟ (έκδοση της 23.05.2018)**

Ο άρτος και τα αρτοσκευάσματα υπόκεινται στην οριζόντια εναρμονισμένη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τα τρόφιμα και στο βασιλικό διάταγμα 1137/1984 της 28ης Μαρτίου με το οποίο εγκρίνεται ο τεχνικοϋγειονομικός κανονισμός για την παρασκευή, τη διάθεση και το εμπόριο άρτου και αρτοσκευασμάτων. Αυτό το κανονιστικό πλαίσιο ανέπτυσσε τη ρύθμιση που περιλαμβανόταν στον ισπανικό κώδικα τροφίμων, που είχε εγκριθεί από το διάταγμα 2484/1967 της 21ης Σεπτεμβρίου για τα προαναφερθέντα προϊόντα στο κεφάλαιο XX «Άλευρα και παράγωγα» τμήμα 4α «Προϊόντα αρτοποιίας».

Οι διάφορες τροποποιήσεις που υπέστη ο τεχνικοϋγειονομικός κανονισμός για τον άρτο και τα αρτοσκευάσματα, και, ταυτοχρόνως, η τεχνολογική εξέλιξη που έχει σημειωθεί στον τομέα της παρασκευής και εμπορίας των εν λόγω προϊόντων από τη δημοσίευση του βασιλικού διατάγματος 1137/1984, καθώς και οι αλλαγές στις τάσεις κατανάλωσης, προτείνουν τη διενέργεια μιας εις βάθος αναθεώρησης του ίδιου, συμπεριλαμβάνοντας ορισμούς νέων προϊόντων, ένα χαρακτηριστικό που πλέον αποτιμάται από τον καταναλωτή, αναφέροντας για παράδειγμα τους άρτους που παρασκευάζονται με προζύμι, οι οποίοι παρόλο που παρασκευάζονται σύμφωνα με τις συνήθεις πρακτικές δεν είχαν καθοριστεί ούτε συμπεριληφθεί στην προηγούμενη νομοθεσία.

Επίσης κρίθηκε σκόπιμο να ρυθμιστεί η παρασκευή χειροποίητου άρτου, ορίζοντας την ως διαδικασία κατά την οποία υπερισχύει ο ανθρώπινος παράγοντας έναντι του μηχανικού και δεν υπάρχει μαζική παραγωγή.

Λόγω της σπουδαιότητας των πωλήσεων συσκευασμένου και μη συσκευασμένου άρτου κατόπιν αιτήματος του καταναλωτή, για τις οποίες ισχύει το βασιλικό διάταγμα 126/2015 της 27ης Φεβρουαρίου με το οποίο εγκρίνεται το γενικό πρότυπο που αφορά τις διατροφικές πληροφορίες των μη συσκευασμένων τροφίμων προς πώληση στον τελικό καταναλωτή και σε μονάδες εστίασης, των συσκευασμένων στους τόπους πώλησης, κατόπιν αιτήματος του αγοραστή και των συσκευασμένων από τους δικαιούχους λιανικού εμπορίου, έχουν συμπεριληφθεί ορισμένες πτυχές που ρυθμίζουν την εμπορία του άρτου στα σημεία πώλησης.

Η τέταρτη τελική διάταξη του νόμου 28/2015 της 30ης Ιουλίου, για την υπεράσπιση της διατροφικής ποιότητας, επιτρέπει στην κυβέρνηση να εγκρίνει τους κανόνες ποιότητας τροφίμων με σκοπό, μεταξύ άλλων, την προσαρμογή τους στη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης και την απλοποίηση, τον εκσυγχρονισμό και την εκτίμηση των υφιστάμενων κανόνων καθώς και τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του τομέα, συμπεριλαμβανομένων των εξελίξεων που οφείλονται στις τεχνολογικές καινοτομίες.

Για τους ανωτέρω λόγους, κρίνεται σκόπιμη η κατάρτιση κανόνα ο οποίος θα καταργεί το βασιλικό διάταγμα 1137/1984 της 23ης Μαΐου και το περιεχόμενο συγκεκριμένων παραγράφων του ισπανικού κώδικα τροφίμων που αναφέρονται στα προϊόντα αρτοποιίας.

Κατ’ αυτόν τον τρόπο, το κανονιστικό πλαίσιο για τον άρτο και τα αρτοσκευάσματα προσαρμόζεται στην τρέχουσα ζήτηση της αγοράς, εξαλείφοντας τους περιορισμούς που μπορεί να θέσουν τους Ισπανούς φορείς εκμετάλλευσης σε μειονεκτική θέση έναντι των παραγωγών άλλων κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Επίσης, για τεχνικούς λόγους κρίνεται σκόπιμη η κατάργηση των μέγιστων ορίων υγρασίας που θα επιτρέψει την παρασκευή μεγαλύτερης ποικιλίας άρτων. Ως εκ τούτου, διασφαλίζονται ισότιμοι όροι ανταγωνισμού μεταξύ των φορέων εκμετάλλευσης, οι οποίοι συμβάλλουν στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του τομέα, στην ενίσχυση της καινοτομίας και ανάπτυξης των νέων προϊόντων και, ταυτοχρόνως, στην επαρκή ενημέρωση των καταναλωτών για τη διευκόλυνση των επιλογών αγοράς.

Το παρόν βασιλικό διάταγμα κοινοποιήθηκε σύμφωνα με την οδηγία (ΕΕ) 2015/1535 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 9ης Σεπτεμβρίου 2015 για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προδιαγραφών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών καθώς και σύμφωνα με τις διατάξεις του βασιλικού διατάγματος 1337/1999 της 31ης Ιουλίου με το οποίο ρυθμίζεται η πληροφόρηση στον τομέα τεχνικών προτύπων και κανονισμών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών. Επίσης υποβλήθηκε στη διαδικασία κοινοποίησης που προβλέπεται στο άρθρο 45 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.

Κατά τη διαδικασία κατάρτισης του εν λόγω προτύπου έγιναν διαβουλεύσεις με τις αυτόνομες κοινότητες και τους φορείς εκπροσώπησης των τομέων στους οποίους απευθύνεται το διάταγμα, κατόπιν ευνοϊκής έκθεσης της διυπουργικής επιτροπής για την ταξινόμηση τροφίμων.

Δυνάμει των ανωτέρω, κατόπιν πρότασης της υπουργού Γεωργία και Αλιείας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος και της Υπουργού Υγείας, Κοινωνικών Υπηρεσιών και Ισότητας, σύμφωνα με το Συμβούλιο Επικρατείας και κατόπιν διαβούλευσης με το Συμβούλιο Υπουργών κατά τη συνδιάσκεψη της... …

ΟΡΙΖΕΤΑΙ ΟΤΙ:

**Άρθρο 1.** *Αντικείμενο.*

Το παρόν πρότυπο έχει ως αντικείμενο τον ορισμό των βασικών προτύπων ποιότητας για την παρασκευή και την εμπορία άρτου και αρτοσκευασμάτων.

**Άρθρο 2.** *Ορισμός του άρτου.*

Άρτος, χωρίς άλλο προσδιορισμό, είναι το προϊόν ψησίματος μιας ζύμης που προέρχεται από την ανάμιξη αλευριού σίτου ή άλλου δημητριακού, μεμονωμένα ή σε συνδυασμό μεταξύ τους, και νερού, με ή χωρίς προσθήκη αλατιού, η ζύμωση της οποίας πραγματοποιείται με ζύμη αρτοποιίας ή προζύμι.

**Άρθρο 3.** *Ορισμός του κοινού άρτου.*

Είναι ο άρτος που ορίζεται στο άρθρο 2 και προορίζεται για συνήθη κατανάλωση εντός εικοσιτεσσάρων ωρών από το ψήσιμό του, παρασκευάζεται με αλεύρι σίτου και στον οποίο μπορούν να προστεθούν μόνο οι πρόσθετες ουσίες και τα τεχνολογικά βοηθητικά μέσα που επιτρέπονται για αυτόν τον τύπο άρτου.

**Άρθρο 4.** *Ονομασίες του κοινού άρτου.*

Ο κοινός άρτος μπορεί να φέρει τις παρακάτω ονομασίες:

1. Ζυμωτός άρτος, σκληρής ψίχας, ισπανικό ή άσπρο: είναι το αποτέλεσμα διαδικασίας παρασκευής κατά την οποία είναι απαραίτητη η χρήση κυλίνδρων ραφιναρίσματος. Η ψίχα αυτού του άρτου είναι άσπρη και έχει λεπτές και ομοιόμορφες κυψέλες.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες που παρασκευάζονται με αυτόν τον τύπο ζύμης μπορούν να φέρουν διάφορες ονομασίες όπως «telera, lechuguino και fabiola», μεταξύ άλλων.

2. Άρτος με μαλακή ψίχα: είναι το προϊόν μεγαλύτερης ποσότητας νερού σε σχέση με το νερό που χρησιμοποιείται στον ζυμωτό άρτο και το οποίο κατά κανόνα δεν απαιτεί τη διαδικασία ραφιναρίσματος με κυλίνδρους. Η ψίχα αυτού του άρτου έχει πιο ακανόνιστες κυψέλες, τόσο σε σχήμα όσο και σε μέγεθος, σε σχέση με τον ζυμωτό άρτο.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες που παρασκευάζονται με αυτόν τον τύπο ζύμης μπορούν να φέρουν διάφορες ονομασίες όπως «baguette, chapata και payés», μεταξύ άλλων.

**Άρθρο 5.** *Ορισμός του αρτοσκευάσματος.*

Είναι ο άρτος που δεν συμπεριλαμβάνεται στον ορισμό του κοινού άρτου και συγκεντρώνει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

1. Σχετικά με τη σύστασή του:

1. Περιέχει οποιαδήποτε πρόσθετη ουσία ή τεχνολογικό βοηθητικό μέσο αρτοποιίας επιτρέπεται για τα αρτοσκευάσματα, τόσο όσον αφορά τη ζύμη όσο και το αλεύρι.
2. Περιέχει επεξεργασμένο αλεύρι, όπως ορίζεται στην ισχύουσα νομοθεσία.
3. Περιέχει οποιοδήποτε συστατικό σύμφωνα με το άρθρο 11.2. α).

2. Σχετικά με την παρασκευή του:

Στην παρασκευή του περιλαμβάνεται ειδική τεχνολογική διαδικασία, διαφορετική από αυτή που χρησιμοποιείται συνήθως για την παρασκευή του κοινού άρτου, όπως η άλεση, το ψήσιμο σε καλούπι, με ειδικούς τρόπους ή με μερικό ζεμάτισμα των αλεύρων, μεταξύ άλλων.

**Άρθρο 6.** *Ονομασίες αρτοσκευασμάτων.*

Το αρτοσκεύασμα μπορεί να φέρει τις παρακάτω ονομασίες που περιλαμβάνονται στον δηλωτικό και μη περιοριστικό τίτλο:

1. Ψωμί ολικής άλεσης: παρασκευασμένο με αλεύρι ολικής άλεσης ή αλεύρι με ολόκληρους κόκκους, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
2. Ονομάζονται «άρτος 100% ολικής άλεσης» ή «άρτος ολικής άλεσης» οι άρτοι που παρασκευάζονται αποκλειστικά με αλεύρι ολικής άλεσης. Η ονομασία συμπληρώνεται με το όνομα του δημητριακού, των δημητριακών ή των βρώσιμων σπόρων από όπου προέρχεται το χρησιμοποιούμενο αλεύρι ή τα αλεύρια.
3. Οι άρτοι στους οποίους το αλεύρι που χρησιμοποιείται κατά την παρασκευή δεν είναι αποκλειστικά ολικής άλεσης περιλαμβάνουν στην ονομασία τους την αναφορά «παρασκευασμένο με αλεύρι ολικής άλεσης X %», όπου «X» το ποσοστό χρησιμοποιούμενο αλευριού ολικής άλεσης. Το εν λόγω ποσοστό υπολογίζεται βάσει του συνολικού αλευριού που χρησιμοποιείται κατά την παρασκευή. Η ονομασία συμπληρώνεται με το όνομα του δημητριακού, των δημητριακών ή των βρώσιμων σπόρων από όπου προέρχεται το χρησιμοποιούμενο αλεύρι ή τα αλεύρια.
4. Για την παρασκευή άρτου ολικής άλεσης μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν σιμιγδάλια ολικής άλεσης, πλιγούρια που προέρχονται από ολόκληρους σπόρους ή ολόκληροι σπόροι στα ποσοστά που αναφέρονται στις παραγράφους α και β ανωτέρω.
5. Το προζύμι που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «άρτου ολικής άλεσης 100%» πρέπει να προέρχεται από αλεύρι ολικής άλεσης. Το προζύμι που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των υπόλοιπων άρτων ολικής άλεσης μπορεί να προέρχεται από αλεύρι μη ολικής άλεσης, στην οποία περίπτωση δεν λαμβάνεται υπόψη για τον καθορισμό του ποσοστού του χρησιμοποιούμενου αλευριού ολικής άλεσης.
6. Ο όρος «ολικής άλεσης» μπορεί να αντικατασταθεί από τον όρο «από ολόκληρους σπόρους».
7. Βιεννέζικος άρτος: άρτος που παρασκευάζεται με μαλακή ζύμη από αλεύρι σίτου, στα συστατικά του οποίου μπορεί να συμπεριλαμβάνεται, εκτός από τα βασικά, ένα ή περισσότερα εκ των: ζάχαρα, γάλα, λίπη ή λάδια.
8. Άρτος του τοστ: άρτος ο οποίος μετά το ψήσιμό του τεμαχίζεται σε φέτες και συσκευάζεται.
9. Φρυγανιά: άρτος ο οποίος μετά το ψήσιμό του σε καλούπια με καπάκι τεμαχίζεται σε φέτες και συσκευάζεται.
10. Κράκερ: κομμάτια ξηρής ψίχας, τεμαχισμένα, τραγανά και στενού σχήματος. Παρασκευάζονται από ζύμη αρτοποιίας που περιέχει λίπη ή λάδια, τεμαχίζεται συνήθως μετά την επικάλυψη, έχει υποστεί ζύμωση και έχει ψηθεί.

Μπορούν να είναι διαφόρων σχημάτων και ποικιλιών, να έχουν διάφορες ονομασίες, που έχουν παραδοσιακά καθιερωθεί.

1. Άρτος που παρασκευάζεται με την ενσωμάτωση διάφορων αλεύρων σίτου.
2. Άρτος που παρασκευάζεται με αλεύρι άλλου δημητριακού: είναι ο άρτος που παρασκευάζεται με αλεύρι αποκλειστικά άλλου δημητριακού εκτός από σίτο.

Η ονομασία είναι «άρτος 100% από» ακολουθούμενη από το όνομα του δημητριακού.

1. Άρτος που παρασκευάζεται από αλεύρι σίτου ή άλλα αλεύρια: είναι ο άρτος που παρασκευάζεται με μίγμα αλευριού σίτου και αλευριού άλλου δημητριακού ή δημητριακών ή βρώσιμων σπόρων από διάφορα φυτά που δεν ανήκουν στην οικογένεια των αγρωστωδών ή των οσπρίων ούτε είναι ελαιούχοι σπόροι όπως, μεταξύ άλλων, ο αμάραντος, η κινόα ή ο φαγόπυρος.

Η ονομασία είναι «άρτος από» ακολουθούμενη από το όνομα του δημητριακού ή των δημητριακών, εκτός από σίτο, ή των σπόρων που πληρούν τα παρακάτω ποσοστά όσον αφορά το συνολικό μίγμα αλεύρων:

1.º άνω του 50 τοις εκατό για σίτο σπέλτα, σίκαλη, τριτικάλε, tritordeum ή

2.º 20 τοις εκατό ή μεγαλύτερο ποσοστό για τα άλευρα βρώμης, κριθαριού, καλαμποκιού, ρυζιού, σόργο, teff, κινόα, φαγόπυρου και άλλα.

1. Άρτος πολύσπορος: ο άρτος που παρασκευάζεται με τρία ή περισσότερα διαφορετικά αλεύρια εκ των οποίων τουλάχιστον τα δύο προέρχονται από δημητριακά. Λαμβάνοντας υπόψη το επόμενο εδάφιο, η ποσότητα κάθε αλεύρου πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 τοις εκατό και η ποσότητα των αλεύρων που προέρχονται από δημητριακά δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 30 τοις εκατό επί του συνολικού μίγματος αλεύρων.

Οι σπόροι μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης με τη μορφή σιμιγδαλιού, πίτουρου ή ολόκληρων σπόρων και ανέρχονται στα αναφερθέντα ποσοστά.

Ονομάζεται «πολύσπορος άρτος» ή περιλαμβάνει τον όρο «πολύσπορος» στην ονομασία του.

1. Άρτος καλουπιού: ο άρτος που ψήνεται σε καλούπι.
2. Τριµµένη φρυγανιά: προϊόν βιομηχανικής συνθλίψεως του άρτου. Δεν επιτρέπεται η παρασκευή του με υπολείμματα άρτου που προέρχονται από χώρους εστίασης.
3. Άλλα αρτοσκευάσματα: αποτελούν επίσης αρτοσκευάσματα λόγω των πρόσθετων συστατικών, της μορφής ή της διαδικασίας παρασκευής του τα παρακάτω: «παξιμάδι», «μπριός», «άρτος με αποξηραμένο φρούτα», «κράκερ», «κριτσίνια», «άζυμος άρτος», «πίτα», «τορτίγια από (ακολουθούμενη από το δημητριακό ή τα δημητριακά)» και άλλα.

**Άρθρο 7.** *Ορισμός ημι-κατεργασμένων προϊόντων.*

Είναι τα προϊόντα που προέρχονται από τη διακοπή της διαδικασίας παρασκευής του άρτου, όπως ορίζεται στα προηγούμενα άρθρα, πριν από τη λήψη του οριστικού προϊόντος.

Κατηγοριοποιούνται σε:

1. Προ-ψημένος άρτος: είναι η ζύμη που ορίζεται στα άρθρα 2, 3 και 5 της οποίας το ψήσιμο διακόπηκε πριν από την ολοκλήρωσή του και η οποία στη συνέχεια υποβλήθηκε σε διαδικασία κατάψυξης ή άλλη επιτρεπόμενη διαδικασία διατήρησης.

2. Κατεψυγμένη ζύμη: είναι η ζύμη που ορίζεται στα άρθρα 2, 3 και 5 και έχει υποβληθεί εκ των υστέρων σε διαδικασία κατάψυξης, ανεξάρτητα από το εάν έχει υποστεί ζύμωση ή όχι και εάν έχει χωριστεί σε τεμάχια ή όχι.

3. Άλλες ημι-κατεργασμένες ζύμες: είναι οι ζύμες που ορίζονται στα άρθρα 2, 3 και 5 και, ανεξάρτητα από το εάν έχουν υποστεί ζύμωση ή όχι και εάν έχουν χωριστεί σε τεμάχια ή όχι, έχουν υποβληθεί εκ των υστέρων σε επιτρεπόμενη διαδικασία διατήρησης, εκτός από κατάψυξη, έτσι ώστε να εμποδίζεται η διαδικασία της ζύμωσης.

**Άρθρο 8.** *Ορισμός προζυμιού.*

Είναι η ζύμη που περιέχει αλεύρι σίτου ή άλλου δημητριακού, ή μίγμα αυτών, και νερό, με ή χωρίς προσθήκη αλατιού, και έχει υποστεί αυθόρμητη ζύμωση της οποίας η λειτουργία είναι να διασφαλίσει τη ζύμωση της ζύμης του άρτου. Το προζύμι περιέχει μικροχλωρίδα η οποία αποτελείται ουσιαστικά από γαλακτικά βακτήρια και μαγιά. Μπορεί να έχει υποβληθεί σε σπορά με εγκεκριμένους μικροοργανισμούς.

Επίσης, μπορεί να αφυδατωθεί εάν μετά την ενυδάτωσή του περιέχει ζώσα χλωρίδα γαλακτικών βακτηρίων και μαγιά που διασφαλίζει τη ζύμωση της ζύμης του άρτου.

**Άρθρο 9.** *Ορισμός ανενεργού προζυμιού.*

Είναι το προζύμι στο οποίο οι μικροοργανισμοί βρίσκονται σε ανενεργή φυσιολογική κατάσταση επειδή έχει υποβληθεί σε διαδικασία ξήρανσης, παστερίωσης ή παρόμοια διαδικασία, αλλά διατηρεί οργανοληπτικές ιδιότητες που βελτιώνουν την ποιότητα των τελικών προϊόντων.

**Άρθρο 10.** *Χειροποίητη παρασκευή άρτου.*

Ο άρτος θεωρείται χειροποίητης παρασκευής, εφόσον τηρείται η νομοθεσία που ισχύει για τα χειροποίητα προϊόντα και όλοι οι παρακάτω όροι:

1. Έχει παρασκευαστεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος βασιλικού διατάγματος.
2. Κατά τη διαδικασία παρασκευής υπερισχύει ο ανθρώπινος έναντι του μηχανικού παράγοντα.
3. Πραγματοποιείται συνολική ζύμωση της ζύμης, εκτός από τις ζύμες που ραφινάρονται με κυλίνδρους. Η συνολική ζύμωση της ζύμης πραγματοποιείται αμέσως μετά το ζύμωμα και πριν από τον διαχωρισμό της.
4. Δεν πραγματοποιείται μαζική παραγωγή. Ο χωρισμός σε τεμάχια πραγματοποιείται έτσι ώστε το τελικό προϊόν να αποτελείται από μοναδικά τεμάχια.
5. Η παρασκευή πραγματοποιείται υπό την καθοδήγησης αρτοποιού ή ατόμου με ισότιμο τίτλο ή εργάτη με αποδεδειγμένη εμπειρία.

**Άρθρο 11.** *Πρώτες ύλες και άλλα συστατικά.*

Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται ως συστατικά στην παρασκευή άρτου πρέπει να πληρούν τους ισχύοντες όρους.

1. Πρώτες ύλες: αλεύρι, νερό, ζύμη αρτοποιίας ή προζύμι και αλάτι.

2. Άλλα συστατικά:

1. Κατά την παρασκευή αρτοσκευασμάτων επιτρέπεται να προστεθούν στη ζύμη τα παρακάτω συστατικά, χωρίς περιορισμό σειράς:

-Γλουτένη σίτου ξηρή ή υγρή,

-Πίτουρο, σιμιγδάλια ή πλιγούρια.

-Πλήρες γάλα, συμπυκνωμένο, σε σκόνη, πλήρως ή μερικώς αποβουτυρωμένο ή ορός γάλακτος σε σκόνη.

-Αυγά και προϊόντα αυγού.

-Άλευρα από ψυχανθή.

-Άλευρα από βύνη, βρώσιμα σάκχαρα και μέλι.

-Βρώσιμα λίπη και λάδια.

-Κακάο, μπαχαρικά, καρυκεύματα και σπόροι.

-Σταφίδες, φρούτα ή άλλα λαχανικά, επεξεργασμένα ή με καρυκεύματα.

1. Πρόσθετες ύλες υπό τους όρους και στη δοσολογία που προβλέπει η ισχύουσα νομοθεσία.

**Άρθρο 12.** *Βοηθητικά μέσα αρτοποιίας.*

Επιτρέπεται η χρήση:

1. Μέσων εξαπόλυσης: βρώσιμα λάδια, κερί μέλισσας και άλλα εγκεκριμένα μέσα βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, τα οποία χρησιμοποιούνται στην ελάχιστη απαραίτητη ποσότητα για την αφαίρεση των καλουπιών, πλακών και μηχανημάτων αρτοποιίας.
2. Ενζύμων: αμυλολυτικά ένζυμα (αμυλάσες), πρωτεάσες, γλυκοξειδάσες και πεντοζανάσες, και άλλα ένζυμα που προβλέπει η ισχύουσα νομοθεσία, τα οποία χρησιμοποιούνται στην ελάχιστη απαραίτητη δόση για το επιθυμητό αποτέλεσμα.

**Άρθρο 13.** *Υποχρεωτικές πληροφορίες για τα τρόφιμα.*

Με την επιφύλαξη των διατάξεων της ευρωπαϊκής νομοθεσίας και της εθνικής νομοθεσίας σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, η νόμιμη ονομασία των προϊόντων που περιλαμβάνονται στο παρόν κανονιστικό πλαίσιο συμμορφώνεται με την ονομασία που αναφέρεται στα άρθρα 4 και 6, εκτός εάν ισχύει ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Οι ονομασίες που περιλαμβάνονται στο άρθρο 6 μπορούν να συνδυαστούν μεταξύ τους, εφόσον είναι απαραίτητο.

Η ένδειξη και ο χαρακτηρισμός των συστατικών διέπεται από τις διατάξεις της ευρωπαϊκής και της εθνικής νομοθεσίας που αφορούν την παροχή των εν λόγω πληροφοριών, που στην περίπτωση των εξευγενισμένων ελαίων και των εξευγενισμένων φυτικών λιπών ορίζουν ότι πρέπει να αναφέρεται η ειδική φυτική προέλευση.

**Άρθρο 14.** *Προαιρετική παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα.*

1. Η χρήση του όρου «ολικής» εκτός της ονομασίας και του καταλόγου συστατικών διέπεται από τα εξής:
2. Οι άρτοι που παρασκευάζονται από αλεύρι αποκλειστικά ολικής άλεσης μπορούν να χρησιμοποιούν αυτόν τον όρο χωρίς αναφορά του ποσοστού χρησιμοποιούμενου αλευριού ολικής άλεσης.
3. Τα αλεύρια που παρασκευάζονται από αλεύρι που δεν είναι αποκλειστικά ολικής άλεσης μπορούν να χρησιμοποιούν αυτόν τον όρο, εφόσον συνοδεύεται από το ποσοστό χρησιμοποιούμενου(ων) αλευριού ή αλεύρων ολικής άλεσης, το οποίο υπολογίζεται σύμφωνα με την παράγραφο 1 του άρθρου 6.

Οι όροι που αναφέρονται στα στοιχεία α) και β) πρέπει να εμφανίζονται με το ίδιο μέγεθος, χρώμα και έντονο χαρακτήρα. Το μέγεθος γραμματοσειράς έχει ύψος x που αντιστοιχεί τουλάχιστον στο 75% του ύψους της ονομασίας του προϊόντος και δεν είναι μικρότερο από το ελάχιστο απαιτούμενο μέγεθος βάσει του άρθρου 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

Ο όρος «ολικής άλεσης» μπορεί να αντικατασταθεί από τον όρο «από ολόκληρους σπόρους».

1. Οι άρτοι, στην παρασκευή των οποίων μπορεί να προστεθεί κάποιο από τα συστατικά που προβλέπονται στο άρθρο 11 παράγραφος 2 στοιχείο α, μπορούν να περιλαμβάνουν στην ονομασία τους, πριν από την πρόθεση «με», το όνομα του συστατικού ή των συστατικών ακολουθούμενο από το ποσοστό αυτού ή αυτών.
2. Οι άρτοι που παρασκευάζονται με χειροποίητη μέθοδο, όπως ορίζεται στο άρθρο 10, μπορούν να περιλαμβάνουν την έκφραση «χειροποίητης παρασκευής».
3. Οι άρτοι που παρασκευάζονται με προσθήκη, σε ποσοστό ίσο με ή μεγαλύτερο από 15 τοις εκατό του συνολικού βάρους της ζύμης, προζυμιού, όπως ορίζεται στο άρθρο 8, και στους οποίους ο χρόνος που μεσολαβεί μεταξύ της έναρξης της παρασκευής του προζυμιού και της έναρξης του ψησίματος του τεμαχίου δεν υπερβαίνει τις 15 συνεχόμενες ώρες, μπορούν να περιλαμβάνουν την αναφορά «παρασκευασμένο με προζύμι».

Η ζύμη αποτελεί το άθροισμα του αλευριού, του νερού, του προζυμιού και, εφόσον απαιτείται, από αλάτι και ζύμης αρτοποιίας.

1. Όταν η διαδικασία παρασκευής περιλαμβάνει ζύμωση της ζύμης, μετά το ζύμωμα και πριν από το ψήσιμο, σε θερμοκρασία άνω των 4º C για τουλάχιστον οκτώ ώρες, μπορεί να συμπεριληφθεί η αναφορά «παρασκευασμένος με αργή ζύμωση». Επίσης, εάν αυτή η ζύμωση πραγματοποιείται με προζύμι, υπό τους όρους της παραγράφου 4, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο όρος «παρασκευασμένος με προζύμι και αργή ζύμωση».
2. Η αναφορά «άρτος στα ξύλα» ή «άρτος σε ξυλόφουρνο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για άρτους που ψήνονται αποκλειστικά σε φούρνους που χρησιμοποιούν ξύλα ως καύσιμη ύλη.

**Άρθρο 15. Εμπορία του άρτου στο σημείο πώλησης.**

1. Ο κοινός άρτος μπορεί να πωλείται μόνο για 24 ώρες μετά το ψήσιμό του. Κατ’ εξαίρεση επιτρέπεται η πώληση μετά την πάροδο αυτού του χρονικού διαστήματος, εφόσον αυτού του τύπου τα τεμάχια άρτου είναι επαρκώς διαχωρισμένα στο σημείο πώλησης και αναφέρεται ρητά ότι το ψήσιμό τους πραγματοποιήθηκε πριν από περισσότερο από 24 ώρες με χρωματιστές καρτέλες στις βιτρίνες ή τα ράφια όπου βρίσκονται τα τεμάχια και εφόσον παράλληλα ενημερώνεται προφορικά ο καταναλωτής.

Απαγορεύεται η αποθήκευση κοινού άρτου για περισσότερο από 24 ώρες στα ίδια ράφια όπου βρίσκεται ο κοινός άρτος που έχει ψηθεί πριν από λιγότερο από 24 ώρες.

1. Η παροχή πληροφοριών για τρόφιμα που προβλέπεται στην παράγραφο 1 του άρθρου 4 του βασιλικού διατάγματος 126/2015 της 27ης Φεβρουαρίου, με το οποίο θεσπίζεται το γενικό πρότυπο σχετικά με τις πληροφορίες για τα τρόφιμα που προσφέρονται μη συσκευασμένα για πώληση στον τελικό καταναλωτή ή σε μονάδες μαζικής εστίασης ή για τα τρόφιμα που συσκευάζονται στα σημεία πώλησης, εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής, ή συσκευάζονται από τους κατόχους άδειας λιανικού εμπορίου, πραγματοποιείται με την παρακάτω δήλωση:

-Το βάρος του τεμαχίου.

Αυτή η δήλωση υπάρχει στην ετικέτα ή το δελτίο που αναφέρεται στο άρθρο 6 του αναφερόμενου γενικού προτύπου.

**Πρώτη συμπληρωματική διάταξη.** *Ρήτρα αμοιβαίας αναγνώρισης.*

Οι όροι του προτύπου ποιότητας δεν ισχύουν για προϊόντα που έχουν νόμιμα παρασκευασθεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με προδιαγραφές άλλων κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης ούτε για προϊόντα που προέρχονται από κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ζώνης Ελεύθερων Συναλλαγών, συμβαλλόμενα μέρη της συμφωνίας για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο ούτε από κράτη που έχουν συνάψει συμφωνία τελωνειακής σύνδεσης με την Ευρωπαϊκή Ένωση.

**Δεύτερη συμπληρωματική διάταξη.** *Έλεγχος δημοσίων δαπανών.*

Τα μέτρα που περιλαμβάνονται στο παρόν πρότυπο δεν συνεπάγονται αύξηση των χρηματοδοτήσεων ή αποδοχών ή άλλων δαπανών προσωπικού.

**Μοναδική μεταβατική διάταξη.** *Εμπορία αποθεμάτων προϊόντων.*

Τα προϊόντα που έχουν παραχθεί και οι ετικέτες και συσκευασίες με ετικέτα που έχουν αποκτηθεί πριν από την έναρξη ισχύος του παρόντος βασιλικού διατάγματος και πληρούσαν τις τότε ισχύουσες διατάξεις, θα μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο μέχρι εξάντλησης των αποθεμάτων.

**Μοναδική καταργητική διάταξη.** *Κατάργηση προτύπων.*

Καταργείται το βασιλικό διάταγμα 1137/1984 της 28ης Μαρτίου με το οποίο εγκρίνεται ο τεχνικοϋγειονομικός κανονισμός για την παρασκευή, τη διάθεση και το εμπόριο άρτο και αρτοσκευασμάτων και οι παράγραφοι 3.20.36 έως 3.20.45 του τμήματος 4α του κεφαλαίου XX του διατάγματος 2484/1967 της 21ης Σεπτεμβρίου με το οποίο εγκρίνεται ο ισπανικός κώδικας τροφίμων.

**Πρώτη τελική διάταξη.** *Τίτλος αρμοδιότητας.*

Το παρόν βασιλικό διάταγμα εκδίδεται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 149.1. κανόνες 13α και 16α, του Συντάγματος, το οποίο παρέχει στο κράτος την αποκλειστική αρμοδιότητα σε θέματα που αφορούν τις βάσεις και τον συντονισμό του γενικού σχεδιασμού της οικονομικής δραστηριότητας και τις βάσεις και τον συντονισμό του γενικού σχεδιασμού του τομέα της υγείας, αντίστοιχα.

**Δεύτερη τελική διάταξη.** *Έναρξη ισχύος.*

Το παρόν βασιλικό διάταγμα τίθεται σε ισχύ στις 2 Ιανουαρίου 2019.