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

**KUNINGLIKU DEKREEDI EELNÕU, MILLEGA KIIDETAKSE HEAKS LEIVA KVALITEEDINORM (23.05.2018 versioon)**

Leiba ja erileivatooteid reguleeritakse Euroopa Liidu horisontaalsete ühtlustatud õigusaktidega toiduainete valdkonnas ja 28. märtsi 1984. aasta kuningliku dekreediga 1137/1984, millega kiidetakse heaks tehnilised sanitaareeskirjad leiva ja erileivatoodete valmistamiseks, levitamiseks ja turustamiseks. Selle standardiga rakendati Hispaania toiduaineteseadustikus sisalduvad eeskirjad, mis kiideti heaks 21. septembri 1967. aasta dekreediga 2484/1967, milles käsitletakse eespool nimetatud tooteid XX peatükis „Jahu ja jahu saadused“, jaos 4ª „Pagaritooted“.

Arvestades leiva ja erileivatoodete tehnilistes sanitaareeskirjades tehtud mitmesuguseid muudatusi ja teisest küljest nende toodete tootmise ja turustamise sektoris kasutatava tehnoloogia arengut pärast kuningliku dekreedi 1137/1984 avaldamist, ning muutusi tarbimissuundumustes, soovitatakse need eespool mainitud eeskirjad põhjalikult läbi vaadata. See hõlmab sealhulgas uute toodete määratluste lisamist, näiteks juuretisest valmistatud leivad. Hoolimata sellest, et need on valmistatud tavapraktika kohaselt, mis on nüüd tarbija jaoks oluline, ei ole neid määratletud ega lisatud eelmistesse õigusaktidesse.

Lisaks peeti vajalikuks töötada välja eeskirjad, milles käsitletakse leiva käsitsi valmistamist, mis määratletakse kui protsess, mis hõlmab peamiselt inimtegurit ja mitte masinaid ning mida ei toodeta suurtes kogustes.

Arvestades pakendamata või tarbija soovil pakendatud leiva müümise olulisust, mida reguleeritakse 27. veebruari 2015. aasta kuninglikku dekreetiga 126/2015 (millega kiidetakse heaks üldised eeskirjad, milles käsitletakse toidualast teavet toidu kohta, mida pakutakse lõpptarbijale ja toiduettevõtetele müügiks pakendamata kujul, toidu kohta, mis pakendatakse ostja soovil müügikohas, ning toidu kohta, mille pakendavad jaemüüjad), on lisatud teatavad aspektid, millega reguleeritakse leiva turustamist müügikohtades.

30. juuli 2015. aasta seaduse nr 28/2015 neljanda lõppsättega antakse toiduainete kvaliteedi kaitsmiseks valitsusele õigus kiita heaks toiduainete kvaliteedinorme, mille eesmärk on muu hulgas tagada kooskõla Euroopa Liidu õigusaktidega ning lihtsustada, kaasajastada ja väärtustada olemasolevaid standardeid ning parandada sektori konkurentsivõimet, kaasa arvatud kohanduda tehnoloogiliste uuenduste vallas tehtud edusammudega.

Eespool nimetatud põhjustel on soovitatav arendada välja standard, millega tunnistatakse kehtetuks 23. mai 1984. aasta kuninglik dekreet 1137/1984, ning Hispaania toiduaineseadustiku pagaritooteid käsitlevate teatud lõigete sisu.

Seeläbi viiakse leiba ja erileivatooteid käsitlevad õigusaktid kooskõlla praeguse turunõudlusega, kõrvaldades piirangud, mis võivad asetada Hispaania ettevõtjad ebasoodsasse olukorda võrreldes teistest Euroopa Liidu liikmesriikidest pärit tootjatega; lisaks oleks tehnilistel põhjustel kasulik kõrvaldada niiskuse maksimaalsed piirmäärad, sest see võimaldaks valmistada suuremal hulgal erinevaid leibu. Sel viisil tagatakse aus konkurents ettevõtjate seas, mis omakorda aitab kaasa konkurentsi parandamisele sektoris, soodustades innovatsiooni ja uute toodete arendamist ning tagades, et tarbijatele antakse piisavalt teavet, et hõlbustada ostuvalikut.

Käesoleva kuningliku dekreedi suhtes kohaldati Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiivis (EL) 2015/1535 (millega nähakse ette tehnilistest standarditest ja eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord) ning 31. juuli kuninglikus dekreedis 1337/1999 (millega reguleeritakse tehniliste standardite ja eeskirjade ning infoühiskonna teenuste eeskirjade kohta teabe edastamist) ette nähtud korda. See on läbinud ka Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määruse (EL) nr 1169/2011 (milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele) artiklis 45 ette nähtud teavitamismenetluse.

Selle normi ettevalmistamise käigus peeti nõu autonoomsete piirkondade ja mõjutatud sektoreid esindavate asutustega, samuti saatis ministeeriumidevaheline toidukorralduse komisjon heakskiitva aruande.

Eeltoodust tulenevalt, põllumajandus-, kalandus-, toidu- ja keskkonnaministri ning tervishoiu, sotsiaalteenuste ja võrdsuse ministri ettepanekul, kooskõlas riiginõukoguga ja ministrite nõukogu [kuupäev] koosolekul toimunud aruteluga, …

SÄTESTAN alljärgneva.

**Artikkel 1.** *Eesmärk*

Käesoleva standardi eesmärk on sätestada peamised kvaliteedinormid leiva ja erileivatoodete valmistamiseks ja turustamiseks.

**Artikkel 2.** *Leiva määratlus*

Leib, kui ei ole täpsustatud teisiti, on toode, mis saadakse sellise taina küpsetamisel, mis saadakse nisujahu või muu teraviljajahu, üksi või kombinatsioonis, segamisel veega, koos või ilma soolata, mida on kääritatud pärmi või juuretise abil.

**Artikkel 3.** *Standardleiva määratlus.*

Artiklis 2 kirjeldatud leib, mis tavaliselt tarbitakse 24 tundi pärast küpsetamist, mis on valmistatud nisujahust ja millele võib lisada ainult seda tüüpi leiva jaoks lubatud lisandeid ja abiaineid.

**Artikkel 4.** *Standardleiva nimetused*

Standardleiba võib toota järgmiste nimetuste all:

1. „*Pan bregado*“, „*pan de miga dura*“, „*pan español*“ või „*pan candeal*“: need saadakse valmistamisprotsessi kaudu, mis vajab rafineerimissilindrite kasutamist. Seda tüüpi leiva sisu on valge koos väikeste ja ühetaoliste aukudega.

Seda tüüpi tainast toodetud traditsiooniliste toodete puhul võidakse kasutada erinevaid nimetusi, näiteks muu hulgas „*telera*“, „*lechuguino*“ ja „*fabiola*“.

2. „*Pan de flama*“ või „*pan de miga blanda*“: need saadakse, kasutades suuremat veekogust kui „*pan bregado*“ puhul, ja tavaliselt ei vaja need silindritega rafineerimist. Seda tüüpi leiva augud on ebaühtlasemad suuruse ja kuju mõttes kui *pan bregado* puhul.

Seda tüüpi tainast valmistatud traditsiooniliste toodete puhul võidakse kasutada erinevaid nimetusi, nagu baguette, ciabatta ja talupojaleib.

**Artikkel 5.** *Erileivatoodete määratlus*

Erileivatoode on leib, mis ei sisaldu standardleiva määratluses ja mis vastab ühele järgmistest tingimustest:

1. koostise mõttes:

a) küpsetustainale või jahule on lisatud erileivatoodete puhul kasutada lubatud mis tahes küpsetuslisand või lisaaine;

b) lisatud on töödeldud jahu, mis on määratletud kehtivates õigusaktides;

c) lisatud on mis tahes artikli 11 lõike 2 punktis a nimetatud koostisosa;

2. valmistamise mõttes:

selle valmistamine hõlmab spetsiaalset tehnoloogilist protsessi, mis erineb nendest, mida kasutatakse tavaliselt standardleiva valmistamiseks, nt riivimine, vormis küpsetamine, erikujuga või jahu osalise kuumutamisega küpsetamine jne.

**Artikkel 6.** *Erileivatoodete nimetused*

Erileivatoodete puhul kasutatavad nimetused võivad muu hulgas hõlmata järgmist:

1. „*Pan integral*“ (täisteraleib): leib, mis valmistatakse täisterajahust või tervetest teradest kooskõlas kehtivate õigusaktidega.
2. Ainult täisterajahust valmistatud leib kannab nimetust „*pan 100% integral*“ (100% täisteraleib) või „*pan integral*” (täisteraleib). Nimetusele lisatakse teravilja(de) või söödavate seemnete nimetus, millest on saadud kasutatud jahu või jahud.
3. Leivale, mida ei toodeta ainuüksi täisterajahust, lisatakse tekst “*elaborado con harina integral X %*“ (valmistatud X % terasterajahust), mille puhul „X“ viitab kasutatud täisterajahu protsendile. Protsent arvutatakse valmistamiseks kasutatud kogu jahukoguse põhjal. Nimetusele lisatakse teravilja(de) või söödavate seemnete nimetus, millest on saadud kasutatud jahu või jahud.
4. Täisteraleiva valmistamisel võib kasutada ka täisteramannat, täisteratangu või terveid terasid, mis arvutatakse protsentides, millele viidatakse eespool punktides a ja b.
5. 100% täisterajahust leiva („*pan 100% integral*“) valmistamiseks kasutatav juuretis peab pärinema täisterajahust. Muude täisterajahust leibade valmistamisel kasutatav juuretis võib pärineda mitte-täisterajahust, mis juhul ei võeta seda arvesse kasutatud täisterajahu protsendi kindlaksmääramisel.
6. Mõistet „*integral*“ (täistera) võib kasutada mõiste „*de grano entero*“ (tervetest teradest) asemel.
7. „*Pan de Viena*“ (Viini leib) „*pan de nieve*“ või „*pan bombón*“: leivad, mis on valmistatud pehmest nisujahu tainast, mille koostisosade hulka kuuluvad lisaks põhikoostisainetele ka üks või mitu järgmistest koostisainetest: suhkur, piim, rasvad või õlid.
8. „*Pan tostado*“: leib, mis pärast küpsetamist lõigatakse viiludeks, röstitakse ja pakendatakse.
9. „*Biscote*“: leib, mis pärast küpsetamist kaetud kaanega vormis lõigatakse viiludeks, röstitakse ja pakendatakse.
10. „*Colines*“, „*regañás*“ või „*picos*“: õhukesed leivaviilud, mis on kuivad, haprad ja krõbedad. Need on valmistatud leivatainast, mis sisaldab rasvu või õlisid, mis tavaliselt pärast rullimist lõigatakse, kääritatakse ja seejärel küpsetatakse.

Neid võib olla erinevat sorti ja erineva kujuga, neil võivad olla erinevad traditsioonilised nimetused.

1. Leib, mis on valmistatud erinevate teraviljade jahust.
2. Muudest teraviljadest saadud jahust valmistatud leib: leib, mis on valmistatud ainuüksi jahust, mis koosneb muust teraviljast kui nisu.

Nimetuseks on „*pan 100% de*“ (100% X leib), milles „X“ asendatakse teravilja nimetusega.

1. Nisujahust ja muudest jahudest valmistatud leib: leib, mis on valmistatud nisujahust ja jahust, mis on saadud muust teraviljast või söödavatest seemnetest, mis pärinevad taimeliigist, mis ei kuulu kõrreliste ja kaunviljaliste perekonda ja mis ei ole õliseemned, nagu rebashein, quinoa või tatar.

Seda tüüpi leiba nimetatakse „*pan de*“ (X leib), kus „X“ asendatakse teravilja(de), mis ei ole nisu, või seemnete nimetusega, mida kasutatakse kogu jahusegus järgmistes protsentides:

1.º rohkem kui 50% speltanisu, rukki, tritikale, tritordeumi puhul;

2.º 20% või rohkem kaera, odra, maisi, riisi, sorgo, abessiinia lembeheina, quinoa, tatra jne puhul.

1. *„Pan multicereal“* (mitmeviljaleib): leib, mis on valmistatud vähemalt kolmest erinevast jahust, millest vähemalt kaks on saadud teraviljadest. Võttes arvesse järgmises lõigus esitatud näitajaid, lisatakse iga jahu vähemalt 10% ja kogu jahusegu peab sisaldama vähemalt 30% teraviljadest saadud jahu.

Teravilju võib kasutada ka manna, tangude või tervete terade kujul, ning need arvutatakse samades protsentides nagu on nimetatud eespool.

Sellele antakse nimetus „*pan multicereal*“ (mitmeviljaleib) või selle nimetusele lisatakse mõiste „*multicereal*“ (mitmevilja).

1. *„Pan de molde“* (vormileib): leib, mis on küpsetatud vormis.
2. „*Pan rallado*“ (riivsai): toode, mis saadakse leiva tööstusliku purustamise teel. Neid ei tohi valmistada, kasutades söögikohtadest saadud järelejäänud leiba.
3. Muud erileivatooted viitavad leivale, mis on valmistatud spetsiaalsete lisatud koostisosadega, millel on eriline kuju või mille puhul on järgitud spetsiaalset tootmisprotsessi, ja mis hõlmavad järgmist: „*pan bizcochado*“, „*pan dulce*“, „*pan de frutas*“, „*palillos*“, „*bastones*“, „*pan ácimo*“, „*pan pita*“, „*tortilla de* (järgneb teravilja(de) nimetus)“ jne.

**Artikkel 7.** *Poolvalmis toodete määratlus*

Poolvalmis tooted on tooted, mis saadakse eelnevates artiklites nimetatud tootmisprotsesside katkestamisega enne lõpptoote saamist.

Need klassifitseeritakse järgnevalt:

1. eelküpsetatud leib: artiklites 2, 3 ja 5 nimetatud tainas, mis on eemaldatud ahjust enne, kui see on küpsemise lõpetanud ja mis seejärel külmutatakse või mis läbib mis tahes muu säilitamisprotsessi;

2. külmutatud tainas: artiklites 2, 3 ja 5 nimetatud tainas, mis on või ei ole kääritatud ja mis on või ei ole vormitud kindla kujuga, mida on seejärel külmutatud;

3. muud poolvalmis tainad: artiklites 2, 3 ja 5 nimetatud tainad, mis on või ei ole kääritatud ja mis on või ei ole vormitud kindla kujuga, mis on seejärel läbinud lubatud säilitamisprotsessi, mis on muu kui külmutamine, mis peatab kääritamisprotsessi.

**Artikkel 8.** *Juuretise määratlus*

See on nisujahust või muust teraviljajahust (või nende segust) ja veest valmistatud tainas, millele on või ei ole lisatud soola, mis läbib hapestava käärimisprotsessi, mille eesmärk on tagada leivataina käärimine. Juuretis sisaldab hapestavat mikrofloorat, mis koosneb peamiselt piimahappebakteritest ja pärmist. Sellele võib lisada lubatud mikroorganisme.

Seda võib ka dehüdreerida, kui see sisaldab pärast vee lisamist piimahappebakterite ja pärmi elus floorat, millega tagatakse leivataina käärimine.

**Artikkel 9.** *Mitteaktiivse juuretise määratlus*

Tegemist on juuretisega, milles leidub mikroorganisme füsioloogiliselt mitteaktiivses olekus, mis on läbinud kuivatamise, pastöriseerimise või samalaadse protsessi, kuid mis säilitab organoleptilised omadused, mis parandavad lõpptoodete kvaliteeti.

**Artikkel 10.** *Leiva käsitsi valmistamine*

Leib loetakse käsitsi valmistatuks, kui see on toodetud kooskõlas käsitöönduslike meetodite suhtes kohaldatavate õigusaktidega ja täidetud on kõik järgmised tingimused:

1. see on toodetud käesoleva kuningliku dekreedi kohaselt;
2. tootmisprotsess hõlmab enamasti inimtegurit mehaanilise sisendi asemel;
3. tainas kääritatakse partiidena, välja arvatud silindrites rafineeritud taina puhul. Tainapartii kääritamine toimub vahetult pärast sõtkumist ja enne selle eraldamist;
4. tootmine ei toimu kunagi suures mahus. Tükid vormitakse sellisel viisil, et saadakse ainulaadne lõpptoode;
5. tootmine toimub pagarmeistri või samalaadse isiku või tõendatud kogemustega meistri järelevalve all.

**Artikkel 11.** *Toorained ja muud koostisained*

Kõik toorained, mida kasutatakse koostisainetena leiva valmistamisel peavad olema vastavuses kohaldatavate sätetega.

1. Toorained: jahu, vesi, pagaripärm või juuretis ja sool.

2. Muud koostisained:

a) eriotstarbeliste leibade valmistamisel on lubatud lisada küpsetustainale järgmisi koostisaineid (loetelu ei ole ammendav):

- kuiv või märg nisugluteen;

- kliid, manna või tangud;

- täispiim, kontsentreeritud piim, kondenspiim, piimapulber, rasvatu või väherasvane piim või vadakupulber;

- munad ja munatooted;

- kaunviljade jahu;

- linnasejahu või linnaseekstrakt, söödavad suhkrud ja mesi;

- söödavad rasvad ja õlid;

- kakao, maitseained, maitseainesegud ja seemned;

- rosinad, puuviljad või muud töödeldud või maitsestatud köögiviljad;

b) lisandid kehtivates õigusaktides lubatud tingimustel ja annustes.

**Artikkel 12.** *Küpsetamise abiained*

Lubatud on kasutada järgmist:

a) õlitusained: toiduõlid, mesilasvaha või muud kehtivate õigusaktide alusel lubatud ained, mille puhul kasutatakse minimaalset vajalikku kogust, mis on vajalik toodete eemaldamiseks vormidest, plaatidest ja küpsetusmasinatest;

b) ensüümid: amülolüütilised (amülaas) ensüümid, proteaas, glükosidaas ja pentosanaas ensüümid või muud kehtivate õigusaktide alusel lubatud ensüümid, mille puhul kasutatakse minimaalselt vajalikku kogust, mis on vajalik soovitud tulemuse saavutamiseks.

**Artikkel 13.** *Kohustuslik toidualane teave*

Ilma, et piirataks tarbijatele mõeldud toidualast teavet käsitlevaid Euroopa ja riiklikke õigusakte, toimub käesolevas määruses sätestatud toodete juriidilise nimetuse kehtestamine artiklite 4 ja 6 kohaselt, välja arvatud juhul, kui kohaldatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

Vajaduse korral võib artiklis 6 toodud nimetusi kombineerida.

Märgistamist ja koostisainete tähistamist reguleeritakse Euroopa Liidu ja riiklike õigusaktidega, mis käsitlevad sedalaadi teavet, milles sätestatakse, et rafineeritud taimeõlide ja -rasvade puhul tuleb esitada konkreetne taimne päritolu.

**Artikkel 14.** *Vabatahtlik toidualane teave*

1. Mõiste „täistera“ kasutamist väljaspool nimetust ja koostisosade nimekirja reguleeritakse järgmisega:
2. ainult täisterajahust valmistatud leibade puhul võib seda mõistet kasutada ilma, et täpsustatakse protsent kogu kasutatud jahust;
3. leibade puhul, mis ei ole valmistatud ainult täisterajahust, võib seda mõistet kasutada tingimusel, et sellele on lisatud kasutatud täisterajahu(de) protsent, mis on arvutatud artikli 6 lõikes 1 nimetatud viisil.

Eespool punktides a ja b nimetatud mõisted peavad olema esitatud samas suuruses, sama värvi ja kirjatüübiga. Kirja suurus x peab olema selline, et see vastab vähemalt 75% tootenimetuse suurusele ega ole väiksem määruse (EL) nr 1169/2011 artikli 13 lõikes 2 nõutud minimaalsest kirjasuurusest.

Mõistet „*integral*“ (täistera) võib kasutada mõiste „*de grano entero*“ (tervetest teradest) asemel.

1. Leivad, mille tootmisprotsess hõlmab mis tahes artikli 11 lõike 2 punktis a nimetatud koostisaineid, võib sisaldada oma nimetuses, millele eelneb eessõna „koos“, selle koostisaine või nende koostisainete nimetust, millele järgneb selle protsent.
2. Leivad, mis on valmistatud artiklis 10 määratletud käsitsi valmistamise protsessi abil, võivad sisaldada sõnu „käsitsi valmistatud“.
3. Leivad, mis on valmistatud artiklis 8 nimetatud juuretise lisamisega, mille kogus on 15% või rohkem sõtkutud taigna kogumassist, ja mille puhul jääb juuretise valmistamise alguse ja küpsetamise alguse vahele 15 tundi, võivad sisaldada sõnu „valmistatud juuretisega“.

Sõtkutud tainas sisaldab segu jahust, veest, juuretisest ja vajaduse korral soolast ja pagaripärmist.

1. Kui leivatootmisprotsess hõlmab pärast sõtkumist ja enne küpsetamist taigna kääritamist temperatuuril üle 4 ºC vähemalt kaheksa tundi, siis võib lisada teksti „pikaajaliselt kääritatud“. Kui kääritamine hõlmab juuretiste kasutamist, järgides lõikes 4 sätestatud tingimusi, siis võib lisada teksti „valmistatud pika kääritamise teel juuretisega“.
2. Teksti „*pan de leña*“ või „*pan de horno de leña*“ (puuküttega ahjus küpsetatud leib) võib kasutada ainult leiva puhul, mis on valmistatud puuküttega ahjus.

**Artikkel 15. Leiva turustamine müügikohas.**

1. Standardleiba võib müüa ainult 24 tunni jooksul pärast küpsetamist. Erandjuhtudel võib seda müüa pärast 24 tunni möödumist tingimusel, et seda tüüpi leiva varud on müügikohas nõuetekohaselt eraldatud, mille puhul on pakendil näidatud selgelt, et küpsetamisest on möödunud rohkem kui 24 tundi, asetades sildid akendele või riiulitele, kus leib asub, ning tagades, et tarbijat on sellest asjaolust suuliselt teavitatud.

Rohkem kui 24 tundi tagasi küpsetatud leiba on keelatud hoida samal riiulil kui viimase 24 tunni jooksul küpsetatud leiba.

1. 27. veebruari 2015. aastal kuningliku dekreedi 126/2015 (millega kiidetakse heaks üldised eeskirjad, milles käsitletakse toidualast teavet toidu kohta, mida pakutakse lõpptarbijale ja toitlustusettevõtetele müügiks pakendamata kujul; toidu kohta, mis pakendatakse ostja soovil müügipunktis, ning toidu kohta, mille pakendavad jaemüüjad) artikli 4 punktis 1 ette nähtud toidualasele teabele lisatakse järgmine märgistus:

- Tüki kaal.

See märge peab olema märgitud eespool nimetatud üldstandardi artiklis 6 viidatud märgisel või plakatil.

**Esimene lisasäte.** *Vastastikuse tunnustamise säte*

Käesoleva kvaliteedinormi nõudeid ei kohaldata teistes Euroopa Liidu liikmesriikides seaduslikult toodetud või turustatud toodetele ega Euroopa Vabakaubanduse Assotsiatsiooni (EFTA) riikidest, Euroopa Majanduspiirkonna lepinguga (EMP) liitunud riikidest ega Euroopa Liiduga tollilepingu sõlminud riikidest pärinevatele toodetele.

**Teine lisasäte.** *Avaliku sektori kulutuste kontrollimine*

Käesolevas normis esitatud meetmete tõttu ei tohi suureneda dotatsioonid, töötasud ega muud personalikulud.

**Ainuke üleminekusäte.** *Toodanguvarude turustamine*

Enne käesoleva kuningliku dekreedi jõustumist toodetud tooteid või ostetud märgiseid ja märgistatud konteinereid, mis on kooskõlas nimetatud hetkel kehtinud sätetega, tohib turustada kuni varude lõppemiseni.

**Kehtetuks tunnistamise ainus säte.** *Määrustekohane tühistamine*

Kehtetuks tunnistatakse 28. märtsi 1984. aasta kuninglik dekreet 1137/1984 (millega kiidetakse heaks leiva ja erileivatoodete valmistamise, levitamise ja turustamise tehnilised sanitaareeskirjad) ja 21. septembri 1967. aasta dekreedi 2484/1967 (millega kiidetakse heaks Hispaania toiduaineteseadustiku tekst) XX peatüki 4ª jao punktid 3.20.36 kuni 3.20.45.

**Esimene lõppsäte.** *Õiguspädevus*

Käesolev kuninglik dekreet kehtestatakse kooskõlas Hispaania põhiseaduse artikli 149 lõike 1 punktidega 13ª ja 16ª, millega määratakse vastavalt majandustegevuse üldise planeerimise aluste ja koordineerimise ning tervishoiu aluste ja üldise koordineerimisega seotud küsimuste üle otsustamine riigi ainupädevusse.

**Teine lõppsäte.** *Jõustumine*

Käesolev kuninglik dekreet jõustub 2. jaanuaril 2019. aastal.