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

**Nacrt KRALJEVSKE UREDBE O ODOBRAVANJU NORME KVALITETE ZA KRUH (inačica 23/05/2018)**

Kruh i posebni krušni proizvodi uređuju se usklađenim horizontalnim zakonodavstvom Europske unije o hrani i Kraljevskom uredbom 1137/1984 od 28. ožujka 1984. o odobravanju tehničkih zdravstvenih propisa za proizvodnju, distribuciju i prodaju kruha i posebnih krušnih proizvoda. Ovom normom proveden je propis sadržan Španjolskim zakonikom o hrani, odobren Uredbom 2484/1967 od 21. rujna 1967. o prethodno navedenim proizvodima, u skladu s poglavljem XX. „Brašno i njegove izvedenice”, odjeljak 4. „Pekarski proizvodi”.

S obzirom na brojne izmjene tehničkih zdravstvenih propisa koji se odnose na kruh i posebne krušne proizvode te napredak tehnologije koji se dogodio sektoru proizvodnje i stavljanja na tržište ovih proizvoda od objave Kraljevske uredbe 1137/1984 te s obzirom na promjene u trendovima potrošnje, preporučuje se provođenje dubinske revizije prethodno navedenih propisa. Ovime su obuhvaćene i definicije novih proizvoda, npr. kruha od kiselog tijesta. Unatoč njihovoj izradi u skladu s uobičajenim praksama, što je trenutačno važno potrošačima, ovi proizvodi nisu definirani ni obuhvaćeni navedenim propisima.

Ujedno je procijenjeno nužnim sastaviti propise kojima se uređuje zanatska izrada kruha, koja je definirana kao postupak kojim je obuhvaćen primarno ljudski, a ne mehanički doprinos te se radi o proizvodnji u isključivo malim serijama.

S obzirom na važnost prodaje kruha, neovisno o tome je li on pretpakiran ili nije, na zahtjev potrošača, koja se uređuje Kraljevskom uredbom 126/2015 od 27. veljače 2015. o odobravanju opće norme o informacijama o hrani za nepretpakiranu hranu koja je namijenjena za prodaju krajnjim potrošačima i objektima javne prehrane, za hranu koja se pakira na prodajnim mjestima na zahtjev kupca i za hranu koju pakiraju vlasnici maloprodajnih poduzeća, obuhvaćeno je nekoliko aspekata kojima se uređuje prodaja kruha na prodajnim mjestima.

Četvrtom završnom odredbom Zakona 28/2015 od 30. srpnja 2015. o zaštiti kvalitete hrane vlada se ovlašćuje za odobravanje normi kvalitete za prehrambene proizvode, s ciljem, među ostalim, prilagodbe propisa Europske unije te pojednostavljenja, modernizacije i poboljšanja postojećih normi te poboljšanja konkurentnosti u sektoru, uključujući napredak do kojeg je došlo zahvaljujući tehnološkim inovacijama.

Zbog prethodno navedenih razloga, preporučljivo je sastaviti normu kojom se stavlja izvan snage Kraljevska uredba 1137/1984 od 23. svibnja 1984. i sadržaj određenih odjeljaka o pekarskim proizvodima Španjolskog zakonika o hrani.

Ovime će se pomoći prilagodbi zakonodavstva o kruhu i posebnim krušnim proizvodima trenutačnim zahtjevima tržišta, uklanjanjem ograničenja koja španjolske subjekte mogu staviti u lošiji položaj u odnosu na proizvođače iz drugih država članica; nadalje, zbog tehničkih razloga, bilo bi korisno ukloniti ograničenja u pogledu vlažnosti jer bi se time omogućila proizvodnja raznovrsnijih kruhova. Ovim pristupom se osigurava pošteno natjecanje među subjektima, kojim se pak pomaže poboljšanju konkurentnosti unutar sektora i na taj način se jačaju inovacije i razvoj novih proizvoda te osigurava pružanje prikladnih informacija potrošačima kako bi se olakšao njihov odabir pri kupnji.

Ova Kraljevska uredba podvrgnuta je postupku utvrđenom Direktivom (EU) 2015/1535 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. rujna 2015. o utvrđivanju postupka pružanja informacija u području tehničkih propisa i pravila o uslugama informacijskog društva te Kraljevskom uredbom 1337/1999 od 31. srpnja 1999. o dostavljanju informacija u području tehničkih pravila i propisa te propisa o uslugama informacijskog društva. Ujedno je podvrgnuta postupku dostavljanja obavijesti iz članka 45. Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani.

Tijekom pripreme ove norme izvršeno je savjetovanje s autonomnim zajednicama i tijelima koja predstavljaju predmetne sektore, a Međuministarski odbor za regulaciju hrane (*Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria*) izdao je povoljan izvještaj.

U skladu s navedenim, na prijedlog ministrice poljoprivrede ribarstva, hrane i okoliša te ministrice zdravlja, socijalnih usluga i jednakosti, u suglasnosti s Državnim vijećem i nakon razmatranja Vijeća ministara na sjednici dana ... …

OVIME UTVRĐUJEM SLJEDEĆE:

**Članak 1.** *Svrha.*

Svrha ove norme je utvrditi osnovne norme kvalitete za obradu i distribucijsku prodaju kruha i posebnih krušnih proizvoda.

**Članak 2.** *Definicija kruha.*

Kruh, bez dodatnih opisa, je proizvod koji proizlazi iz pečenja tijesta dobivenog miješanjem pšeničnog brašna ili brašna druge žitarice, samog ili u kombinaciji, i vode, sa ili bez dodavanja soli, fermentiranog s pomoću pekarskog kvasca ili starter kulture.

**Članak 3.** *Definicija običnog kruha.*

Kruh, kako je definiran člankom 2., obično se konzumira unutar 24 sata nakon pečenja, napravljen je od pšeničnog brašna i njemu se smiju dodati samo oni aditivi i pomoćne tvari koji su odobreni za tu vrstu kruha.

**Članak 4.** *Nazivi običnog kruha.*

Obični kruh može se proizvoditi pod sljedećim nazivima:

1. *Pan bregado*, *pan de miga dura*, *pan español* ili *pan candeal* dobivaju se postupkom za koji je nužna uporaba cilindara za usitnjavanje. Ova vrsta kruha ima bijele mrvice s malim, jednolikim mjehurićima zraka.

Tradicionalnim sortama proizvedenim od ove vrste tijesta mogu se dati različiti nazivi, kao što su *telera*, *lechuguino* i *fabiola*.

2. *Pan de flama* (francuski kruh) ili *pan de miga blanda* (kruh s mekanom sredinom) su kruhovi koji se dobivaju uporabom većeg udjela vode od onog u kruhu *pan bregado* i za koje obično nije nužno usitnjavanje cilindrima. Mjehurići zraka u ovoj vrsti kruha nepravilniji su u smislu oblika i veličine nego kod kruha *pan bregado*.

Tradicionalnim sortama proizvedenim od ove vrste tijesta mogu se dati različiti nazivi, kao što su francuski kruh, ciabatta, domaća štruca itd.

**Članak 5.** *Definicija posebnog kruha.*

Posebni kruh koji nije obuhvaćen definicijom običnog kruha i koji ispunjava bilo koji od sljedećih uvjeta:

1. U smislu sastava:

(a) posebni aditiv za pečenje ili pomoćno sredstvo koje je odobreno za posebne kruhove dodani su ili u tijesto ili u brašno;

(b) dodano je tretirano brašno, kako je definirano postojećim zakonodavstvom;

(c) dodan je bilo koji sastojak iz članka 11. stavka 2. točke (a).

2. U smislu proizvodnje:

Njegova proizvodnja obuhvaća posebni tehnološki postupak koji je različit od postupaka koji se uobičajeno upotrebljavaju za izradu običnog kruha, kao što su ribanje, pečenje u kalupu, u posebnim oblicima ili s djelomičnim šurenjem brašna itd.

**Članak 6.** *Nazivi posebnih kruhova.*

Nazivi koji se daju posebnim kruhovima mogu obuhvaćati, ali nisu ograničeni na, sljedeće:

1. „Integralni kruh” znači kruh proizveden od integralnog brašna ili brašna od cjelovitog zrna u skladu sa zakonodavstvom koje je na snazi.
2. Kruhovi proizvedeni isključivo od integralnog brašna zovu se *pan 100% integral* (100% integralni kruh) ili *pan integral* (integralni kruh). Nazivu se dodaje naziv žitarice/a ili jestivih sjemenki od kojih je/su brašno/a koje/a je/su upotrijebljeno/a dobiveno/a.
3. Kruh koji nije proizveden od isključivo integralnog brašna mora obuhvatiti tekst *elaborado con harina integral X %* (napravljeno s X % integralnog brašna), pri čemu se „X” odnosi na postotak upotrijebljenog integralnog brašna. Ovaj postotak izračunava se na temelju ukupnog brašna koje je upotrijebljeno u proizvodnji. Nazivu se dodaje naziv žitarice/a ili jestivih sjemenki od kojih je/su brašno/a koje/a je/su upotrijebljeno/a dobiveno/a.
4. Integralni kruh može se proizvoditi uporabom ekstra sitne cjelovite pšenične krupice, grube cjelovite krupice ili cijelih zrna, što se izračunava u postotcima iz prethodnih točaka (a) i (b).
5. Starter kultura koja se upotrebljava u proizvodnji kruha *pan 100% integral* (100 % integralni kruh) dobiva se od integralnog brašna. Starter kultura koja se upotrebljava za proizvodnju svih drugih integralnih kruhova može se dobiti od brašna koje nije integralno, a u tom slučaju se ona neće uzeti u obzir pri utvrđivanju postotka upotrijebljenog integralnog brašna.
6. Umjesto pojma *integral* (integralan) može se upotrijebiti izraz *de grano entero* (od cjelovitog zrna).
7. *Pan de Viena* (bečki kruh), *pan de nieve* ili *pan bombón* kruhovi su proizvedeni od tijesta od mekog pšeničnog brašna koje, osim osnovnih sastojaka, može sadržavati jedan ili više sljedećih sastojaka: šećeri, mlijeko, masti i/ili ulja.
8. *Pan tostado* je kruh koji se, nakon pečenja, reže na kriške, tostira i pakira.
9. *Biscote* znači kruh koji se, nakon pečenja u pokrivenim kalupima, reže na kriške, tostira i pakira.
10. *Colines*, *regañás* ili *picos* su uski komadi kruha, suhi, lomljivi i hrskavi. Napravljeni su od krušnog tijesta koje sadržava masti ili ulja, koje se obično reže nakon rolanja, a zatim fermentira i peče.

Mogu biti u različitim oblicima i postoje različite sorte te im se daju tradicionalni nazivi.

1. Kruh od brašna koje nije pšenično.
2. „Kruh od brašna koje nije pšenično” znači kruh koji se u potpunosti proizvodi od žitarice koja nije pšenica.

Njemu se daje naziv *pan 100 % de* (kruh od 100 % X), pri čemu se „X” zamjenjuje nazivom žitarice.

1. „Kruh od pšeničnog brašna i drugih brašna” znači kruh od pšeničnog brašna s brašnom druge žitarice ili jestivih sjemenki druge vrste bilja koje ne pripadaju u porodicu trava ili mahunarki te nisu sjemenke uljarica kao što su amarant, kvinoja i heljda.

Ova vrsta kruha naziva se *pan de* (kruh od X), pri čemu se „X” zamjenjuje nazivom žitarice/a koja/e nije/nisu pšenica ili sjemenki, a upotrebljavaju se u sljedećim postocima u ukupnoj mješavini brašna:

1. Više od 50 % za pir, raž, pšenoraž, tritordeum; ili

2. 20 % ili više za zob, ječam, kukuruz, rižu, sirak, Eragrostis tef, kvinoju, heljdu ili druga brašna.

1. „Kruh s više vrsta žitarica” napravljen je od tri ili više različitih brašna, a najmanje dva takva brašna dobivaju se od žitarica. Uzimajući u obzir navedeno u sljedećem stavku, svako brašno mora biti obuhvaćeno u najmanjem udjelu od 10 %, a cjelovita mješavina brašna mora sadržavati najmanje 30 % brašna koja se dobivaju od žitarica.

Zrna se ujedno mogu upotrebljavati u obliku vrlo sitne krupice, grube krupice ili cijelih zrna te se izračunavaju u istim postotcima kako je prethodno navedeno.

Ovom se proizvodu daje naziv *pan multicereal* (kruh od više vrsta žitarica) ili njegov naziv obuhvaća pojam *multicereal* (više vrsta žitarica).

1. *Pan de molde* (kruh iz kalupa) znači kruh koji se peče u limenom ili drugom kalupu.
2. *Pan rallado* (krušne mrvice) je proizvod koji se dobiva industrijskim ribanjem kruha. On se ne smije praviti uporabom ostataka kruha dobivenih iz objekata prehrane.
3. „Drugi posebni krušni proizvodi” odnose se na kruh koji je napravljen s posebnim dodanim sastojcima, koji je posebnog oblika ili se dobiva posebnim proizvodnim postupkom te obuhvaća: *pan bizcochado* (dvopek), *pan dulce* (slatki kruh), *pan de frutas* (kruh s voćem), *palillos* i *bastones* (krušni štapići), *pan ácimo* (niski kruh), *pan pita* (pita kruh), „tortilla od [naziv žitarice/a]” itd.

**Članak 7.** *Definicija polugotovih proizvoda.*

Polugotovi proizvodi su proizvodi koji se dobivaju prekidanjem proizvodnih postupaka iz prethodnih članaka prije dobivanja gotovog proizvoda.

Oni su razvrstani kako slijedi:

1. „prethodno pečeni kruh” je tijesto definirano člancima 2., 3. i 5. koje je uklonjeno iz pećnice prije završetka pečenja te zatim smrznuto ili podvrgnuto drugom odobrenom postupku konzerviranja;

2. „smrznuto tijesto” znači tijesto kako je definirano člancima 2., 3. i 5. koje jest ili nije fermentiralo, jest ili nije oblikovano te je zatim smrznuto;

3. „druga polugotova tijesta” su tijesta definirana člancima 2., 3. i 5. koja su mogla, a nisu morala fermentirati i mogla su se, a nisu morala oblikovati, koja su podvrgnuta odobrenom postupku konzerviranja, koje nije smrzavanje, a njime se zaustavlja postupak fermentacije.

**Članak 8.** *Definicija starter kulture.*

Radi se o tijestu napravljenom od pšeničnog brašna ili brašna druge žitarice (ili njihove mješavine) i vode, s dodanom soli ili bez nje, koje se podvrgava postupku kisele fermentacije čija je svrha osigurati fermentaciju krušnog tijesta. Starter kultura sadržava kiselu mikrofloru sačinjenu prvenstveno od mliječnih bakterija i kvasca. Mogu joj se dodati odobreni mikroorganizmi.

Ona se može i dehidrirati ako, nakon dodavanja vode, sadržava živu floru mliječnih bakterija i kvasca kojima se osigurava fermentacija krušnog tijesta.

**Članak 9.** *Definicija neaktivne starter kulture.*

Radi se o starter kulturi u kojoj se mikroorganizmi nalaze u fiziološki neaktivnom stanju, nakon podvrgavanja sušenju, pasteriziranju ili jednakovrijednom postupku, ali koji zadržavaju organoleptička svojstva kojima se poboljšava kvaliteta gotovih proizvoda.

**Članak 10.** *Zanatska izrada kruha.*

Smatra se da je kruh zanatski izrađen ako je proizveden u skladu sa zakonodavstvom koje je primjenjivo na zanatske postupke i ako su ispunjeni svi uvjeti u nastavku:

1. proizveden je u skladu s ovom Kraljevskom uredbom;
2. proizvodni postupak obuhvaća prvenstveno ljudski, a ne mehanički doprinos;
3. tijesto fermentira u serijama, osim tijesta usitnjenog u cilindrima. Fermentacija serije tijesta provodi se odmah nakon gnječenja i prije odvajanja;
4. proizvodnja se nikad ne provodi u velikim razmjerima. Gotovi komadi oblikuju se tako da se dobije jedinstveni gotovi proizvod;
5. proizvodnja se provodi pod vodstvom majstora pekara ili osobe sa sličnom ulogom ili zanatlije s dokazanim iskustvom.

**Članak 11.** *Sirovine i drugi sastojci.*

Sve sirovine koje se upotrebljavaju kao sastojci u proizvodnji kruha moraju ispunjavati primjenjive odredbe.

1. Sirovine: brašno, voda, kvasac ili starter kultura i sol.

2. Ostali sastojci:

(a) proizvodnja posebnih kruhova može obuhvaćati uključivanje sljedećih sastojaka u tijesto (ovo je neiscrpan popis):

— suhi ili mokri pšenični gluten,

— mekinje, vrlo sitna krupica ili gruba krupica,

— punomasno, koncentrirano, kondenzirano mlijeko, mlijeko u prahu, obrano ili poluobrano mlijeko ili sirutka u prahu,

— jaja ili proizvodi od jaja,

— brašna mahunarki,

— brašna od slada ili ekstrakta slada, jestivi šećeri i med,

— jestive masti i ulja,

— kakao, začini, kondimenti i sjemenke,

— grožđice, voće ili drugo pripremljeno ili začinjeno povrće;

(b) aditivi u uvjetima i dozama koji su dopušteni zakonodavstvom koje je na snazi.

**Članak 12.** *Pomoćne tvari za pečenje.*

Može se upotrebljavati sljedeće:

(a) „sredstva za odvajanje”, uključujući jestiva ulja, pčelinji vosak ili bilo koje drugo sredstvo koje je odobreno zakonodavstvom koje je na snazi, koji se upotrebljavaju u najmanjoj količini koja je nužna za odvajanje proizvoda od kalupa, ploča i strojeva za pečenje;

(b) „enzimi”, uključujući amiolitike (amilaza), proteazu, enzime glukoksidaze i pentosanaze ili bilo koje druge enzime koji su odobreni u skladu sa zakonodavstvom koje je na snazi, koji se upotrebljavaju u najmanjoj dozi koja je nužna za postizanje željenog učinka.

**Članak 13.** *Obvezne informacije o hrani.*

Ne dovodeći u pitanje zakone Europske unije i nacionalne zakone o informacijama o hrani za potrošače, zakonsko nazivlje proizvoda utvrđenih ovim propisom glasi kako je navedeno člancima 4. i 6., osim u slučajevima u kojima se primjenjuje Uredba (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

Gdje je to primjenjivo, nazivi iz članka 6. mogu se kombinirati.

Navođenje i imenovanje sastojaka uređuje se zakonima Europske unije i nacionalnim zakonima o informacijama ove prirode, kojima se navodi da se mora navesti konkretni biljni izvor u slučaju rafiniranih biljnih ulja i masti.

**Članak 14.** *Neobavezne informacije o hrani.*

1. Uporaba pojma „integralni” izvan naziva i popisa sastojaka uređuje se sljedećim odredbama:
2. Kruhovi napravljeni isključivo s integralnim brašnom mogu upotrebljavati ovaj pojam i bez navođenja postotka upotrijebljenog integralnog brašna.
3. Kruhovi koji nisu napravljeni isključivo s integralnim brašnom mogu upotrebljavati ovaj pojam ako je uz njega naveden postotak upotrijebljenog/ih integralnog/ih brašna, izračunat u skladu s navedenim u članku 6. stavku 1.

Pojmovi iz točaka (a) i (b) moraju biti iste veličine, boje i fonta. Veličina fonta mora imati visinu x od najmanje 75 % visine x naziva proizvoda te ne smije biti manja od najmanje veličine fonta propisane člankom 13. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

Pojam „od cjelovitog zrna” može se upotrebljavati umjesto izraza „integralan”.

1. Kruh čiji proizvodni postupak obuhvaća bilo koji od sastojaka utvrđenih člankom 11. stavkom 2. točkom (a) može u svom nazivu, nakon riječi „s” obuhvaćati naziv tog ili tih sastojaka nakon čega se navodi njihov postotak.
2. Kruh proizveden uporabom zanatske proizvodne metode, kako je definirano člankom 10., može obuhvaćati tekst „zanatski proizveden”.
3. Kruh proizveden uključivanjem „starter kulture”, kako je definirano člankom 8., u omjeru od 15 % ili više ukupne mase izgnječenog tijesta i za koji je između početka proizvodnje starter kulture i početka pečenja prošlo više od 15 neprekinutih sati, može obuhvaćati tekst „napravljeno sa starter kulturom”.

Izgnječeno tijesto obuhvaća mješavinu brašna, vode, starter kulture i, gdje je to primjenjivo, soli, s kvascem.

1. Ako postupci proizvodnje kruha obuhvaćaju fermentaciju tijesta, nakon gnječenja i prije pečenja, na temperaturi višoj od 4 °C tijekom najmanje osam sati, može se obuhvatiti tekst „s dugom fermentacijom”. Ako je fermentacijom obuhvaćena uporaba starter kulture, u skladu s uvjetima utvrđenima odjeljkom 4., može se obuhvatiti tekst „proizvedeno sa starter kulturom s dugom fermentacijom”.
2. Tekst *pan de leña* ili *pan de horno de leña* (kruh iz krušne peći) može se upotrebljavati samo za kruh koji je u potpunosti pečen u peći na drva.

**Članak 15. Prodaja kruha na prodajnim mjestima.**

1. Obični kruh može se prodavati samo unutar 24 sata od završetka njegovog pečenja. U izvanrednim slučajevima on se može prodavati nakon 24 sata ako su zalihe ove vrste kruha propisno odvojene na prodajnom mjestu, s pakiranjem koje jasno navodi da vrijeme koje je proteklo od pečenja premašuje 24 sata, uz postavljanje znakova u izlozima ili na policama na kojima se kruh prezentira te uz osiguravanje usmenog informiranja potrošača.

Zabranjuje se pohrana običnog kruha koji je pečen prije više od 24 sata na istim policama s kruhom koji je pečen unutar prethodna 24 sata.

1. Informacije o hrani predviđene člankom 4. stavkom 1. Kraljevske uredbe 126/2015 od 27. veljače 2015. o odobravanju opće norme o informacijama o hrani za nepretpakiranu hranu koja je namijenjena za prodaju krajnjim potrošačima i objektima javne prehrane, za hranu koja se pakira na prodajnim mjestima na zahtjev kupca i za hranu koju pakiraju vlasnici maloprodajnih poduzeća, nadopunjavaju se sljedećim navodom:

— jedinična težina.

Ovaj se navod postavlja na oznaku ili na znak iz članka 6. prethodno navedene opće norme.

**Prva dodatna odredba.** *Odredba o uzajamnom priznavanju.*

Zahtjevi ove norme kvalitete ne primjenjuju se na proizvode koji se zakonski proizvode ili prodaju u drugim državama članicama Europske unije ili na proizvode koji potječu iz država Europskog udruženja slobodne trgovine, država potpisnica Sporazuma o Europskom gospodarskom prostoru ili država koje imaju sporazum o carinskoj uniji s Europskom unijom.

**Druga dodatna odredba.** *Kontrola javne potrošnje.*

Mjere obuhvaćene ovom normom ne smiju dovesti do povećanja sredstava ili naknada ili drugih osobnih troškova.

**Jedina prijelazna odredba.** *Prodaja zaliha proizvoda.*

Proizvedeni proizvodi te oznake i označeni spremnici kupljeni prije stupanja na snagu ove Kraljevske uredbe koji ispunjavaju odredbe koje su bile primjenjive u tom trenutku mogu se prodavati dok se njihove zalihe ne potroše.

**Jedina odredba o stavljanju izvan snage.** *Stavljanje propisa izvan snage.*

Kraljevska uredba 1137/1984 od 28. ožujka 1984. o odobravanju tehničkih zdravstvenih propisa za proizvodnju, distribuciju i prodaju kruha i posebnih krušnih proizvoda te stavci od 3.20.36. do 3.20.45. odjeljka 4.ª poglavlja XX. Uredbe 2484/1967 od 21. rujna 1967. o odobravanju teksta Španjolskog zakonika o hrani stavljaju se izvan snage.

**Prva završna odredba.** *Dodjela ovlasti.*

Ova Kraljevska uredba utvrđuje se u skladu s podstavcima 13. i 16. članka 149. stavka 1. Španjolskog ustava, kojima se Državi dodjeljuje isključiva ovlast u pogledu načela i koordinacije općeg gospodarskog planiranja te načela i koordinacije zdravlja, redom.

**Druga završna odredba.** *Stupanje na snagu.*

Ova Kraljevska uredba stupa na snagu 2. siječnja 2019.