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

**Návrh KRÁĽOVSKÉHO DEKRÉTU, KTORÝM SA SCHVAĽUJE NORMA KVALITY PRE CHLIEB (Verzia 23/05/2018)**

Chlieb a špeciálne chlebové výrobky sa riadia harmonizovanými horizontálnymi právnymi predpismi Európskej únie o potravinách a kráľovským dekrétom č. 1137/1984 z 28. marca 1984, ktorým sa schvaľujú technicko-sanitárne predpisy na výrobu, distribúciu a predaj chleba a špeciálnych chlebových výrobkov. Touto normou sa vykonával predpis zahrnutý v španielskom potravinovom kódexe, ktorý bol schválený dekrétom č. 2484/1967 z 21. septembra 1967 o vyššie uvedených výrobkoch podľa kapitoly XX „Múka a jej deriváty“, oddiel 4 „Pekárske výrobky“.

Vzhľadom na mnohé zmeny technicko-sanitárnych predpisov týkajúcich sa chleba a špeciálnych chlebových výrobkov a na technologický pokrok výroby a predaja týchto výrobkov v tomto sektore od uverejnenia kráľovského dekrétu č. 1137/1984, ako aj na zmeny spotrebiteľských trendov sa odporúča vykonať dôkladné preskúmanie vyššie uvedených predpisov. To zahŕňa vymedzenie pojmov pre nové výrobky, napr. kváskové chleby. Napriek tomu, že sa vyrábajú podľa tradičných postupov, čo spotrebitelia v súčasnosti považujú za dôležité, tieto výrobky neboli vymedzené ani zahrnuté do uvedených predpisov.

Takisto sa považuje za potrebné zostaviť predpisy, ktorými sa riadi remeselná výroba chleba, vymedzená ako proces, ktorý zahŕňa skôr ľudský ako mechanický faktor, a s výrobou len v malých množstvách.

Vzhľadom na dôležitosť predaja baleného či nebaleného chleba na žiadosť spotrebiteľa, ktorý sa riadi kráľovským dekrétom č. 126/2015 z 27. februára 2015, ktorým sa schvaľuje všeobecná norma pre informácie o potravinách v prípade nebalených potravín určených na predaj konečnému spotrebiteľovi a zariadeniam spoločného stravovania, potravín balených na mieste predaja na žiadosť kupujúceho a potravín balených majiteľmi maloobchodných prevádzok, sa začleňujú určité aspekty upravujúce predaj chleba na miestach predaja.

Štvrté záverečné ustanovenie zákona č. 28/2015 z 30. júla 2015 o ochrane kvality potravín umožňuje vláde prijímať normy kvality pre potravinárske výrobky, okrem iného s cieľom prispôsobiť ich nariadeniam Európskej únie a zjednodušiť, zmodernizovať a zdokonaliť jestvujúce normy, ako aj zlepšiť konkurencieschopnosť odvetvia vrátane pokroku, ktorý priniesla technologická inovácia.

Z vyššie uvedených dôvodov sa odporúča navrhnúť normu, ktorou sa zrušuje kráľovský dekrét č. 1137/1984 z 23. mája 1984 a obsah určitých oddielov španielskeho potravinového kódexu o pekárskych výrobkoch.

Tým sa umožní prispôsobiť právne predpisy týkajúce sa chleba a špeciálnych chlebových výrobkov potrebám súčasného trhu, pričom sa odstránia obmedzenia, ktoré by mohli znevýhodniť španielskych prevádzkovateľov proti výrobcom z iných členských štátov. Navyše z technických dôvodov by bolo výhodné odstrániť obmedzenia týkajúce sa vlhkosti, čím by sa umožnila výroba väčšieho sortimentu chlebov. Týmto prístupom sa zabezpečuje spravodlivá hospodárska súťaž medzi prevádzkovateľmi, čo na druhej strane pomáha zlepšovať konkurencieschopnosť v rámci sektora. Posilňujú sa tým inovácie a vývoj nových výrobkov a zároveň sa zabezpečuje, aby sa spotrebiteľom poskytovali náležité informácie s cieľom uľahčiť im výber pri nákupe.

Tento kráľovský dekrét prešiel postupom stanoveným v smernici Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti, a v kráľovskom dekréte č. 1337/1999 z 31. júla 1999, ktorou sa upravuje poskytovanie informácií v oblasti technických pravidiel a predpisov a predpisov týkajúcich sa služieb informačnej spoločnosti. Takisto prešiel oznamovacím postupom stanoveným v článku 45 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom.

S autonómnymi oblasťami a subjektmi zastupujúcimi príslušné odvetvia sa počas vypracovania tejto normy uskutočnili konzultácie a medzirezortná komisia pre predpisy o potravinách (*Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria*) vydala priaznivú správu.

Na základe tohto na návrh ministerky pre poľnohospodárstvo, rybolov, potravinárstvo a životné prostredie a ministerky zdravotníctva, sociálnych služieb a rovnosti, v súlade so Štátnou radou a následným rokovaním Rady ministrov na zasadnutí dňa ... …

TÝMTO NARIAĎUJEM:

**Článok 1** *Účel.*

Účelom tejto normy je stanoviť základné normy kvality na spracovanie a distribučný predaj chleba a špeciálnych chlebových výrobkov.

**Článok 2** *Vymedzenie pojmu chlieb.*

Chlieb, bez akéhokoľvek ďalšieho opisu, je výsledný produkt pečenia cesta získaného zo zmesi pšeničnej múky alebo iných obilnín, samostatne alebo v kombinácii, a vody s pridaním soli alebo bez nej, kvasený za pomoci pekárskeho droždia alebo kvásku.

**Článok 3** *Vymedzenie pojmu obyčajný chlieb.*

Chlieb, ako sa uvádza v článku 2, ktorý sa zvyčajne konzumuje do 24 hodín po upečení, vyrobený z pšeničnej muky, do ktorého sa môžu pridávať tie prísady a pomocné látky, ktoré sú pre tento druh chleba povolené.

**Článok 4** *Názvy obyčajného chleba.*

Obyčajný chlieb sa môže vyrábať pod týmito názvami:

1. Chleby „*Pan bregado*“, „*pan de miga dura*“, „*pan español*“ alebo „*pan candeal*“ sa získavajú prostredníctvom procesu, ktorý si vyžaduje použitie rafinačných valcov. Tento druh chleba má bielu striedku s malými, rovnomernými dutinkami.

Tradičné druhy vyrábané z tohto druhu cesta môžu mať rôzne názvy, ako sú „*telera*“, „*lechuguino*“ a „*fabiola*“.

2. „*Pan de flama*“ (bageta) alebo „*pan de miga blanda*“ (chlieb s jemnou striedkou) sú chleby získané pomocou väčšieho podielu vody ako chlieb *pan bregado*, ktoré si zvyčajne nevyžadujú rafináciu pomocou valcov. Dutinky pri tomto druhu chleba sú nepravidelnejšie, pokiaľ ide o tvar a veľkosť ako pri chlebe *pan bregado*.

Tradičné druhy vyrábané z tohto druhu cesta môžu mať rôzne názvy, ako je bageta, ciabatta a farmársky bochník.

**Článok 5** *Vymedzenie pojmu špeciálny chlieb.*

Špeciálny chlieb je ten, na ktorý sa nevzťahuje vymedzenie pojmu obyčajný chlieb a ktorý spĺňa niektoré z týchto podmienok:

1. Pokiaľ ide o zloženie:

a) Pridanie špeciálnej pekárskej prísady alebo pomocnej látky, ktoré sú povolené pre špeciálne chleby, do cesta alebo múky.

b) Pridanie upravenej múky podľa vymedzenia súčasných právnych predpisov.

c) Pridanie niektorej zo zložiek uvedených v článku 11 ods. 2 písm. a).

2. Pokiaľ ide o výrobu:

Jeho výroba zahŕňa špeciálne technologické procesy, ktoré sa odlišujú od procesov zvyčajne používaných na výrobu obyčajného chleba, ako je strúhanie, pečenie vo forme, v špeciálnych tvaroch alebo s čiastočným sparením múky atď.

**Článok 6** *Názvy špeciálnych chlebov.*

K názvom špeciálnych chlebov môžu, okrem iného, patriť:

1. „Celozrnný chlieb“ je chlieb vyrobený z celozrnnej alebo hrubozrnnej múky v súlade s platnými právnymi predpismi.
2. Chleby vyrobené výlučne z celozrnnej múky sa nazývajú „*pan 100% integral*“ (100 % celozrnný chlieb) alebo „*pan integral*“ (celozrnný chlieb). Názov sa dopĺňa pomenovaním obilia alebo jedlých semien, z ktorých sa získala použitá múka.
3. Chlieb, ktorý nie je vyrobený výlučne z celozrnnej múky, musí zahŕňať spojenie „*elaborado con harina integral X %*“ (vyrobený z X % celozrnnej múky), kde „X“ znamená percentuálny podiel použitej celozrnnej múky. Tento percentuálny podiel sa vypočítava na základe celkového množstva múky použitej pri výrobe. Názov sa dopĺňa pomenovaním obilia alebo jedlých semien, z ktorých sa získala použitá múka.
4. Hrubozrnný chlieb sa môže vyrábať s použitím celozrnnej krupice, celozrnných krúp alebo celých zŕn, ktoré sa vypočítajú na percentuálny podiel uvedený vyššie v písmenách a) a b).
5. Kvások použitý pri výrobe „pan 100% integral“ (100 % celozrnný chlieb) sa získava z celozrnnej múky. Kvások použitý na výrobu všetkých ostatných celozrnných chlebov sa môže získať z necelozrnnej múky, v takom prípade sa nezvažuje pri určení percentuálneho podielu použitej celozrnnej múky.
6. Pojem „*integral*“ (celozrnný) sa môže používať namiesto „*de grano entero*“ (hrubozrnný).
7. „*Pan de Viena*“ (viedenský chlieb), „*pan de nieve*“ alebo „*pan bombón*“ sú chleby vyrobené z cesta z jemnej pšeničnej múky, ktoré môžu okrem základných zložiek obsahovať jednu alebo viacero z týchto prísad: cukry, mlieko, tuky a/alebo oleje.
8. „*Pan tostado*“ je chlieb, ktorý sa po upečení nakrája na krajce, opečie sa a zabalí.
9. „*Biscote*“ je chlieb, ktorý sa po upečení vo forme nakrája na krajce, opečie sa a zabalí.
10. „*Colines*“, „*regañás*“ alebo „*picos*“ sú úzke kúsky chleba, ktorý je usušený, krehký a chrumkavý. Vyrábajú sa z chlebového cesta, ktoré obsahuje tuky alebo oleje a ktoré sa zvyčajne nakrája po valcovaní, následnom vykvasení a upečení.

Môžu mať rôzne tvary a podľa druhu môžu mať rôzne tradičné názvy.

1. Chlieb vyrobený z inej ako pšeničnej múky.
2. „Chlieb vyrobený z inej ako pšeničnej múky“ je chlieb, ktorý je celý vyrobený z iného obilia ako pšenica.

Má pomenovanie „*pan 100% de*“ (100 % X chlieb), kde sa „X“ nahrádza názvom obilniny.

1. „Chlieb vyrobený z pšeničnej múky a iných múk“ je chlieb vyrobený z pšeničnej múky s múkou z ďalšej obilniny alebo jedlých semien z iných druhov rastlín, ktoré nepatria do čeľade tráv alebo strukovín a nie sú olejnatými semenami ako amarant, quinoa alebo pohánka.

Tento druh chleba sa nazýva „*pan de*„ (X chlieb), kde sa „X“ nahrádza názvom iných ako pšeničných obilnín alebo semien, ktoré sa použili v týchto percentuálnych podieloch celej zmesi múky:

1. Viac ako 50 % pre špaldovú pšenicu, raž, tritikale, tritordeum alebo

2. 20 % alebo viac v prípade ovsa, jačmeňa, kukurice, ryže, ciroku, pohánky alebo iných múk.

1. „Viaczrnný chlieb“ sa vyrába z troch alebo viacerých odlišných múk, z ktorých aspoň dve pochádzajú z obilnín. Pri zohľadnení uvedeného v nasledujúcom odseku musí byť minimálny podiel každej z múk aspoň 10 % a celková zmes múky musí obsahovať aspoň 30 % múk pochádzajúcich z obilnín.

Môžu sa použiť aj zrná vo forme krupice, krúp alebo celých zŕn a započítajú sa do rovnakých percentuálnych podielov uvedených vyššie.

Toto sa nazýva „*pan multicereal*“ (viaczrnný chlieb) alebo vo svojom názve obsahuje pojem „*multicereal*“ (viaczrnný).

1. „*Pan de molde*“ (formový chlieb) je chlieb pečený na plechu alebo vo forme.
2. „*Pan rallado*“ (strúhanka) je výsledný produkt priemyselného strúhania chleba. Nesmie sa vyrábať použitím zvyškového chleba získaného zo stravovacích zariadení.
3. „Iné špeciálne chlebové výrobky“ – zaraďuje sa k nim chlieb vyrobený so špeciálnymi pridanými zložkami, s konkrétnym tvarom alebo podľa špeciálneho výrobného procesu a patrí sem: „*pan bizcochado*“ (sušienkový chlieb), „*pan dulce*“ (sladký chlieb), „*pan de frutas*“ (ovocný chlieb), „*palillos*“ a „*bastones*“ (chlebové tyčinky), „*pan ácimo*“ (maces), „pan pita“ (pita chlieb), „tortilla z [názov obilniny]“ atď.

**Článok 7** *Vymedzenie pojmu polotovary.*

Polotovary sú výrobky získané prerušením výrobného procesu uvedeného v predchádzajúcich článkoch pred získaním konečného výrobku.

Rozdeľujú sa takto:

1. „Predpečený chlieb“, ide o cesto vymedzené v článkoch 2, 3 a 5, ktoré sa však vytiahne z pece pred dokončením pečenia a následne sa zmrazí alebo podrobí inému povolenému konzervačnému procesu.

2. „Mrazené cesto“ sa týka cesta vymedzeného v článkoch 2, 3 a 5, ktoré môže ale nemusí byť vykvasené a môže ale nemusí byť vytvarované do tvaru a ktoré sa následne zmrazí.

3. „Iné polotovarové cestá“ sú cestá vymedzené v článkoch 2, 3 a 5, ktoré môžu ale nemusia byť vykvasené a môžu ale nemusia byť vytvarované do tvaru, ktoré sa podrobili inému povolenému konzervačnému procesu ako zmrazeniu, ktorým sa zastaví proces kvasenia.

**Článok 8** *Vymedzenie pojmu kvások.*

Ide o cesto vytvorené z pšeničnej múky alebo inej obilnej múky (alebo ich zmesi) a vody s pridaním soli alebo bez nej, ktoré sa podrobilo kyslému fermentačnému procesu určenému na zaistenie vykvasenia chlebového cesta. Kvások obsahuje kyslú mikroflóru vytvorenú v podstate z mliečnych baktérií a kvasiniek. Môžu sa do neho pridávať povolené mikroorganizmy.

Môže byť aj dehydrovaný, ak po pridaní vody obsahuje živú flóru mliečnych baktérií a kvasníc, ktoré zaisťujú vykvasenie chlebového cesta.

**Článok 9** *Vymedzenie pojmu neaktívny kvások.*

Ide o kvások, v ktorom sa mikroorganizmy po podstúpení procesu sušenia, pasterizácie alebo podobného procesu nachádzajú vo fyziologicky neaktívnom stave, ktorý si však zachováva organoleptické vlastnosti, ktoré zlepšujú kvalitu konečného výrobku.

**Článok 10** *Remeselná príprava chleba.*

Chlieb sa považuje za remeselne pripravený, ak je vyrobený v súlade s právnymi predpismi uplatniteľnými na remeselné procesy a ak sú splnené všetky z týchto podmienok:

1. Bol vyrobený podľa tohto kráľovského dekrétu.
2. Vo výrobnom procese nad mechanickým vstupom prevláda ľudský faktor.
3. Cesto kvasí v dávkach okrem ciest rafinovaných vo valcoch. Kvasenie dávky cesta sa uskutočňuje bezprostredne po miesení a pred rozdelením cesta.
4. Výroba sa nikdy nevykonáva vo veľkom rozsahu. Konečné kusy sa formujú takým spôsobom, aby sa získal jedinečný konečný výrobok.
5. Výroba sa uskutočňuje pod vedením majstra pekára alebo podobnej osoby, alebo remeselníka s osvedčenými skúsenosťami.

**Článok 11** *Suroviny a ďalšie zložky.*

Všetky suroviny použité ako zložky pri výrobe chleba musia spĺňať platné ustanovenia.

1. Suroviny: múka, voda, chlebové droždie alebo kvások a soľ.

2. Ďalšie zložky:

a) Výroba špeciálnych chlebov môže zahŕňať začlenenie týchto zložiek do cesta (ide o neúplný zoznam):

– pšeničný lepok v suchej alebo vlhkej forme

– otruby, krupica alebo krúpy

– plnotučné, koncentrované, kondenzované, práškové, odtučnené alebo polotučné mlieko či srvátkový prášok

– vajcia alebo vaječné výrobky

– strukovinové múky

– sladová múka alebo múka zo sladových výťažkov, jedlé cukry a med

– jedlé tuky a oleje

– kakao, koreniny, ochucovadlá a semená

– hrozienka, ovocie alebo iná pripravená či sezónna zelenina

b) Prídavné látky za podmienok a v dávkach povolených podľa platných právnych predpisov.

**Článok 12** *Pekárske pomocné látky.*

Môžu sa použiť:

a) „Separačné činidlá“ vrátane jedlých olejov, včelieho vosku alebo všetkých ostatných činidiel povolených podľa právnych predpisov, ktoré sa používajú v minimálnom množstve nevyhnutnom na oddelenie výrobkov od formy, tácky a pekárenských strojov.

b) „Enzýmy“ vrátane amylolytických enzýmov (amyláza), proteázy, glukooxidázy a pentosanázy alebo akýchkoľvek iných enzýmov povolených podľa platných právnych predpisov, ktoré sa používajú pri minimálnom dávkovaní nevyhnutnom na získanie požadovaného účinku.

**Článok 13** *Povinné informácie o potravinách.*

Bez toho, aby sa to dotklo právnych predpisov EÚ a vnútroštátnych zákonov týkajúcich sa informácií o potravinách pre spotrebiteľov musí právne pomenovanie výrobkov stanovené v tomto predpise zodpovedať uvedenému v článkoch 4 a 6 okrem prípadov, v ktorých sa uplatňuje nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

Názvy uvedené v článku 6 sa prípadne môžu kombinovať.

Označenie a pomenovanie zložiek sa riadi právnymi predpismi EÚ a vnútroštátnymi zákonmi, ktoré sa týkajú informácií tejto povahy, ktoré uvádzajú, že konkrétny rastlinný zdroj musí byť označený v prípade rafinovaných rastlinných olejov a tukov.

**Článok 14** *Dobrovoľné informácie o potravinách.*

1. Používanie pojmu „celozrnný“ mimo pomenovania a zoznamu zložiek sa riadi týmito ustanoveniami:
2. V prípade chlebov vyrobených výlučne z celozrnnej múky sa môže používať aj pojem bez označenia percentuálneho podielu použitej celozrnnej múky.
3. V prípade chlebov, ktoré neboli vyrobené len z celozrnnej múky, môžu používať tento pojem za predpokladu, že je doplnený percentuálnym podielom použitých celozrnných múk, ktorý sa vypočítava podľa stanoveného v článku 6 ods. 1.

Pojmy uvedené v písmenách a) a b) sa musia zobrazovať v rovnakej veľkosti, farbe a type písma. Výška písma musí zodpovedať aspoň 75 % výšky názvu výrobku, pričom nesmie byť menšia ako minimálna veľkosť písma požadovaná podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1169/2011.

Pojem „celozrnný“ sa môže používať namiesto pojmu „hrubozrnný“.

1. Chlieb, ktorého výrobný proces obsahuje niektorú zo zložiek stanovených v článku 11 ods. 2 písm. a) môže zahŕňať vo svojom pomenovaní názov tejto alebo týchto zložiek, ktorým predchádza predložka „s“, za ktorým nasleduje ich percentuálny podiel.
2. Chlieb vyrobený pomocou remeselnej výrobnej metódy, ako sa uvádza v článku 10, môže obsahovať spojenie „remeselne vyrobený“.
3. Chlieb vyrobený s použitím „kvásku“, ako sa uvádza v článku 8, s podielom 15 alebo viac percent celkovej hmotnosti mieseného cesta, v prípade ktorého uplynulo viac ako 15 nepretržitých hodín od začiatku výroby kvásku po začiatok pečenia, môže obsahovať spojenie „vyrobený s použitím kvásku“.

Miesené cesto pozostáva zo zmesi múky, vody, kvásku a prípadne soli spolu s chlebovým droždím.

1. Ak výrobný proces chleba zahŕňa po miesení a pred pečením kvasenie cesta pri teplote nad 4 °C počas aspoň ôsmich hodín, môže sa použiť spojenie „dlhokvasený“. Ak kvasenie zahŕňa použitie kvásku, za podmienok stanovených v oddiele 4 sa môže zahrnúť spojenie „vyrobený s použitím dlhokvaseného kvásku“.
2. Spojenie „*pan de leña*“ alebo „*pan de horno de leña*“ (chlieb pečený na dreve) sa môže použiť len v prípade chleba pečeného výhradne v peci, v ktorej sa ako palivo používa drevo.

**Článok 15 Predaj chleba na predajných miestach.**

1. Obyčajný chlieb sa môže predávať len do 24 hodín od upečenia. Vo výnimočných prípadoch sa môže predávať po 24 hodinách za predpokladu, že zásoby tohto chleba sú na predajnom mieste náležite oddelené, na balení sa jasne uvádza, že čas od upečenia presiahol 24 hodín, v oknách alebo na policiach, kde sa chlieb vystavuje, je umiestnené náležité označenie a zaistí sa, že spotrebiteľ bude o tom verbálne informovaný.

Uchovávanie obyčajného chleba upečeného pred viac ako 24 hodinami na rovnakých policiach s chlebom upečeným do predchádzajúcich 24 hodín je zakázané.

1. Informácie o potravinách stanovené v článku 4 ods. 1 kráľovského dekrétu č. 126/2015 z 27. februára 2015, ktorým sa prijíma všeobecná norma pre informácie o potravinách pre nebalené potraviny určené na predaj konečnému spotrebiteľovi a zariadeniam spoločného stravovania, pre potraviny balené na mieste predaja na požiadanie kupujúceho a pre potraviny balené majiteľmi maloobchodných prevádzok, sa dopĺňajú týmto označením:

– Jednotková hmotnosť.

Toto označenie sa zobrazí na štítku alebo na značke, ktoré sa uvádzajú v článku 6 vyššie uvedenej všeobecnej normy.

**Prvé doplňujúce ustanovenie.** *Doložka o vzájomnom uznávaní.*

Požiadavky tohto kráľovského dekrétu sa neuplatňujú na produkty zákonne vyrábané alebo predávané v iných členských štátoch Európskej únie ani na výrobky z krajín Európskeho združenia voľného obchodu, z krajín, ktoré sú zmluvnými krajiny stranami Dohody o Európskom hospodárskom priestore, ani z krajín, ktoré majú s Európskou úniou uzavretú dohodu o colnej únii.

**Druhé doplňujúce ustanovenie.** *Kontrola verejných výdavkov*

Opatrenia uvedené v tejto norme nesmú mať za následok zvýšenie financovania alebo odmeňovania alebo iných nákladov na zamestnancov.

**Jediné prechodné ustanovenie.** *Predaj skladových zásob.*

Výrobky vyrobené a štítky a označenia nádob zakúpené pred dňom nadobudnutia účinnosti tohto kráľovského dekrétu, ktoré spĺňajú ustanovenia uplatniteľné v danom čase, sa môžu predávať až do vypredania zásob.

**Jediné zrušujúce ustanovenie.** *Zrušenie právnych predpisov.*

Zrušuje sa kráľovský dekrét 1137/1984 z 28. marca 1984, ktorým sa schvaľujú technicko-sanitárne predpisy na výrobu, distribúciu a predaj chleba a špeciálnych chlebových výrobkov a odseky 3.20.36 až 3.20.45 oddielu 4ª kapitoly XX dekrétu 2484/1967 z 21. septembra 1967, ktorým sa schvaľuje znenie španielskeho potravinového kódexu.

**Prvé záverečné ustanovenie.** *Udelenie právomoci.*

Tento kráľovský dekrét sa stanovuje podľa pododsekov 13 a 16 článku 149 ods. 1 španielskej ústavy, ktorá dáva štátu výhradnú právomoc nad zásadami a koordináciou všeobecného hospodárskeho plánovania, ako aj nad zásadami a koordináciou v oblasti zdravia.

**Druhé záverečné ustanovenie.** *Nadobudnutie účinnosti.*

Tento kráľovský dekrét nadobúda účinnosť 2. januára 2019.