|  |  |
| --- | --- |
| Глава  №  (Попълва се в „Държавен вестник“) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Кралски указ /2019 , за одобрение на стандарт за качеството на хляба |

Хлябът и специализираните хлебни изделия са регламентирани от хармонизираното хоризонтално законодателство на Европейския съюз относно храните и от Кралски указ 1137/1984 от 28 март 1984 г. за одобрение на Технически наредби в областта на здравеопазването за производството, разпространението и продажбата на хляб и специализирани хлебни изделия. С този стандарт се въвежда наредбата, включена в испанския Кодекс за храните, одобрен с Указ 2484/1967 от 21 септември 1967 г. относно посочените по-горе изделия, съгласно глава XX „Брашно и неговите производни“, раздел 4, „Хлебни изделия“.

Имайки предвид редицата изменения, направени към техническите наредби в областта на здравеопазването по отношение на хляба и специализираните хлебни изделия, и напредъка на технологиите, който се вижда в рамките на сектора за производство и търговия на тези продукти след публикуването им, както и промените в тенденциите сред потребителите, се препоръчва да бъде направен задълбочен преглед на горепосочените наредби. Това означава включително определения на новите продукти, например хлябове с квас. Освен приготвянето съгласно потребителските практики, нещо, което понастоящем е важно за потребителите, тези продукти не само не са определени, но и не са включени във въпросните наредби.

В същото време дълбоките промени в навиците за консумация на хляб през последните десетилетия също наложиха разширяване на понятието за стандартен хляб, тъй като хлябът, считан за обичаен ежедневен хляб, вече не се ограничава до този от пшеничено брашно, а вече включва хлябове, произведени от брашна от други зърнени култури, включително пълнозърнести храни. В това отношение в определението за стандартен хляб е включен по-пълноценен хляб с по-голяма хранителна стойност. Освен това, в съответствие с мандата, определен в член 36 от Закон 17/2011 от 5 юли 2011 г. относно продоволствената сигурност и изхранването, за насърчаване на здравословното хранене от всички публични администрации, в стандарта е включена максимална граница за съдържанието на сол в стандартния хляб, като се постига напредък по пътя на намаляване, който секторът изпълнява в рамките на стратегията NAOS (Хранене, физическа активност и предотвратяване на затлъстяването) на Испанската агенция за безопасност на храните и храненето.

Счита се също така за необходимо да се изготвят разпоредби за регламентиране на ръчно приготвен хляб, определен като процес, който включва основно човешка дейност, отколкото механична мощност, както и производство само на малки партиди.

Предвид важността на продажбите на хляб, предварително опакован или непредварително опакован по заявка на потребителя, регламентирано с Кралски указ 126/2015 от 27 февруари 2015 г. за одобрение на основен стандарт относно информацията за храните за непредварително опаковани храни, предназначени за продажба на крайния потребител и на заведенията за обществено хранене, за храна, която се опакова в пункта за продажба по искане на купувача и за храна, опакована от собственици на предприятия за търговия на дребно, са включени няколко аспекта за регламентиране на продажбата на хляб в пунктовете за продажба. Освен това наименованията, включени в настоящия стандарт, са наименованията, използвани за хляба, предлаган на пазара в такива предприятия, съгласно член 4 от горепосочения кралски указ.

Четвъртата заключителна разпоредба от Закон 28/2015 от 30 юли 2015 г. относно защитата на качеството на храните дава пълномощия на правителството да подобри стандартите за качество за хранителните продукти, с цел inter alia да се адаптира към регламента на Европейския съюз и за опростяване, модернизиране и разширяване на действащите стандарти, както и за подобряване на конкурентоспособността в сектора, включително напредъка, породен от технологичните иновации.

Поради причините, посочени по-горе, е препоръчително да се изготви стандарт за отмяна на Кралски указ 1137/1984 от 20 март и съдържанието на някои раздели на испанския Кодекс за храните относно хлебните изделия.

Това би помогнало за адаптиране на законодателството относно хляба и специализираните хлебни изделия към настоящото търсене на пазара и би отстранило ограниченията, които могат да поставят испанските оператори в по-слаба позиция в сравнение с производителите от други държави членки; освен това по технически причини ще бъде от полза да се премахнат границите на влажност, тъй като това ще позволи производството на по-голямо разнообразие от хляб. Този подход гарантира лоялната конкуренция сред операторите, което на свой ред подпомага подобряването на конкурентоспособността в рамките на сектора, като по този начин се усъвършенстват иновациите и разработването на нови продукти, а също така се гарантира, че на потребителите се предоставя подходяща информация за улесняване на техния избор на покупка.

Настоящият кралски указ е преминал процедурата съгласно Директива (EС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 г. установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество и Кралски указ № 1337/1999 от 31 юли 1999 г. за регулиране на предоставянето на информация в областта на техническите правила и регламенти, и разпоредби, свързани с услугите на информационното общество. Той също така е преминал през процедурата по нотифициране, предвидена в член 45 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията.

Съдържанието на настоящия кралски указ отговаря на принципите на добро регулиране, определени в член 129 от Закон 39/2015 от 1 октомври 2015 г. за общите административни процедури в публичната администрация. Така по силата на принципите на необходимост и ефективност това правило е обосновано от необходимостта да се установи подходяща организация на сектора на хляба с отмяната на Кралски указ 1137/1984 от 28 март и приемането на нов стандарт за качество, който е най-подходящият начин за постигането му. По същия начин принципите на ефективност и пропорционалност са взети предвид чрез регламент и ограничаване на административната тежест само до абсолютно необходимите за постигане на предвидените цели. В съответствие с принципа на прозрачност, както и с публичното изслушване, по време на обработването на тази разпоредба бяха проведени консултации с автономните области, както и с организациите, представляващи съответните сектори, и с потребителите. В заключение, кралският указ се придържа към принципа на правната сигурност, като се поддържа съгласуваност с останалата част от приложимата правна система и се предоставя на операторите необходимите преходни периоди да се адаптират към стандарта.

По силата на което, по предложение на министъра на земеделието, рибарството и храните и министъра на здравеопазването, потребителите и социалните грижи, в съответствие с Държавния съвет и след обсъждане от Министерския съвет на заседанието му през 2019 г,

ВЗЕХ СЛЕДНОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1. *Цел*.

Целта на настоящия стандарт е да се определят основните стандарти за качество за производството и продажбата при разпространение на хляб в Испания.

Член 2. *Определение за хляб.*

Хлябът, без някакво допълнително описание, представлява продукт, който се получава от изпичането на тесто, получено от смес от брашно и вода, със или без добавяне на сол, втасало с помощта на хлебна мая или закваска.

Освен това съставките, изброени в настоящия стандарт, могат да се добавят в тестото за хляб.

Член 3. *Определение за стандартен хляб.*

Хлябът, определен в първия параграф на член 2, обичайно се консумира в рамките на 24 часа след изпичането и е приготвен от брашно или пълнозърнесто брашно от зърнени култури. Може да включва в състава си трици от зърнени култури.

Член 4. *Наименования за стандартен хляб.*

Наименованията, дадени за специалните хлябове, могат да включват, но не са ограничени само до, следното:

1. „Pan bregado“, „pan de miga dura“, „pan español“ или „pan candeal“ са получени чрез процес, който изисква използването на изчистени цилиндрични форми. Този вид хляб има бяла среда с малки еднакви шупли.

Традиционните видове, произведени от този тип тесто, могат да получат различни наименования, като „telera“, „lechuguino“ и „fabiola“.

2. „Pan de flama“ (франзела) или „pan de miga blanda“ (хляб с мека среда) са хлябове, получени при използването на по-голяма пропорция вода, отколкото pan bregado, и обикновено не изисква поставяне в изчистена цилиндрична форма. Шуплите при този вид хляб са по-неправилни по отношение на формата и размера, отколкото в pan bregado.

Традиционните видове, произведени от този тип тесто, могат да получат различни наименования, като франзела, чабата и селски хляб, и др.

3. „Пълнозърнест хляб“ означава хляб, произведен от пълнозърнесто брашно или брашно с пшеничен зародиш, в съответствие с действащото законодателство.

а) Хлябове, произведени изключително от пълнозърнесто брашно, се наричат „pan 100% integral“ (100 % пълнозърнест хляб) или „pan integral“ (пълнозърнест хляб). Наименованието се допълва с наименованието на зърнените култури, от които произхожда използваното брашно.

б) Хляб, който не се произвежда изключително от пълнозърнесто брашно, следва да включва формулировката „elaborado con harina integral X %“ (приготвен с X % пълнозърнесто брашно), където „X“ се отнася за процента използвано пълнозърнесто брашно. Този процент следва да се изчисли въз основа на цялото количество брашно, използвано при производството. Наименованието се допълва с наименованието на зърнените култури, от които произхожда използваното брашно.

в) Пълнозърнестият хляб може да се произвежда с пълнозърнест пшеничен грис, натрошено жито или цели върна, които трябва да се изчислят в процентите, посочени в подпараграфи а) и б) по-горе.

г) Закваската, която се използва при производството на „pan 100% integral“ (100 % пълнозърнест хляб), се получава от пълнозърнесто брашно. Закваската, която се използва за производството на всички останали видове пълнозърнест хляб, може да се получава от непълнозърнесто брашно, като в такъв случай това няма да се взема под внимание при определянето на процента на използваното пълнозърнесто брашно.

д) Понятието „integral“ (с пшеничен зародиш) може да се използва вместо „de grano entero“ (пълнозърнест).

е) Забранява се използването на наименованието „pan integral“ върху етикета на хляба, различен от описания в буква а).

4. Хляб, произведен от зърнено брашно: произвежда се от зърнено брашно, различно от пшеница, и, когато е уместно, от пшеничено брашно.

а) Хляб, произведен от брашно от други зърнени култури: хлябът е произведен изключително от брашно от житни растения, различни от пшеница. Те се наричат „100 % pan de“ (100 % хляб от ...) или „pan de“ (хляб от ...), последвано от наименованието на зърнените култури.

б) Хляб, приготвен от две или повече зърнени брашна: представлява хляб, приготвен от две или повече зърнени брашна, които могат да включват пшеница.

Нарича се „pan de“ (... хляб), последвани от наименованието на зърнената култура или зърнените култури, които операторът желае да подчертае на използваните при приготвянето. След наименованието на всяка зърнена култура се посочва процентът, който брашното представлява от общото брашно, добавено към хляба.

Член 5. *Определение за специален хляб.*

Специалният хляб е този, който не е включен в определението за стандартен хляб и който отговаря на някои от следните условия:

1. По отношение на състава:

а) добавя се обработено брашно, както е определено в действащото законодателство;

б) добавя се някоя от съставките, посочени в член 11, параграф 3.

2. По отношение на производството:

Специален технологичен процес, различен от тези, които обичайно се използват за приготвянето на стандартен хляб, е включен в неговото производство, например печене на пещ, печене в калъп, в специални форми или частично покрити с брашно и др.

Член 6. *Наименования за специален хляб.*

Наименованията, дадени за специалните хлябове, могат да включват, но не са ограничени само до, следното:

1. Хляб, приготвен от зърнено брашно и други брашна: това е хлябът, посочен в член 4.4, към който са добавени ядливи семена от различни растителни видове, които не принадлежат към семейството на тревите или бобовите растения и не са маслодайни култури, като например амарант, киноа, елда или обикновена елда и др.

Нарича се „pan de“ (... хляб), последвани от наименованието на зърнената култура или семената, които операторът желае да подчертае на използваните при приготвянето. След наименованието на всяка зърнена култура или семе се посочва процентът, който брашното представлява от общото брашно, добавено към хляба.

2. „Многозърнест хляб“ се произвежда с три или повече различни видове брашно, поне две от които произхождат от зърнени култури. Всяко от трите преобладаващи брашна е най-малко 10 %, а брашното от зърнени култури не може да представлява по-малко от 30 % от общата смес от брашно.

При производството му могат да се използват също така грис, едрозърнести храни или цели зърна, като те се изчисляват, като се използват горепосочените проценти.

Този хляб трябва да се нарича „pan multicereal“ (многозърнест хляб), или трябва да включва понятието „multicereal“ (многозърнест) в своето наименование.

3. „Pan de Viena“ (виенски хляб), „pan de nieve“ или „pan bombón“ са хлябове, произведени от меко тесто от пшенично брашно, което освен основните съставки може да включва едно или няколко от следните: захари, мляко, мазнини и/или олио.

4. „Pan tostado“ е хляб, който след изпичането се нарязва на филийки, пече се на тостер и се опакова.

5. „Biscote“ означава хляб, който след изпичането в покрити калъпи, се нарязва на филийки, пече се на тостер и се опакова.

6. „Colines“, „regañás“ или „picos“ са тесни парчета хляб, който е сух, трошлив и хрупкав. Те се правят от хлебно тесто, което съдържа мазнини или олио, обикновено се нарязва след разточване, след това втасва и се пече.

Те могат да бъдат различни по форми и вид, и се наричат с различни традиционни наименования.

7. „Pan de molde“ (хляб в тава) означава хляб, печен в тава или калъп.

8. „Pan rallado“ (галета) е продукт, получен от промишлено настъргване на хляб. Той не може да бъде направен с остатъчен хляб, получен от заведения за хранене.

9. „Другите специализирани хлебни изделия“ се отнасят за хляб, приготвен със специално добавени съставки, със специфична форма или след специален производствен процес и включват: „pan bizcochado“ (хляб от бисквитено тесто), „pan dulce“ (сладък хляб), „pan de frutas“ (хляб с плодове), „palillos“ и „bastones“ (гризини), „pan ácimo“ (кръгла питка без мая), „pan pita“ пита хляб, „[названието на зърнената култура] тортила“ и др.

Член 7. *Определение на полуготови изделия.*

Полуготовите изделия са тези, които са получени чрез прекъсване на производствения процес, посочен в предходните членове, преди да се получи крайният продукт.

Те се класифицират, както следва:

1. „Предварително изпечен хляб“, което е тестото, определено в членове 2, 3 и 5, но което се изважда от пещта, преди да е завършило печенето и след това е замразено или е подложено на друг разрешен процес на съхранение.

2. „Замразено тесто“ се отнася за тесто, определено в членове 2, 3 и 5, което може или не може да остане да втасва и може или не може да бъде оформено във форма, и впоследствие замразено.

3. „Други видове полуготово тесто“ са видовете тесто, определени в членове 2, 3 и 5, които могат или не могат да бъдат оставени да втасват и могат да бъдат или да не бъдат оформени във форма, които са преминали през разрешен процес на съхранение, различен от замразяване, което спира процеса на втасване.

Член 8. *Определение за заквасена култура.*

Това е активно тесто, приготвено от пшеничено брашно или друго брашно, или смес от такива брашна и вода, със или без добавяне на сол, което преминава процес на втасване на подквасата, предназначена да гарантира втасването на тестото за хляб. Закваската съдържа подквасваща микрофлора, съдържаща изключително млечни бактерии и дива мая.

Тя може също да бъде дехидратирана, ако след добавянето на вода съдържа жива флора от млечни бактерии и подкваса, което осигурява втасването на тестото за хляб.

Член 9. *Определение за неактивна закваска.*

Това е закваска, в която микроорганизмите се намират във физиологично неактивно състояние, подложени на сушене, пастьоризиране или еквивалентен процес, но които запазват органолептичните свойства, които подобряват качеството на крайните продукти.

Член 10. *Приготвяне на ръчен хляб.*

Хлябът следва да се счита за ръчно приготвен, когато се произвежда в съответствие с приложимото законодателство за ръчен процес и отговаря на всичките следни условия:

а) произведен е в съответствие с настоящия кралски указ;

б) производственият процес включва повече човешка дейност, отколкото механична мощност;

в) тестото втасва на партиди, с изключение на тестото, оформено в цилиндрични форми. Втасването на партиди на тестото се извършва незабавно след месене и преди да се отдели;

г) производството никога не се извършва в големи мащаби. Готовите стоки се оформят по такъв начин, че да се получи уникален краен продукт;

д) производството се извършва под указанията на майстор-пекар или подобно лице, или занаятчия с доказани знания или опит.

Член 11. *Суровини и други съставки.*

Всички суровини, които се използват като съставки при производството на хляб, следва да отговарят на приложимите разпоредби.

1. Основни суровини: брашно, вода, хлебна мая или закваска и сол.

2. Други съставки в стандартния хляб:

а) Трици.

б) семолина, грис и пълнозърнести храни, само в пълнозърнестия хляб.

в) Максималното съдържание на сол, разрешено в стандартния хляб, като краен продукт, трябва да бъде 1,31 грама на 100 грама хляб (13,1 g сол на килограм хляб или съответните 0,52 g натрий на 100 g хляб), ако се анализира чрез определяне на хлориди или 1,66 грама сол на 100 грама хляб (16,6 g сол на килограм хляб или съответните 0,66 g натрий на 100 g хляб), ако се анализира чрез определяне на общото количество натрий.

3. Съставки в специалните хлябове: както и съставките в стандартния хляб, към тестото може да се добави следният неизчерпателен списък със съставки:

а) сух или пресен пшеничен глутен;

б) пълномаслено, концентрирано, кондензирано, на прах, обезмаслено или полуобезмаслено мляко или суроватка на прах;

в) яйца и яйчени продукти;

г) брашна от зърнени култури или семена от растения, различни от зърнени култури.

д) брашна от малц или малцов екстракт, хранителни захари и мед.

е) Ядливи мазнини и масла.

ж) Какао, билки, подправки и семена.

з) Стафиди, плодове или други приготвени или подправени зеленчуци.

4. Добавки при условията и дозировките, разрешени съгласно действащото законодателство.

Член 12. *Спомагателни вещества за печене.*

Може да се използва следното:

„освобождаващи вещества“, включително годни за консумация масла, пчелен восък или други вещества, разрешени съгласно действащото законодателство, които се използват в минимално количество, необходими за освобождаването на изделията от калъпи, тави и уреди за печене;

„ензими“, включително амилолитични ензими (амилаза), протеаза, глюкооксидаза и пентозаназа или всички други ензими, разрешени съгласно действащото законодателство, които се използват в минимална дозировка, необходима за получаването на желания ефект.

Член 13. *Задължителна информация за храните.*

Без да се засягат разпоредбите на Европейския съюз и националните законодателства относно информацията за храните за потребителите, юридическото наименование на продуктите, посочени в настоящата наредба, следва да бъде, както е посочено в членове 4 и 6, освен когато се прилага Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

Когато е приложимо могат да се съчетават наименованията, дадени в член 6.

Посочването и обозначението на съставките се уреждат от законодателството на Европейския съюз и от националните законодателства в областта на информацията от това естество, в която се посочва, че специфичният растителен източник трябва да бъде посочен в случай на рафинирани растителни масла и мазнини.

Член 14. *Доброволна информация за храните.*

1. Употребата на термина „integral“ в пълнозърнест хляб и наименованието на зърнените култури или семената, използвани при производството на хляба, посочен в членове 4.4 и 6.1, извън наименованието и списъка на съставките, се урежда по следния начин:

а) Пълнозърнестите хлябове, произведени изключително от пълнозърнесто брашно, и хлябовете, посочени в член 4.4, произведени от една зърнена култура, могат да използват съответно термина „пълнозърнест“ и наименованието на зърнената култура, без да посочват процентното съдържание на използваното брашно.

б) Пълнозърнестите хлябове, произведени от брашно, което не е изключително пълнозърнесто, и хлябовете, посочени в членове 4.4 и 6.1, произведени от брашно от зърнени култури или други семена, могат да използват съответно термина „пълнозърнест“ и наименованията на използваните зърнени култури или семена, при условие че те са придружени със същия размер, дебелина, цвят и шрифт от процентното съдържание на използваните брашна.

Размерът на шрифта на термините, посочени в букви а) и б) по-горе, е с височина х, съответстваща на най-малко 75 % от височината на наименованието на продукта и не по-малка от минималния размер, изискван съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите и за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета, и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (текст от значение за ЕИП).

Понятието „с пшеничен зародиш“ може да се използва вместо „пълнозърнест“.

2. Хлябът, чийто производствен процес съдържа някоя от съставките, посочени в член 11, параграф 3, може да включва в наименованието си, предшествано от предлог „с“, названието на тази или тези съставки, последвано от техния процент.

3. Хлябът, произведен чрез използване на ръчен метод на производство, както е определено в член 10, може да включва формулировката „ръчно приготвен“.

4. При хлябовете, чието производство включва мая и втасване на тестото след омесване и преди изпичане при температура над 4 °C в продължение на най-малко осем часа, може да се включи формулировката „продължително втасване“.

5. Хлябът, произведен чрез включване на закваска, както е определено в член 8, в съотношение 5 % или повече от общото тегло на брашното в крайното тесто и без добавяне на добавки, може да посочва думите „произведено със закваска“, при условие че са изпълнени следните условия:

а) Закваската, приготвена за осигуряване на ферментацията на тестото за хляб, преди да бъде включена в него, трябва да има рН по-малко от 4,2 и обща титруема киселинност, по-голяма от 6, изразена като милилитри 0,1 М NaOH, необходими за постигане на рН 8,5, 10 грама закваска.

б) Тестото за хляб преди изпичането му и хлябът след изпичането му трябва да имат рН по-малко от 4,8.

Посочените показатели за рН са резултат единствено от биологичното подкиселяващо действие на микрофлората, присъстваща в закваската.

Пекарската мая може да се включи в последната фаза на месене в максимална доза от 0,2 % от теглото на общото брашно, използвано в крайното тесто.

6. Формулировката „pan de leña“ или „pan de horno de leña“ (хляб на дърва) може да се използва само за хляб, изпечен изцяло в пещ, която изгаря като гориво дърва.

Член 15. *Продажба на хляб в пунктове за продажба.*

1. Стандартният хляб може да се продава само в рамките на 24 часа от изпичането. В изключителни случаи хлябът може да бъде продаден след такъв период, при условие че запасите от този вид хляб са правилно отделени в пункта за продажба, като опаковката ясно посочва, че времето от печенето надвишава 24 часа, като се поставят обозначения на прозорчетата или на рафтовете, където е представен хлябът, и се гарантира, че потребителят е словесно информиран.

Забранява се съхраняването на стандартен хляб, който е изпечен преди повече от 24 часа, на същите рафтове като хляб, който е изпечен в рамките на предходните 24 часа.

2. Информацията за храните, предвидена в член 4, параграф 1 от Кралски указ 126/2015 от 27 февруари 2015 г. за приемане на общ стандарт за информация за храните като непакетирани храни, предназначени за продажба на крайния потребител и за заведения за обществено хранене, за храни, опаковани на мястото на продажба по искане на купувача, и за храни, опаковани от собственици на предприятия за търговия на дребно, се допълва с посочване на единица тегло.

Това обозначение трябва да фигурира върху етикета или върху обозначението, посочено в член 6 от горепосочения общ стандарт.

Първа допълнителна разпоредба. *Клауза за единния пазар.*

За стоките, които законно се предлагат на пазара в друга държава — членка на Европейския съюз или в Турция, или които произхождат и законно се предлагат на пазара в държава от ЕАСТ, която е договаряща се страна по Споразумението за ЕИП, се приема, че са в съответствие с настоящата мярка. Настоящият кралски указ се прилага съгласно Регламент (ЕО) № 764/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 9 юли 2008 г. относно установяване на процедурите, свързани с прилагането на някои национални технически правила за продукти, законно предлагани на пазара в други държави членки, и за отмяна на Решение № 3052/95/ЕО.

Втора допълнителна разпоредба. *Няма увеличение на публичните разходи.*

Мерките, които се съдържат в настоящия стандарт, не трябва да водят до увеличаване на финансирането или компенсации, или други разходи за персонала.

Единствена преходна разпоредба. *Единствена преходна разпоредба. Продажба на стоки от наличния запас.*

Продуктите, които попадат в рамките на този стандарт за качество преди влизането в сила на настоящия кралски указ и които не изпълняват неговите разпоредби, могат да се продават до изчерпване на техните запаси, включително етикетите и етикетираните опаковки, при условие че те изпълняват разпоредбите, приложими преди влизането му в сила.

Втора преходна разпоредба. *Максимално съдържание на сол.*

Максималното съдържание на сол, определено в член 11, параграф 2, е задължително от 1 април 2022 г.

Единствена отменяща разпоредба. *Отмяна на нормативни актове.*

Кралски указ 1137/1984 от 28 март 1984 г. за одобряване на Технически наредби в областта на здравеопазването за производството, разпространението и продажбата на хляб и специализирани хлебни изделия и членове 3.20.36—3.20.45 от раздел 4, глава XX от Указ 2484/1967 от 21 септември 1967 г. за одобряване на текста на испанския Кодекс за храните.

Първа заключителна разпоредба. *Възлагане на правомощия.*

Настоящият кралски указ е изготвен съгласно член 149, параграф 1, алинеи 13 и 16 от Конституцията на Испания, които дават на държавата изключителни правомощия относно принципите и координирането на общото икономическо планиране и съответно принципите и координирането по отношение на здравето.

Втора заключителна разпоредба. *Орган по изпълнение*

Министрите на земеделието, рибарството и храните и здравеопазването, защитата на потребителите и социалните грижи могат, в рамките на съответните си правомощия, да приемат необходимите разпоредби за прилагането на разпоредбите на настоящия кралски указ и, когато е необходимо, за актуализиране на стандарта за качество, за да се приведе съдържанието му в съответствие със стандартите на Европейския съюз.

Трета заключителна разпоредба. *Влизане в сила.*

Настоящият кралски указ влиза в сила на 1 юли 2019 г.

ДА СЕ ПРЕДСТАВИ НА СЪВЕТА НА МИНИСТРИТЕ

Мадрид, на 2019 г.

МИНИСТЪР НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО РИБАРСТВО И ХРАНИТЕ

МИНИСТЪР НА ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО, ПОТРЕБИТЕЛСКИТЕ ВЪПРОСИ И СОЦИАЛНОТО ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces