|  |  |
| --- | --- |
| Chapitre  Rubrique  (À compléter dans le «Journal officiel de l’État») |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Décret royal /2019 du ,approuvant la norme de qualité pour le pain. |

Le pain et les pains spéciaux sont réglementés par la législation horizontale harmonisée de l'Union européenne relative à l'alimentation et par le décret royal nº 1137/1984 du 28 mars 1984 portant approbation de la réglementation technico-sanitaire relative à la fabrication, à la circulation et au commerce du pain et des pains spéciaux. Ladite réglementation mettait en œuvre la réglementation figurant dans le Code de l'alimentation espagnol approuvé par le décret nº 2484/1967 du 21 septembre 1967 et relative aux produits mentionnés, au chapitre XX «Farines et dérivés», section 4, «Produits de boulangerie».

Les nombreuses modifications de la réglementation technico-sanitaire du pain et des pains spéciaux et l’évolution technologique que connaît le secteur de la fabrication et de la commercialisation de ces produits depuis la publication du décret ainsi que les changements dans les tendances des habitudes de consommation amènent à effectuer une révision profonde de celle-ci. Cela implique les définitions pour de nouveaux produits comme les pains au levain. Bien que fabriqués conformément aux pratiques habituelles, ces produits n’avaient pas été définis ni inclus dans la réglementation précédente, et dont les caractéristiques sont actuellement valorisées par le consommateur.

Dans le même temps, les changements profonds dans les habitudes de consommation en matière de pain de ces dernières décennies ont également rendu nécessaire d’étendre la notion de pain standard, puisque ce pain, considéré comme le pain quotidien habituel, n’est plus limité à celui fabriqué à partir de farine de blé, mais comprend plutôt le pain fabriqué à partir de farines issues d’autres céréales, notamment les farines complètes. À cet égard, le pain plus complet sur le plan nutritionnel est inclus dans la définition du pain standard. En outre, conformément au mandat énoncé à l’article 36 de la loi no 17/2011 du 5 juillet 2011 sur la sécurité alimentaire et la nutrition, visant à promouvoir une alimentation saine de toutes les administrations publiques, une limite maximale de la teneur en sel du pain standard est incorporée dans la norme, ce qui progresse vers la voie de réduction que le secteur a menée dans le cadre de la stratégie NAOS (Nutrition, activité physique et prévention de l’obésité) de l’Agence espagnole pour la Sécurité alimentaire et l’Alimentation.

Par ailleurs, nous avons estimé qu'il était nécessaire de réglementer l'élaboration artisanale du pain en la définissant comme un processus où le facteur humain prime sur le facteur mécanique et dans lequel la production ne se fait pas en grandes séries.

Étant donné l'importance des ventes de pains non emballés ou emballés sur demande du consommateur, auxquelles est applicable le décret royal nº 126/2015 du 27 février 2015 portant approbation de la réglementation générale relative aux informations sur les denrées alimentaires présentées sans emballage à la vente au consommateur final et aux collectivités, sur les denrées emballées sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur et sur les denrées emballées par les détaillants, nous avons inclus certains points qui régissent la commercialisation du pain dans les points de vente. En outre, les dénominations figurant dans la présente norme sont également celles utilisées pour le pain commercialisé dans ces établissements, conformément à l’article 4 de l’arrêté royal susmentionné.

La quatrième disposition finale de la loi nº 28/2015 du 30 juillet 2015 pour la défense de la qualité alimentaire autorise le gouvernement à approuver des normes de qualité des denrées alimentaires, avec l'objectif, entre autres, d'adapter à la réglementation de l'Union européenne, de simplifier, de moderniser et valoriser les réglementations existantes, ainsi que d'améliorer la compétitivité du secteur, en incluant les avancées réalisées grâce à l'innovation technologique.

Pour ces raisons, l'élaboration d'une réglementation qui abroge le décret royal n°1137/1984 du 28 mars et le contenu de certains paragraphes relatifs aux produits de boulangerie du Code de l'alimentation espagnol est souhaitable.

Cela permettrait d’adapter la réglementation relative au pain et aux pains spéciaux aux demandes actuelles du marché en supprimant les restrictions qui peuvent mettre les agents espagnols en position désavantageuse face aux producteurs des autres États membres de l’Union européenne; En outre, pour des raisons techniques, il convient de faire disparaître les limites maximales d'humidité et de rendre possible l'élaboration d'une plus grande variété de pains. Ainsi sont garanties les conditions d'une concurrence équitable entre les agents, lesquelles contribuent à améliorer la compétitivité du secteur en favorisant l'innovation et le développement de nouveaux produits et en permettant, en outre, de donner aux consommateurs des informations pertinentes qui les aident à faire un choix au moment d'acheter.

Le présent décret royal a été soumis à la procédure prévue par la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, ainsi qu'aux dispositions du décret royal nº 1337/1999 du 31 juillet 1999 portant réglementation de la remise d'informations en matière de normes et de réglementations techniques ainsi que de règles relatives aux services de la société de l'information. Elle a également fait l’objet de la procédure de notification prévue à l’article 45 du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

Le contenu de cet arrêté royal est conforme aux principes de bonne réglementation prévus à l’article 129 de la loi 39/2015 du 1 octobre 2015 sur la procédure administrative commune des administrations publiques. Sa conformité aux principes de nécessité et d’efficacité est justifiée par la nécessité de mettre en place une organisation adéquate du secteur du pain, avec l’abrogation du décret royal 1137/1984 du 28 mars et l’adoption d’une nouvelle norme de qualité, le moyen le plus approprié pour y parvenir. De même, les principes d’efficacité et de proportionnalité ont été pris en compte par l’établissement d’un règlement et par la limitation des charges administratives à celles qui sont absolument nécessaires à la réalisation des objectifs visés. Conformément au principe de transparence, ainsi qu’à l’audition publique, la procédure de traitement de cette disposition a fait l’objet d’une consultation des Communautés autonomes, de même que les entités représentant les secteurs concernés et les consommateurs. Enfin, l’arrêté royal respecte le principe de sécurité juridique, en maintenant la cohérence avec le reste du système juridique applicable et en accordant aux opérateurs les périodes transitoires nécessaires pour s’adapter à la norme.

En vertu de quoi, sur proposition de la ministre de l’Agriculture et de la Pêche, de l’Alimentation et de l’Environnement ainsi que de la ministre de la Santé, des Services sociaux et de l’égalité, en accord avec le Conseil d’État et après délibération du Conseil des ministres lors de sa réunion du… ….2019,

JE DÉCRÈTE:

Article 1. *Objet*.

Cette réglementation a pour objet d’établir les normes de qualité de base pour l’élaboration et la commercialisation du pain en Espagne.

Article 2. *Définition du pain*

Le pain, sans autre qualificatif, est le produit résultant de la cuisson d’une pâte obtenue par le mélange de farine et d’eau, avec ou sans ajout de sel, et fermentée à l’aide d’une levure de panification ou de pâte mère.

En outre, les ingrédients énumérés dans la présente norme peuvent être ajoutés dans la pâte à pain.

Article 3. *Définition du pain ordinaire*

Il s’agit du pain défini à l’article 2, premier paragraphe, de consommation habituelle dans les vingt-quatre heures suivant sa cuisson, élaboré avec de la farine ou de la farine complète de céréales. Il peut inclure dans sa composition son de céréales.

Article 4. *Dénominations du pain ordinaire*

Les noms donnés aux pains de spécialité peuvent inclure, sans s’y limiter, les pains suivants :

1. Pain travaillé, à mie dure, «espagnol» ou de blé tendre: celui obtenu au moyen d'un procédé de fabrication où l'utilisation de cylindres raffineurs est indispensable. La mie de ce type de pain est blanche, avec des alvéoles fins et uniformes.

Les variétés traditionnelles élaborées à partir de ce type de pâte peuvent adopter différentes dénominations convenant à chacune d'entre elles comme «telera», «lechuguino» et «fabiola», entre autres.

2. Pain «de flama» ou à mie tendre: celui obtenu avec une plus grande proportion d'eau que le pain travaillé et qui, normalement, ne nécessite pas de procédé de raffinage au moyen de cylindres. La mie de ce type de pain a des alvéoles plus irréguliers d'un point de vue de leur taille et de leur forme que ceux du pain travaillé.

Les variétés traditionnelles élaborées à partir de ce type de pâte peuvent adopter différentes dénominations convenant à chacune comme «baguette», «chapata» et «payés», entre autres.

3. Pain complet: pain élaboré avec de la farine complète ou de grains entiers, conformément aux dispositions de la législation en vigueur.

a) Sont appelés « pain 100 % complet » ou « pain complet » les pains fabriqués uniquement avec de la farine complète. La dénomination est complétée par le nom de la/des céréale(s) dont provient la/les farine(s) utilisée(s).

b) Les pains dans lesquels la farine utilisée dans la fabrication n'est pas exclusivement complète comprennent dans leur dénomination la mention «fabriqué avec de la farine intégrale à X %» (fabriqué avec de la farine complète à X%), «X» correspondant au pourcentage de farine complète utilisée. Ledit pourcentage est calculé à partir de la farine totale utilisée dans la fabrication. La dénomination est complétée par le nom de la/des céréale(s) dont provient la/les farine(s) utilisée(s).

c) Il est aussi possible d'utiliser dans la fabrication du pain complet des semoules complètes, des gruaux provenant de grains entiers ou des grains entiers, qui sont comptabilisés dans les pourcentages indiqués aux paragraphes a) et b) précédents.

d) La pâte mère utilisée pour l'élaboration de « pain 100 % complet » doit être issue de farine complète. La pâte mère utilisée pour la fabrication des autres pains complets peut provenir de farine non complète, auquel cas celle-ci n'est pas prise en compte pour établir le pourcentage de farine complète utilisée.

e) Le terme «intégral» (complet) peut être remplacé par «de grains entiers» (complet).

f) L’utilisation de la dénomination «pain intégral» sur l’étiquetage du pain autre que celui décrit à l’alinéa a) est interdite.

4. Pain à base de farine de céréales: est fabriqué à partir de farine de céréales autre que le blé et, le cas échéant, de farine de blé.

a) Pain fabriqué avec la farine d'une autre céréale: il s'agit du pain élaboré avec de la farine provenant exclusivement d'une céréale autre que le blé. Ils sont appelés «100 % pan de » (pain 100 %... ) ou « pan de » (pain...), suivis du nom de la céréale.

b) Pain fabriqué à partir de deux farines de céréales ou plus: le pain est fabriqué à partir de deux ou plusieurs farines de céréales, qui peuvent comprendre du blé.

La dénomination est «pan de» (pain de...) suivi du nom de la céréale ou des céréales que l’opérateur souhaite mettre en évidence de celles utilisées dans la préparation. Après le nom de chaque céréale, le pourcentage que la farine représente de la farine totale ajoutée au pain est indiqué.

Article 5. *Définition du pain spécial*

Il s'agit du pain non compris dans la définition du pain ordinaire, qui réunit les conditions suivantes:

1. De composition:

a) auquel on a incorporé une farine traitée, définie dans la législation en vigueur.

b) auquel on a incorporé tout ingrédient conformément à l’article 11, paragraphe 3.

2. D'élaboration:

Un procédé technologique spécial, différent de ceux utilisés habituellement pour l'élaboration du pain ordinaire, a été intégré à la fabrication, comme la production de chapelure, la cuisson du pain dans un moule, le choix de formes particulières ou un échaudage partiel des farines, entre autres.

Article 6. *Dénominations du pain spécial.*

Les noms donnés aux pains de spécialité peuvent inclure, sans s’y limiter, les pains suivants :

1. Pains élaboré avec de la farine de céréales et d’autres farines: le pain visé à l’article 4, paragraphe 4, auquel ont été ajoutés des graines comestibles de différentes espèces végétales qui n’appartiennent pas à la famille des graminées ni des légumineuses et qui ne sont pas des graines oléagineuses, comme notamment l’amarante, le quinoa, le blé noir ou le sarrasin.

La dénomination est «pan de» (pain de ...) suivi du nom des céréales ou des graines que l’opérateur souhaite mettre en évidence de celles utilisées dans la préparation. Après le nom de chaque céréale ou graine, le pourcentage que la farine représente de la farine totale ajoutée au pain est indiqué.

2. Pain multicéréales: il s'agit du pain élaboré avec trois farines différentes ou plus, desquelles deux au moins proviennent de céréales. Ce pain doit contenir au moins 10 % de chacune de ces trois farines majoritaires et la farine de céréales ne peut représenter moins de 30 % du mélange total de farines.

Les grains peuvent être utilisés également sous forme de semoule, de gruaux ou de grains entiers et sont comptabilisés dans les pourcentages cités.

Ce pain est dit «pain multicéréales» (pain multigrains) ou sa dénomination comprend le terme de «multicéréales» (multigrains).

3. Pain de Vienne, pain «de nieve» ou pain «bombón» : pain élaboré à partir d’une pâte tendre de farine de blé, dont les ingrédients, outre ceux de base, peuvent être un ou plusieurs éléments suivants: sucres, lait, graisses ou huiles.

4. Pain grillé: pain qui, après sa cuisson, est coupé en tranches, grillé et emballé.

5. Biscotte: pain qui, après sa cuisson en moule avec couvercle, est coupé en tranches, grillé et emballé.

6. «Colines», «regañás» ou «picos»: il s’agit de morceaux de mie sèche, cassante et croustillante de petit diamètre. Ils sont élaborés à partir d'une pâte qui contient des graisses ou des huiles. La pâte est coupée en général après le laminage, puis elle est fermentée et cuite.

Ils peuvent adopter diverses tailles et se présenter sous diverses variétés, sous des appellations différentes selon la tradition.

7. Pain de mie : pain cuit dans un moule.

8. Chapelure : produit résultant du broyage industriel du pain. Il est interdit de la fabriquer en utilisant des restes de pain provenant d'établissements de consommation.

9. Autres pains spéciaux: les pains ci-après sont des pains spéciaux en raison des ingrédients qui leur sont ajoutés, en raison de leur forme ou de leur procédé de fabrication: Pain «bizcochado», pain «dulce», pain aux fruits, gressins fins, gros gressins, pain azyme, pain pita, tortilla de [suivi du nom de la céréale(s)].

Article 7. *Définition des produits semi-finis*

Il s'agit des produits obtenus au moyen de l'interruption du processus d'élaboration du pain défini dans les articles précédents avant d'obtenir le produit fini.

Ils sont classés en:

1. Pain précuit: pâte telle que définie aux articles 2, 3 et 5 dont la cuisson a été interrompue avant son terme, et soumise ultérieurement à un procédé de congélation ou à un autre procédé de conservation autorisé.

2. Pâte congelée: pâte telle que définie aux articles 2, 3 et 5 qui, fermentée ou non, formée en pain ou non, a été ultérieurement soumise à un procédé de congélation.

3. Autres pâtes semi-finies: pâtes telles que définies aux articles 2, 3 et 5 qui, fermentées ou non, formées en pain ou non, ont été ultérieurement soumises à un procédé de conservation autorisé, différent de la congélation, de sorte à empêcher, le cas échéant, le procédé de fermentation.

Article 8. *Définition de pâte mère.*

Il s'agit de la pâte active composée de farine de blé ou d'une autre céréale, ou d'un mélange de celles-ci, avec ou sans ajout de sel, soumise à une fermentation spontanée acidifiante dont la fonction est d'assurer la fermentation de la pâte du pain. La pâte mère contient une microflore acidifiante composée essentiellement de bactéries lactiques et de levure sauvage.

Par ailleurs, elle peut être déshydratée si, après son hydratation, elle contient une flore vivante de bactéries lactiques et de levures qui assure la fermentation de la pâte du pain.

Article 9. *Définition de pâte mère inactive*

Il s'agit de la pâte mère dans laquelle les microorganismes se trouvent dans un état physiologiquement inactif, suite à un traitement de séchage, de pasteurisation ou analogue, mais qui conserve ses propriétés organoleptiques qui améliorent la qualité des produits finaux.

Article 10. *Élaboration artisanale du pain*

Le pain est considéré comme étant de fabrication artisanale s'il est conforme à la législation applicable en matière d'artisanat et s'il respecte, dans leur ensemble, les conditions suivantes:

a) il a été élaboré conformément aux dispositions du présent décret royal.

b) lors du processus de fabrication, le facteur humain prime sur le facteur mécanique.

c) une fermentation en bloc de la pâte est effectuée, sauf pour les pâtes raffinées avec des cylindres. La fermentation en bloc de la pâte est effectuée immédiatement après le pétrissage et avant la division de celle-ci;

d) la production n'est pas faite en grandes séries. La mise en forme des pains est effectuée manuellement, partiellement ou totalement, de façon à obtenir un résultat final individualisé.

e) la fabrication est faite sous la direction d'un maître boulanger ou équivalent, ou d'un artisan pouvant attester de ses connaissances ou de son expérience.

Article 11. *Matières premières et autres ingrédients*

Toutes les matières premières, les ingrédients et les additifs qui sont utilisés comme ingrédients dans l'élaboration du pain doivent respecter les dispositions applicables.

1. Matières premières de base : farine, eau, levure de panification ou pâte mère, et sel.

2. Autres ingrédients du pain standard :

a) Bran.

b) Semoule, gruaux et grains entiers, uniquement dans le pain de grains entiers.

c) La teneur maximale en sel autorisée dans le pain standard, en tant que produit fini, doit être de 1,31 grammes pour 100 grammes de pain (13,1 g de sel par kilogramme de pain ou 0,52 g de sodium pour 100 g de pain) si elle est analysée par détermination de chlorures ou de 1,66 grammes de sel pour 100 grammes de pain (16,6 g de sel par kilogramme de pain ou 0,66 g de sodium pour 100 g de pain), si elle est analysée par détermination du sodium total.

3. Ingrédients utilisés dans l'élaboration des pains spéciaux : il s’agit des ingrédients utilisés dans la fabrication du pain standard, ainsi que des ingrédients suivants pouvant être ajoutés à la pâte (liste non exhaustive) :

a) gluten de blé sec ou humide.

b) lait entier, concentré, condensé, en poudre, écrémé ou demi-écrémé, ou lactosérum en poudre.

c) œufs ou produits des œufs.

d) farines de légumineuses ou de graines provenant de plantes autres que les céréales.

e) farines de malt ou extrait de malt, sucres comestibles et miel.

f) graisses et huiles comestibles.

g) cacao, épices, condiments et graines.

h) raisins secs, fruits et autres végétaux, préparés ou confits.

4. Additifs dans les conditions et aux doses autorisées par la législation en vigueur.

Article 12. *Adjuvants de panification.*

Il est possible d’utiliser les éléments suivants :

a) agents de démoulage: huiles comestibles, cire d'abeille ou autres auxiliaires autorisés par la législation en vigueur, utilisés dans la quantité minimale nécessaire pour démouler des moules, des plaques et des ustensiles de boulangerie;

b) enzymes: enzymes amylolytiques (amylase), protéases, glucosidases et pentosanases ou d'autres enzymes autorisées par la législation en vigueur, utilisées selon la dose minimale nécessaire pour obtenir l'effet souhaité.

Article 13. *Information alimentaire obligatoire*

Sans préjudice des dispositions du droit de l'Union européenne et du droit national sur l'information alimentaire donnée aux consommateurs, la dénomination légale des produits cités dans la présente réglementation correspond aux indications des articles 4 et 6, sauf si le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires s'applique.

Les dénominations visées à l'article 6, le cas échéant, peuvent être associées les unes aux autres.

L'indication et la désignation des ingrédients sont régies par les dispositions du droit de l'Union européenne et du droit national relatives à ladite information, qui, dans le cas des huiles raffinées et des graisses raffinées d'origine végétale, prescrivent que l'origine spécifique végétale doit être précisée.

Article 14. *Information alimentaire facultative*

1. L'utilisation du terme «complet» et la dénomination des céréales ou des graines utilisées dans la fabrication des pains énoncés dans les articles 4.4 et 6.1 en dehors de la dénomination et de la liste des ingrédients est régie comme suit:

a) Les pains complets élaborés avec une farine exclusivement complète et les pains visés à l’article 4.4, élaborés avec une seule céréale, peuvent utiliser les termes «intégral» et le nom de la céréale, respectivement, sans indiquer le pourcentage de farine utilisé.

b) Les pains complets élaborés avec une farine qui n'est pas exclusivement complète et les pains visés aux articles 4.4 et 6.1, élaborés avec des farines de céréales ou d’autres graines, peuvent utiliser, respectivement, le terme «intégral» et les noms des céréales ou des graines utilisées, à condition qu’ils soient accompagnés, dans une même taille, de même épaisseur, de même couleur et de même police, du pourcentage des farines utilisées.

La taille de police des termes visés aux points (a) et (b) ci-dessus a une hauteur de x, soit au moins égale à 75 % de celle du nom du produit, et n'est pas inférieure à la taille minimale requise prévue à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (UE) nº1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission. Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

Le terme «complet» peut être remplacé par «de grains entiers».

2. Les pains, dont l’élaboration comprend un des ingrédients prévus à l’article 11, paragraphe 3, point a), peuvent inclure dans leur dénomination, précédé de la préposition « avec », le nom de l’ingrédient(s) suivi par le pourcentage de celui-ci.

3. Les pains élaborés conformément à la méthode de fabrication artisanale définie à l'article 10 peuvent inclure la mention «de fabrication artisanale».

4. Les pains dont le procédé de fabrication inclut de la levure et une fermentation de la pâte, après le pétrissage et avant la cuisson, à une température supérieure à 4 °C pendant au moins huit heures, il est possible de faire apparaître la mention « élaboré avec une fermentation longue ».

5. Les pains élaborés en incorporant de la «pâte mère» telle que définie à l'article 8, dans une proportion égale ou supérieure à 5% du poids total de la farine dans la pâte pétrie, et sans l’ajout d’additifs, peuvent faire apparaître la mention «élaborés à partir de levain», à condition que:

a) La pâte mère élaborée pour assurer la fermentation de la pâte à pain, avant d’y être incorporée, doit présenter un pH inférieur à 4,2 et une acidité titrable totale supérieure à 6, exprimée en millilitres de NaOH 0,1 M requis pour transporter un pH de 8,5, 10 grammes de pâte mère.

b) La pâte à pain, avant la cuisson, et le pain après sa cuisson doivent présenter un pH inférieur à 4,8.

Les indices de pH indiqués ne sont le résultat que de l’action acidifiante biologique de la microflore présente dans la pâte mère.

La levure de panification peut être incorporée dans la dernière phase de pétrissage à une dose maximale de 0,2 % du poids de la farine totale utilisée dans la pâte finale.

6. La mention «pain de four à bois» ou «pain cuit au four à bois» ne peut être utilisée que si les pains sont intégralement cuits dans un four qui utilise le bois comme combustible.

Article 15. *Commercialisation du pain dans le point de vente*

1. Le pain ordinaire peut être vendu dans les 24 heures suivant sa cuisson. Exceptionnellement, la vente passée ce délai est autorisée si les stocks de ce type de pain sont séparés comme il convient dans le point de vente et s'il est clairement indiqué que sa cuisson a été effectuée il y a plus de 24 heures, au moyen de pancartes disposées sur les vitrines ou sur les rayons correspondant à ce pain et si le consommateur est également informé par oral de ladite circonstance.

Il est interdit de stocker du pain ordinaire cuit il y a plus de 24 heures dans les mêmes rayons que le pain ordinaire cuit il y a moins de 24 heures.

2. L’information alimentaire prévue à l’article 4, paragraphe 1, du décret royal 126/2015 du 27 février portant approbation de la réglementation générale relative aux informations sur les denrées alimentaires présentées sans emballage à la vente au consommateur final et aux collectivités, sur les denrées emballées sur les lieux de vente à la demande de l’acheteur et sur les denrées emballées par les détaillants est complétée par l’indication suivante:

Cette indication figure sur l'étiquette ou sur la pancarte visée à l'article 6 de la réglementation générale susmentionnée.

Première disposition additionnelle. *Clause relative au marché unique.*

Les produits légalement commercialisés dans un autre État membre de l’Union européenne ou en Turquie, ou originaires d’un État membre de l’AELE qui est partie à l’accord AEE légalement mis en circulation dans ce pays, sont présumés compatibles avec cette mesure. Le présent décret royal est mis en œuvre conformément au règlement (CE) 764/2008 du Parlement européen et du Conseil du 9 juillet 2008 établissant les procédures relatives à l'application de certaines règles techniques nationales à des produits commercialisés légalement dans un autre État membre et abrogeant la décision 3052/95/CE.

Deuxième disposition additionnelle. *Pas d’augmentation des dépenses publiques.*

Les mesures comprises dans la présente réglementation ne peuvent pas impliquer d'augmentation de dotations ni de rémunérations ni d'autres frais de personnel.

Disposition transitoire unique. *Disposition transitoire unique. Commercialisation des produits stockés*

La commercialisation des produits fabriqués, des étiquettes et des emballages étiquetés achetés avant l’entrée en vigueur du présent décret royal, qui respectent les exigences applicables à cette période, peut se poursuivre jusqu’à épuisement des stocks, à condition qu’ils répondent aux dispositions applicables avant son entrée en vigueur.

Deuxième disposition transitoire. *Teneur maximale en sel.*

La teneur maximale en sel fixée à l’article 11, paragraphe 2, est obligatoire à partir du 1er avril 2022.

Disposition abrogatoire unique. *Abrogation réglementaire*

Est abrogé le décret royal nº 1137/1984 du 28 mars 1984 portant approbation de la réglementation technico-sanitaire pour la fabrication, la circulation et le commerce du pain et des pains spéciaux et les paragraphes 3.20.36 à 3.20.45 de la 4 section du chapitre XX du décret 2484/1967, du 21 septembre 1967, qui approuve le texte du Code de l'alimentation espagnol.

Première disposition finale. *Attribution de compétence*

Le présent décret royal est arrêté en vertu des dispositions de l'article 149, paragraphe 1, points 13 et 16, de la Constitution espagnole qui attribue à l'État la compétence exclusive en matière de bases et de coordination de la planification générale de l'activité économique, ainsi qu'en matière de bases et de coordination générale de la santé publique, respectivement.

Deuxième disposition finale. *Autorité chargée de la mise en œuvre*

Les ministres de l’Agriculture, de la Pêche, de l’Alimentation et de la Santé, de la Consommation et de la Protection sociale peuvent, dans le cadre de leurs compétences respectives, prendre les dispositions nécessaires à la mise en œuvre des dispositions du présent arrêté royal et, le cas échéant, à la mise à jour de la norme de qualité, le cas échéant, afin de mettre son contenu en conformité avec les normes de l’Union européenne.

Troisième disposition finale. *Entrée en vigueur*

Le présent décret royal entre en vigueur le 1 juillet 2019.

À SOUMETTRE AU CONSEIL DES MINISTRES

Madrid, le 2019

LE MINISTRE DE L’AGRICULTURE, DE LA PÊCHE ET DE L’ALIMENTATION

LE MINISTRE DE LA SANTÉ DE LA CONSOMMATION ET DE LA PROTECTION SOCIALE

Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces