|  |  |
| --- | --- |
| PoglavljeStavka(Ispuniti u „Službenom državnom listu”) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Kraljevska uredba 2019 od o odobravanju norme kvalitete za kruh. |

 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 njihove objave 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.

 Istovremeno, zbog dubokih promjena u navikama konzumacije kruha posljednjih desetljeća potrebno je proširiti pojam standardnog kruha, s obzirom na to da taj kruh, koji se smatra uobičajenim svakodnevnim kruhom, više nije ograničen na kruh od pšeničnog brašna, već uključuje kruh od brašna drugih žitarica, uključujući kruh od integralnog brašna. U tom je pogledu u definiciju standardnog kruha uključen nutritivno cjelovitiji kruh. Osim toga, u skladu s mandatom utvrđenim u članku 36. Zakona 17/2011 od 5. srpnja 2011. o sigurnosti hrane i prehrani, kako bi se promicala zdrava prehrana iz svih javnih uprava, u normu je ugrađena najveće ograničenje sadržaja soli u standardnom kruhu, čime se napreduje u smjeru smanjenja koje taj sektor provodi u okviru strategije NAOS-a (Prehrana, tjelesna aktivnost i prevencija pretilosti) Španjolske agencije za sigurnost hrane i prehranu.

 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. Nadalje, nazivi uključeni u ovu normu isti su kao nazivi koji se u skladu s člankom 4. prethodno navedene Kraljevske uredbe upotrebljavaju i za kruh koji se stavlja na tržište u takvim objektima.

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 28. ožujka 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. Podvrgnuta je i postupku obavješćivanja iz članka 45. Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ te Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004.

 Sadržaj ove Kraljevske uredbe u skladu je s načelima dobre regulacije iz članka 129. Zakona 39/2015 od 1. listopada 2015. o zajedničkom upravnom postupku u javnim upravama. Stoga je na temelju načela nužnosti i djelotvornosti to pravilo opravdano potrebom uspostave odgovarajuće organizacije sektora kruha, a stavljanje izvan snage Kraljevske uredbe 1137/1984 od 28. ožujka i donošenje novog standarda kvalitete najprikladniji je način za postizanje toga. Isto tako, načela učinkovitosti i proporcionalnosti uzeta su u obzir utvrđivanjem uredbe i ograničavanjem administrativnog opterećenja samo na ona koja su apsolutno nužna za postizanje predviđenih ciljeva. U skladu s načelom transparentnosti, kao i s javnim saslušanjem, tijekom obrade ove odredbe provedeno je savjetovanje s autonomnim zajednicama, kao i sa subjektima koji predstavljaju dotične sektore i potrošače. Naposljetku, Kraljevska uredba poštuje načelo pravne sigurnosti, održavajući usklađenost s ostatkom primjenjivog pravnog sustava i operatorima daje potrebna prijelazna razdoblja za prilagodbu standardu.

 U skladu s navedenim, na prijedlog ministra poljoprivrede, ribarstva i hrane i ministra zdravstva, zaštite potrošača i socijalne skrbi, u suglasnosti s Državnim vijećem i nakon razmatranja Vijeća ministara na sjednici dana 2019.,

OVIME UTVRĐUJEM SLJEDEĆE:

Članak 1. *Svrha*.

 Svrha ove norme je utvrditi osnovne norme kvalitete za obradu i distribucijsku prodaju kruha u Španjolskoj.

Članak 2. *Definicija kruha.*

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

 Osim toga, sastojci navedeni u ovom standardu mogu se dodati u tijesto za kruh.

Članak 3. *Definicija običnog kruha.*

 Kruh, kako je definiran prvim stavkom članka 2., obično se konzumira unutar 24 sata nakon pečenja, a napravljen je od brašna ili integralnog brašna od žitarica. Može sadržavati i mekinje žitarica.

Članak 4. *Nazivi običnog kruha.*

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

 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.

 3. „Integralni kruh” znači kruh proizveden od integralnog brašna ili brašna od cjelovitog zrna u skladu sa zakonodavstvom koje je na snazi.

 (a) Kruhovi proizvedeni isključivo od integralnog brašna zovu se pan 100% integral (100 % integralni kruh) ili pan integral (integralni kruh). Naziv se dopunjuje nazivom žitarica od kojih korišteno brašno potječe.

 (b) Kruh koji nije proizveden od isključivo integralnog brašna mora sadržavati 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. Naziv se dopunjuje nazivom žitarica od kojih korišteno brašno potječe.

 (c) 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).

 (d) 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.

 (e) Umjesto pojma „integral” (integralan) može se upotrijebiti izraz „de grano entero” (od cjelovitog zrna).

(f) Zabranjena je uporaba naziva „pan integral” na etiketi kruha različitog od onog opisanog u točki (a).

 4. Kruh od žitnog brašna: izrađen je od brašna od žitarica koje nisu pšenica i, prema potrebi, od pšeničnog brašna.

 (a) Kruh od brašna od ostalih žitarica: kruh izrađen isključivo od brašna žitarica koje nisu pšenica. Nazivaju se „100 % pan de” (100 %... kruh) ili „pan de” (... kruh), nakon čega slijedi naziv žitarica.

 (b) Kruh od dvaju ili više brašna od žitarica: kruh od dviju ili više vrsta brašna od žitarica, što može uključivati i pšenicu.

 Nazivaju se „pan de” (kruh od...), nakon čega slijedi naziv žitarica ili žitarica koje gospodarski subjekt želi istaknuti među onima koje se koriste u pripremi. Nakon naziva svake žitarice navodi se postotak koji brašno predstavlja u ukupnom brašnu dodanom kruhu.

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

 (b) dodan je bilo koji sastojak iz članka 11. stavka 3.

 2. U smislu proizvodnje:

 U njegovu je proizvodnju uveden poseban 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. Kruh od žitnog brašna i ostalog brašna: kruh iz članka 4. stavka 4. kojem je dodano jestivo sjeme različitih biljnih vrsta koje ne pripadaju porodici trava ili mahunarki i nije sjeme uljarica, kao što su, među ostalim, amarant, kvinoja, heljda ili obična heljda.

 Naziva se „pan de” (kruh od...), nakon čega slijedi naziv žitarica ili sjemena koje subjekt želi istaknuti među onima koji se koriste u pripremi. Nakon naziva svake žitarice ili sjemena navodi se postotak koji brašno predstavlja u ukupnom udjelu brašna dodanom kruhu.

 2. „Kruh s više vrsta žitarica” napravljen je od tri ili više različitih brašna, a najmanje dva takva brašna dobivaju se od žitarica. Svako od tri većinska brašna mora biti zastupljeno s najmanje 10 %, a žitno brašno ne smije činiti manje od 30 % ukupne mješavine brašna.

 Krupica, prekrupa ili cjelovita zrna također se mogu upotrebljavati u njihovoj proizvodnji, a izračunavaju se primjenom prethodno navedenih postotaka.

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

 3. 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.

 4. Pan tostado je kruh koji se, nakon pečenja, reže na kriške, tostira i pakira.

 5. Biscote znači kruh koji se, nakon pečenja u pokrivenim kalupima, reže na kriške, tostira i pakira.

 6. 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.

 7. Pan de molde (kruh iz kalupa) znači kruh koji se peče u limenom ili drugom kalupu.

 8. Pan rallado (krušne mrvice) je proizvod koji se dobiva industrijskim ribanjem kruha. On se ne smije praviti uporabom ostataka kruha dobivenih iz objekata prehrane.

 9. „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 kiselog tijesta.*

 Radi se o aktivnom 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 divljeg kvasca.

 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:

 (a) proizveden je u skladu s ovom Kraljevskom uredbom;

 (b) proizvodni postupak obuhvaća prvenstveno ljudski, a ne mehanički doprinos;

 (c) tijesto fermentira u serijama, osim tijesta usitnjenog u cilindrima. Fermentacija serije tijesta provodi se odmah nakon gnječenja i prije odvajanja;

 (d) proizvodnja se nikad ne provodi u velikim razmjerima. Gotovi komadi oblikuju se ručno, djelomično ili u cijelosti, tako da se dobije jedinstveni gotovi proizvod;

 (e) proizvodnja se provodi pod vodstvom majstora pekara ili osobe sa sličnom ulogom ili zanatlije s dokazanim znanjem ili iskustvom.

Članak 11. *Sirovine i drugi sastojci.*

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

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

 2. Ostali sastojci standardnog kruha:

 (a) mekinje;

 (b) griz, krupica i cjelovita zrna, samo u integralnom kruhu;

 (c) najveća dopuštena količina soli u standardnom kruhu, kao gotovom proizvodu, mora biti 1,31 grama na 100 grama kruha (13,1 g soli po kilogramu kruha ili 0,52 g natrija na 100 g kruha) ako se analizira određivanjem klorida ili 1,66 grama soli na 100 grama kruha (16,6 g soli po kilogramu kruha ili 0,66 g natrija na 100 g kruha), ako se analizira određivanjem ukupnog natrija.

 3. Sastojci u posebnim kruhovima: osim sastojaka u standardnom kruhu, u tijesto se može dodati sljedeći, neiscrpan popis sastojaka:

 (a) suhi ili mokri pšenični gluten;

 (b) punomasno, koncentrirano, kondenzirano mlijeko, mlijeko u prahu, obrano ili poluobrano mlijeko ili sirutka u prahu;

 (c) jaja ili proizvodi od jaja;

 (d) brašno od zrna ili sjemena biljaka koje nisu žitarice;

 (e) brašna od slada ili ekstrakta slada, jestivi šećeri i med;

 (f) jestive masti i ulja;

 (g) kakao, začini, kondimenti i sjemenke;

 (h) grožđice, voće ili drugo pripremljeno ili začinjeno povrće.

 4. 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” u kruhu od cjelovitog brašna i naziva žitarica ili sjemena upotrijebljenih u proizvodnji kruha iz članaka 4.4. i 6.1. izvan naziva i popisa sastojaka uređuje se sljedećim odredbama:

 (a) Kruh od cjelovitog brašna proizveden isključivo od integralnog brašna i kruh iz članka 4.4., izrađen od jedne žitarice, može koristiti izraz „integralni” i naziv žitarice, bez navođenja postotka korištenog brašna;

 (b) Kruh od cjelovitog brašna dobiven od brašna koje nije isključivo integralno brašno i kruh iz članaka 4.4. i 6.1., izrađen od žitnog brašna ili drugog sjemena, može se koristiti izrazom „integralni” i nazivima upotrijebljenih žitarica ili sjemena, pod uvjetom da su popraćeni postotkom korištenog brašna iste veličine, debljine, boje i fonta.

 Veličina slova izraza iz točaka (a) i (b) mora biti visine x koja odgovara najmanje 75 % visine naziva proizvoda i ne manja od najmanje veličine propisane člankom 13. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani i izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća, te stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 Tekst značajan za EGP.

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

 2. Kruh čiji proizvodni postupak obuhvaća bilo koji od sastojaka utvrđenih člankom 11. stavkom 3. može u svom nazivu, nakon riječi „s” obuhvaćati naziv tog ili tih sastojaka nakon čega se navodi njihov postotak.

 3. Kruh proizveden uporabom zanatske proizvodne metode, kako je definirano člankom 10., može obuhvaćati tekst „zanatski proizveden”.

 4. Kruh čiji postupak proizvodnje obuhvaća kvasac i fermentaciju tijesta nakon gnječenja i prije pečenja na temperaturi višoj od 4 °C tijekom najmanje osam sati, može sadržavati navod „s dugom fermentacijom”.

 5. Kruh dobiven unosom startera kako je definirano u članku 8. u omjeru od 5 % ili više ukupne mase brašna u konačnom tijestu i bez dodatka aditiva, može nositi riječi „izrađen od startera za kiselo tijesto”, ako su ispunjeni sljedeći uvjeti:

 (a) starter pripremljen kako bi se osigurala fermentacija tijesta za kruh, prije dodavanja u njega, mora imati pH vrijednost manju od 4,2 i ukupnu titrabilnu kiselost veću od 6, izraženu kao mililitri NaOH 0,1 M potrebnu za podnošenje pH 8,5, 10 grama startera;

 (b) tijesto za kruh, prije pečenja, a kruh nakon pečenja, mora imati pH vrijednost manju od 4.8.

 Navedene pH vrijednosti rezultat su samo biološkog zakiseljavanja mikroflore prisutne u starteru.

 Pekarski kvasac može se unijeti u posljednjoj fazi miješenja pri maksimalnoj dozi od 0,2 % mase ukupnog brašna upotrijebljenog u konačnom tijestu.

 6. 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 tog razdoblja 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.

 2. Informacije o hrani predviđene člankom 4. stavkom 1. Kraljevske uredbe 126/2015 od 27. veljače 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 navodom jedinične težine.

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

Prva dodatna odredba. *Klauzula o jedinstvenom tržištu.*

 Roba zakonito stavljena na tržište u drugoj državi članici Europske unije ili Turskoj, ili roba koja je podrijetlom te je zakonito stavljena na tržište u državi EFTA-e koja je ugovorna stranka Sporazuma o EGP-u smatra se sukladnom s ovom Kraljevskom uredbom. Ova Kraljevska uredba provodi se u skladu s Uredbom (EZ) br. 764/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. srpnja 2008. o utvrđivanju postupaka koji se odnose na primjenu određenih nacionalnih tehničkih propisa na proizvode koji se zakonito stavljaju na tržište u drugoj državi članici i o stavljanju izvan snage Odluke br. 3052/95/EZ.

Druga dodatna odredba. *Nema povećanja javnih rashoda.*

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

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

Proizvodi obuhvaćeni područjem primjene ove norme kvalitete koji su proizvedeni prije stupanja na snagu ove Kraljevske uredbe, a koji ne ispunjavaju njezine odredbe, mogu se prodavati dok se njihove zalihe ne potroše, uključujući prethodno nabavljene oznake i označenu ambalažu, pod uvjetom da ispunjavaju odredbe koje su bile primjenjive prije njezina stupanja na snagu.

Druga prijelazna odredba. *Najveći sadržaj soli.*

 Najveća dopuštena količina soli utvrđena u članku 11. stavku 2. obvezna je od 1. travnja 2022.

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. poglavlja XX. Uredbe 2484/1967 od 21. rujna 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. *Provedbeno nadležno tijelo*

 Ministar poljoprivrede, ribarstva i hrane i ministar zdravlja, zaštite potrošača i socijalne skrbi mogu, u okviru svojih nadležnosti, donijeti potrebne odredbe za provedbu odredaba ove Kraljevske uredbe i, prema potrebi, za ažuriranje standarda kvalitete, prema potrebi, kako bi se njegov sadržaj uskladio sa standardima Europske unije.

Treća završna odredba. *Stupanje na snagu.*

 Ova Kraljevska uredba stupa na snagu 1. srpnja 2019.

PODNOSI SE VIJEĆU MINISTARA

Madrid, dana 2019.

MINISTAR POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I HRANE

MINISTAR ZDRAVSTVA, ZAŠTITE POTROŠAČA I SOCIJALNE SKRBI

 Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces