|  |  |
| --- | --- |
| Fejezet  Tétel  (A „Hivatalos Állami Közlönyben” kitöltendő) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| .../2019. sz. ...-i királyi rendelet a kenyérre vonatkozó minőségi szabvány jóváhagyásáról |

A kenyér és a különleges kenyérfélék előállítását az Európai Unió élelmiszerekről szóló, harmonizált horizontális jogszabálya, valamint a kenyér és a különleges kenyérfélék gyártására, forgalmazására és értékesítésére vonatkozó műszaki-egészségügyi szabályzat jóváhagyásáról szóló, 1984. március 28-i 1137/1984. sz. királyi rendelet szabályozza. Ez az előírás a fent említett termékekről szóló, 1967. szeptember 21-i 2484/1967. sz. rendelettel jóváhagyott Spanyol Élelmiszerkönyv XX. fejezete („Liszt és származékai”) 4. szakaszában („Pékáruk”) szereplő szabályzatot hajtja végre.

Tekintettel a kenyérre és a különleges kenyérfélékre vonatkozó műszaki-egészségügyi szabályzat számos módosítására, valamint a közzétételük óta az e termékek gyártása és forgalmazása tekintetében az ágazatban bekövetkezett technológiai fejlődésre, továbbá a fogyasztói szokásokban bekövetkezett változásokra, az említett szabályzat részletes felülvizsgálata javasolt. Ez magában foglalja az új termékek, pl. a kovászos kenyerek fogalommeghatározásait. Noha ezek a termékek a szokásos gyakorlatoknak megfelelően készültek, amit a fogyasztók jelenleg nagyra értékelnek, az említett szabályzatba nem foglalták őket bele, és nem határozták meg őket.

Ugyanakkor az elmúlt évtizedekben a kenyérfogyasztási szokásokban bekövetkezett mélyreható változások szükségessé tették a szabványos kenyér fogalmának kiterjesztését is, mivel ez a kenyér, amelyet a szokásos napi kenyérnek tekintenek, már nem korlátozódik a búzalisztből készült kenyérre, hanem magában foglalja a más gabonafélék lisztjéből készült kenyeret is, beleértve a teljes kiőrlésűt is. E tekintetben a hagyományos kenyér fogalommeghatározása tápanyagtartalom szempontjából teljesebb kenyeret tartalmaz. Ezen túlmenően, az élelmezésbiztonságról és a táplálkozásról szóló, 2011. július 5-i 17/2011. sz. törvény 36. cikkében meghatározott felhatalmazással összhangban, hogy valamennyi közigazgatási szerv segítse az egészséges táplálkozást, a szabványba beépítik a hagyományos kenyér sótartalmára vonatkozó felső határértéket, amely a spanyol Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozási Ügynökség NAOS-stratégiája (Táplálkozás, testmozgás és az elhízás megelőzése) szerinti csökkentési pálya megvalósítása felé vezet az ágazaton belül.

Szükségesnek ítélték ezenkívül az olyan folyamatként meghatározható kézműves kenyérkészítésre vonatkozó szabályzatok kidolgozását, amely során a kézzel végzett munka dominál a gépesített folyamatokkal szemben, és amely során csak kis tételeket állítanak elő.

Figyelembe véve a fogyasztó kérésére előre csomagolt vagy nem csomagolt kenyér a végső fogyasztó és a közétkeztetés részére történő értékesítésre szánt, nem előrecsomagolt élelmiszerekkel, a vásárló kérésére az értékesítési helyen csomagolt élelmiszerekkel és a kiskereskedelmi egységek tulajdonosai által csomagolt élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásra vonatkozó általános szabvány elfogadásáról szóló, 2015. február 27-i 126/2015. sz. királyi rendelet által szabályozott értékesítésének jelentőségét, a rendelet kiegészül a kenyérnek az értékesítési helyen történő eladását szabályozó különböző szempontokkal. Továbbá az e szabványban szereplő megnevezések a fent említett királyi rendelet 4. cikke értelmében az ilyen létesítményekben forgalmazott kenyérre is vonatkoznak.

Az élelmiszerminőség védelméről szóló, 2015. július 30-i 28/2015. sz. törvény negyedik záró rendelkezése felhatalmazza a kormányt az élelmiszeripari termékek minőségére vonatkozó előírások jóváhagyására, aminek célja többek között az Európai Uniós szabályozáshoz való igazodás, a jelenlegi előírások egyszerűsítése, modernizálása és fejlesztése, valamint az ágazat versenyképességének javítása, ideértve a technológiai innovációnak köszönhető előrelépéseket.

A fenti okokból javasolt az 1984. május 28-i 1137/1984. sz. királyi rendeletet, valamint a Spanyol Élelmiszerkönyv pékárukról szóló egyes szakaszainak tartalmát hatályon kívül helyező szabvány kidolgozása.

Ez lehetővé tenné a kenyérre és a különleges kenyérfélékre vonatkozó jogszabálynak a jelenlegi piaci igényekhez való igazítását, eltörölve azokat a korlátozásokat, amelyek a többi tagállamból származó gyártókhoz viszonyítva a spanyol gazdasági szereplőket hátrányos helyzetbe hozná; ezenkívül, műszaki okokból előnyös lenne a nedvességtartalomra vonatkozó határértékek megszüntetése, mivel ez lehetővé tenné a kenyerek szélesebb választékának előállítását. Ez a megközelítés biztosítja a gazdasági szereplők közötti tisztességes versenyt, ami pedig hozzájárul az ágazaton belüli versenyképesség javításához, elősegítve ezáltal az innovációt és az új termékek létrehozását, valamint biztosítja, hogy a fogyasztók megfelelő tájékoztatást kapjanak vásárlási döntéseik megkönnyítése érdekében.

Ez a királyi rendelet a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv szerinti, továbbá az információs társadalommal összefüggő szolgáltatások műszaki szabványaival és szabályaival kapcsolatos tájékoztatási eljárást szabályozó, 1999. július 31-i 1337/1999. sz. királyi rendelet szerinti eljárás tárgyát képezte. Alávetették továbbá a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 45. cikkében előírt bejelentési eljárásnak.

A királyi rendelet tartalma összhangban áll az egységes közigazgatási eljárásokról szóló, 2015. október 1-jei 39/2015 sz. törvény 129. cikkében megállapított, a megfelelő szabályozást szolgáló elvekkel. Így a szükségesség és a tényleges érvényesülés elve alapján ezt a szabályt igazolja a kenyérágazat megfelelő szervezésének szükségessége, az 1984. március 28-i 1137/1984. sz. királyi rendelet hatályon kívül helyezésével és egy új minőségi szabvány elfogadásával, amely a legmegfelelőbb módja a fenti cél elérésének. Hasonlóképpen, a hatékonyság és az arányosság elvét is figyelembe vették azáltal, hogy rendeletet dolgoztak ki, és az adminisztratív terheket csak azokra korlátozták, amelyek feltétlenül szükségesek a kitűzött célok eléréséhez. Az átláthatóság elvével és a közmeghallgatással összhangban e rendelkezés kidolgozása során konzultáltak az autonóm közösségekkel, valamint az érintett ágazatokat és a fogyasztókat képviselő szervezetekkel. Végül a királyi rendelet tiszteletben tartja a jogbiztonság elvét, fenntartja a koherenciát az alkalmazandó jogrendszer többi részével, és biztosítja a gazdasági szereplők számára a szabványhoz való alkalmazkodáshoz szükséges átmeneti időszakokat.

Ennélfogva a mezőgazdasági, halászati és élelmiszerügyi miniszter, valamint az egészségügyi, fogyasztóügyi és szociális miniszter javaslatára, az Államtanáccsal egyetértésben, valamint a Miniszterek Tanácsa 2019. ...-i ülésén történő megvitatást követően,

EZENNEL A KÖVETKEZŐKET RENDELEM EL:

1. cikk *Cél.*

A szabvány célja a kenyér és a különleges kenyérfélék feldolgozására és forgalmazására vonatkozó alapvető minőségi előírások meghatározása.

2. cikk *A kenyér fogalmának meghatározása.*

A kenyér, minden további leírás nélkül, liszt és víz keverékéből, só hozzáadásával vagy anélkül készített, élesztő vagy kovász használatával erjesztett tészta sütéséből nyert termék.

Ezenkívül a kenyértésztához az e szabványban felsorolt összetevők is hozzáadhatók.

3. cikk *A hagyományos kenyér fogalmának meghatározása.*

A 2. cikk (1) bekezdése szerint meghatározott kenyér lisztből vagy teljes kiőrlésű gabonalisztből készül, és jellemzően a sütést követő 24 órán belül elfogyasztják. Az összetevők között gabonakorpa is szerepelhet.

4. cikk *A hagyományos kenyér elnevezése.*

A különleges kenyérfélék elnevezései többek között az alábbiak lehetnek:

1. A „pan bregado”, a „pan de miga dura”, a „pan español”, illetve a „pan candeal” elnevezésű kenyerek előállítási folyamatához finomító hengerek használata szükséges. Ennek a kenyértípusnak a bélzete fehér színű, kisméretű, egyforma lyukakkal.

Az ilyen típusú tésztából készült tradicionális változatok elnevezései „telera”, „lechuguino” és „fabiola”.

2. A „pan de flama” (baguette), illetve a „pan de miga blanda” (puha bélzetű kenyér) elnevezésű kenyerek előállításához nagyobb mennyiségű vizet használnak, mint a pan bregado-nál, és előállításukhoz jellemzően nem szükséges finomító henger. Ebben a kenyértípusban a lyukak szabálytalanabb formájúak és méretűek, mint a pan bregado esetében.

Az ilyen típusú tésztából készült tradicionális változatok elnevezései baguette, ciabatta és tanyasi kenyér stb.

3. A „teljes kiőrlésű kenyér”: teljes kiőrlésű vagy teljes gabonaszemekből készült liszt felhasználásával, a hatályban lévő jogszabályokkal összhangban előállított kenyér.

a) A kizárólag teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek elnevezése „pan 100% integral” (100 %-ban teljes kiőrlésű kenyér), vagy „pan integral” (teljes kiőrlésű kenyér). Az elnevezés kiegészül azon gabona/gabonák nevével, amely(ek)ből a felhasznált liszt(ek) származnak.

b) Az olyan kenyerek esetében, amelyek nem kizárólag teljes kiőrlésű lisztből készülnek, fel kell tüntetni az „elaborado con harina integral X %” (X%-ban teljes kiőrlésű lisztből készült) feliratot, ahol az „X” a felhasznált teljes kiőrlésű liszt százalékos arányát jelöli. Ezt a százalékos arányt az előállítás során felhasznált összes liszt mennyisége alapján kell kiszámítani. Az elnevezés kiegészül azon gabona/gabonák nevével, amelyekből a felhasznált liszt(ek) származnak.

c) Teljes kiőrlésű kenyeret teljes kiőrlésű búzadarából, teljes kiőrlésű gabonaőrleményből vagy teljes gabonaszemekből lehet előállítani, amelyek százalékos arányát a fenti a) és b) albekezdésben meghatározottak szerint kell kiszámítani.

d) A „pan 100% integral” (100 %-ban teljes kiőrlésű kenyér) előállításához használt kovásznak teljes kiőrlésű lisztből kell származnia. A másféle teljes kiőrlésű kenyerekhez használt kovász származhat nem teljes kiőrlésű lisztből is, amely esetben a felhasznált teljes kiőrlésű liszt százalékos arányának meghatározása során a kovász nem vehető figyelembe.

e) Az „integral” (teljes kiőrlésű) kifejezés használható a „de grano entero” (teljes gabonaszemekből készült) kifejezés helyett.

f) Az a) albekezdésben leírtaktól eltérő kenyér címkéjén tilos a „pan integral” elnevezés használata.

4. Gabonalisztből készült kenyér: búzától és adott esetben búzaliszttől eltérő gabonalisztből készül.

a) Más gabonafélék lisztéből készült kenyér: kizárólag a búzától eltérő gabonalisztből készült kenyér. Ezeknek az elnevezése „100% pan de” (100 %... kenyér) vagy „pan de” (... kenyér), amelyet a gabona neve követ.

b) Két vagy több gabonalisztből készült kenyér: két vagy több gabonalisztből készült kenyér, amely búzaliszt is lehet.

Ezeket a „pan de” (... kenyér) néven kell forgalmazni, amelynél a gazdasági szereplő a készítésnél használt gabona vagy gabonák közül az általa preferáltat tüntetheti fel a címkén. Az egyes gabonafélék neve után fel kell tüntetni az adott gabona teljes felhasznált lisztmennyiségre vetített százalékos arányát.

5. cikk *A különleges kenyérféle fogalmának meghatározása.*

A különleges kenyérféle olyan termék, amely nem szerepel a hagyományos kenyér fogalommeghatározásában, és amely megfelel az alábbi követelmények bármelyikének:

1. Az összetétel tekintetében:

a) A termékhez a hatályban lévő jogszabályban meghatározott kezelt lisztet adnak hozzá.

b) A termékhez a 11. cikk (3) bekezdésében meghatározott összetevők valamelyikét adják hozzá.

2. Az előállítás tekintetében:

Előállítási folyamatába a hagyományos kenyér előállítása során jellemzően alkalmazott technológiai folyamatoktól eltérő valamely speciális technológiai folyamatot foglaltak bele, mint például a reszelés, sütőformában vagy speciális formában sütés, illetve a liszt előfőzése stb.

6. cikk *A különleges kenyérfélék elnevezései.*

A különleges kenyérfélék elnevezései többek között az alábbiak lehetnek:

1. Gabonalisztből és más lisztből készült kenyér: a 4. cikk (4) bekezdésében említett kenyér, amelyhez különböző növényfajok ehető magvait adták, amelyek nem tartoznak a fű vagy hüvelyesek családjába, és nem olajos magvak, mint például az amarant, a quinoa, a hajdina vagy a közönséges hajdina.

Ezeket a „pan de” (... kenyér) néven kell forgalmazni, amelynél a gazdasági szereplő a készítésnél használt gabona vagy gabonák közül az általa preferáltat tüntetheti fel a címkén. Az egyes gabonafélék vagy magvak neve után fel kell tüntetni az adott gabona vagy mag teljes felhasznált lisztmennyiségre vetített százalékos arányát.

2. A „többmagvas kenyér” olyan kenyér, amely három vagy több különböző lisztből készül, amelyből legalább kettő gabonafélékből származik. A három többségi liszt legalább 10 %, a gabonaliszt pedig nem lehet kevesebb, mint a teljes lisztkeverék 30 %-a.

A búzadara, a dara vagy a teljes magvak is felhasználhatók az előállítás során, és ezeket a fent említett százalékok felhasználásával kell kiszámítani.

Ezt a kenyérfajtát „pan multicereal” (többmagvas kenyér) néven kell forgalmazni, vagy a névnek tartalmaznia kell a „multicereal” (többmagvas) kifejezést.

3. A „pan de Viena” (bécsi kenyér), a „pan de nieve” vagy a „pan bombón” puha búzaliszt-tésztából készült kenyerek, amelyek az alapösszetevők mellett tartalmazhatnak cukrot, tejet, zsírokat és/vagy olajakat.

4. A „pan tostado” a sütést követően felszeletelt, megpirított és csomagolt kenyér.

5. A „biscote” a lefedett sütőformákban történő sütést követően felszeletelt, megpirított és csomagolt kenyér.

6. A „colines”, a „regañás” vagy a „picos” száraz, morzsoldó és ropogós, keskeny kenyérdarabok. Zsírokat és olajokat tartalmazó kenyértésztából készülnek, amelyet általában feltekernek, feldarabolnak, ezután erjesztenek és megsütnek.

Különböző formákban és változatokban készülnek, és különféle tradicionális elnevezésük lehet.

7. A „pan de molde” (formakenyér) sütőformában készült kenyeret jelent.

8. A „pan rallado” (zsemlemorzsa) a kenyérfélék ipari eljárással történő lereszeléséből származó termék. Ennek előállításához nem lehet vendéglátó egységekből származó maradék kenyeret használni.

9. Az „egyéb különleges kenyérfélék” kifejezés a speciális hozzáadott összetevőket tartalmazó, speciális formájú, vagy speciális eljárással készült kenyerekre utal, és az alábbiak tartoznak ide: „pan bizcochado” (kétszersült), „pan dulce” (édes kenyér), „pan de frutas” (gyümölcskenyér), „palillos” és „bastones” (kenyérrudak), „pan ácimo” (laposkenyér), „pan pita” (pitakenyér), „[gabonaféle/gabonafélék neve] tortilla” stb.

7. cikk *A félkész termékek fogalmának meghatározása.*

A félkész termékek az előző cikkekben említett előállítási folyamatnak a késztermék előállítását megelőzően történő megszakításával előállított termékek.

Az ilyen termékek az alábbi kategóriákba sorolhatók:

1. „Elősütött kenyér”: a 2., 3. és 5. cikkben meghatározott tészta, amelyet a sütés befejezése előtt kivesznek a sütőből, és ezután lefagyasztják, vagy valamely más, engedélyezett tartósítási eljárásnak vetik alá.

2. „Fagyasztott tészta”: a 2., 3. és 5. cikkben meghatározott tészta, amelyet esetlegesen erjedni hagynak, és esetlegesen formába töltenek, és ezt követően lefagyasztanak.

3. „Egyéb félkész tészták”: a 2., 3. és 5. cikkben meghatározott tészta, amelyet esetlegesen erjedni hagynak, és esetlegesen formába töltenek, és valamely engedélyezett, a fagyasztástól eltérő olyan tartósítási eljárásnak vetnek alá, amely megállítja az erjedési folyamatot.

8. cikk *A kovászkultúra fogalommeghatározása.*

Búzából vagy más gabonaféléből készült lisztből, vagy ezek keverékéből és vízből, só hozzáadásával vagy anélkül előállított aktív tészta, amelyet savanyító erjesztési eljárásnak vetnek alá annak érdekében, hogy a kenyértészta megerjedjen. A kovász alapvetően tejsavbaktériumokból és vadélesztőből álló savanyító mikroflórát tartalmaz.

A kovászt szárítani is lehet, amennyiben víz hozzáadása után a kenyértészta erjedését biztosító élőflórás tejsavbaktériumok és kelesztőanyagok kerülnek bele.

9. cikk *Az inaktív kovász fogalmának meghatározása.*

Ebben a fajta kovászban a mikroorganizmusok fiziológiailag inaktív, szárítási, pasztörizálási vagy ezekkel egyenértékű eljárásnak alávetett állapotban találhatóak, de megőrzik azokat az organoleptikus tulajdonságokat, amelyek javítják a késztermék minőségét.

10. cikk *Kézműves kenyérkészítés.*

A kenyér akkor minősül kézműves eljárással készült kenyérnek, ha az a kézműves eljárásokra vonatkozó jogszabályokkal összhangban készült, és az alábbi követelmények mindegyike teljesül:

a) E királyi rendelettel összhangban készült.

b) Az előállítási eljárás során a kézzel végzett munka dominál a gépesített folyamatokkal szemben.

c) A tésztát tételekben erjesztik, a hengerekben finomított tészták kivételével. A tészta tételekben történő erjesztésére közvetlenül a dagasztást követően, és a szétválasztás előtt kerül sor.

d) Az előállítás soha nem ipari mennyiségű. A kész darabokat részben vagy teljesen kézzel olyan módon formázzák meg, hogy egyedi késztermék jöjjön létre.

e) Az előállítás egy pékmester, vagy hasonló szakértő, illetve igazolt tudással vagy tapasztalattal rendelkező kézműves szakember irányításával zajlik.

11. cikk *Alapanyagok és egyéb összetevők.*

A kenyérkészítés során összetevőként felhasznált valamennyi alapanyagnak, öszetevőnek és adalékanyagnak meg kell felelnie a vonatkozó rendelkezéseknek.

1. Alapvető alapanyagok: liszt, víz, kenyérélesztő vagy kovász, és só.

2. Egyéb összetevők a hagyományos kenyérben:

a) Korpa.

b) Dara, őrlemény és egész gabonaszemek, kizárólag teljes kiőrlésű kenyérben.

c) A hagyományos kenyérben késztermékként megengedett maximális sótartalom 1,31 g/100 gramm kenyér (13,1 g só egy kilogramm kenyérben, illetve a megfelelő 0,52 g nátrium 100 gramm kenyérben), ha a kloridok meghatározásával vizsgálják, vagy 1,66 g/100 gramm kenyér (16,6 g só egy kilogramm kenyérben vagy a megfelelő 0,66 g nátrium 100 g kenyérben), ha az össznátrium meghatározásával vizsgálják.

3. Összetevők speciális kenyerekben: a standard kenyér összetevői mellett a következő, nem teljes körű összetevőket lehet hozzáadni a tésztához:

a) Száraz vagy nedves búzasikér.

b) Teljes, sűrített, fölözött vagy félig fölözött tej, illetve tejpor vagy savópor.

c) Tojás és tojástermékek.

d) Gabonától eltérő növényszemekből vagy magvakból készült lisztek.

e) Malátából vagy malátakivonatból készült lisztek, étkezési cukrok és méz.

f) Étkezési zsírok és olajok.

g) Kakaó, fűszerek, ízesítőszerek és magvak.

h) Mazsola, gyümölcsök vagy egyéb kész vagy fűszerezett zöldségek.

4. Adalékanyagok a hatályban lévő jogszabályokban meghatározott formában és mennyiségben.

12. cikk *Sütési segédanyagok.*

Az alábbiak használata megengedett:

a) „Tapadásgátló anyagok”: ide tartoznak az étkezési olajok, a méhviasz, illetve a hatályban lévő jogszabály szerint engedélyezett bármely más, a termékeknek a sütőformákból, tálakból és a sütőipari gépekből történő kivételéhez szükséges minimális mennyiségben használt anyagok.

b) „Enzimek”: ide tartoznak az amilolitikus (amiláz), proteáz, glükozidáz és pentozán enzimek, illetve a hatályban lévő jogszabály szerint engedélyezett bármely más, a kívánt hatás eléréséhez szükséges minimális mennyiségben használt enzimek.

13. cikk *Élelmiszerekre vonatkozó kötelező tájékoztatás.*

A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló Európai Uniós és nemzeti jogszabályok sérelme nélkül, az ebben a rendeletben meghatározott termékek hivatalos elnevezését a 4. és 6. cikkben meghatározottak szerint kell feltüntetni, kivéve azokat az eseteket, amelyekre a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazandó.

A 6. cikkben megadott nevek adott esetben kombinálhatók.

Az összetevők feltüntetését és megnevezését az ilyen jellegű információkra vonatkozó európai uniós és nemzeti jogszabályok szabályozzák, amelyek értelmében a finomított, növényi alapú olajok és zsírok esetében fel kell tüntetni, hogy a termék milyen növényből származik.

14. cikk *Élelmiszerekre vonatkozó önkéntes tájékoztatás.*

1. Az „integral” (teljes kiőrlésű) kifejezésnek a teljes kiőrlésű kenyérrel kapcsolatos és a fenti 4. cikk (4) bekezdésében és 6. cikk (1) bekezdésében említett, a kenyérkészítésnél használt gabonák és magvak nevének az összetevők nevén és listáján kívüli használatát az alábbi rendelkezések szabályozzák:

a) A kizárólag teljes kiőrlésű lisztből és a 4. cikk (4) bekezdésében említett, egyetlen gabonaféléből készült kenyereknél sorrendre használható az „integral” kifejezés, illetve a gabona neve, a felhasznált liszt százalékos arányának feltüntetése nélkül.

b) A nem kizárólag teljes kiőrlésű lisztből készült, valamint a 4. cikk (4) bekezdésében és a 6. cikk (1) bekezdésében említett, gabonalisztből vagy más magból készült kenyereknél használható az „integral” kifejezés, valamint a felhasznált gabonafélék vagy magvak neve, feltéve, hogy ugyanazzal a betűmérettel, -vastagsággal, -színnel és -típussal feltüntetik a felhasznált liszt százalékos arányát.

A fenti a) és b) pontban említett kifejezések betűméretének x magasságúnak kell lennie, amely megfelel a terméknév magassága legalább 75 %-ának, és legalább a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (EGT-vonatkozású szöveg) 13. cikkének (2) bekezdésében előírt legkisebb méretnek.

A „teljes kiőrlésű” kifejezés helyett használható a „teljes gabonaszemekből készült” kifejezés.

2. Az olyan kenyerek esetében, amelyek előállítása során felhasználják a 11. cikk (3) bekezdésében meghatározott összetevők valamelyikét, a terméknévben a kenyérfajta nevét megelőzheti az adott összetevők neve („... -val/-vel”), amely után azok százalékos arányát kell feltüntetni.

3. A 10. cikk szerinti kézműves eljárással előállított kenyerek nevében szerepelhet a „kézműves eljárással készült” kifejezés.

4. Azon kenyerek esetében, amelyek előállítási folyamata magában foglalja az élesztőt és a tészta erjesztését, amely a dagasztás után és a sütés előtt történik 4 °C feletti hőmérsékleten legalább nyolc órán keresztül, a terméknévben szerepelhet a „hosszan erjesztett” kifejezés.

5. A 8. cikkben meghatározottak szerint a végső tésztában lévő liszt teljes tömegének legalább 5 %-ával egyenlő mennyiségű kovász hozzáadásával és adalékok nélkül készült kenyereknél feltüntethető a „kovásszal készült” kifejezés, feltéve, hogy a következő feltételek teljesülnek:

a) A kenyértészta erjesztésére készített kovász bedolgozás előtti pH-ja kevesebb, mint 4,2, a teljes titrálható savtartalma pedig 6-nál nagyobb, 0,1 M NaOH milliliterben kifejezve, amely 10 gramm kovász 8,5 pH-jához szükséges.

b) A kenyér tésztájának sütés előtt és a sütés utáni kenyér pH-értékének kevesebbnek kell lennie, mint 4,8.

A megadott pH-indexek csak a kovászban jelen lévő mikroflóra biológiai savasító hatásának eredményei.

Sütőélesztő az utolsó dagasztási fázisban, a végső tésztában lévő összes liszt tömegének legfeljebb 0,2 %-ának megfelelő mennyiségben használható.

6. A „pan de leña” vagy a „pan de horno de leña” (fatüzelésű kemencében sült kenyér) elnevezéseket csak a kizárólag fatüzelésű kemencében sütött kenyér esetében lehet használni.

15. cikk *Kenyér eladása értékesítő helyeken.*

1. A hagyományos kenyeret kizárólag a sütést követő 24 órában lehet eladni. Kivételes esetekben a kenyereket ezen idő elteltével is el lehet adni, feltéve, hogy az ilyen kenyerek készleteit az értékesítési helyen megfelelően elkülönítik, és a csomagoláson egyértelműen feltüntetik, hogy a sütés óta több mint 24 óra telt el; ezenkívül a kirakatokban, vagy kenyér elhelyezésére szolgáló polcokon el kell helyezni az erre utaló jelöléseket, és gondoskodni kell arról, hogy a vásárlókat szóban is tájékoztassák.

A tárolás előtt több mint 24 órával sütött hagyományos kenyeret tilos ugyanazon a polcon tárolni, ahol az előző 24 órában sütött kenyereket tárolják.

2. A végső fogyasztó és a közétkeztetés részére történő értékesítésre szánt, nem előrecsomagolt élelmiszerekkel, a vásárló kérésére az értékesítési helyen csomagolt élelmiszerekkel és a kiskereskedelmi egységek tulajdonosai által csomagolt élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásra vonatkozó általános előírás elfogadásáról szóló, 2015. február 27-i 126/2015. sz. királyi rendelet 4. cikkének (1) bekezdésében előírt, élelmiszerekre vonatkozó tájékoztatást az egységsúly megjelölésével kell kiegészíteni:

Ezt a feliratot fel kell tüntetni a címkén, vagy a fent említett általános előírás 6. cikke szerinti jelölésen.

Első kiegészítő rendelkezés. *Az egységes piacra vonatkozó záradék.*

Az Európai Unió valamely másik tagállamában vagy Törökországban jogszerűen forgalmazott áruk, illetve az EGT-megállapodás részes felei közé tartozó EFTA-államból származó és ott jogszerűen forgalmazott áruk esetében vélelmezni kell, hogy megfelelnek e királyi rendeletnek. E királyi rendelet végrehajtása az egyes nemzeti műszaki szabályoknak a valamely másik tagállamban jogszerűen forgalmazott termékekre történő alkalmazására vonatkozó eljárások megállapításáról és a 3052/95/EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. július 9-i 764/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján történik.

Második kiegészítő rendelkezés. *A közkiadások nem növekednek.*

Az ebben az előírásban foglalt intézkedések nem eredményezhetik a finanszírozási, költségtérítési vagy egyéb személyi költségek növekedését.

Egyetlen átmeneti rendelkezés. *Egyetlen átmeneti rendelkezés. Raktáron lévő termékek értékesítése.*

Azok a termékek, amelyeket ennek a minőségi szabványnak a hatálybalépése előtt gyártottak, továbbá azok a címkék és felcímkézett csomagolás, amelyeket ennek a királyi rendeletnek a hatálybalépése előtt szereztek be, és amelyek teljesítik a fenti hatálybalépés előtt érvényes rendelkezéseket, a készletek kimerüléséig értékesíthetők.

Második átmeneti rendelkezés. *Maximális sótartalom.*

A 11. cikk (2) bekezdésében meghatározott sótartalom-határérték 2022. április 1-jétől kötelező.

Egyetlen hatálytalanító rendelkezés. *Rendelet hatályon kívül helyezése.*

A kenyér és a különleges kenyérfélék előállítására, forgalmazására és értékesítésére vonatkozó műszaki-egészségügyi szabályzat jóváhagyásáról szóló, 1984. március 28-i 1137/1984. sz. királyi rendelet, továbbá a Spanyol Élelmiszerkönyv szövegét jóváhagyó, szeptember 21-i 2484/1967. sz. rendelet XX. fejezetének 4. szakaszának 3.20.36–3.20.45. pontja hatályát veszti.

Első záró rendelkezés. *Hatáskör megadása.*

Ez a királyi rendelet a Spanyolország Alkotmánya 149. cikke (1) bekezdésének 13. és 16. albekezdése alapján készült, amely kizárólagos hatáskört biztosít az államnak a gazdasági tevékenységek általános tervezésére vonatkozó alapelvek megállapítása és ezek összehangolása, valamint az egészségügyi alapelvek megállapítása és összehangolása felett.

Második záró rendelkezés. *Végrehajtó hatóság*

A mezőgazdasági, halászati, élelmiszerügyi miniszter és az egészségügyi, fogyasztóügyi és szociális miniszter saját hatáskörükön belül meghozhatják az e királyi rendelet rendelkezéseinek végrehajtásához és adott esetben a minőségi szabvány naprakésszé tételéhez szükséges rendelkezéseket annak érdekében, hogy tartalmát összhangba hozzák az Európai Unió normáival.

Harmadik záró rendelkezés. *Hatálybalépés.*

E királyi rendelet 2019. július 1-én lép hatályba.

A MINISZTEREK TANÁCSÁHOZ BENYÚJTANDÓ

Madrid, 2019. ...

MEZŐGAZDASÁGI, HALÁSZATI ÉS ÉLELMISZERÜGYI

MINISZTÉRIUM

EGÉSZSÉGÜGYI, FOGYASZTÓÜGYI ÉS SZOCIÁLIS MINISZTÉRIUM

Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces