|  |  |
| --- | --- |
| Kapitel  Nr  (Ska kompletteras i den officiella tidningen) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Kungligt dekret /2019 om godkännande av en kvalitetsstandard för bröd. |

Bröd och specialbröd regleras genom Europeiska unionens horisontella och harmoniserade lagstiftning på livsmedelsområdet, och genom kungligt dekret 1137/1984 av den 28 mars om godkännande av ett teknisk-sanitärt regelverk för tillverkning av, rörlighet för och handel med bröd och specialbröd. Detta regelverk genomförde bestämmelserna i den spanska livsmedelskodexen, godkänd genom dekret 2484/1967 av den 21 september, om dessa produkter, i kapitel XX, ”Mjöl och dess biprodukter”, fjärde avsnittet, ”Bageriprodukter”.

Det teknisk-sanitära regelverket för bröd och specialbröd har ändrats vid ett flertal tillfällen, sektorn för tillverkning och saluföring av dessa produkter har utvecklats tekniskt sedan deras offentliggörande och dessutom har konsumtionsmönstren förändrats. Detta talar för en ingående revidering av regelverket, inbegripet definitioner av nya produkter, t.ex. av surdegsbröd, vilket inte definieras eller omfattas av det tidigare regelverket, trots att det bakas enligt traditionella metoder, vilket är en egenskap som värdesätts av konsumenterna.

Samtidigt har de senaste årtiondenas genomgripande förändringar i konsumtionsvanorna för bröd också gjort det nödvändigt att utvidga begreppet standardbröd eftersom detta bröd, som anses vara det vanliga vardagsbrödet, inte längre är begränsat till det bröd som framställs av vetemjöl, utan snarare omfattar bröd som framställs av mjöl av andra spannmål, inklusive fullkorn. I detta avseende ingår mer näringsmässigt komplett bröd i definitionen av standardbröd. I enlighet med det mandat som anges i artikel 36 i lag 17/2011 av den 5 juli 2011 om tryggad livsmedelsförsörjning och näring, att främja hälsosam kost från alla offentliga förvaltningar, har dessutom en högsta gräns för salthalten i standardbröd införts i standarden, vilket går mot den minskningsväg som sektorn har genomfört inom ramen för NAOS-strategin (NAOS-strategin (näring, fysisk aktivitet och förebyggande av fetma) vid den spanska myndigheten för livsmedelssäkerhet och nutrition.

Det har även ansetts att hantverksmässig framställning av bröd bör regleras, och att den bör definieras som en process där den mänskliga faktorn har företräde framför den mekaniska och produktionen inte sker i stor skala.

Till följd av den viktiga roll som försäljning av oförpackat bröd spelar, liksom bröd som förpackas på begäran av konsumenten, som omfattas av kungligt dekret 126/2015 av den 27 februari om godkännande av en allmän standard avseende livsmedelsinformation om livsmedel som bjuds ut oförpackade för försäljning till slutkonsumenter och till grupper, om livsmedel som förpackas på försäljningsstället på begäran av köparen och om livsmedel som förpackas av innehavarna av detaljhandelsinrättningen, har vissa aspekter inkluderats som reglerar saluföring av bröd på försäljningsstället. Dessutom ska de beteckningar som ingår i denna norm också vara de som används för bröd som saluförs i sådana anläggningar, i enlighet med artikel 4 i ovannämnda kungliga dekret.

Genom fjärde slutbestämmelsen i lag 28/2015 av den 30 juli för skydd av livsmedelskvaliteten ges regeringen befogenhet att anta kvalitetsstandarder för livsmedelsprodukter, bl.a. för att anpassa dem till Europeiska unionens regelverk, och för att förenkla, modernisera och höja värdet på befintliga standarder samt för att förbättra branschens konkurrenskraft genom att inkludera de framsteg som frambringats av tekniska innovationer.

Av ovanstående skäl är det lämpligt att utarbeta en standard som upphäver kungligt dekret 1137/1984 av den 28 maj, liksom innehållet i vissa avsnitt om bageriprodukter i den spanska livsmedelskodexen.

På detta sätt anpassas regelverket för bröd och specialbröd till de aktuella kraven på marknaden och de begränsningar som kan medföra nackdelar för de spanska operatörerna jämfört med producenter i andra medlemsstater i Europeiska unionen avlägsnas. Det är av tekniska skäl dessutom lämpligt att ta bort de övre gränsvärdena för fukthalt, vilket kommer att möjliggöra ett större utbud av bröd. Därmed garanteras rättvisa konkurrensvillkor för operatörerna, villkor som bidrar till att förbättra branschens konkurrenskraft, främja innovation och utveckling av nya produkter och tillhandahålla lämplig information till konsumenterna för att underlätta deras köpval.

Detta kungliga dekret har granskats enligt det förfarande som föreskrivs i Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/1535 av den 9 september 2015 om ett informationsförfarande beträffande tekniska föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster, samt enligt kungligt dekret 1337/1999 av den 31 juli om reglering av vidarebefordran av information beträffande tekniska standarder och föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster. Den har också genomgått det anmälningsförfarande som föreskrivs i artikel 45 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004.

Innehållet i denna kungliga förordning uppfyller de principer om sund reglering som anges i artikel 129 i lag 39/2015 av den 1 oktober 2015 om det gemensamma administrativa förfarandet i offentliga förvaltningar. På grund av nödvändighets- och effektivitetsprincipen motiveras denna regel av behovet av att inrätta en lämplig organisation av brödsektorn, genom upphävandet av kungligt dekret 1137/1984 av den 28 mars och antagandet av en ny kvalitetsnorm, vilket är det lämpligaste sättet att uppnå den. På samma sätt har effektivitets- och proportionalitetsprinciperna beaktats genom att en förordning har fastställts och de administrativa bördorna begränsats till dem som är absolut nödvändiga för att uppnå de avsedda syftena. I enlighet med öppenhetsprincipen och den offentliga utfrågningen rådfrågades de autonoma regionerna under behandlingen av denna bestämmelse, liksom de enheter som företrädde de berörda sektorerna och konsumenterna. Slutligen följer den kungliga förordningen rättssäkerhetsprincipen genom att upprätthålla samstämmigheten med resten av det tillämpliga rättssystemet och ge aktörerna de övergångsperioder som krävs för att anpassa sig till normen.

I kraft av detta och på förslag av ministern för jordbruk, fiske och livsmedels- och miljöfrågor och ministern för hälsovård, konsumentfrågor och välfärd, i enlighet med statens råd och efter överläggningar av ministerrådet vid dess möte den ... 2019,

FÖRESKRIVS HÄRMED FÖLJANDE:

Artikel 1. *Syfte.*

Syftet med denna standard är att fastställa grundläggande kvalitetsbestämmelser för framställning och saluföring av bröd i Spanien.

Artikel 2. *Definition av bröd.*

Bröd, utan någon annan beteckning, är den produkt som följer av att baka en deg som framställs genom att blanda mjöl med vatten, med eller utan att tillsätta salt, och som jäses med hjälp av bagerijäst eller surdeg.

Dessutom kan de ingredienser som anges i denna standard tillsättas bröddegen.

Artikel 3. *Definition av vanligt bröd.*

Sådant bröd som definieras i artikel 2, som vanligtvis konsumeras inom tjugofyra timmar efter bakningen, som framställs av mjöl eller fullkornsmjöl från spannmål. Det kan inkludera spannmålskli i sin sammansättning.

Artikel 4. *Beteckningar på vanligt bröd.*

Specialbröd får ha följande beteckningar (dessa är exempel och inte begränsande):

1. Bregado, bröd av hårdvete, spanskt bröd eller bröd av vitt mjöl: tillverkas genom en framställningsprocess som kräver användning av raffinervalsverk. Inkråmet i denna sorts bröd är vitt och med fina och enhetliga håligheter.

De traditionella varianter som tillverkas av denna typ av deg får använda olika beteckningar, bl.a. telera, lechuguino eller fabiola.

2. De flama eller bröd av mjukt vete: tillverkas med en större andel vatten än bregado och behöver i regel inte genomgå en raffineringsprocess med valsverk. Inkråmet i denna sorts bröd har mer oregelbundna håligheter, både vad gäller form och storlek, än bregado.

De traditionella varianter som tillverkas av denna typ av deg får använda olika beteckningar, bl.a. baguette, chapata eller payés.

3. Fullkornsbröd: bröd som tillverkas av fullkorns- eller helkornsmjöl, i överensstämmelse med gällande lagstiftning.

a) Bröd som tillverkas uteslutande av fullkornsmjöl ska betecknas ”100 % fullkornsbröd” eller ”fullkornsbröd”. Namnet kompletteras med namnet på det eller de spannmålsslag från vilka mjölet eller mjölen härrör.

b) Beteckningar på bröd där det mjöl som används i tillverkningen inte uteslutande är av fullkorn ska inkludera orden ”elaborado con harina integral X %” (tillverkat av X % fullkornsmjöl), där ”X” står för den andel fullkornsmjöl som använts. Denna andel ska beräknas utifrån den totala mängden mjöl som används i tillverkningen. Namnet kompletteras med namnet på det eller de spannmålsslag från vilka mjölet eller mjölen härrör.

c) Vid framställning av fullkornsbröd får även fina fullkornsgryn, grova gryn av hela korn eller hela korn användas, vilka ska räknas med i de andelar som anges i underparagrafen (a) och (b) ovan.

d) Surdeg som används för framställning av ”100 % fullkornsbröd” ska komma från fullkornsmjöl. Surdeg som används för framställning av andra sorters fullkornsbröd får komma från annat mjöl än fullkornsmjöl, i vilket fall mjölet inte ska beaktas vid fastställandet av andelen använt fullkornsmjöl.

e) Begreppet ”integral” (fullkorn) får bytas ut mot ”de grano entero” (av hela korn).

f) Det är förbjudet att använda beteckningen ”pan integral” på märkningen av annat bröd än det som beskrivs i underparagraf (a).

4. Bröd av spannmålsmjöl: framställs av annat spannmålsmjöl än vete och, i förekommande fall, vetemjöl.

a) Bröd framställt av mjöl av andra spannmål: bröd som uteslutande består av mjöl av annan spannmål än vete. De ska kallas ”100 % pan de” (100 % ...-bröd) eller ”pan de” (...-bröd) följt av namnet på spannmålen.

b) Bröd framställt av mjöl från två eller flera spannmål: bröd tillverkat av två eller flera spannmålsmjöl, vilket kan omfatta vete.

De ska benämnas ”pan de” (bröd av ...) följt av namnet på det eller de spannmål som aktören vill framhäva som använda vid framställningen. Efter namnet på varje spannmål ska det anges den procentandel som mjölet utgör av den totala mängd mjöl som tillsatts brödet.

Artikel 5. *Definition av specialbröd.*

Bröd som inte omfattas av definitionen av vanligt bröd och som uppfyller något av följande villkor:

1. Med avseende på sammansättning:

a) Som innehåller behandlat mjöl, definierat i gällande lagstiftning.

b) Som innehåller någon ingrediens i överensstämmelse med artikel 11.3.

2. Med avseende på tillverkning:

En teknisk specialprocess som skiljer sig från de som brukar användas för framställning av vanligt bröd har införts i dess tillverkning, t.ex. rivning, bakning i form, med särskilda former eller med delvis skållat mjöl.

Artikel 6. *Beteckningar på specialbröd.*

Specialbröd får ha följande beteckningar (dessa är exempel och inte begränsande):

1. Bröd av spannmålsmjöl och annat mjöl: är det bröd som avses i artikel 4.4 till vilket ätbara frön av olika växtarter har tillsatts som inte tillhör familjen gräs eller baljväxter och inte är oljeväxter, såsom amarant, quinoa, bovete eller vanlig bovete.

De ska benämnas ”pan de” (bröd av) följt av namnet på de spannmål eller frön som aktören vill framhäva de som används vid beredningen. Efter namnet på varje spannmål eller frö ska det anges den procentandel som mjölet utgör av den totala mängd mjöl som tillsatts brödet.

2. Flerkornsbröd: bröd som tillverkas av tre eller fler olika mjölsorter, varav minst två kommer från spannmål. Vart och ett av de tre majoritetsmjölen ska vara minst 10 % och spannmålsmjöl får inte utgöra mindre än 30 % av den totala mjölblandningen.

Semolina, gryn eller hela korn får också användas vid framställningen av dem, och de ska beräknas med hjälp av ovannämnda procentsatser.

Det ska betecknas ”pan multicereal” (flerkornsbröd), eller ange begreppet ”multicereal” (flerkorn) i beteckningen.

3. ”Pan de Viena”, ”pan de nieve” eller ”pan bombón”: bröd som tillverkas av mjuk deg av vetemjöl och som utöver grundingredienserna får innehålla socker, mjölk, fetter och/eller oljor.

4. Pan tostado: bröd som efter bakningen skärs i skivor, rostas och förpackas.

5. Biscote: bröd som efter att ha bakats i formar med lock skärs i skivor, rostas och förpackas.

6. Colines, regañás eller picos: spröda och knapriga brödpinnar. De framställs av bröddeg som innehåller fetter eller oljor, och skärs vanligen efter att ha valsats, jäses och gräddas.

De får ha olika former och storlekar, med olika traditionella beteckningar.

7. Formbröd: bröd som inför bakningen har placerats i en form.

8. Ströbröd: produkt som framställs genom industriell malning av bröd. Det är förbjudet att framställa ströbröd av brödrester från konsumtionsinrättningar.

9. Följande brödsorter är också specialbröd, på grund av sina ingredienser, sin form eller tillverkningsprocess: pan bizcochado, pan dulce, pan de frutas, palillos, bastones, pan ácimo, pan pita, tortilla de (följt av namnet på spannmålet eller spannmålen) etc.

Artikel 7. *Definition av halvfabrikat.*

Halvfabrikat erhålls genom att avbryta brödets tillverkningsprocess, vilken definieras i artiklarna ovan, före färdigställandet av en slutprodukt.

De klassificeras enligt följande:

1. Förbakat bröd: sådan deg som definieras i artiklarna 2, 3 och 5, vars bakning har avbrutits i förtid och som därefter fryses ner eller genomgår någon annan godkänd konserveringsprocess.

2. Fryst deg: sådan deg som definieras i artiklarna 2, 3 och 5 och som efter att ha jästs eller inte, och efter att ha delats i bitar eller inte, har frysts ner.

3. Andra degar i halvfabrikat: sådana degar som definieras i artiklarna 2, 3 och 5 och som efter att ha jästs eller inte, och efter att ha delats i bitar eller inte, har genomgått en annan godkänd konserveringsprocess än frysning, på så sätt att jäsningsprocessen, i förekommande fall, hindras.

Artikel 8. *Definition av surdeg.*

En aktiv deg bestående av mjöl av vete eller annat spannmål, eller av en mjölblandning, och vatten, med eller utan tillsats av salt, som genomgått en spontan syrajäsning vars syfte är att säkerställa jäsningen av bröddegen. Surdegen innehåller en syrad mikroflora som i huvudsak består av mjölksyrabakterier och vildjäst.

Den får vidare dehydratiseras, om den efter att ha hydratiserats innehåller en levande flora av mjölksyrabakterier och jäst som säkerställer jäsningen av bröddegen.

Artikel 9. *Definition av inaktiv surdeg.*

Surdeg där mikroorganismerna befinner sig i ett fysiologiskt inaktivt tillstånd, på grund av att de genomgått en behandling bestående av torkning, pastörisering eller motsvarande, men som bevarar de organoleptiska egenskaper som förbättrar kvaliteten på slutprodukten.

Artikel 10. *Hantverksmässig framställning av bröd.*

Bröd ska anses vara hantverksmässigt framställt när kraven i tillämplig lagstiftning om hantverk är uppfyllda och följande villkor iakttas i sin helhet:

a) Brödet tillverkas i överensstämmelse med detta kungliga dekret.

b) I tillverkningsprocessen ges den mänskliga faktorn företräde framför den mekaniska.

c) Det görs en samtidig jäsning av degen, förutom i fall med degar som raffineras med valsverk. Den samtidiga jäsningen av degen görs omedelbart efter knådningen och före delningen av densamma.

d) Produktionen sker inte i stor skala. Formningen av bitarna görs, delvis eller helt, på så sätt att slutresultatet får en individuell prägel.

e) Tillverkningen sker under ledning av en bagarmästare eller motsvarande, eller av en hantverkare med dokumenterad kunskap eller erfarenhet.

Artikel 11. *Råvaror och andra ingredienser.*

Alla råvaror, ingredienser och tillsatser som används som ingredienser vid framställning av bröd ska uppfylla tillämpliga bestämmelser.

1. Grundläggande råvaror: mjöl, vatten, bagerijäst eller surdeg och salt.

2. Andra ingredienser i standardbröd:

a) Kli.

b) Semolina, gryn och hela korn, endast i fullkornsbröd.

c) Den högsta tillåtna salthalten i standardbrödet som slutprodukt måste vara 1,31 gram per 100 gram bröd (13,1 g salt per kilogram bröd eller motsvarande 0,52 g natrium per 100 g bröd) om det analyseras genom bestämning av klorider eller 1,66 gram salt per 100 gram bröd (16,6 g salt per kilogram bröd eller motsvarande 0,66 g natrium per 100 g bröd), om det analyseras genom bestämning av total natrium.

3. Ingredienser i specialbröd: förutom ingredienserna i standardbröd kan följande, icke-uttömmande förteckning över ingredienser läggas till degen:

a) Torrt eller fuktigt vetegluten.

b) Helmjölk, koncentrerad mjölk, sötad kondenserad mjölk, mjölkpulver, skummjölk, mellanmjölk eller vasslepulver.

c) Ägg och äggprodukter.

d) Mjöl av korn eller frön från andra växter än spannmål.

e) Maltmjöl eller maltextrakt, ätligt socker och honung.

f) Ätliga fetter och oljor.

g) Kakao, kryddor, smaksättare och frön.

h) Russin, frukt eller andra vegetabilier, beredda eller smaksatta.

4. Tillsatser, enligt de villkor och i de mängder som är godkända enligt gällande lagstiftning.

Artikel 12. *Tillsatsmedel för bakning.*

Följande får användas:

a) Formsläppmedel: ätliga oljor, bivax eller andra medel som är godkända enligt gällande lagstiftning; medlen ska användas i minsta möjliga mängd för att formar, plåtar och bageriutrustning ska lossna.

b) Enzymer: amylolytiska enzymer (amylaser), proteaser, glukosoxidas och pentosanas, eller andra som är godkända enligt gällande lagstiftning; de ska användas i minsta möjliga mängd för att uppnå önskad effekt.

Artikel 13. *Obligatorisk livsmedelsinformation.*

Utan att det påverkar vad som föreskrivs i Europeiska unionens lagstiftning och nationell lagstiftning om livsmedelsinformation till konsumenterna ska den registrerade beteckningen för de produkter som omfattas av denna standard överensstämma med vad som anges i artiklarna 4 och 6, förutom när Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel är tillämplig.

De beteckningar som återfinns i artikel 6 får i tillämpliga fall kombineras med varandra.

Angivande och benämning av ingredienser regleras av vad som föreskrivs i Europeiska unionens lagstiftning och nationell lagstiftning om sådan information, som i fallet med raffinerade oljor och raffinerade fetter av vegetabiliskt ursprung kräver att specifikt vegetabiliskt ursprung anges.

Artikel 14. *Frivillig livsmedelsinformation.*

1. Användningen av termen ”integral” i fullkornsbröd och namnet på spannmål eller frön som används vid tillverkning av de bröd som avses i artiklarna 4.4 och 6.1 utöver namnet och ingrediensförteckningen ska regleras enligt följande:

a) Fullkornsbröd av enbart fullkornsmjöl och det bröd som avses i artikel 4.4 och som framställs av ett enda spannmålsslag får använda termen ”integral” respektive namnet på spannmålen, utan att ange den procentandel mjöl som använts.

b) Fullkornsbröd som framställs av mjöl som inte uteslutande är fullkornsmjöl och det bröd som avses i artiklarna 4.4 och 6.1 och som framställs av spannmålsmjöl eller andra frön får använda termen ”integral” respektive namnen på de spannmål eller frön som används, förutsatt att de åtföljs av procentandel av det mjöl som används med text i samma storlek, tjocklek, färg och typsnitt.

Teckenstorleken på de termer som avses i leden a och b ovan ska ha en höjd på x som motsvarar minst 75 % av produktnamnets höjd och minst den minimistorlek som krävs enligt artikel 13.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (Text av betydelse för EES).

Begreppet ”fullkorn” får bytas ut mot ”av hela korn”.

2. För bröd som innehåller någon av de ingredienser som anges i artikel 11.3 får namnet på den ingrediensen eller namnen på de ingredienserna förekomma i beteckningen, föregått av prepositionen ”med” och följt av deras andel.

3. För bröd som framställs enligt en hantverksmässig metod, som definieras i artikel 10, får uttrycket ”hantverksmässig framställning” inkluderas.

4. Bröd vars framställningsprocess inbegriper jäsning av degen efter knådning och före bakning, vid en temperatur som överstiger 4 ºC under åtminstone åtta timmar, får uppgiften ”framställt med lång jäsning” inkluderas.

5. Bröd som tillverkats genom tillsats av en surdeg enligt definitionen i artikel 8 i en andel av minst 5 % av mjölets totala vikt i den slutliga degen och utan tillsats av tillsatser får innehålla orden ”tillverkad med surdeg”, under förutsättning att följande villkor är uppfyllda:

a) Surdegen som beretts för att säkerställa jäsning av bröddegen måste, innan den blandas in, ha ett pH-värde under 4,2 och en total titrerbar syrahalt högre än 6, uttryckt som de milliliter av NaOH 0,1 M som krävs för att bära pH 8,5, 10 gram av surdegen.

b) Bröddegen ska före bakning, och brödet ska efter dess bakning ha ett pH-värde under 4,8.

De angivna pH-indexen ska endast vara resultatet av den biologiska försurande verkan av den mikroflora som finns i surdegen.

Jäst får blandas in i den sista knådningsfasen i en dos på högst 0,2 % av den totala vikten av det mjöl som används i den slutliga degen.

6. Uppgiften ”vedugnsbröd” eller ”vedugnsbakat bröd” får bara användas för bröd som i sin helhet bakats i en ugn där ved används som bränsle.

Artikel 15. *Saluföring av bröd på försäljningsstället.*

1. Standardbröd får endast säljas inom 24 timmar efter det att det har bakats. Försäljning är i undantagsfall tillåten efter denna tidsperiod, förutsatt att brödet hålls åtskilt på lämpligt sätt på försäljningsstället och det tydligt anges att det bakats för mer än 24 timmar sedan, med hjälp av skyltar vid de skåp eller hyllor där brödet förvaras, och konsumenten ska alltid upplysas muntligen om denna omständighet.

Det är förbjudet att förvara vanligt bröd som bakats för mer än 24 timmar sedan i samma hyllor som vanligt bröd som bakats för mindre än 24 timmar sedan.

2. Den livsmedelsinformation som föreskrivs i artikel 4.1 i kungligt dekret 126/2015 av den 27 februari om godkännande av en allmän standard avseende livsmedelsinformation om livsmedel som bjuds ut oförpackade för försäljning till slutkonsumenter och till grupper, om livsmedel som förpackas på försäljningsstället på begäran av köparen och om livsmedel som förpackas av innehavarna av detaljhandelsinrättningen ska kompletteras med angivande av brödets vikt.

Detta angivande ska finnas på etiketten eller på den skylt som avses i artikel 6 i den allmänna standard som omnämns.

Första tilläggsbestämmelsen. *Klausul om den inre marknaden.*

Varor som lagligen saluförs i en annan medlemsstat i Europeiska unionen eller i Turkiet, eller som har sitt ursprung och lagligen saluförs i en EFTA-stat som är avtalsslutande part i EES-avtalet, antas vara förenliga med denna åtgärd. Denna kungliga förordning genomförs i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 764/2008 av den 9 juli 2008 om förfaranden för tillämpning av vissa nationella tekniska regler på produkter som lagligen saluförts i en annan medlemsstat och om upphävande av beslut nr 3052/95/EG.

Andra tilläggsbestämmelsen. *Ingen ökning av de offentliga utgifterna.*

De åtgärder som omfattas av denna standard får inte leda till ökade anslag eller löner eller andra personalkostnader.

Enda övergångsbestämmelsen. *Enda övergångsbestämmelsen. Saluföring av produktlager.*

Produkter som omfattas av denna kvalitetsstandard som tillverkas före detta kungliga dekrets ikraftträdande och som inte uppfyller dess bestämmelser får säljas tills lagret är tömt, inklusive etiketter och förpackningar med etiketter som införskaffats tidigare, förutsatt att de uppfyllde de villkor som gällde innan dess ikraftträdande.

Andra övergångsbestämmelsen. *Högsta salthalt.*

Den högsta tillåtna salthalt som fastställs i artikel 11.2 ska vara obligatorisk från och med den 1 april 2022.

Enda upphävandebestämmelsen. *Upphävande av lagstiftning.*

Kungligt dekret 1137/1984 av den 28 mars om godkännande av ett teknisk-sanitärt regelverk för tillverkning av, rörlighet för och handel med bröd och specialbröd, liksom styckena 3.20.36 till 3.20.45 i avsnitt 4 i kapitel XX i dekret 2484/1967 av den 21 september 1967 om godkännande av den spanska livsmedelkodexens lydelse, upphävs.

Första slutbestämmelsen. *Lagstiftande behörighet.*

Detta kungliga dekret utfärdas i enlighet med vad som föreskrivs i artikel 149.1.13 och 149.1.16 i Spaniens konstitution, genom vilka staten ges exklusiv behörighet för grunderna för och samordningen av den allmänna planeringen av den ekonomiska verksamheten respektive för grunderna för och den allmänna samordningen av hälsovården.

Andra slutbestämmelsen. *Genomförandemyndighet*

Ministrarna för jordbruk, fiske och livsmedel respektive hälsa, konsumentfrågor och social välfärd får, inom ramen för sina respektive befogenheter, anta de bestämmelser som är nödvändiga för att genomföra bestämmelserna i denna kungliga förordning och, i förekommande fall, för att vid behov uppdatera kvalitetsnormen för att anpassa dess innehåll till Europeiska unionens normer.

Tredje slutbestämmelsen. *Ikraftträdande.*

Detta kungliga dekret träder i kraft den 1 juli 2019.

SKA LÄGGAS FRAM FÖR MINISTERRÅDET

Madrid, av den 2019

MINISTERN FÖR JORDBRUK OCH FISKE SAMT LIVSMEDELS- OCH MILJÖFRÅGOR

MINISTERN FÖR HÄLSO- OCH SJUKVÅRD, KONSUMENTFRÅGOR OCH SOCIAL VÄLFÄRD

Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces