1. ------IND- 2018 0274 E-- FR- ------ 20180628 --- --- PROJET

**PROJET DE DÉCRET ROYAL APPROUVANT LA NORME DE QUALITÉ POUR LE PAIN (version 23.5.2018)**

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 royal nº 1137/1984 ainsi que les changements dans les tendances des habitudes de consommation amènent à effectuer une révision profonde de celle-ci, en intégrant des définitions de nouveaux produits, comme les pains élaborés à partir d'une pâte mère qui, bien que fabriqués conformément aux pratiques habituelles, n'avaient pas été définis ni inclus dans la réglementation précédente, et dont les caractéristiques sont actuellement valorisées par le consommateur.

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.

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 nº 1137/1984 du 23 mai 1984 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. Il a également été soumis à la procédure de notification prévue à l'article 45 du règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

La procédure d'élaboration de cette réglementation a fait l'objet d'une consultation des communautés autonomes et des organismes représentatifs des secteurs concernés, la commission interministérielle chargée de la réglementation alimentaire ayant émis un avis favorable.

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 … ….

JE DÉCRÈTE:

**Article premier** *Objet*

Cette réglementation a pour objet d'établir les normes de qualité de base pour l'élaboration et la commercialisation du pain et des pains spéciaux.

**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 de blé ou d'une autre céréale, seules ou associées, et d'eau, avec ou sans ajout de sel, et fermentée à l'aide d'une levure de panification ou de pâte mère.

**Article 3.** *Définition du pain ordinaire*

Il s'agit du pain défini à l'article 2, de consommation habituelle dans les vingt-quatre heures suivant sa cuisson, élaboré avec de la farine de blé, et auquel il ne peut être ajouté que les additifs et les auxiliaires technologiques autorisés pour ce type de pain.

**Article 4.** *Dénominations du pain ordinaire*

Le pain ordinaire peut être dénommé comme suit:

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.

**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) pour lequel on a incorporé un additif ou un auxiliaire technologique de panification, quel qu'il soit, autorisé pour les pains spéciaux, que ce soit dans la pâte ou dans la farine;

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

c) auquel on a incorporé tout ingrédient conformément à l'article 11, paragraphe 2, point a).

2. D'élaboration:

pour lequel la fabrication comprend un procédé technologique spécial, différent de ceux utilisés habituellement pour l'élaboration du pain ordinaire, 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*

Le pain spécial peut recevoir les dénominations suivantes, à titre non exhaustif:

1. Pain complet: pain élaboré avec de la farine complète ou de grains entiers, conformément aux dispositions de la législation en vigueur.
2. 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 céréale, des céréales ou des graines comestibles dont provient la farine ou les farines utilisées.
3. 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 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 céréale, des céréales ou des graines comestibles dont provient la farine ou les farines utilisées.
4. 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.
5. 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.
6. Le terme «complet» peut être remplacé par «de grains entiers».
7. 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.
8. Pain grillé: pain qui, après sa cuisson, est coupé en tranches, grillé et emballé.
9. Biscotte: pain qui, après sa cuisson en moule avec couvercle, est coupé en tranches, grillé et emballé.
10. «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.

1. Pain fabriqué avec l'incorporation de farines autres que le blé.
2. 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.

La dénomination est «pain à 100 % de» suivi du nom de la céréale.

1. Pain élaboré avec de la farine de blé et d'autres farines: il s'agit de celui fabriqué à partir de farine de blé mélangée à la farine d'une autre céréale ou d'autres céréales ou de graines comestibles d'autres espèces de plantes qui n'appartiennent pas à la famille des graminées ni des légumineuses et qui ne sont pas non plus des graines oléagineuses comme, notamment, l'amarante, le quinoa, le blé noir ou le sarrasin.

La dénomination est «pain de» suivi du nom de la céréale ou des céréales différentes du blé, ou des graines qui respectent les pourcentages suivants, pour ce qui est du mélange total des farines:

1. supérieur à 50 pour cent pour l'épeautre, le seigle, le triticale, le tritordeum; ou

2. supérieur ou égal à 20 pour cent pour les farines d'avoine, d'orge, de maïs, de riz, de sorgho, de teff, de quinoa, de blé noir ou autres.

1. Pain multicéréales: il s'agit du pain élaboré avec trois farines différentes ou plus, desquelles deux au moins proviennent de céréales. En tenant compte des indications du paragraphe suivant, chaque farine représente une proportion minimale de 10 pour cent, les farines provenant de céréales ne pouvant pas représenter un pourcentage inférieur à 30 pour cent du mélange total des 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» ou sa dénomination comprend le terme de «multicéréales».

1. Pain de mie: pain cuit dans un moule.
2. 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.
3. 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 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. Elle peut faire l'objet d'un ensemencement avec des microorganismes autorisés.

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:

1. il a été élaboré conformément aux dispositions du présent décret royal;
2. lors du processus de fabrication, le facteur humain prime sur le facteur mécanique;
3. 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;
4. la production n'est pas faite en grandes séries. La mise en forme des pains est effectuée de façon à obtenir un résultat final individualisé;
5. la fabrication est faite sous la direction d'un maître boulanger ou équivalent, ou d'un artisan pouvant attester de son expérience.

**Article 11.** *Matières premières et autres ingrédients*

Toutes les matières premières qui sont utilisées comme ingrédients dans l'élaboration du pain doivent respecter les dispositions applicables.

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

2. Autres ingrédients:

a) dans l'élaboration des pains spéciaux, l'incorporation à la pâte des ingrédients suivants (entre autres) est autorisée:

- gluten de blé sec ou humide,

- son, semoule ou gruaux,

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

- œufs ou produits des œufs,

- farines de légumineuses,

- farines de malt ou extrait de malt, sucres comestibles et miel,

- graisses et huiles comestibles,

- cacao, épices, condiments et graines,

- raisins secs, fruits et autres végétaux, préparés ou confits;

b) additifs dans les conditions et aux doses autorisées par la législation en vigueur.

**Article 12.** *Auxiliaires de panification*

L'utilisation des auxiliaires suivants est autorisée:

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» en dehors de la dénomination et de la liste des ingrédients est régie comme suit:
2. les pains élaborés avec une farine exclusivement complète peuvent utiliser ledit terme sans indiquer le pourcentage de farine complète utilisé;
3. les pains élaborés avec une farine qui n'est pas exclusivement complète peuvent utiliser ledit terme, à condition qu'il soit accompagné du pourcentage de la farine ou des farines complètes utilisées, calculé comme prévu aux dispositions du paragraphe 1 de l'article 6.

Les termes indiqués aux points a) et b) précédents doivent apparaître dans une même police, de même taille et de même couleur. La taille de la police 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) nº 1169/2011.

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

1. Les pains, dont l'élaboration comprend un des ingrédients prévus à l'article 11, paragraphe 2, 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.
2. Les pains élaborés conformément à la méthode de fabrication artisanale définie à l'article 10 peuvent inclure la mention «de fabrication artisanale».
3. Les pains élaborés en incorporant de la «pâte mère» telle que définie à l'article 8, dans une proportion égale ou supérieure à 15 pour cent du poids total de la pâte pétrie, et pour lesquels la durée écoulée entre le début de la fabrication de la pâte mère et le début de la cuisson du pain est supérieure à 15 heures ininterrompues, peuvent faire apparaître la mention «élaboré à partir de pâte mère».

La pâte pétrie est constituée de la somme de la farine, de l'eau, de la pâte mère et, le cas échéant, du sel et de la levure de panification.

1. Quand le procédé de fabrication du pain inclut 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». Par ailleurs, si cette fermentation est faite avec la pâte mère, en respectant les conditions du paragraphe 4, il est possible de faire apparaître la mention «élaboré à partir de pâte mère avec une fermentation longue».
2. 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.

1. L'information alimentaire prévue à l'article 4, paragraphe 1, du 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 est complétée par l'indication suivante:

- le poids du pain.

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

**Première disposition additionnelle.** *Clause de reconnaissance mutuelle*

Les exigences de la norme de qualité ne s'appliquent pas aux produits légalement fabriqués ou commercialisés dans les autres États membres de l'Union européenne, ni aux produits originaires des pays membres de l'Association européenne de libre-échange, des parties contractantes de l'accord sur l'Espace économique européen, ni aux États ayant signé un accord d'association douanière avec l'Union européenne.

**Deuxième disposition additionnelle.** *Contrôle 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.** *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.

**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 l'élaboration, la circulation et le commerce du pain et des pains spéciaux et les paragraphes 3.20.36 à 3.20.45 de la 4e 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.** *Entrée en vigueur*

Le présent décret royal entre en vigueur le 2 janvier 2019.