|  |  |
| --- | --- |
| Peatükk  Nr  (Täidetakse riigi ametlikus väljaandes) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| ... kuninglik dekreet ... /2019, millega kiidetakse heaks leiva kvaliteedinorm |

Leiba ja erileivatooteid reguleeritakse Euroopa Liidu horisontaalsete ühtlustatud õigusaktidega toiduainete valdkonnas ja 28. märtsi 1984. aasta kuningliku dekreediga 1137/1984, millega kiidetakse heaks tehnilised sanitaareeskirjad leiva ja erileivatoodete valmistamiseks, levitamiseks ja turustamiseks. Selle standardiga rakendati Hispaania toiduaineteseadustikus sisalduvad eeskirjad, mis kiideti heaks 21. septembri 1967. aasta dekreediga 2484/1967, milles käsitletakse eespool nimetatud tooteid XX peatükis „Jahu ja jahu saadused“, jaos 4ª „Pagaritooted“.

Arvestades leiva ja erileivatoodete tehnilistes sanitaareeskirjades tehtud mitmesuguseid muudatusi ja teisest küljest nende toodete tootmise ja turustamise sektoris kasutatava tehnoloogia arengut ning muutusi tarbimissuundumustes, soovitatakse need eespool mainitud eeskirjad põhjalikult läbi vaadata. See hõlmab sealhulgas uute toodete määratluste lisamist, näiteks juuretisest valmistatud leivad. Hoolimata sellest, et need on valmistatud tavapraktika kohaselt, mis on nüüd tarbija jaoks oluline, ei ole neid määratletud ega lisatud eelmistesse õigusaktidesse.

Samal ajal on viimastel aastakümnetel toimunud suured muutused leiva tarbimisharjumustes tinginud ka tavaleiva mõiste laiendamise, kuna see leib, mida peetakse tavaliseks päevaleivaks, ei piirdu enam nisujahust valmistatud leivaga, vaid hõlmab pigem leiba, mis on valmistatud muudest teraviljadest, sealhulgas täisterajahust. Sellega seoses on standardse leiva määratlusse lisatud täiuslikuma toiteväärtusega leiba. Lisaks on vastavalt 5. juuli 2011. aasta seaduse 17/2011 (toiduga kindlustatuse ja toitumise kohta) artiklis 36 sätestatud mandaadile, et edendada kõikide haldusasutuste tervislikku toitumist, lisatud standardisse standardleiva soolasisalduse ülempiir, mis on edenenud vähenemise suunas, mida sektor on viinud ellu Hispaania toiduohutuse ja toitumise ameti NAOS strateegia (toitumine, kehaline aktiivsus ja rasvumise ennetamine) raames.

Lisaks peeti vajalikuks töötada välja eeskirjad, milles käsitletakse leiva käsitsi valmistamist, mis määratletakse kui protsess, mis hõlmab peamiselt inimtegurit ja mitte masinaid ning mida ei toodeta suurtes kogustes.

Arvestades pakendamata või tarbija soovil pakendatud leiva müümise olulisust, mida reguleeritakse 27. veebruari 2015. aasta kuninglikku dekreetiga 126/2015 (millega kiidetakse heaks üldised eeskirjad, milles käsitletakse toidualast teavet toidu kohta, mida pakutakse lõpptarbijale ja toiduettevõtetele müügiks pakendamata kujul, toidu kohta, mis pakendatakse ostja soovil müügikohas, ning toidu kohta, mille pakendavad jaemüüjad), on lisatud teatavad aspektid, millega reguleeritakse leiva turustamist müügikohtades. Lisaks kasutatakse käesolevas standardis ka nimetusi, mida kasutatakse kõnealustes ettevõtetes turustatava leiva puhul vastavalt eespool nimetatud kuningliku dekreedi artiklile 4.

30. juuli 2015. aasta seaduse nr 28/2015 neljanda lõppsättega antakse toiduainete kvaliteedi kaitsmiseks valitsusele õigus kiita heaks toiduainete kvaliteedinorme, mille eesmärk on muu hulgas tagada kooskõla Euroopa Liidu õigusaktidega ning lihtsustada, kaasajastada ja väärtustada olemasolevaid standardeid ning parandada sektori konkurentsivõimet, kaasa arvatud kohanduda tehnoloogiliste uuenduste vallas tehtud edusammudega.

Eespool nimetatud põhjustel on soovitatav töötada välja standard, millega tunnistatakse kehtetuks 28. märtsi kuninglik dekreet 1137/1984, ning Hispaania toiduaineseadustiku pagaritooteid käsitlevate teatud lõigete sisu.

Seeläbi viiakse leiba ja erileivatooteid käsitlevad õigusaktid kooskõlla praeguse turunõudlusega, kõrvaldades piirangud, mis võivad asetada Hispaania ettevõtjad ebasoodsasse olukorda võrreldes teistest Euroopa Liidu liikmesriikidest pärit tootjatega; lisaks oleks tehnilistel põhjustel kasulik kõrvaldada niiskuse maksimaalsed piirmäärad, sest see võimaldaks valmistada suuremal hulgal erinevaid leibu. Sel viisil tagatakse aus konkurents ettevõtjate seas, mis omakorda aitab kaasa konkurentsi parandamisele sektoris, soodustades innovatsiooni ja uute toodete arendamist ning tagades, et tarbijatele antakse piisavalt teavet, et hõlbustada ostuvalikut.

Käesoleva kuningliku dekreedi suhtes kohaldati Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiivis (EL) 2015/1535 (millega nähakse ette tehnilistest standarditest ja eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord) ning 31. juuli kuninglikus dekreedis 1337/1999 (millega reguleeritakse tehniliste standardite ja eeskirjade ning infoühiskonna teenuste eeskirjade kohta teabe edastamist) ette nähtud korda. Samuti on sellest teavitatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määruse (EL) nr 1169/2011 (milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004) artiklis 45.

Kuningliku dekreedi sisu järgib 1. oktoobri 2015. aasta seaduse 39/2015 (avalike haldusasutuste ühtse haldusmenetluse kohta) artiklis 129 sätestatud hea reguleerimise põhimõtteid. Seega on see reegel vajalikkuse ja tõhususe põhimõtetest tulenevalt põhjendatud vajadusega kehtestada leivasektori asjakohane ülesehitus, millega tunnistatakse kehtetuks 28. märtsi kuninglik dekreet 1137/1984 ja võeti vastu uus kvaliteedistandard, mis on kõige sobivam viis selle saavutamiseks. Samuti on arvesse võetud tõhususe ja proportsionaalsuse põhimõtteid, sätestades reguleerimise ja piirates halduskoormust ainult sellega, mis on hädavajalik kavandatud eesmärkide saavutamiseks. Kooskõlas läbipaistvuse põhimõttega ja avaliku ärakuulamisega konsulteeriti kõnealuse sätte menetlemisel autonoomsete piirkondadega, nagu ka asjaomaseid sektoreid ja tarbijaid esindavate üksustega. Lõpuks, kuninglikus dekreedis järgitakse õiguskindluse põhimõtet, säilitades sidususe ülejäänud kohaldatava õigussüsteemiga ja kehtestades ettevõtjatele standardi rakendamiseks vajaliku üleminekuperioodi.

Eeltoodust tulenevalt, põllumajandus-, kalandus-, toidu- ja keskkonnaministri ning tervishoiu, sotsiaalteenuste ja võrdsuse ministri ettepanekul, kooskõlas riiginõukoguga ja ministrite nõukogu .../2019 koosolekul toimunud aruteluga

SÄTESTAN alljärgneva.

Artikkel 1. *Eesmärk*.

Käesoleva standardi eesmärk on sätestada peamised kvaliteedinormid leiva valmistamiseks ja turustamiseks Hispaanias.

Artikkel 2. *Leiva määratlus*

Leib, kui ei ole täpsustatud teisiti, on toode, mis saadakse sellise taina küpsetamisel, mis saadakse nisujahu segamisel veega, koos või ilma soolata, mida on kääritatud pärmi või juuretise abil.

Lisaks sellele võib leivataignasse lisada käesolevas standardis loetletud koostisosi.

Artikkel 3. *Standardleiva määratlus.*

Artiklis 2 kirjeldatud leib, mis tavaliselt tarbitakse 24 tundi pärast küpsetamist, mis on valmistatud nisujahust või teraviljade täisterajahust. Selle koostisse võivad kuuluda teraviljakliid.

Artikkel 4. *Standardleiva nimetused*

Erileivatoodete puhul kasutatavad nimetused võivad muu hulgas hõlmata järgmist:

1. „Pan bregado“, „pan de miga dura“, „pan español“ või „pan candeal“: need saadakse valmistamisprotsessi kaudu, mis vajab rafineerimissilindrite kasutamist. Seda tüüpi leiva sisu on valge koos väikeste ja ühetaoliste aukudega.

Seda tüüpi tainast toodetud traditsiooniliste toodete puhul võidakse kasutada erinevaid nimetusi, näiteks muu hulgas „telera“, „lechuguino“ ja „fabiola“.

2. „Pan de flama“ või „pan de miga blanda“: need saadakse, kasutades suuremat veekogust kui „pan bregado“ puhul, ja tavaliselt ei vaja need silindritega rafineerimist. Seda tüüpi leiva augud on ebaühtlasemad suuruse ja kuju mõttes kui pan bregado puhul.

Seda tüüpi tainast valmistatud traditsiooniliste toodete puhul võidakse kasutada erinevaid nimetusi, nagu baguette, ciabatta ja talupojaleib.

3. „Pan integral“ (täisteraleib): leib, mis valmistatakse täisterajahust või tervetest teradest kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Ainult täisterajahust valmistatud leib kannab nimetust „pan 100% integral“ (100% täisteraleib) või „pan integral” (täisteraleib). Nimetusele lisatakse teravilja(de) nimetus(ed), millest kasutatud jahu(d) on saadud.

b) Leivale, mida ei toodeta ainuüksi täisterajahust, lisatakse tekst “elaborado con harina integral X %“ (valmistatud X % terasterajahust), mille puhul „X“ viitab kasutatud täisterajahu protsendile. Protsent arvutatakse valmistamiseks kasutatud kogu jahukoguse põhjal. Nimetusele lisatakse teravilja(de) nimetus(ed), millest kasutatud jahu(d) on saadud.

c) Täisteraleiva valmistamisel võib kasutada ka täisteramannat, täisteratangu või terveid terasid, mis arvutatakse protsentides, millele viidatakse eespool punktides a ja b.

100% täisterajahust leiva („pan 100% integral“) valmistamiseks kasutatav juuretis peab pärinema täisterajahust. Muude täisterajahust leibade valmistamisel kasutatav juuretis võib pärineda mitte-täisterajahust, mis juhul ei võeta seda arvesse kasutatud täisterajahu protsendi kindlaksmääramisel.

e) Mõistet „integral“ (täistera) võib kasutada mõiste „de grano entero“ (tervetest teradest) asemel.

f) nimetuse „pan integral“ kasutamine muu kui punktis a kirjeldatud leiva märgistusel on keelatud.

4. Teraviljajahust valmistatud leib: on valmistatud muust teraviljajahust kui nisust ja vajaduse korral nisujahust.

a) Muust teraviljajahust valmistatud leib: leib, mis on valmistatud üksnes muust teraviljast kui nisujahust. Nende nimetus on „100 % pan de“ (100 %... leib) või „pan de“(... leib), millele järgneb teravilja nimetus.

b) Kahest või enamast teraviljajahust valmistatud leib: leib, mis on valmistatud kahest või enamast teraviljajahust, mille hulka võib kuuluda nisu.

Neile viidatakse kui „pan de“ (... leib), millele järgneb teravilja või teraviljade nimetus, mida ettevõtja soovib esile tuua valmistamisel kasutatud teravilja või teraviljade puhul. Iga teravilja nimetuse järele märgitakse jahu protsent kogu leivale lisatud jahust.

Artikkel 5. *Erileivatoodete määratlus*

Erileivatoode on leib, mis ei sisaldu standardleiva määratluses ja mis vastab ühele järgmistest tingimustest:

1. Koostise osas:

a) lisatud on töödeldud jahu, mis on määratletud kehtivates õigusaktides;

b) lisatud on mis tahes artikli 11 lõikes 3 nimetatud koostisosa;

2. Tootmise osas:

selle valmistamine hõlmab spetsiaalset tehnoloogilist protsessi, mis erineb nendest, mida kasutatakse tavaliselt standardleiva valmistamiseks, nt riivimine, vormis küpsetamine, erikujuga või jahu osalise kuumutamisega küpsetamine jne.

Artikkel 6. *Erileivatoodete nimetused*

Erileivatoodete puhul kasutatavad nimetused võivad muu hulgas hõlmata järgmist:

1. Teraviljajahust ja muust jahust valmistatud leib: artiklis 4.4 osutatud leib, millele on lisatud eri taimeliikide söödavaid seemneid, mis ei kuulu rohu- või kaunviljade perekonda ega ole õliseemned, nagu rebashein, kinoa, tatar või harilik tatar.

Neile viidatakse kui „pan de“ (... leib), millele järgneb nende teraviljade või seemnete nimetus, mida ettevõtja soovib esile tuua valmistamisel kasutatud teraviljade või seemnete puhul. Iga teravilja või seemne nimetuse järele tuleb märkida jahu protsent leivale lisatud jahu üldkogusest.

2. „Pan multicereal“ (mitmeviljaleib): leib, mis on valmistatud vähemalt kolmest erinevast jahust, millest vähemalt kaks on saadud teraviljadest. Kõik kolmest enamusjahust peavad olema vähemalt 10 % ja teraviljajahu ei tohi moodustada vähem kui 30 % jahu kogusegust.

Manna, tangude või täisterade tootmiseks võib kasutada ka mannat, tangu või täisteri ning need arvutatakse eespool nimetatud protsendimäärade alusel.

Sellele antakse nimetus „pan multicereal“ (mitmeviljaleib) või selle nimetusele lisatakse mõiste „multicereal“ (mitmevilja).

3. „Pan de Viena“ (Viini leib) „pan de nieve“ või „pan bombón“: leivad, mis on valmistatud pehmest nisujahu tainast, mille koostisosade hulka kuuluvad lisaks põhikoostisainetele ka üks või mitu järgmistest koostisainetest: suhkur, piim, rasvad või õlid.

4. „Pan tostado“: leib, mis pärast küpsetamist lõigatakse viiludeks, röstitakse ja pakendatakse.

5. „Biscote“: leib, mis pärast küpsetamist kaetud kaanega vormis lõigatakse viiludeks, röstitakse ja pakendatakse.

6. „Colines“, „regañás“ või „picos“: õhukesed leivaviilud, mis on kuivad, haprad ja krõbedad. Need on valmistatud leivatainast, mis sisaldab rasvu või õlisid, mis tavaliselt pärast rullimist lõigatakse, kääritatakse ja seejärel küpsetatakse.

Neid võib olla erinevat sorti ja erineva kujuga, neil võivad olla erinevad traditsioonilised nimetused.

7. „Pan de molde“ (vormileib): leib, mis on küpsetatud vormis.

8. „Pan rallado“ (riivsai): toode, mis saadakse leiva tööstusliku purustamise teel. Neid ei tohi valmistada, kasutades söögikohtadest saadud järelejäänud leiba.

9. Muud erileivatooted viitavad leivale, mis on valmistatud spetsiaalsete lisatud koostisosadega, millel on eriline kuju või mille puhul on järgitud spetsiaalset tootmisprotsessi, ja mis hõlmavad järgmist: „pan bizcochado“, „pan dulce“, „pan de frutas“, „palillos“, „bastones“, „pan ácimo“, „pan pita“, „tortilla de (järgneb teravilja(de) nimetus)“ jne.

Artikkel 7. *Poolvalmis toodete määratlus*

Poolvalmis tooted on tooted, mis saadakse eelnevates artiklites nimetatud tootmisprotsesside katkestamisega enne lõpptoote saamist.

Need klassifitseeritakse järgnevalt:

1. eelküpsetatud leib: artiklites 2, 3 ja 5 nimetatud tainas, mis on eemaldatud ahjust enne, kui see on küpsemise lõpetanud ja mis seejärel külmutatakse või mis läbib mis tahes muu säilitamisprotsessi; 2. külmutatud tainas: artiklites 2, 3 ja 5 nimetatud tainas, mis on või ei ole kääritatud ja mis on või ei ole vormitud kindla kujuga, mida on seejärel külmutatud;

3. muud poolvalmis tainad: artiklites 2, 3 ja 5 nimetatud tainad, mis on või ei ole kääritatud ja mis on või ei ole vormitud kindla kujuga, mis on seejärel läbinud lubatud säilitamisprotsessi, mis on muu kui külmutamine, mis peatab kääritamisprotsessi.

Artikkel 8. *Juuretise määratlus*

See on nisujahust või muust teraviljajahust (või nende segust) ja veest valmistatud tainas, millele on või ei ole lisatud soola, mis läbib hapestava käärimisprotsessi, mille eesmärk on tagada leivataina käärimine. Juuretis sisaldab hapestavat mikrofloorat, mis koosneb peamiselt piimahappebakteritest ja pärmist.

Seda võib ka dehüdreerida, kui see sisaldab pärast vee lisamist piimahappebakterite ja pärmi elus floorat, millega tagatakse leivataina käärimine.

Artikkel 9. *Mitteaktiivse juuretise määratlus*

Tegemist on juuretisega, milles leidub mikroorganisme füsioloogiliselt mitteaktiivses olekus, mis on läbinud kuivatamise, pastöriseerimise või samalaadse protsessi, kuid mis säilitab organoleptilised omadused, mis parandavad lõpptoodete kvaliteeti.

Artikkel 10. *Leiva käsitsi valmistamine*

Leib loetakse käsitsi valmistatuks, kui see on toodetud kooskõlas käsitöönduslike meetodite suhtes kohaldatavate õigusaktidega ja täidetud on kõik järgmised tingimused:

a) see on toodetud käesoleva kuningliku dekreedi kohaselt;

b) tootmisprotsess hõlmab enamasti inimtegurit mehaanilise sisendi asemel;

c) tainas kääritatakse partiidena, välja arvatud silindrites rafineeritud taina puhul. Tainapartii kääritamine toimub vahetult pärast sõtkumist ja enne selle eraldamist;

d) tootmine ei toimu kunagi suures mahus. Tükid vormitakse sellisel viisil, et saadakse ainulaadne lõpptoode;

tootmine toimub pagarmeistri või samalaadse isiku või tõendatud kogemustega meistri järelevalve all.

Artikkel 11. *Toorained ja muud koostisained*

Kõik toorained, mida kasutatakse koostisainetena leiva valmistamisel peavad olema vastavuses kohaldatavate sätetega.

1. Toorained: jahu, vesi, pagaripärm või juuretis ja sool.

2. Muud koostisained:

a) Klii.

b) manna, tangud ja täisterad, ainult täisteraleiva puhul.;

c) standardleivas lubatud maksimaalne soolasisaldus (valmistootes) peab olema 1,31 grammi 100 grammi leiva kohta (13,1 g soola ühe kilogrammi leiva kohta ehk vastavad 0,52 g naatriumi 100 g leiva kohta), kui seda analüüsitakse kloriidide või 1,66 grammi soola määramisega 100 grammi leiva kohta (16,6 g soola ühe kilogrammi leiva kohta ehk vastavad 0,66 g naatriumi 100 g leiva kohta), kui seda analüüsitakse naatriumi üldsisalduse määramise teel.

3. Koostisosad spetsiaalsetes leivades: lisaks standardleiva koostisosadele võib tainale lisada järgmise koostisosade loetelu:

a) kuiv või märg nisugluteen;

b) täispiim, kontsentreeritud piim, kondenspiim, piimapulber, rasvatu või väherasvane piim või vadakupulber;

c) munad ja munatooted;

d) taimede (v.a teraviljad) teradest või seemnetest toodetud jahu.

e) linnasejahu või linnaseekstrakt, söödavad suhkrud ja mesi;

f) söödavad rasvad ja õlid;

g) kakao, maitseained, maitseainesegud ja seemned;

h) rosinad, puuviljad või muud töödeldud või maitsestatud köögiviljad.

4. Lisandid kehtivates õigusaktides lubatud tingimustel ja annustes.

Artikkel 12. *Küpsetamise abiained*

Lubatud on kasutada järgmist:

a) õlitusained: toiduõlid, mesilasvaha või muud kehtivate õigusaktide alusel lubatud ained, mille puhul kasutatakse minimaalset vajalikku kogust, mis on vajalik toodete eemaldamiseks vormidest, plaatidest ja küpsetusmasinatest;

b) ensüümid: amülolüütilised (amülaas) ensüümid, proteaas, glükosidaas ja pentosanaas ensüümid või muud kehtivate õigusaktide alusel lubatud ensüümid, mille puhul kasutatakse minimaalselt vajalikku kogust, mis on vajalik soovitud tulemuse saavutamiseks.

Artikkel 13. *Kohustuslik toidualane teave*

Ilma, et piirataks tarbijatele mõeldud toidualast teavet käsitlevaid Euroopa ja riiklikke õigusakte, toimub käesolevas määruses sätestatud toodete juriidilise nimetuse kehtestamine artiklite 4 ja 6 kohaselt, välja arvatud juhul, kui kohaldatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

Vajaduse korral võib artiklis 6 toodud nimetusi kombineerida.

Märgistamist ja koostisainete tähistamist reguleeritakse Euroopa Liidu ja riiklike õigusaktidega, mis käsitlevad sedalaadi teavet, milles sätestatakse, et rafineeritud taimeõlide ja -rasvade puhul tuleb esitada konkreetne taimne päritolu.

Artikkel 14. *Vabatahtlik toidualane teave*

1. Mõiste „integral“ kasutamist täisteraleiva puhul ja artiklites 4.4 ja 6.1 osutatud leibade tootmisel kasutatud jahude või seemnete puhul väljaspool nimetust ja koostisosade nimekirja reguleeritakse järgmisega:

a) Ainult täisterajahust valmistatud täisteraleivad ja ühest teraviljast valmistatud leivad, millele on osutatud artiklis 4.4, võivad kasutada vastavalt terminit „integral“ ja teravilja nimetust, märkimata kasutatava jahu osakaalu.

b) Täisteraleibade puhul, mis on valmistatud jahust, mis ei ole ainuüksi täisterajahu, ja leibade puhul, millele viidatakse artiklites 4.4 ja 6.1 ning mis on valmistatud teraviljadest või muudest seemnetest saadud jahust, võib kasutada vastavalt terminit „integral“ ja kasutatud teravilja või seemnete nimetusi, tingimusel et nendega on sama suuruse, paksuse, värvuse ja kirjatüübiga kaasas kasutatud jahu protsent.

Punktides a ja b osutatud terminite tähemärgisuurus peab olema x, mis vastab vähemalt 75 %-le toote nimetuse kõrgusest ning ei tohi olla väiksem Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määruse (EL) nr 1169/2011 (milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006) artikli 13 lõikes 2 nõutud miinimumsuurusest, ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (EMPs kohaldatav tekst).

Mõistet „integral“ (täistera) võib kasutada mõiste „de grano entero“ (tervetest teradest) asemel.

2. Leivad, mille tootmisprotsess hõlmab mis tahes artikli 11 lõikes 3 nimetatud koostisaineid, võib sisaldada oma nimetuses, millele eelneb eessõna „koos“, selle koostisaine või nende koostisainete nimetust, millele järgneb selle protsent.

3. Leivad, mis on valmistatud artiklis 10 määratletud käsitsi valmistamise protsessi abil, võivad sisaldada sõnu „käsitsi valmistatud“.

4. Kui leivatootmisprotsess hõlmab pärast sõtkumist ja enne küpsetamist taigna kääritamist temperatuuril üle 4 °C vähemalt kaheksa tundi, siis võib lisada teksti „pikaajaliselt kääritatud“.

5. Leibu, mis on valmistatud artiklis 8 määratletud juuretise lisamisega vähemalt 5 % ulatuses jahu kogumassist lõplikus tainas ja millele ei ole lisatud lisaaineid, võib märgistada sõnadega „valmistatud juuretisega“, kui on täidetud järgmised tingimused.

a) Leivataina käärimise tagamiseks ettevalmistatud juuretise pH peab olema alla 4,2 ja tiitritava happe kogusisaldus peab olema suurem kui 6, väljendatuna 0,1 M NaOH milliliitrites, mida on vaja pH 8,5 ja 10 grammi juuretise kandmiseks.

b) Leivatainal peab enne küpsetamist ja leival peab pärast küpsetamist olema pH alla 4,8.

Näidatud pH indeksid on saadud ainult juuretises oleva mikrofloora bioloogilise hapestava toime tulemusel.

Pagaripärmi võib lisada viimasesse sõtkumisfaasi maksimaalselt 0,2 % kogu jahu massist, mida kasutatakse lõplikus tainas.

6. Teksti „pan de leña“ või „pan de horno de leña“ (puuküttega ahjus küpsetatud leib) võib kasutada ainult leiva puhul, mis on valmistatud puuküttega ahjus.

Artikkel 15. *Leiva turustamine müügikohas.*

1. Standardleiba võib müüa ainult 24 tunni jooksul pärast küpsetamist. Erandjuhtudel võib seda müüa pärast 24 tunni möödumist tingimusel, et seda tüüpi leiva varud on müügikohas nõuetekohaselt eraldatud, mille puhul on pakendil näidatud selgelt, et küpsetamisest on möödunud rohkem kui 24 tundi, asetades sildid akendele või riiulitele, kus leib asub, ning tagades, et tarbijat on sellest asjaolust suuliselt teavitatud.

Rohkem kui 24 tundi tagasi küpsetatud leiba on keelatud hoida samal riiulil kui viimase 24 tunni jooksul küpsetatud leiba.

2. 27. veebruari 2015. aastal kuningliku dekreedi 126/2015 (millega kiidetakse heaks üldised eeskirjad, milles käsitletakse toidualast teavet toidu kohta, mida pakutakse lõpptarbijale ja toitlustusettevõtetele müügiks pakendamata kujul; toidu kohta, mis pakendatakse ostja soovil müügipunktis, ning toidu kohta, mille pakendavad jaemüüjad) artikli 4 lõikes 1 ette nähtud toidualasele teabele lisatakse ühiku kaal.

See märge peab olema märgitud eespool nimetatud üldstandardi artiklis 6 viidatud märgisel või plakatil.

Esimene lisasäte. *Ühtse turu klausel.*

Eeldatakse, et kaubad, mida turustatakse seaduslikult mõnes teises Euroopa Liidu liikmesriigis või Türgis või mis on pärit mõnest EFTA riigist, kes on EMP lepingu osaline, ja mida selles riigis seaduslikult turustatakse, on käesoleva meetmega kooskõlas. Käesolevat kuninglikku dekreeti rakendatakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. juuli 2008. aasta määrusele (EÜ) nr 764/2008, milles sätestatakse menetlused seoses teatavate riiklike tehniliste eeskirjade kohaldamisega teises liikmesriigis seaduslikult turustatavate toodete suhtes ja tunnistatakse kehtetuks otsus nr 3052/95/EÜ.

Teine lisasäte. *Avaliku sektori kulutused ei suurene.*

Käesolevas normis esitatud meetmete tõttu ei tohi suureneda dotatsioonid, töötasud ega muud personalikulud.

Ainuke üleminekusäte. *Ainuke üleminekusäte. Toodanguvarude turustamine*

Enne käesoleva kuningliku dekreedi jõustumist toodetud käesoleva kvaliteedistandardi kohaldamisalasse kuuluvaid tooteid ja tooteid, mis ei ole kooskõlas sätetega, tohib turustada kuni varude lõppemiseni, sh varem ostetud märgiseid ja märgistatud konteinereid, tingimusel et need vastavad enne dekreedi jõustumist kohaldatud sätetele.

Teine üleminekusäte. *Maksimaalne soolasisaldus.*

Artikli 11 lõikes 2 sätestatud maksimaalse soolasisalduse piirmäär on kohustuslik alates 1. aprillist 2022.

Kehtetuks tunnistamise ainus säte. *Määrustekohane tühistamine*

Kehtetuks tunnistatakse 28. märtsi 1984. aasta kuninglik dekreet 1137/1984 (millega kiidetakse heaks leiva ja erileivatoodete valmistamise, levitamise ja turustamise tehnilised sanitaareeskirjad) ja 21. septembri 1967. aasta dekreedi 2484/1967 (millega kiidetakse heaks Hispaania toiduaineteseadustiku tekst) XX. peatüki 4. jao punktid 3.20.36 kuni 3.20.45.

Esimene lõppsäte. *Õiguspädevus*

Käesolev kuninglik dekreet kehtestatakse kooskõlas Hispaania põhiseaduse artikli 149 lõike 1 punktidega 13ª ja 16ª, millega määratakse vastavalt majandustegevuse üldise planeerimise aluste ja koordineerimise ning tervishoiu aluste ja üldise koordineerimisega seotud küsimuste üle otsustamine riigi ainupädevusse.

Teine lõppsäte. *Rakendusasutus*

Põllumajandus-, kalandus-, toidu- ja tervishoiu-, tarbijakaitse- ja sotsiaalministrid võivad oma pädevuse piires kehtestada vajalikud sätted käesoleva kuningliku dekreedi sätete rakendamiseks ja vajaduse korral kvaliteedistandardi ajakohastamiseks, et viia selle sisu kooskõlla Euroopa Liidu standarditega.

Kolmas lõppsäte. *Jõustumine*

Käesolev kuninglik dekreet jõustub 1. juulil 2019. aastal.

ESITADA VALITSUSELE

Madrid, ... 2019

PÕLLUMAJANDUSE-, KALANDUSE- JA TOIDUMINISTER

TERVISHOIU-, TARBIJAASJAD JA SOTSIAALHOOLEKANDE MINISTER

Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces