|  |  |
| --- | --- |
| Rozdział  Pozycja  (Należy uzupełnić w Dzienniku Urzędowym) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Dekret królewski /2019 z dnia w sprawie zatwierdzenia normy jakości dla chleba. |

Chleb i pieczywo specjalne podlegają regulacji na podstawie zharmonizowanych przepisów horyzontalnych Unii Europejskiej w dziedzinie żywności i dekretu królewskiego nr 1137/1984 z dnia 28 marca w sprawie przyjęcia sanitarnych przepisów technicznych dotyczących wytwarzania chleba i pieczywa specjalnego oraz obrotu i handlu tymi produktami. Norma ta wprowadzała w życie przepisy zawarte w hiszpańskim kodeksie żywnościowym przyjętym dekretem nr 2484/1967 z dnia 21 września 1967 r. – w odniesieniu do wymienionych produktów – w rozdziale XX „Mąki i produkty pochodne”, sekcja 4 „Produkty piekarskie”.

Z uwagi na liczne zmiany wprowadzone w sanitarnych przepisach technicznych dotyczących chleba i pieczywa specjalnego, rozwój technologiczny w sektorze produkcji tych produktów i wprowadzania ich do obrotu od czasu ich publikacji, a także zmiany w trendach konsumenckich, zaleca się dokonanie gruntownej rewizji tych przepisów, z uwzględnieniem definicji nowych produktów, np. chleba przygotowanego na bazie zakwasu, które pomimo wytwarzania ich zgodnie ze zwyczajowymi praktykami nie zostały zdefiniowane ani uwzględnione we wcześniejszych normach, a obecnie tego rodzaju pieczywo jest cenione przez konsumentów. Obejmuje to uwzględnienie definicji nowych produktów, np. pieczywa na zakwasie. Mimo że produkty te są wytwarzane zgodnie ze zwyczajowymi praktykami, co obecnie ma znaczenie dla konsumentów, produkty te nie zostały zdefiniowane ani zawarte w tych przepisach.

Jednocześnie głębokie zmiany w zwyczajach spożywania chleba w ostatnich dziesięcioleciach sprawiły, że konieczne jest rozszerzenie koncepcji pieczywa zwyczajnego, ponieważ pieczywo to, uważane za zwykły chleb powszedni, nie ogranicza się już do pieczywa z mąki pszennej, lecz obejmuje pieczywo z mąki z innych zbóż, w tym z mąk z pełnego przemiału. W związku z tym do definicji pieczywa zwyczajnego włączono pieczywo pełniejsze pod względem odżywczym. Ponadto, zgodnie z mandatem określonym w art. 36 ustawy nr 17/2011 z dnia 5 lipca 2011 r. w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego i żywienia, w celu promowania zdrowego odżywiania przez wszystkie organy administracji publicznej, do normy włączono maksymalny limit zawartości soli w standardowym pieczywie, co stanowi postęp w kierunku ścieżki redukcji, którą sektor realizuje w ramach strategii NAOS (odżywianie, aktywność fizyczna i zapobieganie otyłości) Hiszpańskiej Agencji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia.

Uznano również, że należy uporządkować kwestię rzemieślniczej produkcji pieczywa zdefiniowanej jako proces, w którym czynnik ludzki przeważa nad czynnikiem maszynowym, a produkcja odbywa się w małych partiach.

Z uwagi na znaczenie sprzedaży pieczywa niepakowanego, jak i pakowanego na życzenie konsumenta, do którego ma zastosowanie dekret królewski nr 126/2015 z dnia 27 lutego 2015 r. w sprawie przyjęcia ogólnego standardu dotyczącego informacji na temat żywności w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom końcowym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania, w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich pakowania przez właścicieli punktów sprzedaży detalicznej, uwzględniono pewne kwestie regulujące wprowadzanie chleba do obrotu w punkcie sprzedaży detalicznej. Ponadto, zgodnie z art. 4 wyżej wymienionego dekretu królewskiego, nazwy zawarte w niniejszej normie są również nazwami stosowanymi w odniesieniu do chleba wprowadzanego do obrotu w takich zakładach.

Czwarty przepis końcowy ustawy nr 28/2015 z dnia 30 lipca 2015 r. w sprawie ochrony jakości żywności nadaje rządowi uprawnienia do zatwierdzania norm jakości produktów spożywczych między innymi w celu dostosowania do przepisów Unii Europejskiej oraz upraszczania, nowelizacji i ulepszenia istniejących norm, a także poprawy konkurencyjności sektora poprzez uwzględnienie zmian wynikających z innowacji technologicznych.

Z powyższych względów zaleca się opracowanie przepisu uchylającego dekret królewski nr 1137/1984 z dnia 28 marca i treść niektórych artykułów hiszpańskiego kodeksu żywnościowego dotyczących produktów piekarskich.

Wobec tego dostosowuje się przepisy dotyczące chleba i pieczywa specjalnego do aktualnego popytu na rynku poprzez zniesienie ograniczeń, które mogą stawiać hiszpańskich operatorów w niekorzystnej sytuacji w stosunku do producentów z innych państw członkowskich Unii Europejskiej; ponadto ze względów technicznych należy znieść maksymalne limity wilgotności, co pozwoli na wytwarzanie szerszego asortymentu pieczywa. W ten sposób gwarantuje się równe warunki działania dla operatorów, które przyczyniają się do poprawy konkurencyjności sektora, sprzyjają innowacjom i rozwojowi nowych produktów, a poza tym zapewniają odpowiednie informacje dla konsumenta, aby ułatwić mu podejmowanie decyzji dotyczących zakupu.

Niniejszy dekret królewski poddano procedurze przewidzianej w dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/1535 z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych i zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego oraz w dekrecie królewskim nr 1337/1999 z dnia 31 lipca 1999 r. w sprawie uregulowania przekazywania informacji w dziedzinie norm, przepisów technicznych i zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego. Zostało ono również poddane procedurze notyfikacji przewidzianej w art. 45 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Treść niniejszego dekretu królewskiego jest zgodna z zasadami prawidłowej regulacji określonymi w art. 129 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r. o wspólnej procedurze administracyjnej w administracji publicznej. W związku z tym, zgodnie z zasadami konieczności i skuteczności, zasada ta jest uzasadniona koniecznością ustanowienia odpowiedniej organizacji sektora piekarskiego poprzez uchylenie dekretu królewskiego 1137/1984 z dnia 28 marca 1984 r. oraz przyjęcie nowego standardu jakości, który jest najwłaściwszym sposobem jego osiągnięcia. Podobnie zasady skuteczności i proporcjonalności zostały uwzględnione poprzez ustanowienie rozporządzenia i ograniczenie obciążeń administracyjnych jedynie do tych, które są absolutnie niezbędne do osiągnięcia zamierzonych celów. Zgodnie z zasadą przejrzystości, a także wysłuchania publicznego podczas rozpatrywania tego przepisu zasięgnięto opinii wspólnot autonomicznych, a także podmiotów reprezentujących zainteresowane sektory i konsumentów. Wreszcie dekret królewski jest zgodny z zasadą pewności prawa, zachowując spójność z resztą obowiązującego systemu prawnego i zapewniając podmiotom gospodarczym niezbędne okresy przejściowe na dostosowanie się do normy.

Na tej podstawie, na wniosek Minister Rolnictwa, Rybołówstwa i Gospodarki Żywnościowej oraz Minister Zdrowia, Usług Społecznych i Równości, za zgodą Rady Państwa i po rozpatrzeniu przez Radę Ministrów na posiedzeniu z dnia … 2019 r.,

POSTANAWIAM, CO NASTĘPUJE:

Artykuł 1. *Przedmiot*.

Przedmiotem niniejszej normy jest ustanowienie podstawowych norm jakości dla wytwarzania i wprowadzania pieczywa do obrotu w Hiszpanii.

Artykuł 2. *Definicja chleba.*

Chleb, bez innych określeń, to produkt powstały w wyniku upieczenia ciasta uzyskanego poprzez zmieszanie mąki z wodą, z dodatkiem soli lub bez niej, poddanego fermentacji za pomocą drożdży piekarniczych lub zakwasu.

Ponadto do ciasta chlebowego można dodawać składniki wymienione w niniejszej normie.

Artykuł 3. *Definicja pieczywa zwyczajnego.*

Pieczywo zwyczajne to chleb zgodny z definicją w zdaniu pierwszym art. 2, zwykle spożywany w ciągu 24 godzin od upieczenia, wytworzony z mąki lub mąki z pełnego przemiału pochodzącej ze zbóż. Może zawierać w swoim składzie otręby zbożowe.

Artykuł 4. *Nazwy pieczywa zwyczajnego.*

Pieczywo specjalne może być określane między innymi następującymi nazwami:

1) „pan bregado”, „pan de miga dura”, „pan español” lub „pan candeal” oznacza pieczywo, którego wytwarzanie wymaga zastosowania mieszarek. Pieczywo tego rodzaju charakteryzuje posiada biały miąższ z drobnymi, jednolitymi pęcherzykami powietrza.

Tradycyjne odmiany pieczywa wykonane z tego rodzaju ciasta mogą być określane innymi nazwami, między innymi takimi jak „telera”, „lechuguino” i „fabiola”;

2) „pan bregado”, „pan de miga dura”, „pan español” lub „pan candeal” oznacza pieczywo, którego wytwarzanie wymaga zastosowania mieszarek. Miąższ tego rodzaju pieczywa posiada pęcherze powietrza, których kształ i wielkość są bardziej nieregularne niż w przypadku „pan bregado”.

Tradycyjne odmiany pieczywa wykonane z tego rodzaju ciasta mogą być określane innymi nazwami, między innymi takimi jak „bagietka”, „ciabatta” i „chleb rustykalny”.

3. „Chleb pełnoziarnisty”: chleb wytworzony z mąki z pełnego przemiału lub całych ziaren, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

a) Nazwami „pan 100% integral” (chleb w 100 % pełnoziarnisty) lub „pan integral” określa się chleby wytworzone wyłącznie z mąki z pełnego przemiału. Nazwę uzupełnia się nazwą zboża lub zbóż, z których pochodzi użyta mąka lub mąki.

Nazwa pieczywa wytworzonego nie tylko z mąki z pełnego przemiału zawiera określenie „elaborado con harina integral X %” (z użyciem X% mąki z pełnego przemiału), gdzie „X” odpowiada zawartości procentowej wykorzystanej mąki z pełnego przemiału. Zawartość procentową oblicza się w stosunku do całkowitej ilości użytej mąki. Nazwę uzupełnia się nazwą zboża lub zbóż, z których pochodzi użyta mąka lub mąki.

c) Do wytworzenia chleba pełnoziarnistego można również użyć semoliny pszennej z pełnego przemiału, kasz otrzymanych z całych ziaren lub całych ziaren, które wlicza się do zawartości procentowej, o której mowa w powyższych punktach a) i b).

d) Zakwas wykorzystany do wytworzenia chleba w 100 % pełnoziarnistego powinien być otrzymany z mąki z pełnego przemiału. Zakwas wykorzystany do wytworzenia pozostałych rodzajów chleba pełnoziarnistego może być otrzymany z innej mąki niż mąka z pełnego przemiału, ale w takim przypadku nie uwzględnia się go przy obliczaniu zawartości procentowej użytej mąki z pełnego przemiału.

e) Określenie „integral” (pełnoziarnisty) można zastąpić określeniem „de grano entero” (z pełnego przemiału).

Zabronione jest stosowanie nazwy „pan integral” na etykietach chleba innego niż opisany w lit. a).

4. Chleb z mąki zbożowej: jest wytwarzany z mąki zbożowej innej niż pszenna i, w stosownych przypadkach, mąki pszennej.

a) Chleb wykonany z mąki z pozostałych zbóż: to chleb wytwarzany wyłącznie z mąki zbożowej innej niż pszenica. Są one nazywane „100 % pan de” (chleb w 100 %...) lub „pan de” (chleb ...), po których podaje się nazwę zboża.

b) Chleb z dwóch lub więcej mąk zbożowych: to chleb wytworzony z dwóch lub więcej mąk zbożowych, które mogą obejmować pszenicę.

Określa się go jako „pan de” (chleb z...), po których podaje się nazwę zbóż lub zbóż, które podmiot gospodarczy pragnie podkreślić wśród użytych w preparacie. Po nazwie każdego zboża podaje się procent, jaki stanowi mąka w całkowitej ilości mąki dodanej do chleba.

Artykuł 5. *Definicja pieczywa specjalnego.*

Pieczywo nieobjęte definicją pieczywa zwyczajnego spełniające jeden z poniższych warunków:

1. W odniesieniu do składu:

a) dodanie mąki preparowanej, zdefiniowanej w obowiązujących przepisach;

b) dodanie innego składnika zgodnie z art. 11 ust. 3;

2. W odniesieniu do wytwarzania:

włączenie specjalnego procesu technologicznego do procesu przygotowania, innego niż zazwyczaj stosowane w celu wytworzenia pieczywa zwyczajnego, między innymi takich jak ścieranie, pieczenie w formie, w formach specjalnych lub częściowe sparzenie mąki.

Artykuł 6. *Nazwy pieczywa specjalnego.*

Pieczywo specjalne może być określane między innymi następującymi nazwami:

1. Pieczywo z mąki zbożowej i innych mąk: to pieczywo, o którym mowa w art. 4.4, do którego dodano jadalne nasiona różnych gatunków roślin, które nie należą do rodziny traw lub roślin strączkowych i nie są nasionami oleistymi, takimi jak m.in. amarant, komosa, gryka lub gryka zwyczajna.

Określa się je jako „pan de” (pieczywo z...), po których podaje się nazwę zbóż lub nasion, które podmiot gospodarczy pragnie podkreślić wśród użytych w preparacie. Po nazwie każdego zboża lub ziarna podaje się procent, jaki stanowi mąka w całkowitej ilości mąki dodanej do pieczywa.

2. Chleb wielozbożowy: chleb wytworzony z trzech lub więcej różnych rodzajów zbóż, z których co najmniej dwa rodzaje pochodzą ze zbóż. Udział każdej z trzech większościowych mąk wynosi co najmniej 10 %, a mąka zbożowa nie może stanowić mniej niż 30 % całkowitej mieszanki mąk.

Semolina, kasze lub całe ziarna mogą być również wykorzystywane do jej produkcji i oblicza się je przy użyciu wyżej wymienionych wartości procentowych.

Takie pieczywo nosi nazwę „pan multicereal” (chleb wielozbożowy) lub nazwa musi zawierać określenie „multicereal” (wielozbożowy).

3. „Pan de Viena” (chleb wiedeński), „pan de nieve” lub „pan bombón” to pieczywo wytworzone z miękkiego ciasta z mąki pszennej, które, oprócz składników podstawowych, może zawierać jeden lub kilka z następujących składników: cukry, mleko, tłuszcze lub oleje.

4. „Pan tostado” to chleb, który po upieczeniu kroi się na kromki, opieka i pakuje.

5. „Biscote” to chleb, który po upieczeniu w formach z przykrywką kroi się na kromki, opieka i pakuje.

6. „Colines”, „regañás” lub „picos” to cienkie kawałki suchego miąższu chleba, kruche i chrupkie. Wytwarza się je z ciasta chlebowego zawierającego tłuszcze lub oleje. Zazwyczaj kroi się je po uformowaniu w wałek, poddaje fermentacji i piecze.

Mogą mieć różne kształty i rodzaje i nosić różne nazwy przyjęte zgodnie z tradycją.

7. „Pan de molde” (chleb foremkowy): pieczywo, do którego pieczenia użyto formy.

8. „Pan rallado” (bułka tarta): produkt otrzymany w wyniku przemysłowego rozdrobnienia chleba. Zakazuje się wytwarzania bułki tartej z resztek pieczywa pochodzących z placówek gastronomicznych.

9. Inne rodzaje pieczywa specjalnego: następujące rodzaje pieczywa specjalnego określane w ten sposób z powodu wytworzenia z użyciem dodatkowych składników, specjalnego kształtu lub procesu produkcji: „pan bizcochado” (chleb sucharkowy), „pan dulce” (chleb słodki), „pan de frutas” (chleb owocowy), „palillos” i „bastones” (paluszki chlebowe), „pan ácimo” (podpłomyk), „pan pita” (placki pita), „tortilla de (z nazwą zboża lub zbóż)” i inne.

Artykuł 7. *Definicja półproduktu.*

Są to produkty otrzymane poprzez przerwanie procesu wytworzenia pieczywa zgodnie z definicją w poprzednich artykułach, przed otrzymaniem gotowego produktu.

Dzielą się na:

1) chleb wstępnie podpieczony: ciasto zdefiniowane w art. 2, 3 i 5, którego pieczenie przerwano przed zakończeniem, a następnie poddano procesowi zamrożenia lub innemu dopuszczalnemu procesowi konserwacji; 2) ciasto mrożone: ciasto zdefiniowane w art. 2, 3 i 5, które zostało poddane fermentacji lub nie, oraz zostało uformowane lub nie, a następnie zostało poddane procesowi zamrożenia;

3) inne rodzaje ciasta częściowo przygotowanego: ciasto zdefiniowane w art. 2, 3 i 5, które po fermentacji lub bez niej oraz po uformowaniu lub bez niego zostało następnie poddane dopuszczalnemu procesowi konserwacji, innemu niż mrożenie, w taki sposób, by w stosownych przypadkach powstrzymać proces fermentacji.

Artykuł 8. *Definicja kultury zakwasu.*

Jest to aktywna masa składająca się z mąki pszennej lub z mąki z innego zboża, lub ich mieszanek, oraz wody, z dodatkiem soli lub bez niej, poddana spontanicznej fermentacji kwasowej, która ma zadanie zapewnić fermentację ciasta chlebowego. Zakwas zawiera mikroflorę zakwaszającą, która składa się głównie z bakterii kwasu mlekowego i dzikich drożdży.

Poza tym może zostać wysuszony, jeśli po ponownym nawodnieniu zawiera żywą florę bakterii kwasu mlekowego i drożdży zapewniającą fermentację ciasta chlebowego.

Artykuł 9. *Definicja nieaktywnego zakwasu.*

Jest to zakwas, w którym mikroorganizmy są w stanie fizjologicznie nieaktywnym, ponieważ poddano go procesowi suszenia, pasteryzacji lub równoważnemu, ale zachowuje własności organoleptyczne poprawiające jakość końcowych produktów.

Artykuł 10. *Rzemieślnicza produkcja pieczywa.*

Pieczywo uważa się za wyprodukowane metodami rzemieślniczymi, jeśli spełnione są wymogi mających zastosowanie przepisów w dziedzinie rzemiosła, oraz wszystkie wymienione warunki:

a) zostało wytworzone zgodnie z postanowieniami niniejszego dekretu królewskiego;

b) w procesie wytwarzania czynnik ludzki dominuje nad czynnikiem maszynowym;

c) fermentacja odbywa się w bloku ciasta, z wyjątkiem ciast wyrabianych za pomocą mieszarek; fermentacja w bloku ciasta odbywa się bezpośrednio po wyrobieniu ciasta i przed jego podziałem;

d) produkcji nie prowadzi się w dużych partiach; Formowanie kawałków odbywa się, częściowo lub całkowicie, w sposób ręczny tak, że końcowy efekt ma zindywidualizowany charakter;

e) produkcja odbywa się pod kierunkiem mistrza piekarskiego lub podobnego specjalisty bądź rzemieślnika o udokumentowanej wiedzy lub doświadczeniu.

Artykuł 11. *Surowce i inne składniki.*

Wszystkie surowce, składniki i dodatki wykorzystywane jako składniki w produkcji chleba powinny spełniać wymogi mających zastosowanie przepisów.

1. Surowce podstawowe: mąka, woda, drożdże piekarnicze lub zakwas, sól.

2. Inne składniki pieczywa zwyczajnego:

a) otręby,

b) semolina, kasze i całe ziarna, tylko w chlebie pełnoziarnistym,

c) Maksymalna zawartość soli dozwolona w pieczywie zwykłym, jako produkcie gotowym, musi wynosić 1,31 grama na 100 gramów pieczywa (13,1 g soli na kilogram pieczywa lub odpowiednio 0,52 g sodu na 100 g pieczywa) w przypadku analizy poprzez oznaczenie chlorków lub 1,66 grama soli na 100 gramów pieczywa (16,6 g soli na kilogram pieczywa lub odpowiednio 0,66 g sodu na 100 g pieczywa), jeżeli analizowane są przez oznaczenie całkowitej zawartości sodu.

3. Składniki pieczywa specjalnego: oprócz składników pieczywa zwyczajnego, do ciasta można dodać składniki wymienione poniżej, których lista nie jest wyczerpująca:

a) suchy lub wilgotny gluten pszenny,

b) mleko pełne, zagęszczone, skondensowane, w proszku, całkowicie lub częściowo odtłuszczone, lub serwatka w proszku,

c) jaja i produkty jajeczne,

d) mąki z ziaren lub nasion roślin innych niż zboża,

e) mąki słodowe lub ekstrakt słodu, cukry jadalne i miód,

f) tłuszcze i oleje jadalne,

g) kakao, przyprawy ziołowe lub korzenne, nasiona,

h) rodzynki, owoce lub warzywa, preparowane lub przyprawione.

4. Dodatki do żywności zgodnie z warunkami i w ilościach dopuszczonych obowiązującymi przepisami.

Artykuł 12. *Piekarnicze dodatki technologiczne.*

Dopuszcza się stosowanie następujących dodatków:

a) środki antyadhezyjne: oleje jadalne, wosk pszczeli lub inne dopuszczone obowiązującymi przepisami, stosowane w minimalnej dawce koniecznej w celu ułatwiania oddzielania chleba od form, blach i maszyn piekarniczych;

b) enzymy: enzymy amylolityczne (amylazy), proteazy, glikozydazy i pentozanazy lub inne dopuszczalne obowiązującymi przepisami, stosowane w minimalnej dawce koniecznej do uzyskania oczekiwanego efektu.

Artykuł 13. *Obowiązkowe informacje na temat żywności.*

Bez uszczerbku dla postanowień prawa unijnego i krajowego dotyczących informacji na temat żywności dla konsumenta nazwy prawne produktów wymienionych w niniejszym przepisie odpowiadają podanym w art. 4 i 6, z wyjątkiem przypadków, w których ma zastosowanie rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Nazwy wymienione w art. 6 można w stosownych przypadkach łączyć ze sobą.

Składniki i ich nazwy należy podawać zgodnie z postanowieniami prawa unijnego i krajowego dotyczącego tych informacji. W przypadku rafinowanych olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego prawo to stanowi, że należy podać szczegółowo roślinę, z której pochodzą.

Artykuł 14. *Dobrowolne informacje na temat żywności.*

1. Wykorzystanie określenia „integral” (pełnoziarnisty) w odniesieniu do pieczywa pełnoziarnistego oraz nazwy zbóż lub nasion używanych do produkcji pieczywa, o którym mowa w art. 4.4 i 6.1, poza nazwą i wykazem składników, jest regulowane w następujący sposób:

a) w odniesieniu do pieczywa pełnoziarnistego wytworzonego wyłącznie z mąki z pełnego przemiału i pieczywa, o którym mowa w art. 4.4, wytworzonego z jednego zboża, można używać odpowiednio określenia „integral” (pełnoziarnisty) i nazwy zbóż, bez wskazania zawartości procentowej użytej mąki,

b) w odniesieniu do pieczywa pełnoziarnistego wytworzonego z mąki, która nie jest wyłącznie mąką pełnoziarnistą, oraz pieczywa, o którym mowa w art. 4.4 i 6.1, wytworzonego z mąki zbożowej lub innych nasion, można używać odpowiednio określenia „integral” (pełnoziarnisty) oraz nazwy użytych zbóż lub nasion, pod warunkiem że towarzyszą im, o takim samym rozmiarze, grubości, kolorze i czcionce, procent wykorzystanych mąk.

Rozmiar czcionki terminów, o których mowa w lit. a) i b), ma wysokość x odpowiadającą co najmniej 75 % wysokości nazwy produktu i nie mniejszą niż minimalna wielkość wymagana na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady, oraz uchylające dyrektywę Komisji 87/250/EWG, dyrektywę Rady 90/496/EWG, dyrektywę Komisji 1999/10/WE, dyrektywę 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 608/2004 (Tekst mający znaczenie dla EOG).

Określenie „integral” (pełnoziarnisty) można zastąpić określeniem „de grano entero” (z pełnego przemiału).

2. Pieczywo, w którego produkcji dodaje się jeden ze składników przewidzianych w art. 11 ust. 3, może w nazwie zawierać, po przedimku „z”, nazwę tego składnika lub składników i ich zawartość procentową.

3. Pieczywo wyprodukowane metodami rzemieślniczymi, zgodnie z definicją w art. 10, może w nazwie zawierać określenie „produkcja rzemieślnicza”.

4. Pieczywo, którego proces produkcji obejmuje drożdże i fermentację ciasta po wyrobieniu i przed upieczeniem, w temperaturze przekraczającej 4 °C przez co najmniej 8 godzin, może uwzględniać określenie „wyprodukowane z użyciem długiej fermentacji”.

5. Chleby wytworzone przez dodanie zakwasu zdefiniowanego w art. 8 w proporcji 5 % lub więcej całkowitej masy mąki w końcowym cieście i bez dodatku dodatków mogą oznaczać wyrazy „wykonane z zakwasów”, pod warunkiem że spełnione są następujące warunki:

a) zakwas przygotowany w celu zapewnienia fermentacji ciasta chlebowego, przed włączeniem do niego, musi mieć pH poniżej 4,2 i całkowitą kwasowość miareczkową większą niż 6, wyrażone jako mililitry NaOH 0,1 M wymagane do utrzymania pH 8,5, 10 gramów zakwasu;

b) ciasto chlebowe, przed pieczeniem, i chleb po jego wypieku powinny mieć pH poniżej 4,8.

Wskazane indeksy pH są wynikiem jedynie biologicznego działania zakwaszania mikroflory występującej w zakwasie.

Do ostatniej fazy ugniatania włączyć można drożdże piekarnicze w maksymalnej dawce 0,2 % masy mąki całkowitej użytej w końcowym cieście.

6. Określenia „pan de leña” lub „pan de horno de leña” (pieczywo z pieca opalanego drewnem) można używać jedynie w przypadku pieczywa pieczonego w całości w piecu wykorzystującym drewno jako opał.

Artykuł 15. *Wprowadzanie chleba do obrotu w punkcie sprzedaży detalicznej.*

1. Pieczywo zwyczajne można sprzedawać wyłącznie w ciągu 24 godzin od upieczenia. Wyjątkowo zezwala się na sprzedaż po upływie tego okresu czasu, pod warunkiem że zapasy tego rodzaju pieczywa są odpowiednio oddzielone w punkcie sprzedaży detalicznej i na tabliczkach umieszczonych na witrynie lub półkach z tego rodzaju pieczywem wyraźnie podaje się, że zostało ono upieczone przed ponad 24 godzinami, oraz że jednocześnie informuje się werbalnie konsumenta o takiej okoliczności.

Zakazuje się przechowywania pieczywa zwyczajnego upieczonego przed więcej niż 24 godzinami na tych samych półkach, na których znajduje się pieczywo upieczone w czasie ostatnich 24 godzin.

2. Informacje na temat żywności przewidziane w art. 4 ust. 1 dekretu królewskiego nr 126/2015 z dnia 27 lutego w sprawie przyjęcia ogólnego przepisu dotyczącego informacji na temat żywności w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania, w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowania ich przez właścicieli punktów sprzedaży detalicznej, należy uzupełnić wskazaniem masy jednostkowej.

Informację tę podaje się na etykiecie lub na tabliczce, o której mowa w art. 6 wspomnianego ogólnego przepisu.

Pierwszy przepis dodatkowy. *Klauzula dotycząca jednolitego rynku.*

Zakłada się, że towary legalnie wprowadzane do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub w Turcji lub pochodzące z państwa EFTA będącego stroną porozumienia o EOG i tam wprowadzane do obrotu są zgodne z niniejszym rozporządzeniem. Niniejszy dekret królewski jest wdrażany zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 764/2008 z dnia 9 lipca 2008 r. ustanawiającym procedury stosowania niektórych krajowych przepisów technicznych do produktów wprowadzonych zgodnie z prawem do obrotu w innym państwie członkowskim i uchylającym decyzję nr 3052/95/WE.

Drugi przepis dodatkowy. *Brak wzrostu wydatków publicznych.*

Środki zawarte w niniejszym przepisie nie mogą powodować wzrostu finansowania ani wynagrodzeń, ani innych kosztów związanych z pracownikami.

Przepis przejściowy. *Przepis przejściowy. Wprowadzanie do obrotu zapasów produktów.*

Produkty objęte zakresem stosowania niniejszej normy jakości wytworzone przed wejściem w życie tego dekretu królewskiego, które nie są zgodne z jego przepisami, mogą być wprowadzane do obrotu do wyczerpania zapasów, łącznie z etykietami i oznakowanymi opakowaniami nabytymi wcześniej, pod warunkiem że spełniają przepisy obowiązujące przed jego wejściem w życie.

Drugi przepis przejściowy. *Maksymalna zawartość soli.*

Maksymalny limit zawartości soli określony w art. 11 ust. 2 jest obowiązkowy od dnia 1 kwietnia 2022 r.

Przepis uchylający. *Uchylenie przepisów.*

Uchyla się dekret królewski nr 1137/1984 z dnia 28 marca w sprawie przyjęcia sanitarnych przepisów technicznych dotyczących wytwarzania chleba i pieczywa specjalnego oraz obrotu i handlu tym produktami oraz rozdział XX sekcja 4 artykuły 3.20.36 do 3.20.45 dekretu nr 2484/1967 z dnia 21 września w sprawie przyjęcia tekstu hiszpańskiego kodeksu żywnościowego.

Pierwszy przepis końcowy. *Przypisanie kompetencji.*

Niniejszy dekret królewski wydaje się na mocy przepisu art. 149 ust. 1 pkt 13 i 16 konstytucji hiszpańskiej, który przyznaje państwu wyłączne uprawnienia w dziedzinach, odpowiednio, podstaw i koordynacji planowania ogólnego działalności gospodarczej oraz podstaw i ogólnej koordynacji w dziedzinie zdrowia.

Drugi przepis końcowy. *Organ wdrażający*

Ministrowie rolnictwa, rybołówstwa, gospodarki żywnościowej żywności i zdrowia, ochrony konsumentów i opieki społecznej mogą, w ramach swoich kompetencji, uchwalić przepisy niezbędne do wdrożenia przepisów niniejszego dekretu królewskiego oraz, w stosownych przypadkach i w razie potrzeby, do aktualizacji normy jakości w celu dostosowania jej treści do norm Unii Europejskiej.

Trzeci przepis końcowy. *Wejście w życie.*

Niniejszy dekret królewski wchodzi w życie w dniu 1 lipca 2019 r.

DO PRZEDŁOŻENIA RADZIE MINISTRÓW

Madryt, dnia 2019 r.

MINISTER ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

MINISTER ZDROWIA, SPRAW KONSUMENCKICH I OPIEKI SPOŁECZNEJ

Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces