|  |  |
| --- | --- |
| Capitolul  Punctul  (A se completa în „Monitorul Oficial al Statului”) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Decret regal /2019 din , de aprobare a standardului de calitate a pâinii, |

Pâinea și specialitățile de panificație sunt reglementate de legislația orizontală armonizată a Uniunii Europene în ceea ce privește produsele alimentare și de Decretul regal nr. 1137/1984 din 28 martie 1984 de aprobare a Regulamentului tehnico-sanitar privind fabricarea, transportul și comercializarea pâinii și a specialităților de panificație. Acest standard a implementat regulamentul conținut de Codul alimentar spaniol, aprobat prin Decretul nr. 2484/1967 din 21 septembrie 1967 privind produsele menționate în capitolul XX „Făina și derivații săi”, secțiunea 4, „Produse de panificație”.

Având în vedere numeroasele modificări aduse regulamentelor tehnico-sanitare privind pâinea și specialitățile de panificație și, pe de altă parte, evoluția tehnologică a sectorului de fabricare și comercializare a acestor produse de la publicarea acestora, precum și modificările tendințelor de consum, se recomandă efectuarea unei revizuiri aprofundate a regulamentelor menționate anterior, inclusiv a definițiilor produselor noi, menționând, de exemplu, pâinea frământată cu maia, care, în ciuda faptului că este preparată respectând practicile obișnuite, și acest aspect este apreciat de consumatori, nu a fost definită nici în regulamentele menționate anterior.

În același timp, schimbările profunde în obiceiurile de consum de pâine din ultimele decenii au făcut, de asemenea, necesară extinderea conceptului de pâine standard, deoarece această pâine, considerată a fi pâinea obișnuită de zi cu zi, nu mai este limitată la cea făcută din făină de grâu, ci mai degrabă include pâinea obținută din făină de alte cereale, inclusiv făină integrală. În acest sens, pâinea mai completă din punct de vedere nutrițional este inclusă în definiția pâinii standard. În plus, în conformitate cu mandatul prevăzut la articolul 36 din Legea nr. 17/2011 din 5 iulie 2011 privind securitatea alimentară și nutriția, pentru a promova o alimentație sănătoasă din partea tuturor administrațiilor publice, standardul include o limită maximă a conținutului de sare din pâinea standard, progresând în direcția reducerii pe care sectorul a adoptat-o în cadrul Strategiei NAOS (nutriție, activitate fizică și prevenirea obezității) a Agenției spaniole pentru siguranță alimentară și nutriție.

De asemenea, s-a considerat necesar să se elaboreze dispoziții privind procesul de fabricare a pâinii artizanale, definindu-l ca un proces în care factorul uman primează asupra mecanicii și producția sa nu se realizează în loturi mari.

Având în vedere importanța pe care o au vânzările de pâine neambalată sau ambalată la cererea consumatorului, reglementată prin Decretul regal nr. 126/2015 din 27 februarie 2015 de aprobare a standardului general privind informațiile referitoare la produsele alimentare care sunt oferite spre vânzare neambalate consumatorilor finali și instituțiilor, care sunt ambalate la locul de vânzare, la cererea cumpărătorului, și care sunt ambalate de către proprietarii de întreprinderi cu vânzare cu amănuntul, au fost incluse anumite aspecte care reglementează vânzarea pâinii la punctele de vânzare. În plus, denumirile incluse în prezentul standard sunt, de asemenea, cele utilizate pentru pâinea comercializată în astfel de unități, în conformitate cu articolul 4 din decretul regal menționat anterior.

A patra dispoziție finală din Legea nr. 28/2015 din 30 iulie 2015 privind protejarea calității alimentelor autorizează Guvernul să aprobe standarde de calitate pentru produsele alimentare, cu scopul, printre altele, de a se adapta la regulamentele Uniunii Europene și de a simplifica, a moderniza și a consolida standardele existente, precum și de a îmbunătăți competitivitatea sectorului, inclusiv progresele înregistrate de inovarea tehnologică.

Din motivele prezentate mai sus, se recomandă să se elaboreze un standard de abrogare a Decretului regal nr. 1137/1984 din 28 martie 1984 și a conținutului anumitor secțiuni privind produsele de panificație din Codul alimentar spaniol.

Aceasta ar contribui la adaptarea legislației privind pâinea și specialitățile de panificație la cerințele actuale ale pieței, eliminând restricțiile care ar putea pune operatorii spanioli într-o situație care îi dezavantajează față de producătorii din alte state membre ale Uniunii Europene; în plus, din motive tehnice, se recomandă eliminarea limitelor maxime de umiditate, fapt care va permite fabricarea unei varietăți mai mari de pâine. În acest mod, între operatori se garantează condiții de concurență echitabile, care contribuie la îmbunătățirea competitivității sectorului, la promovarea inovării și a dezvoltării de noi produse și la furnizarea, pe de altă parte, de informații adecvate consumatorilor pentru a-i ajuta să facă alegerea de cumpărare.

Prezentul decret regal a fost supus procedurii prevăzute în Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale și în Decretul regal 1337/1999 din 31 iulie 1999 de reglementare a procedurii de furnizare de informații în domeniul normelor și reglementărilor tehnice și al regulamentelor privind serviciile societății informaționale. De asemenea, a fost supus procedurii de notificare prevăzute la articolul 45 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Dispozițiile prezentului decret regal respectă principiile bunei legiferări prevăzute la articolul 129 din Legea nr. 39/2015 din 1 octombrie 2015 privind procedura administrativă comună din administrațiile publice. Astfel, în temeiul principiilor necesității și efectivității, această normă este justificată de necesitatea de a stabili o organizare adecvată a sectorului pâinii, prin abrogarea Decretului regal nr. 1137/1984 din 28 martie și prin adoptarea unui nou standard de calitate, cel mai adecvat mod de realizare a acestuia. De asemenea, principiile eficienței și proporționalității au fost luate în considerare prin stabilirea unui regulament și prin limitarea sarcinilor administrative numai la cele absolut necesare pentru atingerea scopurilor urmărite. În conformitate cu principiul transparenței, precum și cu audierea publică, comunitățile autonome au fost consultate în cursul prelucrării acestei dispoziții, la fel ca entitățile care reprezintă sectoarele în cauză și consumatorii. În sfârșit, decretul regal respectă principiul securității juridice, menținând coerența cu restul sistemului juridic aplicabil și acordând operatorilor perioadele tranzitorii necesare pentru adaptarea la standard.

În temeiul acestora, la propunerea ministrului agriculturii, pescuitului și alimentației și a ministrului sănătății, protecției consumatorului și protecției sociale, în acord cu Consiliul de Stat și după deliberarea Consiliului de miniștri în cadrul reuniunii sale din 2019,

DISPUN PRIN PREZENTUL URMĂTOARELE:

Articolul 1. *Scopul*.

Prezentul decret are ca scop stabilirea standardelor de calitate de bază pentru prelucrarea și distribuirea în vederea vânzării pâinii în Spania.

Articolul 2. *Definiția pâinii.*

Pâinea, fără nicio altă descriere, este produsul rezultat prin coacerea aluatului obținut dintr-un amestec de făină și apă, cu sau fără adaos de sare, fermentat cu ajutorul drojdiei de panificație sau al maialei.

În plus, ingredientele enumerate în prezentul standard pot fi adăugate în aluatul de pâine.

Articolul 3. *Definiția pâinii standard.*

Pâine astfel cum este definită la articolul 2, consumată în mod obișnuit în decurs de 24 de ore de la coacere, obținută din făină sau făină integrală din cereale. Aceasta poate include în compoziția sa tărâțe de cereale.

Articolul 4. *Denumirile pâinii standard.*

Denumirile specialităților de panificație pot include, dar nu se limitează la următoarele:

1. „Pan bregado”, „pan de miga dura”, „pan español” sau „pan candeal” înseamnă pâinea obținută printr-un proces de fabricare la care utilizarea cilindrilor de rafinare este indispensabilă. Miezul acestui tip de pâine este alb și cu alveole fine și uniforme.

Varietățile tradiționale fabricate din acest tip de aluat pot primi diferite denumiri adoptate de fiecare în parte, cum ar fi, printre altele, „telera”, „lechuguino” și „fabiola”.

2. „Pan de flama” (pâine pufoasă) sau cu miez moale înseamnă pâinea obținută folosind un procent mai mare de apă decât pentru pan bregado și care în mod normal nu trebuie supusă procesului de rafinare cu cilindri. Miezul acestui tip de pâine are mai multe alveole neregulate, ca formă și mărime, decât pan bregado.

Varietățile tradiționale fabricate din acest tip de aluat pot primi diferite denumiri adoptate de fiecare în parte, cum ar fi, printre altele, baquette (baghetă), chapata (ciabatta) și (payés) pâine țărănească.

3. „Pan integral” (pâine integrală) înseamnă pâinea fabricată din făină integrală sau din cereale integrale, în conformitate cu dispozițiile legislației în vigoare.

(a) Pâinea preparată exclusiv cu făină integrală este denumită „pâine 100 % integrală” sau „pâine integrală”. Denumirea este completată cu numele cerealelor din care provine făina utilizată.

(b) Pâinea care nu este produsă exclusiv din făină integrală trebuie să conțină formularea „elaborado con harina integral X %” (preparată din făină integrală X %), unde „X” reprezintă procentul de făină integrală utilizată. Acest procent se calculează pe baza cantității totale de făină utilizată pentru preparare. Denumirea este completată cu numele cerealelor din care provine făina utilizată.

(c) La prepararea pâinii integrale se poate utiliza și griș de grâu integral, crupe provenite din cereale integrale sau cereale integrale, care se calculează în procentele indicate la literele (a) și (b) anterioare.

(d) Plămădeala folosită la prepararea „pâinii integrale 100 %” trebuie să fie obținută din făină integrală de grâu. Plămădeala utilizată la fabricarea celorlalte tipuri de pâine integrală poate fi obținută din făină care nu este integrală și nu este luată în considerare pentru a stabili procentajul de făină integrală utilizată.

(e) Termenul „integral” (boabe întregi) poate fi înlocuit cu expresia „de grano entero”.

(f) Este interzisă utilizarea denumirii „pan integral” pe eticheta pâinii, alta decât cea descrisă la litera (a).

4. Pâine fabricată din făină de cereale: este fabricată din făină de cereale, altele decât grâul și, după caz, făină de grâu.

(a) Pâine fabricată din făină de alte cereale: este pâinea fabricată exclusiv din făină de cereale, altele decât grâul. Aceasta sunt denumită „100 % pan de” (100 % pâine de) sau „pan de” (... pâine de) urmată de numele cerealelor.

(b) Pâine fabricată din două sau mai multe făinuri de cereale: este pâinea fabricată din două sau mai multe făinuri de cereale, care pot include grâul.

Acestea sunt denumite „pan de” (... pâine), urmate de numele cerealelor pe care operatorul dorește să le evidențieze dintre cele utilizate la preparare. După denumirea fiecărei cereale, se indică procentul pe care îl reprezintă făina din făina totală adăugată pâinii.

Articolul 5. *Definiția specialității de panificație.*

Este pâinea care nu este inclusă în definiția pâinii standard, care îndeplinește oricare dintre următoarele condiții:

1. În ceea ce privește compoziția sa:

(b) să conțină o făină tratată, definită în legislația în vigoare;

(c) să conțină orice ingredient în conformitate cu articolul 11 alineatul (3).

2. În ceea ce privește fabricarea sa:

să fie utilizată o procedură tehnologică specială, diferită de cea utilizată în mod obișnuit pentru prepararea pâinii standard, cum ar fi coacerea pe grătar, coacerea într-o matriță, coacerea în forme speciale sau cu opărirea parțială a făinii, printre altele.

Articolul 6. *Denumirile specialităților de panificație.*

Denumirile specialităților de panificație pot include, dar nu se limitează la următoarele:

1. Pâine fabricată din făină de cereale și din alte făinuri: este pâinea menționată la articolul 4 alineatul (4), la care s-au adăugat semințe comestibile din diferite specii de plante care nu aparțin familiei ierburilor sau leguminoaselor și nu sunt semințe oleaginoase, cum ar fi amarantul, quinoa, hrișca sau hrișca comună, printre altele.

Acestea sunt denumite „pan de” (... pâine), urmate de numele cerealelor sau al semințelor pe care operatorul dorește să le evidențieze dintre cele utilizate la preparare. După denumirea fiecărei cereale sau semințe, se indică procentul pe care îl reprezintă făina din făina totală adăugată pâinii.

2. „Pâine multicereale” este fabricată din trei sau mai multe tipuri de făină diferite, dintre care cel puțin două provin din cereale. Fiecare dintre cele trei tipuri de făină predominantă trebuie să fie de cel puțin 10 %, iar făina de cereale nu poate reprezenta mai puțin de 30 % din amestecul total de făină.

Se pot utiliza, de asemenea, griș, crupe sau boabe integrale și se calculează utilizând procentele menționate mai sus.

Este denumită „pâine multicereale” sau va include termenul „multicereale” în denumire.

3. „Pan de Viena”, „pan de nieve” sau „pan bombón” înseamnă pâinea obținută dintr-un aluat moale din făină de grâu care, pe lângă ingredientele de bază, conține unul sau mai multe dintre următoarele: zaharuri, lapte, grăsimi sau uleiuri.

4. „Pan tostado” (pâine prăjită) înseamnă pâinea care după coacere este tăiată în felii, prăjită și împachetată.

5. „Biscote” (pâine prăjită coaptă în forme) înseamnă pâinea care, după coacere în forme cu capac, este tăiată în felii, prăjită și împachetată.

6. „Colines”, „regañás” sau „picos” înseamnă bucăți înguste de miez de pâine, uscate, sfărâmicioase și crocante. Acestea sunt fabricate dintr-un aluat care conține grăsimi sau uleiuri, care de obicei este tăiat după laminare, apoi fermentat și copt.

Acestea pot avea diferite forme și pot fi de diferite varietăți, cu denumiri diferite, consacrate prin tradiție.

7. „Pan de molde” (pâine coaptă în formă) înseamnă pâinea care trebuie introdusă într-o formă pentru a fi coaptă.

8. „Pan rallado” (pesmet) înseamnă un produs rezultat prin sfărâmarea industrială a pâinii. Se interzice fabricarea acestuia din pâinea rămasă de la unitățile de consum.

9. Alte specialități de panificație: se referă la pâinea obținută prin adăugarea unor ingrediente speciale, coaptă într-o formă specială sau fabricată în urma unui proces special de producție și include: „pan bizcochado” (pâine biscuit), „pan dulce” (pâine dulce), „pan de frutas” (pâine cu fructe), „palillos” (grisine), „bastones” (batoane), „pan ácimo” (lipie), „pan pita” (pită), „tortilla de (urmată de numele cerealei sau a cerealelor)” (clătită cu ...) și altele.

Articolul 7. *Definiția produselor semifinite.*

Produsele semifinite sunt produsele obținute prin întreruperea procesului de producție menționat la articolele anterioare înainte de obținerea produsului finit.

Acestea sunt clasificate după cum urmează:

1. „Pâine precoaptă” înseamnă aluatul definit la articolele 2, 3 și 5, dar care este scos din cuptor înainte de terminarea coacerii și este ulterior înghețat sau supus unui alt proces de conservare autorizat.

2. „Aluat congelat” înseamnă aluatul definit la articolele 2, 3 și 5, care poate sau nu să fie lăsat să fermenteze și poate să i se dea sau nu o formă și ulterior este supus unui proces de congelare.

3. „Alte aluaturi semipreparate” înseamnă aluaturile definite la articolele 2, 3 și 5, care au fost lăsate sau nu să fermenteze, pot avea sau nu o anumită formă, au fost supuse unui proces de conservare autorizat, altul decât congelarea, astfel încât, după caz, să li se oprească procesul de fermentare.

Articolul 8. *Definiția plămădelii (masa madre).*

Plămădeala este un aluat obținut din făină de grâu sau o altă făină de cereale sau un amestec al acestora și apă, cu sau fără adaos de sare, care este supus unui proces de fermentare spontană acidifiantă, al cărei scop este de a asigura fermentarea aluatului. Plămădeala conține o microfloră acidifiantă constând în principal în bacterii lactice și drojdie.

De asemenea, aceasta poate fi deshidratată dacă, după hidratarea sa, conține o floră vie de bacterii lactice și drojdii care asigură fermentarea aluatului.

Articolul 9. *Definiția plămădelii inactive.*

Este plămădeala la care microorganismele se află într-o stare inactivă din punct de vedere fiziologic, fiind supuse unui tratament prin uscare, pasteurizare sau un tratament echivalent, dar care conservă proprietăți organoleptice care îmbunătățesc calitatea produselor finite.

Articolul 10. *Fabricarea artizanală a pâinii.*

Pâinea este considerată ca fiind fabricată artizanal atunci când legislația aplicabilă în materie de artizanat este îndeplinită și următoarele condiții sunt respectate în ansamblu:

(a) Aceasta a fost fabricată în conformitate cu dispozițiile prezentului decret regal.

(b) În procesul de fabricare, factorul uman va prevala asupra factorului mecanic.

(c) Se realizează o fermentare în bloc a aluatului, cu excepția aluaturilor rafinate în cilindri. Fermentarea în bloc a aluatului se realizează imediat după frământare și înainte de împărțirea aluatului.

(d) Producția nu se realizează niciodată în serii mari. Bucățile finite sunt formate, parțial sau integral, în mod manual astfel încât să se obțină un produs finit unic.

(e) Producția se realizează sub îndrumarea unui brutar sau a unei persoane cu calificări similare sau a unui artizan cu experiență demonstrată.

Articolul 11. *Materii prime și alte ingrediente.*

Toate materiile prime, ingredientele și aditivii care sunt utilizați în prepararea pâinii trebuie să respecte dispozițiile aplicabile.

1. Materii prime de bază: făină, apă, drojdie de panificație sau plămădeală și sare.

2. Alte ingrediente ale pâinii standard:

(a) tărâțe;

(b) semolina, crupele și boabele integrale, numai în pâine integrală;

(c) conținutul maxim de sare admis în pâinea standard, ca produs finit, trebuie să fie de 1,31 grame la 100 de grame de pâine (13,1 g sare per kilogram de pâine sau de 0,52 g de sodiu la 100 g de pâine), dacă este analizat prin determinarea clorurilor sau 1,66 grame de sare la 100 de grame de pâine (16,6 g sare per kilogram de pâine sau 0,66 g de sodiu la 100 g de pâine), dacă se analizează prin determinarea sodiului total.

3. Ingredientele pâinii speciale: pe lângă ingredientele din pâinea standard, în aluat se pot adăuga cel puțin următoarele ingrediente:

(a) gluten de grâu uscat sau umed;

(b) lapte integral, concentrat, condensat, sub formă de pudră, integral sau parțial degresat sau zer praf;

(c) ouă sau produse din ouă;

(d) făinuri din cereale sau semințe de plante, altele decât cerealele;

(e) făinuri de malț sau extract de malț, zaharuri comestibile și miere;

(f) grăsimi și uleiurile comestibile;

(g) cacao, mirodenii, condimente și semințe;

(h) stafide, fructe sau alte legume, preparate sau condimentate.

4. Aditivi, în condițiile și dozele autorizate în conformitate cu legislația în vigoare.

Articolul 12. *Coadjuvanții de panificație.*

Este permisă utilizarea:

(a) agenților de eliberare a produselor: uleiuri comestibile, ceară de albine sau alte substanțe autorizate conform legislației în vigoare, utilizate în cantitatea minimă necesară, pentru scoaterea produselor din matrițe, forme și mașini de panificație;

(b) enzimelor: enzime amilolitice (amilaze), proteaze, glucoxidaze și pentozane sau altele autorizate conform legislației în vigoare, utilizate în doza minimă necesară pentru obținerea efectului dorit.

Articolul 13. *Informații obligatorii privind produsele alimentare.*

Fără a se aduce atingere dispozițiilor legislației Uniunii Europene și naționale privind informațiile referitoare la produsele alimentare destinate consumatorilor, denumirea legală a produselor incluse în prezentul standard trebuie să corespundă cu cea indicată la articolele 4 și 6, cu excepția cazului în care se aplică Regulamentul ( UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

După caz, denumirile menționate la articolul 6, pot fi combinate între ele.

Indicarea și desemnarea ingredientelor sunt reglementate de dispozițiile legislației europene și naționale privind informațiile de acest tip, care prevăd că în cazul uleiurilor rafinate și al grăsimilor rafinate de origine vegetală, trebuie indicată originea vegetală specifică.

Articolul 14. *Informații voluntare privind produsele alimentare.*

1. Utilizarea termenului „integral” în pâinea integrală și denumirile cerealelor sau ale semințelor utilizate în fabricarea pâinilor menționate la articolele 4.4 și 6.1 în afara denumirii și a listei ingredientelor este reglementată de următoarele dispoziții:

(a) pâinile integrale din făină integrală și pâinile prevăzute la articolul 4.4, fabricate dintr-un singur tip de cereale pot utiliza termenul „integral” și, respectiv, denumirea cerealelor, fără a indica procentul de făină utilizat;

(b) pâinile integrale fabricate din făină care nu este exclusiv făină integrală și pâinile menționate la articolele 4.4 și 6.1, fabricate din făină de cereale sau din alte semințe, pot utiliza termenul „integral” și, respectiv, denumirile cerealelor sau semințelor utilizate, cu condiția ca acestea să fie însoțite, cu aceeași dimensiune, grosime, culoare și font, în funcție de procentul de făină utilizat.

Dimensiunea fontului termenilor menționați la literele (a) și (b) de mai sus trebuie să aibă o înălțime de x echivalentă cu cel puțin 75 % din înălțimea denumirii produsului și nu mai mică decât dimensiunea minimă prevăzută la articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului, și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (Text cu relevanță pentru SEE).

Termenul „integral” poate fi înlocuit cu expresia „cereale integrale”.

2. Pâinea al cărei proces de producție încorporează oricare dintre ingredientele prevăzute la articolul 11 alineatul (3) litera (a) poate include în denumire, precedat de prepoziția „cu”, numele ingredientului (ingredientelor) respectiv(e) urmat de procentul acestuia (acestora).

3. Pâinea fabricată conform metodei de fabricație artizanale, definite la articolul 10, poate include expresia „de fabricație artizanală”.

4. Atunci când procesul de fabricare a pâinii include o fermentare a aluatului, după frământare și înainte de coacere, la o temperatură mai mare de 4 °C, pe durata a cel puțin opt ore, se poate indica mențiunea „fabricată cu fermentație de lungă durată”.

5. Pâinea fabricată prin încorporarea unei maiele, astfel cum este definit la articolul 8, într-o proporție de minimum 5 % din greutatea totală a făinii în aluatul final și fără adaos de aditivi, poate indica cuvintele „fabricate cu maia primară”, dacă sunt îndeplinite următoarele condiții:

(a) maiaua preparată pentru a asigura fermentarea aluatului de pâine, înainte de a fi încorporat în acesta, trebuie să aibă un pH mai mic de 4,2 și o aciditate totală titrabilă mai mare de 6, exprimate în mililitri de NaOH 0,1 M necesari pentru a purta pH 8,5, 10 grame de maia;

(b) aluatul de pâine, înainte de coacere, și pâinea după coacere trebuie să aibă un pH mai mic de 4,8.

Indicii pH-ului indicați trebuie să fie rezultatul exclusiv al acțiunii biologice de acidificare a microflorei prezente în maia.

Drojdia brutarului poate fi încorporată în ultima fază de frământare la o doză maximă de 0,2 % din greutatea totală a făinii utilizate în aluatul final.

6. Termenul „pan de leña” sau „pan de horno de leña” („pâine coaptă în cuptor cu lemne”) poate fi folosit numai pentru pâinea coaptă exclusiv într-un cuptor care utilizează lemne ca și combustibil.

Articolul 15. *Comercializarea pâinii la punctul de vânzare*

1. Pâinea standard poate fi vândută numai în termen de 24 de ore de la coacere. În cazuri excepționale, aceasta poate fi vândută după 24 de ore, cu condiția ca stocurile de pâine de acest tip să fie separate în mod corespunzător la punctul de vânzare, ambalajul să indice în mod clar că timpul de coacere depășește 24 de ore, la fereastră sau pe rafturile în care este prezentată pâinea să fie plasate afișe, iar consumatorul să fie informat verbal cu privire la acest fapt.

Este interzisă depozitarea pâinii standard coapte de mai mult de 24 de ore pe aceleași rafturi unde este depozitată pâinea standard coaptă de mai puțin de 24 de ore.

2. Informațiile privind produsele alimentare prevăzute la articolul 4 alineatul (1) din Decretul regal nr. 126/2015 din 27 februarie 2015 de aprobare a standardului general privind informațiile referitoare la produsele alimentare care sunt oferite spre vânzare neambalate către consumatorul final și unitățile de alimentație colectivă, la produsele alimentare ambalate la locul de vânzare, la cererea cumpărătorului, și la produsele alimentare ambalate de către proprietarii de unități de vânzare cu amănuntul, se completează cu indicația greutății unitare.

Această indicație figurează pe eticheta sau pe afișul menționat la articolul 6 din standardul general menționat mai sus.

Prima dispoziție suplimentară. *Clauza privind piața unică.*

Produsele comercializate în mod legal într-un alt stat membru al Uniunii Europene sau în Turcia sau care provin și sunt comercializate în mod legal într-un stat AELS care este parte semnatară la Acordul privind SEE, sunt considerate compatibile cu prezentul decret regal. Prezentul decret regal este pus în aplicare în temeiul Regulamentului (CE) nr. 764/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 iulie 2008 de stabilire a unor proceduri de aplicare a anumitor norme tehnice naționale pentru produsele comercializate în mod legal în alt stat membru și de abrogare a Deciziei nr. 3052/95/CE.

A doua dispoziție suplimentară. *Nicio creștere a cheltuielilor publice.*

Măsurile incluse în prezentul standard nu trebuie să determine creșterea fondurilor, a remunerațiilor sau a altor cheltuieli legate de personal.

Dispoziție tranzitorie unică. *Dispoziție tranzitorie unică. Comercializarea stocurilor de produse.*

Produsele care intră în domeniul de aplicare al prezentului standard de calitate fabricate înainte de intrarea în vigoare a prezentului decret regal și care nu respectă dispozițiile acestuia pot fi comercializate până la epuizarea stocurilor, inclusiv etichetele și ambalajele etichetate achiziționate anterior, cu condiția să îndeplinească dispozițiile aplicabile înainte de intrarea sa în vigoare.

A doua dispoziție tranzitorie. *Conținutul maxim de sare.*

Limita maximă a conținutului de sare prevăzută la articolul 11 alineatul (2) este obligatorie de la 1 aprilie 2022.

Dispoziție unică de abrogare. *Abrogare normativă.*

Se abrogă Decretul regal nr. 1137/1984 din 28 martie 1984 de aprobare a Regulamentului tehnico-sanitar pentru fabricarea, circulația și comerțul cu pâine și specialități de panificație și capitolul XX secțiunea 4 punctele 3.20.36-3.20.45 din Decretul nr. 2484/1967, din 21 septembrie 1967 de aprobare a textului Codului alimentar spaniol.

Prima dispoziție finală. *Nivelul de competență.*

Prezentul decret regal este emis în temeiul dispozițiilor articolului 149 alineatul (1) a 13-a și a 16-a normă din Constituția Spaniei, care atribuie statului competențe exclusive în ceea ce privește condițiile și coordonarea planificării generale a activității economice și, respectiv, condițiile și coordonarea generală a sănătății.

A doua dispoziție finală. *Autoritatea de punere în aplicare*

Miniștrii agriculturii, pescuitului, alimentației și sănătății, consumatorilor și protecției sociale pot adopta, în limitele competențelor lor respective, dispozițiile necesare pentru punerea în aplicare a dispozițiilor prezentului decret regal și, dacă este cazul, pentru actualizarea standardului de calitate, dacă este necesar, pentru a alinia conținutul acestuia la standardele Uniunii Europene.

A treia dispoziție finală. *Intrare în vigoare.*

Prezentul decret regal intră în vigoare la 1 iulie 2019.

URMEAZĂ SĂ FIE ÎNAINTAT CONSILIULUI DE MINIȘTRI

Madrid, la 2019

MINISTRUL AGRICULTURII, PESCUITULUI ȘI ALIMENTAȚIEI

MINISTRUL SĂNĂTĂȚII, CONSUMATORILOR ȘI PROTECȚIEI SOCIALE

Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces