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

**ONTWERP VAN KONINKLIJK BESLUIT TOT GOEDKEURING VAN DE KWALITEITSNORM VOOR BROOD (versie 23.05.2018)**

Brood en broodspecialiteiten worden gereguleerd door de geharmoniseerde horizontale wetgeving van de Europese Unie inzake levensmiddelen en door Koninklijk Besluit tot goedkeuring van de technisch-gezondheidskundige regelgeving voor de vervaardiging, distributie en verhandeling van brood en broodspecialiteiten Deze verordening ontwikkelde de regelgeving inzake de voornoemde producten die was opgenomen in de Spaanse voedselwetgeving, goedgekeurd door Decreet 2484/1967 van 21 september, in hoofdstuk XX „Meel en bijproducten”, afdeling 4, „Bakkerijproducten”.

Omwille van de talrijke wijzigingen die de technisch-gezondheidskundige regelgeving voor brood en broodspecialiteiten heeft ondergaan enerzijds, en de technologische evolutie die de productie- en handelssector van deze producten sinds de publicatie van Koninklijk Besluit 1137/1984 te beurt viel anderzijds, evenals de veranderingen in consumententrends, is het aanbevolen om deze regelgeving grondig te herziening, met inbegrip van definities van nieuwe producten, met als voorbeeld de broden gemaakt met zuurdesem, die ondanks het feit dat ze volgens de gebruikelijke praktijken zijn bereid, niet waren gedefinieerd noch opgenomen in de vorige regelgeving, terwijl deze broodspecialiteit momenteel erg wordt gewaardeerd door de consument.

Er is ook overwogen dat de ambachtelijke bereiding van brood moet worden vastgesteld, waarbij dit wordt gedefinieerd als een proces waarbij de menselijke factor belangrijker is dan de mechanica en waarbij de productie ervan niet in grote aantallen wordt uitgevoerd.

Vanwege het belang van de verkoop van onverpakt of verpakt brood op verzoek van de consument, tot uitvoering van Koninklijk Besluit 126/2015 van 27 februari tot goedkeuring van de algemene regel betreffende voedselinformatie van de voedingsmiddelen die onverpakt worden aangeboden om te worden verkocht aan de eindconsument en aan de gemeenschappen, die op verzoek van de koper zijn verpakt in de verkooppunten en die zijn verpakt door de eigenaren van de detailhandel, zijn bepaalde aspecten opgenomen die de verhandeling van brood in de verkooppunten reguleren.

De vierde slotbepaling van Wet 28/2015 van 30 juli ter bescherming van de voedselkwaliteit stelt de regering in staat om kwaliteitsnormen voor voedingsproducten goed te keuren, met als doel onder meer de aanpassing aan de voorschriften van de Europese Unie, en vereenvoudiging, modernisering en verbetering van bestaande normen en verbetering van het concurrentievermogen van de sector, met inbegrip van de vooruitgang door technologische innovatie.

Om bovenstaande redenen is het raadzaam om een regel te ontwikkelen die Koninklijk Besluit 1137/1984 van 23 mei en de inhoud van bepaalde leden over bakkerijproducten van de Spaanse voedselwetgeving intrekt.

Zo zijn de voorschriften inzake brood en broodspecialiteiten aangepast aan de huidige markteisen en worden beperkingen die de Spaanse exploitanten kunnen benadelen ten opzichte van producenten in andere lidstaten van de Europese Unie, weggenomen. Bovendien is het om technische redenen raadzaam om de maximale vochtgehaltes op te heffen, waardoor een grotere variëteit aan broden kan worden vervaardigd. Op deze manier worden eerlijke concurrentievoorwaarden gewaarborgd, die bijdragen tot de verbetering van het concurrentievermogen van de sector, die enerzijds innovatie en de ontwikkeling van nieuwe producten bevorderen, en anderzijds de consument voldoende informeren om de aankoopkeuze te vergemakkelijken.

Het huidige koninklijk besluit werd onderwerpen aan de procedure die is vastgelegd in Richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees Parlement en de Raad van 9 september 2015, betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften met betrekking tot de diensten van de informatiemaatschappij, evenals de bepalingen van Koninklijk Besluit 1337/1999 van 31 juli tot regeling van het doorgeven van informatie op het gebied van technische normen en voorschriften en voorschriften met betrekking tot de diensten van de informatiemaatschappij. Het werd ook onderworpen aan de kennisgevingsprocedure als bedoeld in artikel 45 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan de consumenten.

Bij de voorbereiding van deze norm zijn de autonome regio's en de vertegenwoordigende organisaties van de betrokken sectoren geraadpleegd en heeft de Interministeriële Commissie voor de voedingsregeling een gunstig verslag uitgebracht.

Krachtens het voorstel van de minister van Landbouw en Visserij, Voedsel en Leefmilieu en de minister van Volksgezondheid, Sociale Voorzieningen en Gelijkheid, in overeenstemming met de Raad van State en na beraadslaging door de Raad van Ministers tijdens de vergadering op .....

WORDT HIERBIJ BESLOTEN:

**Artikel 1** *Doel.*

Het doel van deze norm is om de normen voor basiskwaliteit vast te stellen voor de productie en verhandeling van brood en broodspecialiteiten.

**Artikel 2** *Definitie van brood.*

Brood, zonder andere aanduiding, is het product dat wordt verkregen door het bakken van een mengsel van tarwemeel of ander graan, alleen of in combinatie, en water, met of zonder de toevoeging van zout, gefermenteerd met behulp van bakkersgist of zuurdesem.

**Artikel 3** *Definitie van gewoon brood.*

Dit is het brood dat wordt gedefinieerd in artikel 2, dat gewoonlijk wordt geconsumeerd binnen vierentwintig uur na het bakken, op basis van tarwemeel en waaraan alleen additieven en technologische hulpstoffen mogen worden toegevoegd die voor dit type brood zijn toegestaan.

**Artikel 4** *Benamingen van gewoon brood.*

Het gewone brood kan de volgende benamingen krijgen:

1. *Pan bregado*, *español* of *candeal*, met harde kruim: dit wordt verkregen door een bereidingsproces waarbij het gebruik van raffinagewalsen onontbeerlijk is. De kruim van dit soort brood is wit en bevat kleine, uniforme gaten.

De traditionele variëteiten die op basis van dit soort deeg zijn gemaakt, kunnen verschillende namen krijgen, zoals onder meer *telera, lechuguino* en *fabiola*.

2. *Pan de flama* of met zachte kruim: dit wordt verkregen door een grotere hoeveelheid water te gebruiken dan bij het *pan bregado* en waarvoor gewoonlijk geen raffinagewalsen nodig zijn. De kruim van dit broodtype bevat meer onregelmatige gaten, zowel in vorm als grootte, dan het *pan bregado*.

De traditionele variëteiten die op basis van dit soort deeg zijn gemaakt, kunnen verschillende namen krijgen, zoals onder meer *baguette, chapata* en *payés*.

**Artikel 5** *Definitie van broodspecialiteiten.*

Dit is brood dat niet is opgenomen in de definitie van gewoon brood en dat aan een van de volgende voorwaarden voldoet:

1. Wat betreft de samenstelling:

a) indien een additief of technologische hulpstof voor het bakken van brood, dat/die is toegestaan voor broodspecialiteiten, is toegevoegd aan het brooddeeg en aan het meel.

b) indien behandeld meel is toegevoegd, zoals bepaald in de huidige wetgeving.

c) indien een ingrediënt overeenkomstig artikel 11.2., punt a, is toegevoegd.

2. Wat betreft de bereiding:

indien een bijzondere technologische procedure is opgenomen in de bereiding, anders dan degene die gewoonlijk worden gebruikt voor de bakken van gewoon brood, zoals onder andere raspen, bakken in een vorm, met speciale vormen of met gedeeltelijke blanchering van de meelsoorten.

**Artikel 6** *Benamingen van broodspecialiteiten.*

De broodspecialiteit kan de volgende namen krijgen, die zijn opgelijst bij wijze van niet-uitputtende opsomming:

1. Volkorenbrood (pan integral): brood gemaakt van volkorenmeel of volle granen, in overeenstemming met de bepalingen van de huidige wetgeving.
2. Dit wordt aangeduid als „*pan 100% integral*” („100% volkorenbrood”) of „*pan integral*” („volkorenbrood”), de broden zijn uitsluitend gemaakt met volkorenmeel. De benaming wordt aangevuld met de naam van het graan, de granen of eetbare zaden waaruit het meel of de meelsoorten dat wordt gebruikt, is verkregen.
3. Bij brood dat is gemaakt uit meel dat niet uitsluitend volkorenmeel is, moet bij de naam de vermelding „*elaborado con harina integral X %*”(„gemaakt met X% volkorenmeel”) worden opgenomen, waarbij „X” overeenkomt met het percentage gebruikt volkorenmeel. Dit percentage zal worden berekend op basis van de totale hoeveelheid meel die is gebruikt bij de bereiding. De benaming wordt aangevuld met de naam van het graan, de granen of eetbare zaden waaruit het meel of de meelsoorten dat wordt gebruikt, is verkregen.
4. Bij de productie van volkorenbrood kunnen ook volkoren griesmeel, gries afkomstig van volle granen en volle granen of volle granen worden gebruikt, die zullen worden opgenomen in de percentages vermeld in bovenstaande leden a en b.
5. De zuurdesem die wordt gebruikt om „100% volkorenbrood” te maken, moet afkomstig zijn van volkorenmeel. De zuurdesem die wordt gebruikt om de rest van het volkorenbrood te maken, kan afkomstig zijn van niet-volkorenmeel, in welk geval het niet in aanmerking wordt genomen om het percentage van het gebruikte volkorenmeel vast te stellen.
6. De term „*integral*” („volkoren”) kan worden vervangen door „*de grano entero*” („volkoren”).
7. Luxebrood (pan de Viena), *pan de nieve* of snoepbrood (pan bombón): brood gemaakt van zacht deeg op basis van tarwebloem, waarvan de ingrediënten, naast de basisingrediënten, een of meer van de volgende ingrediënten bevatten: suikers, melk, vetten of oliën.
8. Geroosterd brood (pan tostada): brood dat na het bakken in plakjes wordt gesneden, geroosterd en verpakt.
9. Beschuit (biscote): brood dat na het bakken in mallen met een deksel in plakken wordt gesneden, geroosterd en verpakt.
10. Soepstengels (colines), crackers (regañás) of puntcrackers (picos): het zijn stukjes droge kruim, brokkelig en knapperig en met een smalle doorsnede. Ze zijn gemaakt van brooddeeg dat vetten of oliën bevat en worden meestal gesneden, gefermenteerd en gebakken na het walsen.

Ze kunnen verschillende formaten en variëteiten aannemen, met verschillende vermeldingen, naargelang de tradities.

1. Brood gemaakt met de toevoeging van ander meel dan tarwe.
2. Brood gemaakt van meel van andere granen: brood gemaakt met meel uitsluitend van een andere graansoort dan tarwe.

De vermelding „100% brood van ” gevolgd door de naam van het graan.

1. Brood gemaakt van tarwemeel en ander meel: dit brood is gemaakt met tarwebloem vermengd met meel van ander graan of andere granen, of van eetbare zaden van verschillende soorten planten die niet behoren tot de familie van grassen of peulvruchten, noch oliehoudende zaden zoals, onder andere, amarant, quinoa, boekweit.

De vermelding „brood van” gevolgd door de naam van het graan of de granen, met uitzondering van tarwe, of zaden met de volgende percentages ten opzichte van het totale meelmengsel:

1.° meer dan 50 procent voor spelt, rogge, triticale, tritordeum; of

2.º groter of gelijk aan 20 procent voor haver, gerst, maïs, rijst, sorgo, teff, quinoa, boekweit of ander meel.

1. Meergranenbrood: brood gemaakt met drie of meer verschillende soorten meel, waarvan er minstens twee afkomstig zijn van granen. Rekening houdend met wat in het volgende lid wordt aangegeven, moet het totale mengsel minstens 10% van elke meelsoort bevatten en minstens 30% van meelsoorten afkomstig van granen.

De granen kunnen ook worden gebruikt in de vorm van griesmeel, gries of volle granen en worden berekend op basis van de bovengenoemde percentages.

Het wordt „meergranenbrood” genoemd, of het bevat de term „meergranen” in de benaming.

1. Brood in mallen: brood dat in een mal is geplaatst om te bakken.
2. Paneermeel (pan rallado): product dat het gevolg is van het industrieel breken van brood. Het is verboden om het te vervaardigen met broodresten van verbruiksinrichtingen.
3. Andere broodspecialiteiten: broodspecialiteiten door hun extra ingrediënten, door hun vorm of door de bereidingsprocedure, zoals: “biscuit” (pan bizcochado), “zoetbrood” (pan dulce), “fruitbrood” (pan de frutas), “korte broodstengels” (palillos), “lange broodstengels” (bastones), “ongezuurd brood” (pan ácimo), “pitabrood” (pan pita), tortilla van (tortilla de - gevolgd door de naam van het graan of de granen)” en andere.

**Artikel 7** *Definitie van halffabricaten.*

Dit zijn de producten verkregen door het broodvervaardigingsproces te onderbreken, zoals gedefinieerd in de voorgaande artikelen, vóór het eindproduct werd verkregen.

Ze zijn ingedeeld in:

1. Voorgebakken brood: dit is de massa zoals gedefinieerd in de artikelen 2, 3 en 5, waarvan het bakproces is onderbroken nog voordat het is voltooid en vervolgens wordt onderworpen aan een vriesproces of een ander toegelaten conserveringsproces.

2. Diepvriesdeeg: is het in de artikelen 2, 3 en 5 gedefinieerde deeg dat, al dan niet gefermenteerd en al dan niet gevormd, vervolgens is onderworpen aan een vriesproces.

3. Ander half-afgewerkt deeg: dit is het in de artikelen 2, 3 en 5 gedefinieerd deeg dat al dan niet is gefermenteerd en waarbij de stukken al dan niet zijn gevormd, en vervolgens zijn onderworpen aan een toegelaten conserveringsproces, met uitzondering van invriezen, indien het vriesproces het fermentatieproces - in voorkomend geval - remt.

**Artikel 8** *Definitie van zuurdesem.*

Dit deeg bestaat uit tarwemeel of ander graan, of mengsels daarvan, en water, met of zonder toevoeging van zout, dat een zure spontane fermentatie ondergaat om de fermentatie van het brooddeeg te verzekeren. Zuurdesem bevat een verzurende microflora die in hoofdzaak bestaat uit melkzuurbacteriën en gist. Goedgekeurde micro-organismen mogen worden toegevoegd.

Zo kan het gedehydrateerd worden als het na de hydratatie een levende flora bevat van melkzuurbacteriën en gist die de gisting van het brooddeeg waarborgt.

**Artikel 9** *Definitie van inactieve zuurdesem.*

De micro-organismen bevinden zich in een fysiologisch inactieve toestand in de zuurdesem, omdat die werd onderworpen aan een droogproces, pasteurisatie of een equivalente behandeling, maar waarbij de organoleptische eigenschappen die de kwaliteit van de eindproducten verbeteren, worden behouden.

**Artikel 10** *Ambachtelijke vervaardiging van brood.*

Het brood wordt beschouwd als een ambachtelijke bereiding wanneer de wetgeving die van toepassing is op ambachtelijk werk, is nageleefd en de volgende voorwaarden als geheel worden gerespecteerd:

1. Het is bereid in overeenstemming met de bepalingen in onderhavig Koninklijk Besluit.
2. In het bereidingsproces zal de menselijke factor belangrijker zijn dan de mechanica.
3. De vergisting wordt in blok uitgevoerd (de volledige deegbol), behalve bij met cilinders geraffineerd deeg. De deegfermentatie in blok gebeurt onmiddellijk na het kneden en vóór de verdeling van het deeg.
4. Er wordt niet in serie geproduceerd. De stukken worden zodanig gevormd dat een geïndividualiseerd eindresultaat wordt verkregen.
5. De bereiding wordt uitgevoerd onder leiding van een meesterbakker of gelijkgesteld, of vakman met aantoonbare ervaring.

**Artikel 11** *Grondstoffen en andere ingrediënten.*

Alle grondstoffen die worden gebruikt als ingrediënt bij de bereiding van brood, moeten voldoen aan de toepasselijke bepalingen.

1. Grondstoffen: bloem, water, bakkersgist of zuurdesem en zout.

2. Andere ingrediënten:

a) Bij de uitwerking van de broodspecialiteiten is de toevoeging van de volgende ingrediënten aan het brooddeeg toegestaan, zonder het gehalte te beperken:

- Gluten van droge of vochtige tarwe,

- Zemelen, griesmeel of gries.

- Volle, geconcentreerde, gecondenseerde melk, volle of halfvolle melkpoeder, of weipoeder.

Eieren en eiproducten.

- Meel van peulvruchten.

- Moutmeel of moutextract, eetbare suikers en honing.

- Vetten en eetbare oliën.

- Cacao, specerijen, kruiden en zaden.

- Rozijnen, fruit of andere groenten, bereid of gekruid.

b) Additieven in de toepassingen en doses die zijn toegestaan volgens de geldende wetgeving.

**Artikel 12** *Hulpstoffen voor de bereiding.*

Het gebruik van het volgende is toegestaan:

a) Ontmaller: eetbare oliën, bijenwas of andere oliën toegelaten volgens de geldende wetgeving, gebruikt in de minimale dosis die nodig is om producten uit mallen, platen en bakkerijmachines te nemen.

b) Enzymen: amylolitische enzymen (amylasen), proteasen, glucoxidasen en pentosanas of andere toegelaten producten volgens de huidige wetgeving, gebruikt in de minimale dosis die nodig is om het gewenste effect te verkrijgen.

**Artikel 13** *Verplichte voedselinformatie.*

Onverminderd de bepalingen van de wetgeving van de Europese Unie en de nationale wetgeving inzake voedselinformatie voor de consument, dient de wettelijke naam van de producten die in deze norm zijn opgenomen, overeen te stemmen met de in de artikelen 4 en 6 vermelde bepalingen, behalve wanneer de Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen van toepassing is.

De benamingen als bedoeld in artikel 6 kunnen in voorkomend geval onderling worden gecombineerd.

De vermelding en de aanduiding van ingrediënten worden geregeld door de bepalingen van de Europese en nationale wetgeving met betrekking tot dergelijke informatie, die in het geval van geraffineerde oliën en geraffineerde vetten van plantaardige oorsprong bepaalt dat zij de specifieke plantaardige oorsprong moeten vermelden.

**Artikel 14** *Vrijwillige voedselinformatie.*

1. Het gebruik van de term „volkoren” buiten de benaming en de lijst van ingrediënten wordt bepaald door:
2. Broden gemaakt met uitsluitend volkorenmeel kunnen deze term gebruiken zonder het percentage volkorenmeel dat wordt gebruikt, aan te geven.
3. De broden gemaakt met meel dat niet uitsluitend volkoren is, mogen deze term gebruiken, mits vermelding van het percentage meel of de gebruikte meelsoorten, berekend zoals bepaald in lid 1 van artikel 6.

De termen die in de leden a en b hierboven worden vermeld, moeten dezelfde dikte, kleur en lettertype hebben. De lettergrootte moet een hoogte van x hebben die overeenkomt met ten minste 75% van de hoogte van de nominale waarde van het product en niet minder dan de minimumafmetingen zoals bepaald in artikel 13, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1169/2011.

De term „*integral*” („volkoren”) kan worden vervangen door „*de grano entero*” („volkoren”).

1. De broden, waarvan de uitwerking enkele van de in artikel 11.2.a) genoemde ingrediënten bevat, kunnen in de benaming worden voorafgegaan door het voorzetsel „met”, de naam van het ingrediënt(en) gevolgd door het percentage daarvan.
2. Brood gemaakt volgens de ambachtelijke methode, zoals vastgesteld in artikel 10, kunnen de uitdrukking „ambachtelijk bereid” bevatten.
3. Broden die bereid zijn met “zuurdesem”, met een verhouding van meer dan of gelijk aan 15 procent van het totale gewicht van het geknede deeg, zoals bepaald in artikel 8, en waarbij het bereidingsproces sinds het begin van de bereiding van het deeg tot het begin van het bakken langer duurt dan 15 uur zonder onderbreking, mogen de aanduiding „bereid met zuurdesem” gebruiken.

Het geknede deeg wordt gevormd door het meel, het water, de zuurdesem en, indien van toepassing, het zout en de bakkersgist te mengen.

1. Wanneer het bereidingsproces van het brood een fermentatie van het deeg omvat, na kneden en vóór het bakken, bij een temperatuur boven 4 °C gedurende ten minste acht uur, kan de aanduiding „bereid met lange gisting” worden opgenomen. Als deze gisting daarnaast met zuurdesem gebeurt en de voorwaarden van lid 4 in acht zijn genomen, kan de aanduiding „bereid met zuurdesem met lange gisting” worden gebruikt.
2. De term „pan de leña” of „pan de horno de leña” („brood bereid in een houtoven”) mag alleen worden gebruikt voor brood dat volledig is gebakken in een oven die hout als brandstof gebruikt.

**Artikel 15 Verhandeling van brood op het moment van verkoop.**

1. Het gewone brood mag alleen binnen 24 uur na het bakken worden verkocht. Bij wijze van uitzondering is de verkoop na die periode toegestaan, mits de voorraden van dit type brood op de juiste manier worden gescheiden in het verkooppunt en duidelijk wordt aangegeven dat hun bereiding meer dan 24 uur geleden plaatsvond, door middel van borden in de vitrines of op de schappen waar deze broden zich bevinden en op voorwaarde dat de consument er ook verbaal van op de hoogte wordt gebracht.

Het is verboden om gewoon brood dat meer dan 24 uur geleden is gebakken, te bewaren in dezelfde schappen als brood dat minder dan 24 uur geleden is gebakken.

1. De voedselinformatie die wordt verstrekt in lid 1 van artikel 4 van Koninklijk Besluit 126/2015 van 27 februari tot goedkeuring van de algemene regel betreffende voedselinformatie van de voedingsmiddelen die onverpakt worden aangeboden om te worden verkocht aan de eindconsument en aan de gemeenschappen, die op verzoek van de koper zijn verpakt in de verkooppunten en die zijn verpakt door de eigenaren van de detailhandel, zullen worden aangevuld met de volgende aanduiding:

- Het gewicht van het stuk.

Dit moet op het etiket of op het bord worden vermeld waarnaar wordt verwezen in artikel 6 van de bovengenoemd algemeen voorschrift.

**Eerste aanvullende bepaling.** *Clausule inzake wederzijdse erkenning.*

De vereisten van de kwaliteitsnorm zijn niet van toepassing op producten die legaal zijn vervaardigd of in de handel zijn gebracht in andere lidstaten van de Europese Unie, noch op producten afkomstig uit de landen van de Europese Vrijhandelsassociatie, staten die partij zijn bij de overeenkomst inzake de Europese Economische Ruimte of de staten die een douane-unieovereenkomst hebben met de Europese Unie.

**Tweede aanvullende bepaling.** *Controle van overheidsuitgaven.*

De maatregelen die in deze norm zijn opgenomen, mogen niet leiden tot een verhoging van de bijdragen, bezoldigingen of andere personeelskosten.

**Enige overgangsbepaling.** *Verhandeling van productvoorraden.*

Producten, etiketten en bedrukte verpakkingen die vóór de inwerkingtreding van onderhavig koninklijk besluit zijn vervaardigd en die voldoen aan de toen geldende bepalingen, mogen worden verkocht zolang de voorraad strekt.

**Enige uitzonderingsbepaling.** *Intrekking van de bepaling.*

Koninklijk Besluit 1137/1984 van 28 maart, tot goedkeuring van de technisch-gezondheidskundige regelgeving voor de vervaardiging, distributie en verhandeling van brood en broodspecialiteiten en de leden 3.20.36 tot en met 3.20.45 van afdeling 4 van hoofdstuk XX van Decreet 2484/1967 van 21 september, tot goedkeuring van de tekst van de Spaanse voedselwetgeving, worden ingetrokken.

**Eerste slotbepaling.** *Bevoegdheid.*

Onderhavig koninklijk besluit wordt uitgevaardigd overeenkomstig de bepalingen van artikel 149.1, 13de en 16de subleden van de Spaanse grondwet, die aan de staat de exclusieve bevoegdheden toeschrijven inzake de grondslagen en coördinatie van de algemene planning van economische activiteit en de grondslagen en algemene coördinatie van gezondheid, respectievelijk.

**Tweede slotbepaling.** *Inwerkingtreding*

Onderhavig koninklijk besluit treedt in werking op 2 januari 2019.