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

**Proiect de DECRET REGAL DE APROBARE A STANDARDULUI DE CALITATE A PÂINII (Versiunea 23.5.2018)**

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 Regulamentului tehnico-sanitar 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 Decretului regal nr. 1137/1984, precum și modificările tendințelor de consum, se recomandă efectuarea unei revizuiri aprofundate a acestuia, inclusiv a definițiilor produselor noi, menționând, de exemplu, pâinea frământată cu plămădeală, care, în ciuda faptului că este preparată respectând practicile obișnuite, și acest aspect este apreciat de consumatori, nu a fost definită nici în regulamentul anterior.

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.

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 23 mai 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, aceasta a făcut obiectul 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.

La procesul de elaborare a prezentului standard au fost consultate comunitățile autonome și organele reprezentative ale sectoarelor vizate, iar Comisia interministerială pentru gestionarea alimentară a emis un raport favorabil.

În temeiul acestora, la propunerea ministrului agriculturii, pescuitului, alimentației și mediului și a ministrului sănătății, serviciilor sociale și egalității, cu aprobarea prealabilă a ministrului finanțelor și administrației publice, în acord cu Consiliul de Stat și după deliberarea Consiliului de miniștri în cadrul reuniunii sale din .. …

DISPUN:

**Articolul 1.** *Scopul.*

Prezentul decret are ca scop stabilirea standardelor de calitate de bază pentru fabricarea și comercializarea pâinii și a specialităților de panificație.

**Articolul 2.** *Definiția pâinii.*

Pâinea, fără nicio altă descriere, este produsul rezultat prin coacerea aluatului obținut dintr-un amestec de făină de grâu sau alte cereale, simple sau în combinație, și apă, cu sau fără adaos de sare, fermentat cu ajutorul drojdiei de panificație sau al plămădelii.

**Articolul 3.** *Definiția pâinii standard.*

Este pâinea definită la articolul 2, consumată în mod obișnuit în decurs de douăzeci și patru de ore după coacere, obținută din făină de grâu, la care se pot adăuga doar aditivii și adjuvanții tehnologici autorizați pentru acest tip de pâine.

**Articolul 4.** *Denumirile pâinii standard.*

Pâinea poate fi produsă sub următoarele denumiri:

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.

**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:

(a) să conțină orice aditiv sau adjuvant tehnologic de panificație autorizat pentru specialitățile de panificație, atât pentru aluat, cât și pentru făină;

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

(c) să conțină orice ingredient în conformitate cu articolul 11 alineatul (2) litera (a).

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. „Pan integral” (pâine integrală) înseamnă pâinea fabricată din făină integrală sau din cereale integrale, în conformitate cu dispozițiile legislației în vigoare.
2. Pâinea preparată exclusiv cu făină integrală este denumită „pâine 100 % integrală” sau „pâine integrală”. Denumirea este completată cu numele cerealei, al cerealelor sau al semințelor comestibile din care provine (provin) făina sau făinurile.
3. 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 cerealei, al cerealelor sau al semințelor comestibile din care provine (provin) făina sau făinurile.
4. La prepararea pâinii integrale se poate utiliza și griș de grâu integral, crupe provenite din cereale integrale sau cereale integrale, care se calculează la procentele indicate la literele (a) și (b) anterioare.
5. 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.
6. Termenul „integral” poate fi înlocuit cu expresia „cereale integrale”.
7. „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.
8. „Pan tostado” (pâine prăjită) înseamnă pâinea care după coacere este tăiată în felii, prăjită și împachetată.
9. „Biscote” (pâine prăjită coaptă în forme) înseamnă pâinea care, după coacere în forme cu capac, este tăiată în felii, prăjită și împachetată.
10. „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.

1. Pâine obținută din alte făinuri decât cea de grâu.
2. Pâine obținută din făină provenită din alte cereale: pâine obținută exclusiv din făină provenită dintr-o altă cereală decât grâul.

Denumirea acestei pâini este „pâine fabricată 100 % din” urmată de denumirea cerealei.

1. Pâine obținută din făină de grâu și alte făinuri: este fabricată din făină de grâu amestecată cu făină provenită din alte cereale sau semințe comestibile provenite de la diferite specii de plante, care nu fac parte din familia gramineelor sau a leguminoaselor, și nici nu sunt semințe oleaginoase, printre altele, amarant, quinoa sau hrișcă.

Denumirea este „pâine de”, urmată de denumirea cerealei sau a cerealelor, alta (altele) decât grâul, sau a semințelor, utilizate respectând următoarele procente, în ceea ce privește amestecul total de făinuri:

1. mai mare de 50 % pentru speltă, secară, triticale, tritordeum sau

2. mai mare sau egal cu 20 % pentru ovăz, orz, porumb, orez, sorg, teff, quinoa, hrișcă sau alte făinuri.

1. „Pan multicereal” (pâine multicereale) înseamnă pâine obținută din trei sau mai multe făinuri diferite, dintre care cel puțin două provin din cereale. Având în vedere dispozițiile de la paragraful următor, fiecare făină va fi utilizată într-un procent de minimum 10 % și făinurile din cereale nu trebuie să reprezinte mai puțin de 30 % din amestecul total de făinuri.

Boabele sunt, de asemenea, utilizate sub formă de griș, crupe sau boabe integrale și se calculează în procentele menționate mai sus.

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

1. „Pan de molde” (pâine coaptă în formă) înseamnă pâinea care trebuie introdusă într-o formă pentru a fi coaptă.
2. „Pan rallado” (pesmet) înseamnă un produs rezultat prin sfărâmarea industrială a pâinii. Se interzice fabricarea acestuia din pâinea rămasă de la unitățile de consum.
3. 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 din bacterii lactice și drojdie. La aceasta se pot adăuga microorganisme autorizate.

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:

1. Aceasta a fost fabricată în conformitate cu dispozițiile prezentului decret regal.
2. În procesul de fabricare, factorul uman va prevala asupra factorului mecanic.
3. Se realizează o fermentare în bloc a aluatului, cu excepția aluaturilor rafinate cu cilindri. Fermentarea în bloc a aluatului se realizează imediat după frământare și înainte de împărțirea aluatului.
4. Producția nu se realizează în serii mari. Formarea bucăților se va realiza astfel încât să se obțină un rezultat final individualizat.
5. Fabricarea 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 care sunt folosite ca ingrediente în prepararea pâinii trebuie să respecte dispozițiile aplicabile.

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

2. Alte ingrediente:

(a) La elaborarea specialităților de pâine se permite încorporarea în aluat a următoarelor ingrediente, fără a se limita la următoarele:

- gluten de grâu uscat sau umed,

- tărâțe, griș sau crupe;

- lapte integral, concentrat, condensat, sub formă de pudră, total sau parțial degresat sau zer praf;

- ouă și produse din ouă;

- făinuri din leguminoase;

- făinuri de malț sau extract de malț, zaharuri comestibile și miere;

- grăsimi și uleiurile comestibile;

- cacao, mirodenii, condimente și semințe;

- stafide, fructe sau alte legume, preparate sau condimentate.

(b) 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 afara denumirii și a listei ingredientelor este reglementată de următoarele dispoziții:
2. pâinea obținută exclusiv din făină integrală poate folosi acest termen fără a indica procentul de făină integrală utilizată;
3. pâinea care nu este obținută exclusiv din făină integrală poate folosi termenul menționat, cu condiția ca acesta să fie însoțit de procentul de făină sau făină integrală utilizată, calculată în conformitate cu dispozițiile de la articolul 6 alineatul (1).

Termenii indicați la literele (a) și (b) de mai sus trebuie să fie imprimați cu caractere cu aceeași grosime și culoare. Dimensiunea fontului trebuie să aibă o înălțime x, corespunzătoare cu cel puțin 75 % din înălțimea denumirii produsului și nu trebuie să fie mai mică decât dimensiunea minimă prevăzută la articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

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

1. Pâinea al cărei proces de producție încorporează oricare dintre ingredientele prevăzute la articolul 11 alineatul (2) litera (a) poate include în denumire, precedat de prepoziția „cu”, numele ingredientului (ingredientelor) respectiv(e) urmat de procentul acestora.
2. Pâinea fabricată conform metodei de fabricație artizanale, definite la articolul 10, poate include expresia „de fabricație artizanală”.
3. Pâinea fabricată prin încorporarea, într-o proporție egală sau mai mare de 15 % din greutatea totală a aluatului, a plămădelii definite la articolul 8, și la care timpul scurs de la începerea prelucrării plămădelii, până la începerea coacerii pâinii este mai mare de 15 ore neîntrerupte, poate indica mențiunea „fabricată cu plămădeală”.

Aluatul frământat constă într-un amestec de făină, apă, plămădeală și, după caz, sare, împreună cu drojdia de panificație.

1. 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”. În plus, dacă această fermentație se realizează cu plămădeală, respectând condițiile prevăzute în secțiunea 4, se poate folosi termenul „fabricată cu plămădeală cu fermentație de lungă durată".
2. 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.

1. 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 instituțiilor, ambalate la locul de vânzare, la cererea cumpărătorului, și ambalate de către proprietarii de vânzare cu amănuntul, se completează cu următoarea indicație:

– Greutatea unității.

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

**Prima dispoziție suplimentară.** *Clauza de recunoaștere reciprocă.*

Cerințele standardului de calitate nu se aplică produselor fabricate sau comercializate legal în alte state membre ale Uniunii Europene sau produselor originare din țările Asociației Europene a Liberului Schimb, părțile contractante ale Acordului privind Spațiul Economic European sau statele care au încheiat un acord de asociere vamală cu Uniunea Europeană.

**A doua dispoziție suplimentară.** *Controlul 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.** *Comercializarea stocurilor de produse.*

Produsele fabricate, etichetele și recipientele etichetate achiziționate înainte de intrarea în vigoare a prezentului decret regal, care respectă dispozițiile aplicabile la acea dată, pot fi comercializate până la epuizarea stocurilor.

**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.** *Intrare în vigoare.*

Prezentul decret regal intră în vigoare la 2 ianuarie 2019.