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

**Utkast till KUNGLIGT DEKRET OM GODKÄNNANDE AV EN KVALITETSSTANDARD FÖR BRÖD (Version 23.05.2018)**

Bröd och specialbröd regleras genom Europeiska unionens horisontella och harmoniserade lagstiftning på livsmedelsområdet, och genom kungligt dekret 1137/1984 av den 28 mars om godkännande av ett teknisk-sanitärt regelverk för tillverkning av, rörlighet för och handel med bröd och specialbröd. Detta regelverk genomförde bestämmelserna i den spanska livsmedelskodexen, godkänd genom dekret 2484/1967 av den 21 september, om dessa produkter, i kapitel XX, ”Mjöl och dess biprodukter”, fjärde avsnittet, ”Bageriprodukter”.

Det teknisk-sanitära regelverket för bröd och specialbröd har ändrats vid ett flertal tillfällen, sektorn för tillverkning och saluföring av dessa produkter har utvecklats tekniskt sedan offentliggörandet av kungligt dekret 1137/1984 och dessutom har konsumtionsmönstren förändrats. Detta talar för en ingående revidering av regelverket, inbegripet definitioner av nya produkter, t.ex. av surdegsbröd, vilket inte definieras eller omfattas av det tidigare regelverket, trots att det bakas enligt traditionella metoder, vilket är en egenskap som värdesätts av konsumenterna.

Det har även ansetts att hantverksmässig framställning av bröd bör regleras, och att den bör definieras som en process där den mänskliga faktorn har företräde framför den mekaniska och produktionen inte sker i stor skala.

Till följd av den viktiga roll som försäljning av oförpackat bröd spelar, liksom bröd som förpackas på begäran av konsumenten, som omfattas av kungligt dekret 126/2015 av den 27 februari om godkännande av en allmän standard avseende livsmedelsinformation om livsmedel som bjuds ut oförpackade för försäljning till slutkonsumenter och till grupper, om livsmedel som förpackas på försäljningsstället på begäran av köparen och om livsmedel som förpackas av innehavarna av detaljhandelsinrättningen, har vissa aspekter inkluderats som reglerar saluföring av bröd på försäljningsstället.

Genom fjärde slutbestämmelsen i lag 28/2015 av den 30 juli för skydd av livsmedelskvaliteten ges regeringen befogenhet att anta kvalitetsstandarder för livsmedelsprodukter, bl.a. för att anpassa dem till Europeiska unionens regelverk, och för att förenkla, modernisera och höja värdet på befintliga standarder samt för att förbättra branschens konkurrenskraft genom att inkludera de framsteg som frambringats av tekniska innovationer.

Av ovanstående skäl är det lämpligt att utarbeta en standard som upphäver kungligt dekret 1137/1984 av den 23 maj, liksom innehållet i vissa avsnitt om bageriprodukter i den spanska livsmedelskodexen.

På detta sätt anpassas regelverket för bröd och specialbröd till de aktuella kraven på marknaden och de begränsningar som kan medföra nackdelar för de spanska operatörerna, jämfört med producenter i andra medlemsstater i Europeiska unionen, avlägsnas. Det är av tekniska skäl dessutom lämpligt att ta bort de övre gränsvärdena för fukthalt, vilket kommer att möjliggöra ett större utbud av bröd. Därmed garanteras rättvisa konkurrensvillkor för operatörerna, villkor som bidrar till att förbättra branschens konkurrenskraft, främja innovation och utveckling av nya produkter och tillhandahålla lämplig information till konsumenterna för att underlätta deras köpval.

Detta kungliga dekret har granskats enligt det förfarande som föreskrivs i Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/1535 av den 9 september 2015 om ett informationsförfarande beträffande tekniska föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster, samt enligt kungligt dekret 1337/1999 av den 31 juli om reglering av vidarebefordran av information beträffande tekniska standarder och föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster. Det har även genomgått det anmälningsförfarande som föreskrivs i artikel 45 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

Under utarbetandet av denna standard har samråd hållits med de autonoma regionerna och med företrädare för de berörda branscherna, varvid den ministerieövergripande kommittén för livsmedelsplanering har utfärdat en rapport där den uttrycker sitt stöd.

I kraft av detta och på förslag av ministern för jordbruk och fiske samt livsmedels- och miljöfrågor och ministern för hälsovård, sociala tjänster och jämställdhetsfrågor, i enlighet med statens råd och efter överläggningar av ministerrådet vid dess möte den ... …

FÖRESKRIVS HÄRMED FÖLJANDE:

**Artikel 1.** *Syfte.*

Syftet med denna standard är att fastställa grundläggande kvalitetsbestämmelser för framställning och saluföring av bröd och specialbröd.

**Artikel 2.** *Definition av bröd.*

Bröd, utan någon annan beteckning, är den produkt som följer av att baka en deg som framställs genom att blanda ett eller flera sorters mjöl av vete eller annat spannmål med vatten, med eller utan att tillsätta salt, och som jäses med hjälp av bagerijäst eller surdeg.

**Artikel 3.** *Definition av vanligt bröd.*

Sådant bröd som definieras i artikel 2, som vanligtvis konsumeras inom tjugofyra timmar efter bakningen, som framställs av vetemjöl och som endast får tillsättas de tillsatser och processhjälpmedel som är godkända för denna sorts bröd.

**Artikel 4.** *Beteckningar på vanligt bröd.*

Vanligt bröd får ha följande beteckningar:

1. *Bregado*, bröd av hårdvete, spanskt bröd eller bröd av vitt mjöl: tillverkas genom en framställningsprocess som kräver användning av raffinervalsverk. Inkråmet i denna sorts bröd är vitt och med fina och enhetliga håligheter.

De traditionella varianter som tillverkas av denna typ av deg får använda olika beteckningar, bl.a. *telera*, *lechuguino* eller *fabiola.*

2. *De flama* eller bröd av mjukt vete: tillverkas med en större andel vatten än *bregado* och behöver i regel inte genomgå en raffineringsprocess med valsverk. Inkråmet i denna sorts bröd har mer oregelbundna håligheter, både vad gäller form och storlek, än *bregado*.

De traditionella varianter som tillverkas av denna typ av deg får använda olika beteckningar, bl.a. *baguette*, *chapata* eller *payés.*

**Artikel 5.** *Definition av specialbröd.*

Bröd som inte omfattas av definitionen av vanligt bröd och som uppfyller något av följande villkor:

1. Med avseende på sammansättning:

a) Som innehåller tillsatser eller processhjälpmedel för brödtillverkning, godkända för specialbröd, såväl i degen som i mjölet.

b) Som innehåller behandlat mjöl, definierat i gällande lagstiftning.

c) Som innehåller någon ingrediens i överensstämmelse med artikel 11.2 a.

2. Med avseende på tillverkning:

Att tillverkningen innehåller en teknisk specialprocess som skiljer sig från de som brukar användas för framställning av vanligt bröd, t.ex. rivning, bakning i form, med särskilda former eller med delvis skållat mjöl.

**Artikel 6.** *Beteckningar på specialbröd.*

Specialbröd får ha följande beteckningar (dessa är exempel och inte begränsande):

1. Fullkornsbröd: bröd som tillverkas av fullkorns- eller helkornsmjöl, i överensstämmelse med gällande lagstiftning.
2. Bröd som tillverkas uteslutande av fullkornsmjöl ska betecknas ”100 % fullkornsbröd” eller ”fullkornsbröd”. Beteckningen ska göras fullständig med namnet på det eller de spannmål eller de ätliga frön som det mjöl eller de mjölsorter som används kommer från.
3. Beteckningar på bröd där det mjöl som används i tillverkningen inte uteslutande är av fullkorn ska inkludera uppgiften ”tillverkat av X % fullkornsmjöl”, där ”X” står för den andel fullkornsmjöl som använts. Denna andel ska beräknas utifrån den totala mängden mjöl som används i tillverkningen. Beteckningen ska göras fullständig med namnet på det eller de spannmål eller de ätliga frön som det mjöl eller de mjölsorter som används kommer från.
4. Vid framställning av fullkornsbröd får även fina fullkornsgryn, grova gryn av hela korn eller hela korn användas, vilka ska räknas med i de andelar som anges i leden a och b ovan.
5. Surdeg som används för framställning av ”100 % fullkornsbröd” ska komma från fullkornsmjöl. Surdeg som används för framställning av andra sorters fullkornsbröd får komma från annat mjöl än fullkornsmjöl; i detta fall ska mjölet inte beaktas vid fastställandet av andelen använt fullkornsmjöl.
6. Begreppet ”fullkorn” får bytas ut mot ”av hela korn”.
7. *Pan de Viena*, *pan de nieve* eller *pan bombón*: bröd som tillverkas av mjuk deg av vetemjöl och som utöver grundingredienserna får innehålla socker, mjölk, fetter och/eller oljor.
8. *Pan tostado*: bröd som efter bakningen skärs i skivor, rostas och förpackas.
9. *Biscote*: bröd som efter att ha bakats i formar med lock skärs i skivor, rostas och förpackas.
10. *Colines*, *regañás* eller *picos*: spröda och knapriga brödpinnar. De framställs av bröddeg som innehåller fetter eller oljor, och skärs vanligen efter att ha valsats, jäses och gräddas.

De får ha olika former och storlekar, med olika traditionella beteckningar.

1. Bröd som tillverkas av annat mjöl än vetemjöl.
2. Bröd som tillverkas av mjöl av annat spannmål: bröd som tillverkas uteslutande av mjöl av annat spannmål än vete.

Beteckningen är ”100 % bröd av”, följt av namnet på spannmålet.

1. Bröd som tillverkas av vetemjöl och andra mjölsorter: bröd som tillverkas av vetemjöl blandat med mjöl av en eller flera andra spannmålssorter eller av ätliga frön från olika växtarter som inte tillhör varken gräs- eller baljväxtfamiljerna och inte heller är oljefrön som exempelvis amarantfrön, quinoa eller bovete.

Beteckningen ska vara ”bröd av” följt av namnet på spannmålet eller spannmålen, andra än vete, eller de frön som uppnår följande procentandelar, med avseende på hela mjölblandningen:

1. Över 50 % för speltvete, råg, triticale och tritordeum.

2. Minst 20 % för mjöl av havre, korn, majs, ris, durra, teff, quinoa, bovete etc.

1. Flerkornsbröd: bröd som tillverkas av tre eller fler olika mjölsorter, varav minst två kommer från spannmål. Med hänsyn till vad som anges i följande stycke ska varje mjölsort uppgå till en andel av minst 10 %, och mjölsorterna av spannmål får inte utgöra mindre än 30 %, av den totala mjölblandningen.

Kornen får vara hela eller i form av fina eller grova gryn och ska räknas med i de nämnda procentandelarna.

Det ska betecknas ”flerkornsbröd”, eller ange begreppet ”flerkorn” i beteckningen.

1. Formbröd: bröd som inför bakningen har placerats i en form.
2. Ströbröd: produkt som framställs genom industriell malning av bröd. Det är förbjudet att framställa ströbröd av brödrester från konsumtionsinrättningar.
3. Följande brödsorter är också specialbröd, på grund av sina ingredienser, sin form eller tillverkningsprocess: *pan bizcochado*, *pan dulce*, *pan de frutas*, *palillos*, *bastones*, *pan ácimo*, *pan pita*, *tortilla de* (följt av namnet på spannmålet eller spannmålen) etc.

**Artikel 7.** *Definition av halvfabrikat.*

Halvfabrikat erhålls genom att avbryta brödets tillverkningsprocess, vilken definieras i artiklarna ovan, före färdigställandet av en slutprodukt.

De klassificeras enligt följande:

1. Förbakat bröd: sådan deg som definieras i artiklarna 2, 3 och 5, vars bakning har avbrutits i förtid och som därefter fryses ner eller genomgår någon annan godkänd konserveringsprocess.

2. Fryst deg: sådan deg som definieras i artiklarna 2, 3 och 5 och som efter att ha jästs eller inte, och efter att ha delats i bitar eller inte, har frysts ner.

3. Andra degar i halvfabrikat: sådana degar som definieras i artiklarna 2, 3 och 5 och som efter att ha jästs eller inte, och efter att ha delats i bitar eller inte, har genomgått en annan godkänd konserveringsprocess än frysning, på så sätt att jäsningsprocessen, i förekommande fall, hindras.

**Artikel 8.** *Definition av surdeg.*

Deg bestående av mjöl av vete eller annat spannmål, eller av en mjölblandning, och vatten, med eller utan tillsats av salt, som genomgått en spontan syrajäsning vars syfte är att säkerställa jäsningen av bröddegen. Surdegen innehåller en syrad mikroflora som i huvudsak består av mjölksyrabakterier och jäst. Den får förses med godkända mikroorganismer.

Den får vidare dehydratiseras, om den efter att ha hydratiserats innehåller en levande flora av mjölksyrabakterier och jäst som säkerställer jäsningen av bröddegen.

**Artikel 9.** *Definition av inaktiv surdeg.*

Surdeg där mikroorganismerna befinner sig i ett fysiologiskt inaktivt tillstånd, på grund av att de genomgått en behandling bestående av torkning, pastörisering eller motsvarande, men som bevarar de organoleptiska egenskaper som förbättrar kvaliteten på slutprodukten.

**Artikel 10.** *Hantverksmässig framställning av bröd.*

Bröd ska anses vara hantverksmässigt framställt när kraven i tillämplig lagstiftning om hantverk är uppfyllda och följande villkor iakttas i sin helhet:

1. Brödet tillverkas i överensstämmelse med detta kungliga dekret.
2. I tillverkningsprocessen ges den mänskliga faktorn företräde framför den mekaniska.
3. Det görs en samtidig jäsning av degen, förutom i fall med degar som raffineras med valsverk. Den samtidiga jäsningen av degen görs omedelbart efter knådningen och före delningen av densamma.
4. Produktionen sker inte i stor skala. Formningen av bitarna görs på så sätt att slutresultatet får en individuell prägel.
5. Tillverkningen sker under ledning av en bagarmästare eller motsvarande, eller av en hantverkare med dokumenterad erfarenhet.

**Artikel 11.** *Råvaror och andra ingredienser.*

Alla råvaror som används som ingredienser vid framställning av bröd ska uppfylla tillämpliga bestämmelser.

1. Råvaror: mjöl, vatten, bagerijäst eller surdeg och salt.

2. Andra ingredienser:

a) Vid framställning av specialbröd är det tillåtet att tillsätta följande ingredienser i bröddegen, utan att förhållandet är begränsande:

– Torrt eller fuktigt vetegluten.

– Kli, fina eller grova gryn.

– Helmjölk, koncentrerad mjölk, sötad kondenserad mjölk, mjölkpulver, skummjölk, mellanmjölk eller vasslepulver.

– Ägg och äggprodukter.

– Baljväxtmjöl.

– Maltmjöl eller maltextrakt, ätligt socker och honung.

– Ätliga fetter och oljor.

– Kakao, kryddor, smaksättare och frön.

– Russin, frukt eller andra vegetabilier, beredda eller smaksatta.

b) Tillsatser, enligt de villkor och i de mängder som är godkända enligt gällande lagstiftning.

**Artikel 12.** *Processhjälpmedel vid brödtillverkning.*

Användning är tillåten av följande processhjälpmedel:

a) Formsläppmedel: ätliga oljor, bivax eller andra medel som är godkända enligt gällande lagstiftning; medlen ska användas i minsta möjliga mängd för att formar, plåtar och bageriutrustning ska lossna.

b) Enzymer: amylolytiska enzymer (amylaser), proteaser, glukosoxidas och pentosanas, eller andra som är godkända enligt gällande lagstiftning; de ska användas i minsta möjliga mängd för att uppnå önskad effekt.

**Artikel 13.** *Obligatorisk livsmedelsinformation.*

Utan att det påverkar vad som föreskrivs i Europeiska unionens lagstiftning och nationell lagstiftning om livsmedelsinformation till konsumenterna ska den registrerade beteckningen för de produkter som omfattas av denna standard överensstämma med vad som anges i artiklarna 4 och 6, förutom när Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel är tillämplig.

De beteckningar som återfinns i artikel 6 får i tillämpliga fall kombineras med varandra.

Angivande och benämning av ingredienser regleras av vad som föreskrivs i Europeiska unionens lagstiftning och nationell lagstiftning om sådan information, som i fallet med raffinerade oljor och raffinerade fetter av vegetabiliskt ursprung kräver att specifikt vegetabiliskt ursprung anges.

**Artikel 14.** *Frivillig livsmedelsinformation.*

1. Användning av begreppet ”fullkorn” utanför beteckningen och ingrediensförteckningen regleras enligt följande:
2. För bröd som tillverkas uteslutande av fullkornsmjöl får detta begrepp användas utan att ange den andel fullkornsmjöl som använts.
3. För bröd som tillverkas av mjöl som inte uteslutande är fullkornsmjöl får detta begrepp användas, under förutsättning att det åtföljs av den andel mjöl eller mjölsorter av fullkorn som använts, beräknad i enlighet med artikel 6.1.

De begrepp som anges i leden a och b ovan ska anges med samma tjocklek, färg och typsnitt. Storleken på typsnittet ska ha en x-höjd som motsvarar minst 75 % av höjden på produktbeteckningen och får inte vara mindre än den minsta storlek som föreskrivs i artikel 13.2 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Begreppet ”fullkorn” får bytas ut mot ”av hela korn”.

1. För bröd som innehåller någon av de ingredienser som anges i artikel 11.2 a får namnet på den ingrediensen eller namnen på de ingredienserna förekomma i beteckningen, föregått av prepositionen ”med” och följt av deras andel.
2. För bröd som framställs enligt en hantverksmässig metod, som definieras i artikel 10, får uttrycket ”hantverksmässig framställning” inkluderas.
3. För bröd som framställs genom att tillsätta ”surdeg”, som definieras i artikel 8, i en andel som uppgår till 15 % eller mer av blandningens totalvikt, och där den tid som gått sedan inledandet av framställningen av surdegen till inledandet av bakningen av brödet överstiger 15 timmar utan avbrott, får uppgiften ”framställt av surdeg” anges.

Blandningen består av den sammanlagda mängden mjöl, vatten, surdeg och – i förekommande fall – salt och bagerijäst.

1. När brödets framställningsprocess inbegriper jäsning av degen, efter knådningen och före bakningen, i en temperatur som överstiger 4 ºC under åtminstone åtta timmar, får uppgiften ”framställt med lång jäsning” inkluderas. Dessutom, om jäsningen sker med hjälp av surdeg, i enlighet med villkoren i punkt 4, får begreppet ”framställt av surdeg och med lång jäsning” användas.
2. Uppgiften ”vedugnsbröd” eller ”vedugnsbakat bröd” får bara användas för bröd som i sin helhet bakats i en ugn där ved används som bränsle.

**Artikel 15. Saluföring av bröd på försäljningsstället.**

1. Vanligt bröd får endast säljas under 24 timmar efter bakningen. Försäljning är i undantagsfall tillåten efter denna tidsperiod, förutsatt att brödet hålls åtskilt på lämpligt sätt på försäljningsstället och det tydligt anges att det bakats för mer än 24 timmar sedan. Detta angivande ska göras med hjälp av skyltar vid de skåp eller hyllor där brödet förvaras, och konsumenten ska alltid upplysas muntligen om denna omständighet.

Det är förbjudet att förvara vanligt bröd som bakats för mer än 24 timmar sedan i samma hyllor som vanligt bröd som bakats för mindre än 24 timmar sedan.

1. Den livsmedelsinformation som föreskrivs i artikel 4.1 i kungligt dekret 126/2015 av den 27 februari om godkännande av en allmän standard avseende livsmedelsinformation om livsmedel som bjuds ut oförpackade för försäljning till slutkonsumenter och till grupper, om livsmedel som förpackas på försäljningsstället på begäran av köparen och om livsmedel som förpackas av innehavarna av detaljhandelsinrättningen ska kompletteras med följande angivande:

– Brödets vikt.

Detta angivande ska finnas på etiketten eller på den skylt som avses i artikel 6 i den allmänna standard som omnämns.

**Första tilläggsbestämmelsen.** *Bestämmelse om ömsesidigt erkännande.*

Kraven i kvalitetsstandarden ska inte tillämpas på produkter som tillverkas eller saluförs lagenligt i andra medlemsstater i Europeiska unionen, och inte heller på produkter från länder i Europeiska frihandelssammanslutningen, parter i avtalet om Europeiska ekonomiska samarbetsområdet eller stater som har ett tullsamarbetsavtal med Europeiska unionen.

**Andra tilläggsbestämmelsen.** *Kontroll av de offentliga utgifterna.*

De åtgärder som omfattas av denna standard får inte leda till ökade anslag eller löner eller andra personalkostnader.

**Enda övergångsbestämmelsen.** *Saluföring av produktlager.*

De produkter som tillverkas och de etiketter och märkta förpackningar som införskaffas före detta kungliga dekrets ikraftträdande, och som uppfyller de bestämmelser som är tillämpliga vid den tidpunkten, får saluföras fram till att lagren töms.

**Enda upphävandebestämmelsen.** *Upphävande av lagstiftning.*

Kungligt dekret 1137/1984 av den 28 mars om godkännande av ett teknisk-sanitärt regelverk för tillverkning av, rörlighet för och handel med bröd och specialbröd, liksom styckena 3.20.36 till 3.20.45 i fjärde avsnittet i kapitel XX i dekret 2484/1967 av den 21 september om godkännande av den spanska livsmedelkodexens lydelse, upphävs.

**Första slutbestämmelsen.** *Lagstiftande behörighet.*

Detta kungliga dekret utfärdas i enlighet med vad som föreskrivs i artikel 149.1.13 och 149.1.16 i Spaniens konstitution, genom vilka staten ges exklusiv behörighet för grunderna för och samordningen av den allmänna planeringen av den ekonomiska verksamheten respektive för grunderna för och den allmänna samordningen av hälsovården.

**Andra slutbestämmelsen.** *Ikraftträdande.*

Detta kungliga dekret träder i kraft den 2 januari 2019.