|  |  |
| --- | --- |
| KapitolaBod(Bude doplněno v „Úředním státním věstníku“) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Královský výnos /2019 ze dne , kterým se schvaluje norma jakosti v případě chleba. |

 Pro chléb a chlebové speciality platí harmonizovaná horizontální právní úprava Evropské unie o potravinách a královský výnos č. 1137/1984 ze dne 28. března 1984, kterým se schvalují technické zdravotní předpisy pro výrobu, distribuci a prodej chleba a chlebových specialit. Touto normou byl proveden předpis obsažený ve španělském potravinářském zákoníku, schválený výnosem 2484/1967 ze dne 21. září 1967 o výše uvedených produktech v kapitole XX „Mouka a její deriváty", oddíl 4 „Pekařské výrobky".

 Vzhledem k četným změnám v technických zdravotních předpisech týkajícím se chleba a chlebových specialit a vzhledem k dosaženému technologickému pokroku, ke kterému v odvětví došlo v oblasti výroby a uvádění těchto produktů na trh od jejich vydání, a vzhledem ke změnám ve spotřebitelských trendech se doporučuje provedení hloubkového přezkumu výše uvedených předpisů. To spočívá i v začlenění definic nových produktů, např. chlebů z kynutého těsta. Navzdory tomu, že se tyto produkty vyrábějí podle obvyklých postupů, což je nyní pro spotřebitele velmi důležitý aspekt, nebyly v uvedených předpisech ani definovány ani v nich zahrnuty.

 Zároveň hluboké změny ve zvyklostech konzumace chleba v posledních desetiletích také vedly k tomu, že je nutné rozšířit koncept standardního chleba, protože tento chléb, který je považován za obvyklý denní chléb, se již neomezuje na chléb vyrobený z pšeničné mouky, ale zahrnuje chléb vyrobený z mouky z jiných obilovin, včetně celozrnných. V tomto ohledu je do definice standardního chleba zahrnuto více výživově kompletního chleba. Kromě toho je v souladu s mandátem stanoveným v článku 36 zákona č. 17/2011 ze dne 5. července 2011 o zabezpečování potravin a výživě za účelem podpory zdravé výživy ze všech orgánů veřejné správy do normy začleněn maximální limit obsahu soli ve standardním chlebu, čímž se postupuje směrem ke snižování, které toto odvětví provádí v rámci strategie NAOS (výživa, fyzická aktivita a prevence obezity) Španělské agentury pro bezpečnost potravin a výživu.

 Rovněž vznikla nutnost vypracovat předpisy, které upravují řemeslnou výrobu chleba, která je definována jako proces, ve kterém převažují především lidské zdroje nad mechanickými a u kterého výroba probíhá jen v malých dávkách.

 Vzhledem k významu prodeje chleba, buď v hotovém balení, nebo na žádost spotřebitele nebaleného, který je upraven královským výnosem 126/2015 ze dne 27. února 2015, jímž se schvaluje obecná norma o informacích o potravinách v případě nebalených potravin určených k prodeji konečnému spotřebiteli a provozovatelům hromadného stravování, v případě potravin balených v místech prodeje na žádost kupujícího a potravin balených majiteli maloobchodních provozoven, byly začleněny i některé aspekty usměrňující prodej chleba v místech prodeje. Kromě toho jsou názvy uvedené v této normě rovněž názvy používané pro chléb uváděný na trh v těchto zařízeních podle článku 4 výše uvedeného královského výnosu.

Čtvrté závěrečné ustanovení zákona 28/2015 ze dne 30. července 2015 o ochraně jakosti potravin pověřuje vládu schvalováním norem jakosti potravinářských výrobků, mimo jiné s cílem přizpůsobit stávající normy usměrnění ze strany Evropské unie a dále zjednodušit, modernizovat a posílit stávající normy a zlepšit konkurenceschopnost tohoto odvětví, a to i vzhledem k pokroku dosaženému díky technologickým inovacím.

 Z výše uvedených důvodů bylo žádoucí vypracovat návrh normy, kterou se zruší královský výnos č. 1137/1984 ze dne 28. března 1984 a obsah některých částí španělského potravinového zákoníku o pekařských výrobcích.

 To pomůže přizpůsobit právní úpravu v oblasti chleba a chlebových specialit současným požadavkům trhu a odstranit tak omezení, která mohou znevýhodnit španělské hospodářské subjekty ve srovnání s výrobci z jiných členských států; z technických důvodů by bylo dále vhodné odstranit omezení vlhkosti, protože by to umožnilo produkci většího počtu různých druhů chleba. Tento přístup zajišťuje spravedlivou hospodářskou soutěž mezi hospodářskými subjekty, a tím napomáhá zvýšit konkurenceschopnost v odvětví a posílit inovace a vývoj nových produktů a také zajistit, aby se spotřebitelům dostalo přiměřených informací, které usnadní jejich rozhodování při nákupu.

 Tento královský výnos byl podroben postupu podle směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti, a královského výnosu 1337/1999 ze dne 31. července 1999 upravujícím poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů týkajících se služeb informační společnosti. Rovněž prošel oznamovacím postupem stanoveným v článku 45 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004.

 Obsah tohoto královského výnosu splňuje zásady řádné regulace stanovené v článku 129 zákona 39/2015 ze dne 1. října 2015 o společném správním řízení ve veřejné správě. Na základě zásad nezbytnosti a efektivity je tedy toto pravidlo odůvodněno potřebou zavést odpovídající organizaci odvětví chleba, a to zrušením královského výnosu 1137/1984 ze dne 28. března 1984 a přijetím nové normy jakosti, která je nejvhodnějším způsobem k je dosažení. Stejně tak byly zohledněny zásady efektivity a proporcionality stanovením nařízení a omezením administrativní zátěže pouze na ty, které jsou naprosto nezbytné pro dosažení zamýšlených cílů. V souladu se zásadou transparentnosti, stejně jako veřejné slyšení, byla při zpracování tohoto ustanovení konzultována autonomní společenství, stejně jako subjekty zastupující dotčená odvětví a spotřebitelé. A konečně, královský výnos dodržuje zásadu právní jistoty, zachovává soudržnost se zbytkem použitelného právního systému a poskytuje provozovatelům nezbytná přechodná období k přizpůsobení se normě.

 Na základě čehož na návrh ministra zemědělství, rybolovu, potravinářství a zdravotnictví, záležitostí spotřebitelů a sociálních věcí, ve shodě se státní radou a po projednání radou ministrů na jejím zasedání ze dne 2019,

TÍMTO NAŘIZUJI NÁSLEDUJÍCÍ:

Článek 1. *Účel*.

 Účelem této normy je stanovit základní jakostní normy pro zpracování a distribuci chleba ve Španělsku.

Článek 2. *Definice chleba.*

 Chléb bez jakéhokoli dalšího popisu je produkt, který vzniká pečením těsta získaného ze směsi mouky a vody, s přidáním soli nebo bez ní, kvašené pomocí pekařských kvasnic nebo kvásku.

 Kromě toho mohou být přísady uvedené v této normě přidány do pečiva.

Článek 3. *Definice standardního chleba.*

 Chléb podle definice v čl. 2 odst. 1, který je zpravidla spotřebován do 24 hodin od jeho upečení, je vyroben z mouky nebo celozrnné obilné mouky. Ve svém složení může obsahovat otruby z obilovin.

Článek 4. *Názvy standardního chleba.*

 Mezi názvy chlebových specialit mohou patřit mimo jiné:

 1. Chleby „pan bregado“, „pan de miga dura“, „pan español’ nebo „pan candeal“’ se vyrábějí postupem, který vyžaduje použití zjemňovacích válců. Tento druh chleba má bílou střídu s malými, jednotnými otvory.

 Tradiční druhy vyráběné z tohoto typu těsta mohou být označovány různými názvy, například „telera“, „lechuguino“ a „fabiola“.

 2. „Pan de flama“ (bageta) nebo „pan de miga blanda“ (chléb s měkkou střídou) jsou chleby, u jejichž výroby se používá větší podíl vody než u výroby chleba pan bregado a u kterých zpravidla není nutné zjemňování válci. Otvory v případě tohoto typu chleba jsou nepravidelnější, pokud jde o tvar a velikost, než u chleba pan bregado.

 Tradiční druhy vyráběné z tohoto typu těsta mohou být označovány různými názvy, jako jsou například bageta, ciabatta, farmářský bochník atd.

 3. „Celozrnný chléb“ je chléb vyrobený z tmavé nebo celozrnné mouky v souladu s platnou právní úpravou.

 Chléb vyrobený výhradně z tmavé mouky se nazývá „pan 100% integral“ (100% celozrnný chléb) nebo „pan integral“(celozrnný chléb). Tento název se doplní o název obiloviny (obilovin), ze kterých je vyrobena mouka.

 b) Chléb, který není vyroben výhradně z celozrnné mouky, musí v názvu obsahovat výraz „elaborado con harina integral X %“ (vyrobeno s X % celozrnné mouky), přičemž „X“ označuje procentuální podíl použité celozrnné mouky. Tento procentuální podíl se vypočte z celkového množství mouky použité při výrobě. Tento název se doplní o název obiloviny (obilovin), ze kterých je vyrobena mouka.

 c) Celozrnný chléb může být vyroben z celozrnné pšeničné krupice, celozrnné krupičky nebo z celých zrn, jejichž množství se vypočte ve formě procentuálního podílu podle písmen a) a b) výše.

 d) Kvásek používaný při výrobě chleba „pan 100% integral“ (100% celozrnný chléb) se získává z celozrnné mouky. Kvásek používaný k výrobě všech ostatních celozrnných chlebů může pocházet z necelozrnné mouky a nepřihlíží se k němu při stanovení procentuálního podílu použité celozrnné mouky.

 e) Místo „de grano entero“ lze použít termín „integral“.

f) Na etiketě jiného chleba, než je uvedeno v písmenu a), je zakázáno používat název „pan integral“.

 4. Chléb z obilné mouky: je vyroben z obilné mouky jiné než pšenice a případně pšeničné mouky.

 a) Chléb vyrobený z mouky z ostatních obilovin: je chléb vyrobený výhradně z mouky z obilovin jiných než pšenice. Nazývají se „100 % pan de“ (100 % ... chleba) nebo „pan de“ (... chléb), za nímž následuje název obilovin.

 b) Chléb vyrobený ze dvou nebo více obilných mouček: je chléb vyrobený ze dvou nebo více obilných mouček, které mohou zahrnovat i pšenici.

 Označují se jako „pan de“ (... chléb), za nímž následuje název obilovin nebo obilovin, které si hospodářský subjekt přeje zvýraznit. Za názvem každé obiloviny se uvede procentní podíl, který mouka představuje z celkové mouky přidané k chlebu.

Článek 5. *Definice chlebové speciality.*

 Chlebové speciality jsou produkty, které nespadají do definice standardního chleba a které splňují některou z následujících podmínek:

 1. Pokud jde o složení:

 a) Došlo k přidání upravené mouky, jak je definována v platných právních předpisech.

 b) Došlo k přidání jakékoli složky uvedené v čl. 11 odst. 3.

 2. Pokud jde o produkci:

 Do jeho výroby je začleněn zvláštní technologický postup odlišný, který se liší od postupů, které se běžně používají k výrobě běžného chleba, jako je strouhání, pečení ve formě, ve zvláštních tvarech nebo s částečným napařováním mouky atd.

Článek 6. *Názvy chlebových specialit.*

 Mezi názvy chlebových specialit mohou patřit mimo jiné:

 1. Chléb z obilné mouky a jiných mouček: je chléb uvedený v čl. 4 odst. 4, k němuž byla přidána jedlá semena různých druhů rostlin, která nepatří do čeledi trav nebo luštěnin a nejsou olejnatými semeny, jako jsou mimo jiné amarant, quinoa, pohanka nebo pohanka obecná.

 Označují se jako „pan de“ (... chléb), za nímž následuje název obilovin nebo semen, které si hospodářský subjekt přeje zvýraznit u obilovin nebo semen použitých v přípravku. Za názvem každé obiloviny nebo osiva se uvede procentní podíl, který mouka představuje z celkové mouky přidané k chlebu.

 2. „Vícezrnný chléb“ se vyrábí ze tří nebo více různých mouk, z nichž alespoň dvě pocházejí z obilovin. Každá ze tří většiny mouky musí být nejméně 10 % a obilná mouka nesmí představovat méně než 30 % celkové směsi mouky.

 Krupice, krupice nebo celá zrna mohou být rovněž použity při jejich výrobě a vypočítají se pomocí výše uvedených procentních podílů.

 Takový chléb se označuje názvem „pan multicereal’ (vícezrnný chléb), nebo se do jeho názvu začlení termín „multicereal“ (vícezrnný).

 3. Názvy „pan de Viena“ (vídeňský chléb), „pan de nieve“ nebo „pan bombón“ označují chléb vyrobený z těsta z mouky z měkké pšenice, která kromě základních složek může obsahovat jednu nebo několik z těchto látek: cukry, mléko, tuky a/nebo oleje.

 4. „Pan tostado" je chléb, který se po upečení nakrájí na krajíce, opeče se a zabalí.

 5. Názvem „biscote" se označuje chléb, který se po upečení v uzavřené formě nakrájí na krajíce, opeče se a zabalí.

 6. Chleby „colines", „regañás" nebo „picos" jsou úzké plátky chleba, které jsou suché, křehké a křupavé. Vyrábí se z chlebového těsta obsahujícího tuky nebo oleje, které se po uválcování zpravidla řeže, poté se nechá zkvasit a peče se.

 Mohou být nabízeny v různých tvarech a druzích a dávají se jim různé tradiční názvy.

 7. „Pan de molde“ (chléb z formy) znamená chléb, který se peče v pekařských pečných plechách a formách.

 8. „Pan rallado“ (strouhanka) je produkt vzniklý z průmyslového strouhání chleba. Nesmí se vyrábět ze zbytků chleba získaných z jídelních zařízení.

 9. „Ostatními chlebovými specialitami“ se rozumí chléb, u jehož výroby došlo k přidání speciálních přísad, chleby zvláštních tvarů nebo chleby vyrobené zvláštním výrobním postupem a patří sem: ‘pan bizcochado’ (suchary), „pan dulce“ (sladký chléb), „pan de frutas“ (ovocný chléb), „palillos“ a „bastones“ (chlebové tyčinky), „pan ácimo“ (chlebová placka), „pan pita“ (chléb pita), „[název obiloviny (obilovin)] tortilla“ atd.

Článek 7. *Definice polotovarů.*

 Polotovary jsou produkty získané přerušením výrobního procesu uvedeného v předchozích článcích před získáním konečného produktu.

Klasifikují se takto:

 1. „Předpečený chléb", který je definován v článcích 2, 3 a 5, ale který se z pece vyjme před jeho dopečením a následně se zmrazí nebo podrobí jinému povolenému procesu konzervace.

 2. „Zmrazeným těstem" se rozumí těsto definované v článcích 2, 3 a 5, které může, ale nemusí být zkvašeno, a může, ale nemusí být vytvarováno, a následně se zmrazí.

 3. „Ostatními polotovary těsta" se rozumí těsto definované v článcích 2, 3 a 5, které může, ale nemusí být zkvašeno, a může, ale nemusí být zformováno do určitého tvaru, které prošlo jiným povoleným procesem konzervace než zmrazením, který zastaví proces kvašení.

Článek 8. *Definice kváskové kultury.*

 Jedná se o těsto složené ze směsi pšeničné mouky a nebo jiné obilné mouky, nebo jejich směsi, a vody, s přidáním soli, nebo bez něj, které projde procesem kvašení, jehož cílem je zajistit, aby bylo chlebové těsto nakvašeno. Kvásek obsahuje kvasnou mikroflóru, kterou tvoří převážně mléčné bakterie a divoké kvasinky.

 Může být rovněž dehydrován, jestliže obsahuje po přidání vody živou flóru z mléčných bakterií a kvasinek, které zajišťují kvašení těsta.

Článek 9. *Definice nečinného kvásku.*

 Jedná se o kvásek, u něhož se mikroorganismy nacházejí ve fyziologicky nečinném stavu poté, co byly podrobeny sušení, pasterizaci nebo obdobnému procesu, ale zachovávají si své organoleptické vlastnosti, které zvyšují kvalitu konečných produktů.

Článek 10. *Řemeslná výroba chleba.*

 Chléb se považuje za řemeslně vyrobený, pokud je vyroben v souladu s právními předpisy platnými pro řemeslné procesy a jsou splněny všechny následující podmínky:

 a) Chléb byl vyroben v souladu s tímto královským výnosem.

 b) Ve výrobním procesu převažují především lidské zdroje nad mechanickými.

 c) Těsto kvasí v dávkách s výjimkou těst, která byla zjemňována ve válcích. Dávkové kvašení těsta probíhá bezprostředně po hnětení a před jeho dělením.

 d) Výroba nikdy neprobíhá ve velkém rozsahu. Hotové kusy jsou částečně nebo zcela tvarovány ručně tak, aby bylo dosaženo jedinečného konečného produktu.

 Výroba probíhá pod vedením mistra pekaře nebo podobného odborníka nebo řemeslníka s prokazatelnou znalostí a praxí.

Článek 11. *Suroviny a ostatní složky.*

 Veškeré suroviny, složky a přísady používané jako složky při výrobě chleba musí být v souladu s platnými ustanoveními.

 1. Základní suroviny: mouka, voda, chlebové droždí nebo kvásek a sůl.

 2. Další složky v běžném chlebu:

 a) Otruby.

 b) Krupice, krupička a celá zrna, pouze v celozrnném chlebu.

 c) Maximální obsah soli ve standardním chlebu jako hotovém výrobku musí být 1,31 gramu na 100 gramů chleba (13,1 g soli na kilogram chleba nebo odpovídající 0,52 g sodíku na 100 g chleba), je-li analyzován stanovením chloridů nebo 1,66 gramů soli na 100 gramů chleba (16,6 g soli na kilogram chleba nebo odpovídající 0,66 g sodíku na 100 g chleba), je-li analyzován stanovením celkového sodíku.

 3. Složky ve speciálních chlebech: kromě přísad ve standardním chlebu může být do těsta přidán tento neúplný seznam složek:

 a) Suchý nebo vlhký pšeničný lepek.

 b) Plnotučné, koncentrované, kondenzované, práškové, odstředěné nebo polotučné mléko nebo sušená syrovátka.

 c) Vejce nebo produkty z vajec.

 d) Mouky zrn nebo semen z rostlin jiných než obilovin.

 e) Slad nebo sladové mouky, jedlé cukry a med.

 f) Jedlé tuky a oleje.

 g) Kakao, koření, ochucovadla a semena.

 h) Rozinky, ovoce nebo jiná připravená nebo kořeněná zelenina.

 4. Přídatné látky za podmínek a v množstvích povolených podle platné právní úpravy.

Článek 12. *Pomocné látky při pečení.*

 Lze použít následující:

 a) „Uvolňující činidla“, včetně jedlých olejů, včelího vosku nebo jiných látek povolených podle platných právních předpisů, používané v minimálním množství potřebném pro uvolnění produktů z forem, talířů a strojů na pečení.

 b) „Enzymy", včetně amylolytických (amylázových), proteázových, glukoxidázových a pentosanázových enzymů nebo jakýchkoli jiných enzymů povolených podle platných právních předpisů, které se používají v minimálních dávkách nezbytných k dosažení žádoucího účinku.

Článek 13. *Povinné informace o potravinách.*

 Aniž jsou dotčeny právní předpisy Evropské unie a vnitrostátní právní předpisy týkající se informací o potravinách pro spotřebitele, bude zákonné pojmenování produktů uvedených v tomto výnosu odpovídat údajům uvedeným v článcích 4 a 6, s výjimkou případů, ve kterých platí nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

 Názvy uvedené v článku 6 mohou být případně kombinovány.

 Uvedení a označení složek se řídí právními předpisy Evropské unie a vnitrostátními právními předpisy o informacích tohoto druhu, které stanoví, že v případě upravených rostlinných olejů a tuků je nutno uvést konkrétní rostlinný zdroj.

Článek 14. *Nepovinné informace o potravinách.*

 1. Použití výrazu „integral“ u celozrnného chleba a označení obilovin nebo semen použitých při výrobě chleba uvedeného v článcích 4.4 a 6.1 mimo označení a seznamu složek se řídí tímto:

 a) Celozrnné chleby vyrobené výhradně z celozrnné mouky a chleba podle čl. 4 odst. 4, vyrobené z jedné obiloviny, může používat výraz „celozrnný“ a označení obilovin bez uvedení procentního podílu použité mouky.

 b) Celozrnný chléb vyrobený z mouky, která není výhradně celozrnná, a chléb uvedený v čl. 4 odst. 4 a čl. 6 odst. 1 z obilné mouky nebo jiných semen mohou používat výraz „integral“ a označení použitých obilovin nebo semen za předpokladu, že jsou doprovázeny stejnou velikostí, tloušťkou, barvou a písmem procentního podílu použité mouky.

 Velikost písma výrazů uvedených v písmenech a) a b) musí mít výšku x odpovídající alespoň 75 % výšky označení výrobku a minimální velikosti požadované podle čl. 13 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 Text s významem pro EHP.

 Místo termínu „celozrnný“ lze použít termín „tmavý“.

 2. Chléb, do jehož výroby vstupuje kterákoli ze složek uvedených v čl. 11 odst. 3 může mít ve svém názvu název nebo názvy složky nebo složek uvedených spojkou „s“, přičemž v takovém případě musí následovat procentuální podíl této složky.

 3. V názvu chleba vyrobeného řemeslným výrobním postupem podle definice v článku 10 může figurovat výraz „řemeslný“.

 4. Chleby, jejichž výrobní proces zahrnuje kvásek a kynutí těsta po hnětení a před pečením při teplotě nad 4 °C po dobu alespoň osmi hodin, mohou zahrnovat označení „dlouho kvašené“.

 5. Chléb při jehož výrobě byl nasazen kvásek, jak je definován v článku 8, v poměru 5 % nebo více z celkové hmotnosti mouky v konečném těstu a bez přidání přídatných látek může uvádět slova „vyrobeno s kváskem“, jsou-li splněny tyto podmínky:

 a) Kvásek připravený k zajištění fermentace chleba před jeho zapracováním musí mít pH nižší než 4,2 a celkovou titrovatelnou kyselost vyšší než 6,0, vyjádřeno jako mililitry NaOH 0,1 M potřebné k přenosu pH 8,5, 10 gramů kvásku.

 b) Těsto na chleba před pečením a chléb po jeho pečení musí mít pH nižší než 4,8.

 Uvedené indexy pH jsou výsledkem pouze biologického acidifikačního účinku mikroflóry přítomné v kvásku.

 Pekařské kvasnice mohou být začleněny do poslední fáze hnětení v maximální dávce 0,2 % hmotnosti celkové mouky použité v konečném těstu.

 6. Výraz „pan de leña" nebo „pan de horno de leña" (chléb pečený na dřevu) lze použít jen v případě chleba zcela upečeného v peci vytápěné dřevem.

Článek 15. *Prodej chleba v místech prodeje.*

 1. Standardní chléb může být prodáván pouze do 24 hodin od upečení. Ve výjimečných případech jej lze prodávat i po uplynutí této doby za předpokladu, že zásoby tohoto druhu chleba jsou v místě prodeje řádně odděleny, na jeho obalu je jasně uvedeno, že od upečení uplynulo již více než 24 hodin, příslušná upozornění jsou umístěna ve výlohách a na regálech, kde je tento chléb předkládán, a se zajištěním, že spotřebitelé jsou na to ústně upozorňováni.

 Je zakázáno skladovat standardní chléb, který byl upečen před více než 24 hodinami, na regálech, na kterých je vystavován chléb upečený v průběhu posledních 24 hodin.

 2. Informace o potravinách uvedené v čl. 4 odst. 1 královského výnosu 126/2015 ze dne 27. února 2015, kterým se schvaluje obecná norma pro informace o potravinách v případě nebalených potravin určených k prodeji koncovému spotřebiteli a poskytovatelům hromadného stravování, v případě potravin balených v místě prodeje na žádost kupujícího a potravin balených majiteli v maloobchodě, se doplňují o označení jednotkové hmotnosti.

 Tento údaj se objeví na štítku nebo na označení uvedeném v článku 6 výše uvedené obecné normy.

První dodatečné ustanovení. *Doložka o jednotném trhu.*

 „Zboží zákonně uváděné na trh v jiném členském státě Evropské unie nebo v Turecku nebo pocházející a zákonně uváděné na trh ve státě ESVO, který je smluvní stranou Dohody o EHP, se považuje za slučitelné s tímto královským výnosem. Tento královský výnos je prováděn v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 764/2008 ze dne 9. července 2008, kterým se stanoví postupy týkající se uplatňování některých vnitrostátních technických pravidel u výrobků uvedených v souladu s právními předpisy na trh v jiném členském státě a kterým se zrušuje rozhodnutí č. 3052/95/ES.

Druhé dodatečné ustanovení. *Žádné zvýšení veřejných výdajů.*

 Opatření obsažená v této normě nesmí vést k navýšení financování či náhrad ani jiných osobních nákladů.

Jediné přechodné ustanovení. *Jediné přechodné ustanovení. Výprodej zásob produktů.*

Výrobky, které spadají do oblasti působnosti této normy jakosti a vyrobené před vstupem tohoto královského výnosu v platnost a které nesplňují jeho ustanovení, mohou být prodávány, dokud nejsou vyčerpány jejich zásoby, včetně dříve nabytých etiket a obalů se štítky, za předpokladu, že splňují příslušná ustanovení před jeho vstupem v platnost.

Druhé přechodné ustanovení. *Maximální obsah soli.*

 Maximální limit obsahu soli stanovený v čl. 11 odst. 2 je povinný od 1. dubna 2022.

Jediné zrušovací ustanovení. *Zrušení nařízení.*

 Královský výnos č. 1137/1984 ze dne 28. března 1984, kterým se schvalují technické zdravotní předpisy pro výrobu, distribuci a prodej chleba a chlebových specialit a oddíly 3.20.36 až 3.20.45 oddílu 4ª kapitoly XX výnosu 2484/1967 ze dne 21. září 1967, kterým se schvaluje znění španělského potravinářského zákoníku, se zrušují.

První závěrečné ustanovení. *Svěření pravomocí.*

 Tento královský výnos se vydává v souladu s ustanoveními pododstavců 13 a 16 článku 149.1 španělské ústavy, které dávají státu výhradní pravomoc ve věci zásad a koordinace všeobecného hospodářského plánování, respektive zásad a všeobecné koordinace zdravotnictví.

Druhé závěrečné ustanovení. *Prováděcí orgán*

 Ministři zemědělství, rybolovu, potravinářství a zdravotnictví, záležitostí spotřebitelů a sociálních věcí mohou v rámci svých příslušných pravomocí učinit nezbytná ustanovení pro provádění ustanovení tohoto královského výnosu a případně pro aktualizaci standardu kvality, tam, kde je to nutné, aby byl jeho obsah v souladu s normami Evropské unie.

Třetí závěrečné ustanovení. *Vstup v platnost.*

 Tento královský výnos vstupuje v platnost dne 1. července 2019.

BUDE PŘEDLOŽEN RADĚ MINISTRŮ

V Madridu, dne 2019

MINISTR ZEMĚDĚLSTVÍ, RYBOLOVU A POTRAVINY

MINISTR ZDRAVÍ, SPOTŘEBITELSKÉ VĚCI A SOCIÁLNÍ PÉČE

 Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces