|  |  |
| --- | --- |
| KapitelNummer(Skal udfyldes i Spaniens statstidende) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Kongeligt dekret /2019 af , om vedtagelse af en kvalitetsstandard for brød. |

 Brød og specielle brød er reguleret af Den Europæiske Unions horisontale harmoniseringslovgivning på fødevareområdet og af kongeligt dekret nr. 1137/1984 af 28. marts om godkendelse af sundhedsteknisk forskrift om fremstilling, afsætning og markedsføring af brød og specielle brød. Denne standard gennemførte bestemmelserne i den spanske lov om levnedsmidler, der er godkendt ved dekret nr. 2484/1967 af 21. september om de nævnte produkter i kapitel XX ”Mel og derivater deraf”, afsnit 4 ”Bageri- og konditorvarer”.

 Som følge af de mange ændringer af de sundhedstekniske forskrifter for brød og specielle brød og den teknologiske udviking inden for fremstillingen og markedsføringen af disse produkter siden deres offentliggørelse, samt ændringer i forbrugsmønstre, vil det være hensigtsmæssigt at foretage en grundig revision af ovennævnte forskrifter. Dette vil indebære definitioner af nye produkter, såsom brød fremstillet af surdej. Selvom disse produkter fremstilles efter sædvanlige metoder, hvilket er vigtigt for forbrugerne, er de hverken defineret eller medtaget i nævnte forskrift.

 Samtidig har de gennemgribende ændringer i brødforbrugsvanerne i de seneste årtier også gjort det nødvendigt at udvide begrebet standardbrød, da dette brød, der anses for at være det sædvanlige daglige brød, ikke længere er begrænset til brød fremstillet af hvedemel, men snarere omfatter brød fremstillet af mel af andre kornarter, herunder fuldkorn. I denne forbindelse indgår mere ernæringsmæssigt komplet brød i definitionen af standardbrød. I overensstemmelse med det mandat, der er fastsat i artikel 36 i lov nr. 17/2011 af 5. juli 2011 om fødevaresikkerhed og ernæring, til fremme af sunde spisevaner fra alle offentlige myndigheder er der desuden indføjet en maksimumsgrænse for saltindholdet i standardbrød i standarden, idet der gøres fremskridt hen imod den reduktionsvej, som sektoren har gennemført inden for rammerne af NAOS-strategien (ernæring, fysisk aktivitet og forebyggelse af fedme) fra det spanske agentur for fødevaresikkerhed og ernæring.

 Man har ligeledes fundet det hensigtsmæssigt at udarbejde bestemmelser, der regulerer definitionen af håndværksmæssig fremstilling af brød som en proces, hvor den menneskelige faktor er mere fremtrædende end den mekaniske, og hvor produktionen ikke finder sted i stor skala.

 På grund af den store volumen af salg af brød, der ikke er færdigpakket, eller som pakkes på anmodning af forbrugeren, og som er omfattet af kongeligt dekret nr. 126/2015 af 27. februar om en generel standard for fødevareinformation for fødevarer, der udbydes til den endelige forbruger og til storkøkkener uden at være færdigpakkede, fødevarer der pakkes på salgsstedet på anmodning af køberen samt fødevarer, der færdigpakkes af detailhandlen, er der medtaget bestemte aspekter, der regulerer markedsføring af brød på salgssteder. Endvidere skal betegnelserne i denne standard også anvendes på brød, der markedsføres i sådanne virksomheder, jf. artikel 4 i ovennævnte kongelige dekret.

Den fjerde afsluttende bestemmelse i lov 28/2015 af 30. juli til beskyttelse af fødevarekvaliteten bemyndiger regeringen til at vedtage kvalitetsstandarder for fødevareprodukter med henblik på blandt andet at tilpasse EU-lovgivningen samt forenkle, opdatere og gøre de eksisterende standarder anvendelige samt forbedre konkurrenceevnen i sektoren, idet fremskridt hidrørende fra den teknologiske innovation tages i betragtning.

 Af førnævnte årsager er det tilrådeligt at udarbejde en standard, som ophæver kongeligt dekret nr. 1137/1984 af 28. marts samt indholdet i visse afsnit om bagerivarer i den spanske lov om levnedsmidler.

 Standarden for brød og specielle brød tilpasses således den aktuelle efterspørgsel på markedet, og de restriktioner, der kan sætte spanske virksomheder i en ugunstig position i forhold til producenter fra de andre medlemsstater i Den Europæiske Union, fjernes, og af tekniske årsager vil det desuden være hensigtsmæssigt at fjerne maksimumgrænserne for væske, hvilket giver mulighed for at fremstille flere varianter af brød. Dette sikrer lige konkurrencevilkår for virksomhederne, hvilket bidrager til at styrke konkurrencen i sektoren, fremme innovation og udvikling af nye produkter, og giver samtidig forbrugerne relevante oplysninger for at gøre det lettere for dem at vælge det rette produkt.

 Nærværende kongelige dekret har gennemgået den foreskrevne procedure som beskrevet i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske standarder og forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester og i kongeligt dekret 1337/1999 af 31. juli om et rapporteringssystem om tekniske standarder og forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester. Det har også været omfattet af underretningsproceduren i artikel 45 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004.

 Indholdet i dette kongelige dekret opfylder principperne for hensigtsmæssig lovgivning fastlagt i artikel 129 i lov nr. 39/2015 af 1. oktober 2015 om fælles administrativ praksis i den offentlige forvaltning. I overensstemmelse med principperne om nødvendighed og effektivitet er denne regel således begrundet i behovet for at etablere en passende organisering af brødsektoren med ophævelse af kongeligt dekret 1137/1984 af 28. marts og vedtagelse af en ny kvalitetsstandard, som er den mest hensigtsmæssige måde at opnå den på. På samme måde er der taget hensyn til principperne om effektivitet og proportionalitet ved at fastsætte en forordning og begrænse de administrative byrder til kun at omfatte dem, der er absolut nødvendige for at nå de tilsigtede formål. I overensstemmelse med princippet om gennemsigtighed og den offentlige høring blev de selvstyrende regioner hørt under behandlingen af denne bestemmelse, og det samme blev de enheder, der repræsenterer de berørte sektorer og forbrugerne. Endelig følger det kongelige dekret retssikkerhedsprincippet og vedligeholder sammenhængen med det resterende gældende retssystem og giver operatører de nødvendige overgangsperioder til at tilpasse sig til standarden.

 I medfør heraf og efter forslag fra ministeren for landbrug, fiskeri og levnedsmidler og ministeren for sundhed, forbrugeranliggender og social velfærd, med billigelse af statsrådet og efter drøftelse på ministerrådets møde den 2019,

BESTEMMES FØLGENDE:

Artikel 1. *Formål*.

 Denne standard har til formål at fastsætte grundlæggende kvalitetsstandarder for fremstilling og markedsføring af brød og specielle brød.

Artikel 2. *Definition af brød.*

 Brød, uden andre kendetegn, er det produkt, der fremkommer ved tilberedning af en dej fremstillet af en blanding af mel og vand, med eller uden tilsætning af salt, og som hæver ved hjælp af bagegær eller surdej.

 Desuden kan de ingredienser, der er anført i denne standard, tilsættes i brøddejen.

Artikel 3. *Definition af almindeligt brød.*

 Brød er i henhold til definitionen i artikel 2, det produkt, som normalt forbruges inden for 24 timer efter tilberedningen af det, og som er fremstillet af hvedemel eller fuldkornsmel. Den kan omfatte klid af korn i sin sammensætning.

Artikel 4. *Betegnelser af almindeligt brød.*

 Specielle brød kan have følgende betegnelser, der omfatter, men som ikke er begrænset til:

 1. Fast brød, brød med fast krumme, spansk brød eller brød af blød hvede: fremstillet ved hjælp en fremstillingsproces, der omfatter cylinderraffinering. Krummen i denne type brød er hvid og med fine ensartede huller.

 De traditionelle varianter, der er fremstillet af denne type dej, kan benytte forskellige betegnelser, der bl.a. kan omfatte ”talera”, ”lechuguino” og ”fabiola”.

 2. Luftigt brød eller brød med løs krumme: fremstillet med en større andel vand end i fast brød, og der er normalt ikke krav om cylinderraffinering. Krummen i denne type brød har mere uregelmæssige huller, både med hensyn til form og størrelse end fast brød.

 De traditionelle varianter, der er fremstillet af denne type dej, kan benytte forskellige betegnelser, der bl.a. kan omfatte ”baguette”, ”chapata” og ”payés”.

 3. Fuldkornsbrød: brød fremstillet af fuldkornsmel eller hele gryn i henhold til bestemmelserne i gældende lovgivning.

 a) Brød fremstillet udelukkende af fuldkornsmel får betegnelsen ”100 % fuldkornsbrød” eller ”fuldkornsbrød”. Betegnelsen suppleres med navnet på den eller de kornsorter, som det/de anvendte mel(er) stammer fra.

 b) Brød, der ikke udelukkende er fremstillet af fuldkornsmel, skal indeholde udtrykket "fremstillet med X % fuldkornsmel", hvor "X" henviser til procentdelen af det anvendte fuldkornsmel. Denne procentdel beregnes på baggrund af den samlede mængde mel, der anvendes til fremstillingen. Betegnelsen suppleres med navnet på den eller de kornsorter, som det/de anvendte mel(er) stammer fra.

 c) Fuldkornsbrød kan fremstilles ved anvendelse af fuldkornssemulje, gryn af hele korn eller fuldkorn, som beregnes i de i litra a) og b) nævnte procenter.

 d) Den surdej, der anvendes til fremstilling af ”100 % fuldkornsbrød” skal være fremstillet af fuldkornsmel. Den surdej, der anvendes til fremstilling af de andre typer fuldkornsbrød, kan være fremstillet af mel, der ikke er fuldkornsmel, og den medregnes i så fald ikke i procentdelen af fuldkornsmel.

 e) Udtrykket "fuldkorn" kan anvendes i stedet for "med hele korn".

f) Det er forbudt at anvende betegnelsen "fuldkornsbrød" i mærkningen af andet brød end det, der er beskrevet i litra a).

 4. Brød fremstillet af kornmel: er fremstillet af andet kornmel end hvede og eventuelt hvedemel.

 a) Brød af mel af andre kornsorter: er brød, der udelukkende er fremstillet af mel af andre kornarter end hvede. De benævnes "100 % pan de" (100 % ...brød) eller "pan de" (...brød) med kornets navn foranstillet.

 b) Brød af to eller flere kornmel: er brød fremstillet af to eller flere kornmel, som kan omfatte hvede.

 De benævnes "brød" med navnet på den kornsort eller det korn, som den erhvervsdrivende ønsker at fremhæve i tilberedningen, foranstillet. Efter navnet på hver kornsort angives den procentdel, som melet repræsenterer af det samlede mel, der tilsættes brødet.

Artikel 5. *Definition af specielle brød.*

 Brød, der ikke er omfattet af definitionen af almindeligt brød, og som har nogle af følgende karakteristika:

 1. Brødets sammensætning:

 a) tilsætning af behandlet mel, jf. definitionen i gældende lovgivning.

 b) tilsætning af en ingrediens i henhold til artikel 11, stk. 3.

 2. Brødets fremstilling:

 En særlig teknologisk fremstillingsmetode, der er forskellig fra de metoder, der normalt benyttes til fremstilling af almindeligt brød er blevet indarbejdet i fremstillingen, såsom f.eks. rasp, bagning i form, særlige udformninger eller delvis tørring af mel etc.

Artikel 6. *Betegnelser af specielle brød.*

 Specielle brød kan have følgende betegnelser, der omfatter, men som ikke er begrænset til:

 1. Brød fremstillet af mel af korn og andet mel: er det i artikel 4, stk. 4, omhandlede brød tilsat spiselige frø af forskellige plantearter, som ikke tilhører familien af græs eller bælgplanter, og som ikke er oliefrø, f.eks. amarant, quinoa, boghvede eller almindelig boghvede.

 De benævnes "brød" med navnet på det korn eller frø, som den erhvervsdrivende ønsker at fremhæve de kornsorter eller frø, der er anvendt i tilberedningen, foranstillet. Efter navnet på hver kornart eller frø angives den procentdel, som melet repræsenterer af den samlede mængde mel, der tilsættes brødet.

 2. "Flerkornsbrød" fremstilles af tre eller flere forskellige mel, hvoraf mindst to stammer fra korn. Hvert af de tre vigtigste mel skal være mindst 10 %, og kornmel må ikke udgøre mindre end 30 % af den samlede melblanding.

 Semulje, gryn eller fuldkorn kan også anvendes i fremstillingen heraf, og de beregnes på grundlag af ovennævnte procentsatser.

 Betegnelsen "flerkornsbrød", eller den omfatter udtrykket "flerkornsmel" i navnet.

 3. Hvedebrød, franskbrød eller boller: brød fremstillet af en blød dej af hvedemel, og ingredienserne kan bl.a. udover de basale omfatte en eller flere af følgende: sukker, mælk, fedt eller smør.

 4. Toastbrød: brød, der efter fremstillingen er skåret i skiver, ristet og pakket.

 5. Formbrød: brød, der efter fremstilling i forme med låg er skåret i skiver, ristet og pakket.

 6. Brødstykker eller brødstikker: stykker af tørt, flækket brød med sprød krumme og aflang, smal udformning. De er fremstillet af brøddej, der indeholder fedt eller olie, og er normalt skåret over efter valsning, fermentering og bagning.

 De kan have forskellig udformning, og der er flere varianter med forskellige betegnelser, der er anerkendt af traditionelle grunde.

 7. ”Franskbrød”: brød, der er bagt i en form.

 8. Formbrød: brød, der er bagt i en form.
Rasp: produkt, der fremkommer ved industriel knusning af brød. Det må ikke fremstilles med rester af brød fra restaurationer.

 9. Andre typer specielle brød: brød, der er specielle på grund af ekstra ingredienser, på grund af fremstillingsmetoden, omfatter følgende: ”kagebrød”, ”sødt brød”, ”frugtbrød”, ”tandstikker”, ”stave”, ”fladbrød”, ”pitabrød”, ”tortilla af (efterfulgt af navnet på kornsorten eller kornsorterne)” og andre.

Artikel 7. *Definition af halvfærdige produkter.*

 Produkter, hvor fremstillingsprocessen af brød, defineret i artikler ovenfor, er blevet afbrudt, før det endelige produkt er færdigfremstillet.

De opdeles i følgende kategorier:

 1. forbagt brød: den i artikel 2, 3 og 5 omtalte dej, hvor bagningen er afbrudt, før den er fuldendt, og hvor produktet efterfølgende er frosset eller har gennemgået en anden godkendt konserveringsproces 2. frosset dej: den i artikel 2, 3 og 5 omtalte dej, der eventuelt har været igennem en hævningsproces, som eventuelt er formet, og som efterfølgende er frosset ned

 3. andre typer dej af halvfærdige produkter: de i artikel 2, 3 og 5 omtalte dejtyper, der eventuelt har været igennem en hævningsproces, som eventuelt er formet, og som efterfølgende har gennemgået en anden godkendt konserveringsproces, som ikke er nedfrysning, således at en eventuel hævningsproces forhindres.

Artikel 8. *Definition af surdejkultur*

 Aktiv dej, der består af hvedemel eller mel af en anden kornsort eller en blanding af meltyper og vand, som eventuelt er tilsat salt, og som har undergået en syredannende selvgæringsproces, hvis funktion er at sikre, at dejen hæver. Surdej indeholder en syredannende mikroflora, som grundlæggende består af mælkesyrebakterier og vildgær.

 Den kan også tørres, hvis den efter tilsætning af væske indeholder levende flora af mælkesyrebakterier og gærsvampe, der sikrer at brøddejen hæver.

Artikel 9. *Definition af inaktiv surdej.*

 Surdej, hvor mikroorganismerne er i en fysiologisk indaktiv tilstand, fordi de har gennemgået en tørringsproces, pasteuriseringsproces eller lignende, men som har bevaret sine organoleptiske egenskaber, som forbedrer kvaliteten af det endelige produkt.

Artikel 10. *Håndværksmæssig fremstilling af brød.*

 Brød anses for at være håndværksmæssigt fremstillet, når det opfylder den lovgivning, der finder anvendelse på håndværk, og alle følgende betingelser er opfyldt:

 a) Det er fremstillet i overensstemmelse med bestemmelserne i dette kongelige dekret.

 b) Den menneskelige faktor er mere fremtrædende end den mekaniske i fremstillingsprocessen.

 c) Dejen hæver, før den formes, undtagen dej, der forarbejdes ved hjælp af cylindre. Gæringen af hele dejen foregår umiddelbart efter æltningen, og før dejen deles.

 d) Produktionen foregår aldrig i stor målestok. Brødene formes helt eller delvist manuelt således, at det endelige resultat er individuelt.

 e) Fremstillingen sker under direkte tilsyn af en bagermester eller lignende eller af en svend med dokumenteret viden eller erfaring.

Artikel 11. *Råvarer og andre ingredienser.*

 Alle de råvarer, ingredienser og additiver, der anvendes som ingredienser i fremstillingen af brød, skal opfylde de bestemmelser, der finder anvendelse på dem.

 1. Grundlæggende råvarer: mel, vand, brødgær eller surdej og salt.

 2. Andre ingredienser i almindeligt brød:

 a) Klid.

 b) Semulje, gryn og fuldkorn, kun i fuldkornsbrød.

 c) Det tilladte saltindhold i standardbrødet som færdigvare må højst være 1,31 g pr. 100 g brød (13,1 g salt pr. kg brød eller tilsvarende 0,52 g natrium pr. 100 g brød), hvis det analyseres ved bestemmelse af klorid eller 1,66 g salt pr. 100 g brød (16,6 g salt pr. kg brød eller tilsvarende 0,66 g natrium pr. 100 g brød), hvis det analyseres ved bestemmelse af det samlede natriumindhold.

 3. Ingredienser i specielle brød: ud over ingredienserne i almindeligt brød kan der tilføjes følgende ikke-udtømmende ingrediensliste til dejen:

 a) tør eller våd hvedegluten.

 b) sødmælk, mælkekoncentrat, kondenseret mælk, mælkepulver, let- eller skummetmælk eller vallepulver.

 c) æg eller ægprodukter.

 d) Mel af kerner eller frø af andre planter end korn.

 e) maltmel eller maltekstrakt, spiselige sukkerstoffer og honning.

 f) fedt og spiseolie.

 g) kakao, krydderier og frø.

 h) rosiner, frugt eller andre grøntsager, der er tilberedte eller krydrede.

 4. Additiver i godkendte tilstande og doser i henhold til gældende lovgivning.

Artikel 12. *Hjælpestoffer til brødfremstilling.*

 Brugen af følgende er tilladt:

 a) Slipmidler: spiseolier, bivoks eller andre midler godkendt i henhold til gældende lovgivning, og som anvendes i den mindste mængde, der er nødvendig for at få dejen til at slippe forme, plader og bagemaskiner.

 b) Enzymer: amylolytiske enzymer (amylaser), proteaser, glucosidaser og pentosaneaser eller andre godkendte enzymer i henhold til gældende lovgivning, der anvendes i den mindste mængde, der er nødvendig for at opnå den ønskede virkning.

Artikel 13. *Obligatorisk fødevareinformation.*

 Uden at det berører bestemmelserne i EU-retten og national ret om fødevareinformation til forbrugeren, svarer den juridiske betegnelse for de produkter, der er omfattet af denne standard, til den, som fremgår af artikel 4 og 6, medmindre Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer finder anvendelse.

 Betegnelserne i artikel 6 kan, hvis det er relevant, kombineres.

 Angivelse og betegnelse af ingredienser er reguleret af bestemmelserne i EU-retten og national ret, der finder anvendelse på disse oplysninger, og som for så vidt angår raffinerede olier og fedtstoffer af vegetabilsk oprindelse fastslår, at den specifikke vegetabilske oprindelse skal anføres.

Artikel 14. *Frivillig fødevareinformation.*

 1. Anvendelsen af termen ”fuldkorn” i fuldkornsbrød og betegnelsen for korn og frø brugt i forbindelse med fremstilling af brød omhandlet i artikel 4.4 og 6.1 uden for betegnelsen og på listen over ingredienser er reguleret af følgende:

 a) Fuldkornsbrød, der udelukkende er fremstillet af fuldkornsmel og de i artikel 4, stk. 4, omhandlede brød, og som er fremstillet af en enkelt kornsort, kan anvende henholdsvis betegnelsen "fuldkorn" og kornets navn uden angivelse af den anvendte mængde mel.

 b) Fuldkornsbrød, der er fremstillet af mel, der ikke udelukkende er fuldkornsmel, og brød som omhandlet i artikel 4.4 og 6.1, der er fremstillet af mel af korn eller andre frø, kan anvende henholdsvis udtrykket "fuldkorn" og navnene på de anvendte kornsorter eller frø, forudsat at de ledsages af samme størrelse, tykkelse, farve og skrifttype som det anvendte mel i procent.

 Skriftstørrelsen af de udtryk, der er omhandlet i litra a) og b), skal have en højde på x svarende til mindst 75 % af produktbetegnelsens højde og mindst den minimumsstørrelse, der kræves i artikel 13, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne og om ændring af forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EØS-relevant tekst).

 Begrebet ”fuldkorn” kan erstattes af ”hele korn”.

 2. Brød, hvor der i fremstillingsprocessen benyttes en af de artikel 11, stk. 3, nævnte ingredienser, kan i betegnelsen efter forholdsordet ”med” medtage navnet på denne eller disse ingrediens/ingredienser efterfulgt af procentdelen af den pågældende ingrediens.

 3. Brød, der fremstilles efter håndværksmæssige metoder i henhold til artikel 10 kan inkludere udtrykket ”håndværksmæssig fremstilling”.

 4. Brød hvis brødfremstillingsproces omfatter gæring af dejen, efter æltning og før bagning, ved en temperatur på over 4º C i mindst otte timer, kan påføres udtrykket ”langtidshævning”.

 5. Brød, der fremstilles ved at isætte en starter som defineret i artikel 8 i en mængde på mindst 5 % af melets samlede vægt i den endelige dej og uden tilsætning af tilsætningsstoffer, kan indeholde angivelsen "fremstillet med surdejsstarter", forudsat at følgende betingelser er opfyldt:

 a) Starteren, der er tilberedt for at sikre gæringen af brøddejen, skal have en pH-værdi på under 4,2 og en total titrerbar surhedsgrad på over 6, udtrykt som ml NaOH 0,1 M, som kræves for at kunne bære pH 8,5, 10 gram.

 b) Brøddejen, før bagning, og brødet efter bagningen skal have en pH-værdi på under 4,8.

 De angivne pH-indekser må kun være resultatet af den biologiske forsurende virkning af den mikroflora, der er til stede i starteren.

 Bagegær kan indgå i den sidste æltningsfase med en maksimumsdosis på 0,2 % af vægten af den samlede mængde mel, der er anvendt i den endelige dej.

 6. ”Brød bagt med brænde” eller ”brød bagt i træfyret ovn” på kun angives på brød, der udelukkende er bagt i en ovn, der anvender træ som brændsel.

Artikel 15. *Markedsføring af brød på salgsstedet.*

 1. Almindeligt brød må sælges inden for 24 timer efter bagning. Der gives undtagelsesvist tilladelse til salg efter 24 timer, såfremt dette brød er tilfredsstillende adskilt på salgsstedet, og det tydeligt af skilte på montren eller hylden med brødet fremgår, at det er bagt mere end 24 timer før, og forudsat at forbrugeren samtidig mundtligt gøres opmærksom på dette forhold.

 Almindeligt brød, der er bagt mere end 24 timer forud, må ikke lagres på samme hylder, som almindeligt brød, der er bagt inden for en periode på maksimalt 24 timer.

 2. Den fødevareinformation, der er omtalt i artikel 4, stk. 1, i kongeligt dekret nr. 126/2015 af 27. februar om en generel standard for fødevareinformation for fødevarer, der udbydes til den endelige forbruger og til storkøkkener uden at være færdigpakkede, fødevarer der pakkes på salgsstedet på anmodning af køberen samt fødevarer, der færdigpakkes af detailhandlen, suppleres med angivelsen af enhedsvægten.

 Denne angivelse fremgår af mærkningen eller af det i artikel 6 i nævnte almindelige standard omtalte skilt.

Første tillægsbestemmelse. *Klausul om det indre marked.*

 Varer, der markedsføres lovligt i en anden medlemsstat i Den Europæiske Union eller i Tyrkiet, eller som har oprindelse og markedsføres lovligt i en EFTA-stat, der er kontraherende part i EØS-aftalen, formodes at være forenelige med denne foranstaltning. Dette kongelige dekret gennemføres i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 764/2008 af 9. juli 2008 om procedurer for anvendelsen af visse nationale tekniske forskrifter på produkter, der markedsføres lovligt i en anden medlemsstat, og om ophævelse af beslutning nr. 3052/95/EF.

Anden tillægsbestemmelse. *Ingen stigning i de offentlige udgifter.*

 Tiltagene i denne standard må ikke give anledning til en øgning af mængden af udstyr eller en stigning i lønningsbudgettet eller andre personaleudgifter.

Eneste overgangsbestemmelse. *Eneste overgangsbestemmelse. Markedsføring af produkter på lager.*

Produkter, der er omfattet af denne kvalitetsstandard, som er fremstillet før dette kongelige dekrets ikrafttræden, og som ikke opfylder dets bestemmelser kan sælges, så længe laver haves. Dette gælder også for mærker og mærket emballage, der er indkøbt før dette kongelige dekrets ikrafttræden.

Anden overgangsbestemmelse. *Maksimalt saltindhold.*

 Det maksimale saltindhold, der er fastsat i artikel 11, stk. 2, er obligatorisk fra den 1. april 2022.

Eneste ophævelsesbestemmelse. *Ophævelse af bestemmelse.*

 Herved ophæves kongeligt dekret nr. 1137/1984 af 28. marts om godkendelse af sundhedsteknisk forskrift om produktion, afsætning og markedsføring af brød og specielle brød samt stykke 3.20.36 a til 3.20.45 i afsnit 4 i kapitel XX i dekret nr. 2484/1967 af 21. September der godkender teksten til den spanske lov om levnedsmidler.

Første afsluttende bestemmelse. *Kompetence.*

 Nærværende kongelige dekret udstedes i medfør af bestemmelserne i den spanske forfatnings artikel 149.1.13 og 16, der giver staten enekompetence vedrørende den grundlæggende og generelle koordination af økonomiske spørgsmål samt generel koordination af sundhed.

Anden afsluttende bestemmelse. *Gennemførelsesmyndighed*

 Ministrene for landbrug, fiskeri, fødevarer og sundhed, forbrugeranliggender og social velfærd kan inden for rammerne af deres respektive beføjelser træffe de nødvendige foranstaltninger til gennemførelse af bestemmelserne i denne kongelige anordning og, hvor det er relevant, til ajourføring af kvalitetsstandarden, hvis det er nødvendigt for at bringe dens indhold i overensstemmelse med EU-standarderne.

Tredje afsluttende bestemmelse. *Ikrafttrædelse.*

 Dette kongelige dekret træder i kraft den 1. juli 2019.

SKAL FORELÆGGES MINISTERRÅDET

Madrid, den 2019

MINISTEREN FOR LANDBRUG, FISKERI, FØDEVARER OG MILJØ

MINISTEREN FOR SUNDHED, FORBRUGERSPØRGSMÅL OG SOCIAL VELFÆRD

 Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces