|  |  |
| --- | --- |
| KapitelNr.(Im staatlichen Amtsblatt auszufüllen) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Königlichen Verordnung /2019 zur Verabschiedung einer Qualitätsnorm für Brot |

 Brot und Brotspezialitäten unterliegen den harmonisierten horizontalen Rechtsvorschriften der Europäischen Union über Lebensmittel sowie dem Königlichen Erlass 1137/1984 vom 28. März 1984 zur Genehmigung der technischen Gesundheitsvorschriften für die Herstellung, den Vertrieb und den Verkauf von Brot und Brotspezialitäten. Mit dieser Norm wurde die Regelung des spanischen Lebensmittelgesetzes umgesetzt, das mit dem Dekret 2484/1967 vom 21. September 1967 über die oben genannten Erzeugnisse in Kapitel XX „Mehl und seine Folgeprodukte“, Abschnitt 4 „Backwaren“ verabschiedet wurde.

 Durch die zahlreichen Änderungen der gesundheitstechnischen Vorschriften für Brot und spezielle Broterzeugnisse sowie den technologischen Fortschritt im Bereich der Herstellung und Vermarktung solcher Produkte seit ihrer Veröffentlichung und veränderte Konsumtrends empfiehlt sich eine tief greifende Überarbeitung der Verordnung, sowie die Aufnahme von Definitionen neuer Produkte, wie zum Beispiel die aus Sauerteig hergestellten Brote. Zwar werden die Produkte mit herkömmlichen Methoden hergestellt werden, aber sie waren in der früheren Gesetzgebung weder definiert noch aufgenommen.

 Gleichzeitig haben die tiefgreifenden Veränderungen der Brotkonsumgewohnheiten in den letzten Jahrzehnten auch eine Erweiterung des Begriffs "Standardbrot" erforderlich gemacht, da dieses Brot, das als das übliche tägliche Brot gilt, nicht mehr auf das aus Weizenmehl hergestellte Brot beschränkt ist, sondern auch Brot aus Mehlen anderer Getreidearten, einschließlich Vollkornmehl, umfasst. In diesem Zusammenhang ist in der Definition von Standardbrot mehr diätetisch vollständigeres Brot enthalten. Darüber hinaus wird im Einklang mit dem in Artikel 36 des Gesetzes 17/2011 vom 5. Juli 2011 über Ernährungssicherheit und Ernährung festgelegten Mandat zur Förderung einer gesunden Ernährung aller öffentlichen Verwaltungen eine Höchstmenge für den Salzgehalt von Standardbrot in die Norm aufgenommen, wobei der Reduktionspfad, den der Sektor im Rahmen der NAOS-Strategie (Ernährung, körperliche Aktivität und Adipositasprävention) der spanischen Agentur für Lebensmittelsicherheit und Ernährung durchgeführt hat, vorangebracht wird.

 Außerdem wurde in Betracht gezogen, dass die handwerkliche Herstellung des Brotes geregelt werden muss, wobei diese als Prozess definiert wird, bei dem der menschliche Faktor dem mechanischen überwiegt und die Produktion nicht in großen Stückzahlen erfolgt.

 In Anbetracht der Bedeutung des Verkaufs von vorverpacktem oder nicht vorverpacktem Brot auf Wunsch des Verbrauchers, geregelt durch den Königlichen Erlass 126/2015 vom 27. Februar 2015 zur Genehmigung der allgemeinen Norm zur Information über Lebensmittel für nicht vorverpackte Lebensmittel, die für den Verkauf an Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind, für Lebensmittel, die in Verkaufsstellen auf Wunsch des Käufers verpackt werden, und für Lebensmittel, die von Inhabern von Einzelhandelsgeschäften verpackt werden, wurden mehrere Aspekte aufgenommen, die den Verkauf von Brot in Verkaufsstellen betreffen. Darüber hinaus sind die in dieser Norm enthaltenen Bezeichnungen auch diejenigen, die gemäß Artikel 4 des oben genannten Königlichen Erlasses für Brot verwendet werden, das in solchen Betrieben vermarktet wird.

Die vierte Schlussbestimmung des Gesetzes 28/2015 vom 30. Juli 2015 über den Schutz der Lebensmittelqualität ermächtigt die Regierung, Qualitätsstandards für Lebensmittel zu genehmigen, unter anderem mit dem Ziel der Anpassung an die EU-Verordnung und der Vereinfachung, Modernisierung und Verbesserung bestehender Standards sowie der Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit des Sektors, einschließlich der durch technologische Innovationen erzielten Fortschritte.

 Aus den vorangehenden Gründen ist die Ausarbeitung einer Norm ratsam, die die Königliche Verordnung 1137/1984 vom 28. März sowie die Inhalte bestimmter Abschnitte über Bäckereiprodukte im spanischen Lebensmittelkodex aufhebt.

 So werden die Vorschriften für Brot und spezielle Broterzeugnisse an die aktuellen Marktanforderungen angepasst, wobei die Einschränkungen aufgehoben werden, die die spanischen Betreiber in eine nachteilige Position im Vergleich zu Herstellern aus anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union bringen können; aus technischen Gründen bietet sich die Aufhebung der maximalen Feuchtegrenzwerte an, wodurch eine größere Bandbreite an Broten hergestellt werden kann. So werden faire Wettbewerbsbedingungen für alle Beteiligten garantiert, was zu einer Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit im Sektor führt, die Innovation und die Entwicklung von neuen Produkten fördert sowie dem Verbraucher angemessene Informationen liefert, um ihm seine Kaufentscheidung zu erleichtern.

 Die vorliegende Königliche Verordnung unterlag dem Verfahren, das in der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft vorgesehen ist, sowie den Bestimmungen der Königlichen Verordnung 1337/1999 vom 31. Juli zur Regelung der Übermittlung von Informationen auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste die Informationsgesellschaft. Sie wurde auch dem Notifizierungsverfahren gemäß Artikel 45 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission unterzogen.

 Der Inhalt dieses Königlichen Dekrets entspricht den in Artikel 129 des Gesetzes 39/2015 vom 1. Oktober 2015 über das gemeinsame Verwaltungsverfahren in öffentlichen Verwaltungen niedergelegten Grundsätzen der ordnungsgemäßen Regulierung. Nach den Grundsätzen der Erforderlichkeit und Wirksamkeit ist diese Regel daher durch die Notwendigkeit gerechtfertigt, eine angemessene Organisation des Brotsektors zu schaffen, mit der Aufhebung des Königlichen Dekrets 1137/1984 vom 28. März und der Annahme einer neuen Qualitätsnorm, die am besten geeignet ist, diese zu erreichen. Ebenso wurden die Grundsätze der Effizienz und der Verhältnismäßigkeit berücksichtigt, indem eine Verordnung erlassen und der Verwaltungsaufwand nur auf diejenigen beschränkt wurde, die für die Erreichung der beabsichtigten Zwecke unbedingt erforderlich sind. Im Einklang mit dem Grundsatz der Transparenz sowie der öffentlichen Anhörung wurden die Autonomen Gemeinschaften bei der Verarbeitung dieser Bestimmung sowie die Einrichtungen, die die betroffenen Sektoren und die Verbraucher vertreten, konsultiert. Schließlich befolgt das Königliche Dekret den Grundsatz der Rechtssicherheit, wobei die Kohärenz mit dem übrigen anwendbaren Rechtssystem gewahrt bleibt und den Betreibern die notwendigen Übergangsfristen für die Anpassung an die Norm eingeräumt werden.

 In Anbetracht dessen und auf Vorschlag des Ministers für Landwirtschaft und Fischerei, Ernährung und Umwelt und der Ministerin für Gesundheit, Sozialpolitik und Gleichstellung, nach Zustimmung des Staatsrates und nach vorheriger Beratung des Ministerrates in seiner Sitzung vom 2019,

ERKLÄRE ICH:

Artikel 1. *Gegenstand*.

 Die vorliegende Norm dient der Festlegung der grundlegenden Qualitätsnormen für die Herstellung und Vermarktung von Brot und speziellen Broterzeugnissen in Spanien.

Artikel 2. *Definition von Brot.*

 Brot ohne weitere Beschreibung ist das Produkt, das aus dem Backvorgang eines Teigs hervorgeht, der durch das Vermischen von Mehl mit Wasser – mit oder Zusatz von Salz – gewonnen und dann mithilfe von Hefe oder Sauerteig fermentiert wird.

 Darüber hinaus können die in dieser Norm aufgeführten Zutaten in den Brotteig aufgenommen werden.

Artikel 3. *Definition von normalem Brot.*

 Dabei handelt es sich um das in Artikel 2 definierte Brot, das üblicherweise innerhalb von 24 Stunden nach dem Backen verzehrt und aus Getreidemehl oder Vollkornmehl hergestellt wird. Es kann in seiner Zusammensetzung Getreidekleie enthalten.

Artikel 4. *Bezeichnungen für normales Brot.*

 Besondere Broterzeugnisse erhalten die folgenden Bezeichnungen, die erklärend, aber nicht beschränkend sind:

 1. Bei „Pan bregado“, „pan de miga dura“, „pan español“ oder "pan candeal" handelt es sich um Brot, das durch einen Herstellungsprozess gewonnen wird, bei dem zwingend Feinwalzwerke eingesetzt werden. Die Krume dieser Art von Brot ist weiß und mit feinen und gleichförmigen Bläschen.

 Die traditionellen Brotsorten, die mit dieser Art von Teig hergestellt werden, erhalten verschiedene Bezeichnungen wie z. B. „Telera“, „Lechuguino“ und „Pan fabiola“.

 2. „Pan de flama“ oder Brot mit weicher Krume: Es wird mit einem höheren Wasseranteil als das „pan bregado“ hergestellt; normalerweise ist im Herstellungsprozess kein Feinwalzwerk vorgesehen. Die Krume dieser Art von Brot hat nach Form und Größe unregelmäßigere Poren als das „pan bregado“.

 Die traditionellen Brotsorten, die mit dieser Art von Teig hergestellt werden, erhalten verschiedene Bezeichnungen wie z. B. Baguette, Ciabatta und Landbrot („pan payés“).

 3. „Vollkornbrot“: Brot, das gemäß den geltenden Rechtsvorschriften mit Vollkornmehl hergestellt wird.

 a) Die ausschließlich mit Vollkornmehl hergestellten Brote werden „pan 100% integral“ (100 % Vollkornbrot) oder „pan integral“ (Vollkornbrot) genannt. Der Name wird durch den Namen des/der Getreide(s) ergänzt, aus dem/denen das/die verwendete(n) Mehl(sorten) stammt/stammen.

 b) Brot, das nicht ausschließlich aus Vollkornmehl hergestellt wird, enthält die Angabe „elaborado con harina integral X %“ (aus X% Vollkornmehl), wobei „X“ den Prozentsatz des verwendeten Vollkornmehls betrifft. Dieser Prozentsatz wird basierend auf dem gesamten bei der Herstellung verwendeten Mehl berechnet. Der Name wird durch den Namen des/der Getreide(s) ergänzt, aus dem/denen das/die verwendete(n) Mehl(sorten) stammt/stammen.

 c) Wholemealbrot kann aus Vollkorn-Semolina, Vollkornschrot oder Vollkorn hergestellt werden, die in den unter den Buchstaben a und b genannten Prozentsätzen zu berechnen sind.

 d) Der für die Herstellung von „pan 100% integral“ (100 % Vollkornbrot) verwendete Sauerteig muss aus Vollkornmehl hergestellt worden sein. Der für die Herstellung der übrigen Vollkornbrote verwendete Sauerteig kann auch nicht aus Vollkornmehl hergestellt sein; in diesem Fall wird er bei der Berechnung des verwendeten Anteils an Vollkornmehl nicht berücksichtigt.

 e) Der Begriff „integral“ (Vollkorn) kann anstelle von „de grano entero“ (Vollkornmehl) verwendet werden.

f) Die Verwendung der Bezeichnung „pan integral“ auf der Etikettierung von Brot, das nicht unter Buchstabe a beschrieben ist, ist verboten.

 4. Brot aus Getreidemehl: wird aus anderem Getreidemehl als Weizen und gegebenenfalls Weizenmehl hergestellt.

 a) Brot aus Mehl anderer Getreidearten: Brötchen, das ausschließlich aus Mehl eines anderen Getreides als Weizen hergestellt wird. Sie werden als „100 % Pan de“ (100 %... Brot) oder „pan de“ (... Brot), gefolgt von dem Namen des Getreides, bezeichnet.

 b) Brot aus zwei oder mehr Getreidemehlsorten: ist Brot aus zwei oder mehr Getreidemehlsorten, zu denen auch Weizen gehören kann.

 Sie werden als „pan de“ (... Brot) bezeichnet, gefolgt von dem Namen des Getreides oder der Getreidesorten, auf die der Unternehmer als bei der Zubereitung verwendete Erzeugnisse hinweisen möchte. Nach dem Namen jedes Getreides ist der Prozentsatz anzugeben, den das Mehl an dem dem Brot zugesetzten Gesamtmehl darstellt.

Artikel 5. *Definition von speziellen Broterzeugnissen.*

 Dabei handelt es sich um Brot, das nicht durch die Definition von normalem Brot abgedeckt ist und das eine der folgenden Bedingungen erfüllt:

 1. Durch seine Zusammensetzung:

 a) Es wurde ein behandeltes Mehl eingesetzt, das in der aktuellen Gesetzgebung definiert ist.

 b) Es wurde ein Inhaltsstoff laut Artikel 11(3) hinzugefügt.

 2. Durch seine Herstellung:

 Bei der Herstellung wird ein spezielles technologisches Verfahren angewandt, das sich von den üblichen Verfahren zur Herstellung von Standardbrot unterscheidet, wie z. B. Reiben, Backen in einer Form, in speziellen Formen oder mit teilweisem Abbrühen des Mehls, usw.

Artikel 6. *Bezeichnungen für besondere Broterzeugnisse.*

 Besondere Broterzeugnisse erhalten die folgenden Bezeichnungen, die erklärend, aber nicht beschränkend sind:

 1. Brot aus Getreidemehl und anderen Mehlsorten: das in Artikel 4.4 genannte Brot, dem essbare Samen verschiedener Pflanzenarten zugesetzt wurden, die nicht zur Familie der Gräser oder Hülsenfrüchte gehören und keine Ölsaaten wie Amaranth, Quinoa, Buchweizen oder gewöhnlicher Buchweizen sind.

 Sie werden als „pan de“ (... Brot) bezeichnet, gefolgt von dem Namen des Getreides oder der Samen, auf die der Unternehmer als bei der Zubereitung verwendete Erzeugnisse hinweisen möchte. Nach dem Namen jedes Getreides oder der Samen ist der Prozentsatz anzugeben, den das Mehl an dem dem Brot zugesetzten Gesamtmehl darstellt.

 2. Dabei handelt es sich um Mehrkornbrot, das aus drei oder mehr verschiedenen Mehlen hergestellt wurde, von denen mindestens zwei aus Getreide gewonnen wurden. Jedes der drei Mehrheitsmehle beträgt mindestens 10 % und Getreidemehl darf nicht weniger als 30 % der gesamten Mehlmischung ausmachen.

 Grieß, Schrot oder Vollkorn können auch bei der Herstellung verwendet werden, und sie werden anhand der oben genannten Prozentsätze berechnet.

 Dies muss den Namen „pan multicereal„ (Mehrkornbrot) oder den Begriff „multicereal" (Mehrkorn) in seinem Namen enthalten.

 3. Milchbrot („pan de viena“, „pan de nieve“ oder „pan bombón“): Brot, das aus einem weichen Weizenmehl-Teig hergestellt wird; außer den Grundzutaten kann es folgende Zutaten enthalten: Zucker, Milch, Fette oder Öle.

 4. Toast: Brot, das nach dem Backen in Scheiben geschnitten, geröstet und verpackt wird.

 5. Zwieback: Brot, das nach dem Backen in Formen mit Deckel in Scheiben geschnitten, geröstet und verpackt wird.

 6. Bei „Colines“, „regañás“ oder „picos“ handelt es sich um Stücke mit trockener Krume, krümelig und knusprig, mit schmalem Schnitt. Sie werden aus Brotteig hergestellt, der Fette oder Öle enthält, normalerweise nach dem Ausrollen geschnitten, fermentiert und gebacken wird.

 Dabei können verschiedene Formate und Varianten entstehen, die aus Tradition verschiedene Bezeichnungen erhalten.

 7. Kastenbrot: Brot, das in einer Form gebacken wurde.

 8. Paniermehl: Produkt, das bei der industriellen Zerkleinerung von Brot entsteht. Es ist verboten, dieses aus Brotresten herzustellen, die in Verbrauchseinrichtungen entstehen.

 9. „Andere Brotspezialitäten“ beziehen sich auf Brot, das mit besonderen Zutaten, in einer besonderen Form oder nach einem besonderen Herstellungsverfahren hergestellt wird, und umfassen: Zwieback, süßes Brot, Früchtebrot, Brotstangen, ungesäuertes Brot, Pita-Brot, Tortilla aus (gefolgt vom Namen der Getreidesorte(n)) und andere.

Artikel 7. *Definition von Halbfertigerzeugnissen.*

 Dabei handelt es sich um Produkte, die durch die Unterbrechung des Herstellungsprozesses von Brot, wie es in den vorangehenden Artikeln definiert wurde, entstanden sind, bevor das fertige Produkt entstanden ist.

Sie werden klassifiziert in:

 1. Vorgebackenes Brot: Dabei handelt es sich um den in den Absätzen 2, 3 und 5 definierten Teig, dessen Backvorgang vor der Fertigstellung unterbrochen wird und der anschließend in einem zugelassenen Verfahren tiefgefroren oder anderweitig haltbar gemacht wird.

 2. Tiefgefrorener Teig: Dabei handelt es sich um den in den Artikeln 2, 3 und 5 definierten Teig, fermentiert oder nicht, geformt oder nicht, der danach eingefroren wurde.

 3. Dabei handelt es sich um den in den Artikeln 2, 3 und 5 definierten Teig, fermentiert oder nicht, geformt oder nicht, der danach einem zugelassenen Konservierungsprozess außer Einfrieren unterworfen wurde, sodass ggf. die Fermentation unterbrochen wird.

Artikel 8. *Definition von Sauerteigkultur.*

 Es handelt sich um einen aktiven Teig aus Weizenmehl oder einem anderen Getreidemehl oder einer Mischung davon und Wasser, mit oder ohne Zusatz von Salz, der einem Sauerteigverfahren unterzogen wird, das die Gärung des Brotteigs gewährleisten soll. Der Sauerteig enthält eine saure Mikroflora, die im Wesentlichen aus Milchsäurebakterien und wilden Hefen besteht.

 Nach der Hydrierung enthält er eine lebendige Flora an Milchsäurebakterien und Hefe, die die Fermentation des Brotteigs sicherstellen.

Artikel 9. *Definition von inaktivem Sauerteig.*

 Dabei handelt es sich um den Sauerteig, bei dem die enthaltenen Mikroorganismen sich in einem physiologisch inaktiven Zustand befinden, da sie einer Trocknung, Pasteurisierung o. Ä. unterzogen wurden; beibehalten werden allerdings die organoleptischen Eigenschaften, die die Qualität der Endprodukte verbessern.

Artikel 10. *Handwerkliche Brotherstellung.*

 Handwerklich hergestelltes Brot ist Brot, bei dem die für die Handwerkskunst anwendbare Gesetzgebung beachtet und die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden:

 a) Es wurde gemäß den Vorschriften dieser Königlichen Verordnung hergestellt.

 b) Im Herstellungsprozess überwiegt der menschliche Faktor den mechanischen.

 c) Es wird eine Massenfermentation des Teigs, außer bei Teigen, die Feinwalzwerke durchlaufen, durchgeführt. Die Massenfermentation des Teigs wird direkt nach dem Kneten und vor dem Teilen des Teigs durchgeführt.

 d) Die Herstellung erfolgt nicht in großen Stückzahlen. Die fertigen Teile werden ganz oder teilweise in Handarbeit geformt, um ein einzigartiges Endprodukt zu erhalten.

 e) Die Herstellung erfolgt unter der Leitung eines Bäckermeisters oder einer ähnlichen Person oder eines Handwerkers mit nachgewiesenen Kenntnissen oder Erfahrungen.

Artikel 11. *Rohstoffe und andere Inhaltsstoffe.*

 Alle Rohstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe, die als Zutaten für die Brotherstellung verwendet werden, müssen den geltenden Bestimmungen entsprechen.

 1. Grundrohstoffe: Mehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz.

 2. Andere Zutaten in Standardbrot:

 a) Kleie.

 b) Weichweizengrieß, Hartweizengrieß und Vollkorn, nur in Vollkornbrot.

 c) Der Höchstsalzgehalt, der im Standardbrot als Fertigerzeugnis zulässig ist, muss 1,31 g je 100 Gramm Brot (13,1 g Salz pro Kilogramm Brot oder die entsprechenden 0,52 g Natrium je 100 g Brot) betragen, wenn er durch Bestimmung der Chloride oder 1,66 Gramm Salz je 100 Gramm Brot (16,6 g Salz pro Kilogramm Brot analysiert wird, oder die entsprechenden 0,66 g Natrium je 100 g Brot), wenn er anhand der Bestimmung des Gesamtnatriums analysiert wird.

 3. Zutaten in speziellen Broten: neben den Zutaten in Standardbrot kann dem Teig folgende, nicht erschöpfende Zutatenliste hinzugefügt werden:

 a) Trockener oder feuchter Weizenkleber

 b) Vollmilch, eingedickte Milch, Kondensmilch, Milchpulver, voll- oder teilentrahmt, oder Süßmolkepulver

 c) Eier oder Eiprodukte

 d) Mehl von Körnern oder Samen aus anderen Pflanzen als Getreide.

 e) Malzmehl oder Malzextrakte, essbare Zucker und Honig

 f) verzehrbare Fette und Öle

 g) Kakao, Gewürze, Würzmittel und Samen

 h) Rosinen, Früchte und andere Pflanzen, zubereitet oder gewürzt.

 4. Zusätze unter den Bedingungen und mit der Dosis, die nach geltendem Recht zugelassen sind.

Artikel 12. *Backhilfsstoffe.*

 Die Verwendung folgender Stoffe ist zugelassen:

 a) „Trennmittel“, einschließlich Speiseöle, Bienenwachs oder andere nach den geltenden Rechtsvorschriften zugelassene Mittel, die in der Mindestmenge verwendet werden, die erforderlich ist, um Erzeugnisse aus Formen, Platten und Backmaschinen zu lösen.

 b) „Enzyme“, einschließlich amylolytischer (Amylase), Protease-, Glucoxidase- und Pentosanase-Enzyme oder anderer nach den geltenden Rechtsvorschriften zugelassener Enzyme, die in der zur Erzielung der gewünschten Wirkung erforderlichen Min

Artikel 13. *Verpflichtende Informationen über Lebensmittel.*

 Unbeschadet der Bestimmungen des Rechts der Europäischen Union und des nationalen Rechts zur Information der Verbraucher über Lebensmittel müssen die in dieser Verordnung aufgeführten Erzeugnisse den in den Artikeln 4 und 6 genannten Namen entsprechen, sofern nicht die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel anwendbar ist.

 Die in Artikel 6 aufgeführten Bezeichnungen können ggf. miteinander kombiniert werden.

 Die Angabe und die Bezeichnung der Inhaltsstoffe wird durch die Bestimmungen im Europäischen und nationalen Recht zu diesen Informationen geregelt; im Fall von raffinierten Ölen und Fetten pflanzlichen Ursprungs ist geregelt, dass der spezifische pflanzliche Ursprung angegeben werden muss.

Artikel 14. *Freiwillige Lebensmittelinformationen.*

 1. Die Verwendung des Begriffs „Vollkorn“ in Vollkornbrot und der Name der Getreide und Samen, die bei der Fertigung von Broten gemäß Artikel 4.4 und 6.1 verwendet werden, außerhalb der Bezeichnung und Liste der Inhaltsstoffe unterliegt folgenden Bedingungen:

 a) Vollkornbrote aus ausschließlich Vollkornmehl und den in Artikel 4.4 genannten Broten, die aus einem einzigen Getreide hergestellt werden, können den Begriff „Integral“ bzw. den Namen des Getreides verwenden, ohne Angabe des verwendeten Mehlanteils.

 b) Vollkornbrote aus Mehl, das nicht ausschließlich Vollkornmehl ist, und die in den Artikeln 4.4 und 6.1 genannten Brote, die aus Getreidemehl oder anderen Samen hergestellt werden, können den Begriff „Integral“ und die Bezeichnungen des verwendeten Getreides oder der Samen verwenden, sofern der Prozentsatz der verwendeten Mehle in gleicher Größe, Dicke, Farbe und Schrift angegeben wird.

 Die Schriftgröße der unter den Buchstaben a und b genannten Begriffe muss eine Höhe von x aufweisen, die mindestens 75 % der Höhe des Produktnamens entspricht und nicht unter der Mindestgröße gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates liegt – und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (Text von Bedeutung für den EWR).

 Der Begriff „Vollkorn“ kann durch „aus dem vollen Korn“ ersetzt werden.

 2. Bei Broten, bei deren Herstellung einer der in Artikel 11(3) aufgeführten Inhaltsstoffe verwendet wird, kann der Name dieses Inhaltsstoffs oder dieser Inhaltsstoffe gefolgt von deren prozentualem Anteil nach der Präposition „mit“ in die Bezeichnung aufgenommen werden.

 3. Bei laut Definition in Artikel 10 handwerklich hergestellten Brote kann die Angabe „handwerklich hergestellt“ aufgenommen werden.

 4. Brote, bei deren Herstellung der Teig nach dem Kneten und vor dem Backen bei einer Temperatur von über 4 °C mindestens acht Stunden lang mit Hefe vergoren wird, dürfen die Bezeichnung „lang fermentiert“ tragen.

 5. Brote, die mit einem Sauerteig im Sinne des Artikels 8 in einem Anteil von 5 % oder mehr des Gesamtgewichts des Mehls im Endteig und ohne Zusatz von Zusatzstoffen hergestellt werden, können die Worte „mit Sauerteig hergestellt“ anzeigen, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:

 a) Der zur Gärung des Brotteigs vorbereitete Sauerteig muss vor seiner Aufnahme einen pH-Wert von weniger als 4,2 und einen titrierbaren Säuregehalt von mehr als 6 aufweisen, ausgedrückt als Milliliter von NaOH 0,1 M, die zum Tragen eines pH-Werts von 8,5, 10 Gramm Sauerteig erforderlich sind.

 b) Der Brotteig vor dem Backen und das Brot nach dem Backen müssen einen pH-Wert von weniger als 4,8 haben.

 Die angegebenen pH-Indexe dürfen nur das Ergebnis der biologischen Säuerungswirkung der im Sauerteig vorhandenen Mikroflora sein.

 Bäckerhefe kann in der letzten Knetphase in einer Höchstdosis von 0,2 % des Gewichts des gesamten Mehls, das im Endteig verwendet wird, aufgenommen werden.

 6. Die Bezeichnung „Holzofenbrot“ darf nur verwendet werden, wenn die Brote ausschließlich in einem Ofen gebacken wurden, bei dem als Brennstoff Holz verwendet wird.

Artikel 15. *Vermarktung des Brotes an der Verkaufsstelle.*

 1. Das normale Brot darf nur innerhalb der ersten 24 Stunden nach dem Backen verkauft werden. In Ausnahmefällen kann es nach dieser Zeitspanne verkauft werden, vorausgesetzt, dass die Bestände dieser Art von Brot am Verkaufsort ordnungsgemäß getrennt werden, wobei auf der Verpackung deutlich darauf hingewiesen wird, dass die Zeit seit dem Backen mehr als 24 Stunden beträgt, Schilder in den Schaufenstern oder auf den Regalen angebracht werden, in denen das Brot angeboten wird, und sichergestellt wird, dass der Verbraucher mündlich informiert wurde.

 Die Lagerung von normalem Brot, das vor mehr als 24 Stunden gebacken wurde, zusammen mit normalem Brot, das vor weniger als 24 Stunden gebacken wurde, im gleichen Regal ist verboten.

 2. Die Lebensmittelinformationen laut Artikel 4 Absatz 1 der Königlichen Verordnung 126/2015 vom 27. Februar zur Annahme der allgemeinen Norm in Bezug auf Lebensmittelangaben für Lebensmittel, die dem Endverbraucher und Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten werden, die auf Anfrage des Käufers am Verkaufsort verpackt werden und die von Inhabern von Einzelhandelsgeschäften verpackt werden, werden mit der Angabe des Gewichts je Einheit ergänzt.

 Diese Angabe wird auf dem Etikett oder dem Aushang angegeben, auf das bzw. den sich Artikel 6 der erwähnten allgemeinen Norm bezieht.

Erste Zusatzbestimmung. *Binnenmarktklausel*

 Waren, die rechtmäßig in einem anderen Mitgliedsstaat der Europäischen Union oder in der Türkei in Verkehr gebracht werden oder die ihren Ursprung in einem EFTA-Staat haben, der Vertragspartei des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum ist, und dort rechtmäßig in Verkehr gebracht werden, gelten als mit diesem Königlichen Dekret vereinbar. Dieses Königliche Dekret wird gemäß der Verordnung (EG) Nr. 764/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Juli 2008 zur Festlegung von Verfahren für die Anwendung bestimmter nationaler technischer Vorschriften auf in einem anderen Mitgliedstaat rechtmäßig in Verkehr gebrachte Produkte und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 3052/95/EG umgesetzt.

Zweite Zusatzbestimmung. *Keine Erhöhung der öffentlichen Ausgaben.*

 Die in dieser Norm enthaltenen Maßnahmen dürfen nicht zu einem Anstieg an Rückstellungen, Vergütungen oder sonstigen Personalkosten führen.

Einzige Übergangsbestimmung. *Einzige Übergangsbestimmung. Vermarktung von Lagerbeständen.*

Produkte, die in den Anwendungsbereich dieser Qualitätsnorm fallen und vor Inkrafttreten dieser Königlichen Verordnung hergestellt wurden und die ihre Bestimmungen nicht erfüllen, sowie Etiketten und Verpackungen, die vor Inkrafttreten dieser Königlichen Verordnung erworben wurden und die zu jenem Zeitpunkt geltenden Bestimmungen erfüllen, dürfen vermarktet werden, bis die Lagerbestände aufgebraucht sind.

Zweite Übergangsbestimmung. *Maximaler Salzgehalt.*

 Der Höchstgehalt an Salz gemäß Artikel 11 Absatz 2 ist ab dem 1. April 2022 verbindlich.

Einzige Aufhebungsbestimmung. *Aufhebung von Rechtsvorschriften.*

 Die Königliche Verordnung 1137/1984 vom 28. März, durch die die gesundheitstechnischen Vorschriften für die Herstellung, das Inverkehrbringen und die Vermarktung von Brot und speziellen Broterzeugnissen verabschiedet werden, sowie Kapitel XX Abschnitt 4 Absätze 3.20.36 bis 3.20.45 der Verordnung 2484/1967 vom 21. September, durch die der Text des spanischen Lebensmittelkodex verabschiedet wird, werden aufgehoben.

Erste Schlussbestimmung. *Zuständigkeitsrecht.*

 Diese Königliche Verordnung wird im Rahmen der Bestimmungen des Artikels 149.1, Regelungen 13 und 16, der spanischen Verfassung erlassen, die dem Staat die ausschließliche Kompetenz über die Grundlagen und die Koordination für die allgemeine Planung der Wirtschaftstätigkeit bzw. die Grundlagen und die allgemeine Koordination von Gesundheitsangelegenheiten übertragen.

Zweite Schlussbestimmung. *Durchführungsbehörde*

 Die Minister für Landwirtschaft, Fischerei, Ernährung und für Gesundheit, Verbraucherfragen und Sozialfürsorge können im Rahmen ihrer jeweiligen Zuständigkeiten die erforderlichen Bestimmungen für die Durchführung dieser Königlichen Verordnung und gegebenenfalls für die Aktualisierung der Qualitätsstandards treffen, um seinen Inhalt mit den Normen der Europäischen Union in Einklang zu bringen.

Dritte Schlussbestimmung. *Inkrafttreten.*

 Diese königliche Verordnung tritt am 1. Juli 2019 in Kraft.

DEM MINISTERRAT VORZULEGEN

Madrid, am 2019

DER MINISTER FÜR LANDWIRTSCHAFT UND FISCHEREI, ERNÄHRUNG UND UMWELT

DER MINISTER FÜR GESUNDHEIT, VERBRAUCHERSCHUTZ UND SOZIALES

 Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces