|  |  |
| --- | --- |
| ΚεφάλαιοΕγγραφή(Συμπληρώνεται στην «Επίσημη Εφημερίδα») |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Βασιλικό Διάταγμα /2019 της, με το οποίο θεσπίζεται το πρότυπο ποιότητας για τον άρτο. |

 Ο άρτος και τα αρτοσκευάσματα υπόκεινται στην οριζόντια εναρμονισμένη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τα τρόφιμα και στο βασιλικό διάταγμα 1137/1984 της 28ης Μαρτίου 1984 με το οποίο εγκρίνεται ο τεχνικοϋγειονομικός κανονισμός για την παρασκευή, τη διάθεση και το εμπόριο άρτου και αρτοσκευασμάτων. Αυτό το κανονιστικό πλαίσιο ανέπτυσσε τη ρύθμιση που περιλαμβανόταν στον ισπανικό κώδικα τροφίμων, που είχε εγκριθεί από το διάταγμα 2484/1967 της 21ης Σεπτεμβρίου 1967 για τα προαναφερθέντα προϊόντα στο κεφάλαιο XX «Άλευρα και παράγωγα» τμήμα 4α «Προϊόντα αρτοποιίας».

 Δεδομένων των διάφορων τροποποιήσεων που υπέστη ο τεχνικοϋγειονομικός κανονισμός για τον άρτο και τα αρτοσκευάσματα, και, ταυτοχρόνως, η τεχνολογική εξέλιξη που έχει σημειωθεί στον τομέα της παρασκευής και εμπορίας των εν λόγω προϊόντων από τη δημοσίευση τους, καθώς και οι αλλαγές στις τάσεις κατανάλωσης, προτείνεται η διενέργεια μιας εις βάθος αναθεώρησης του ίδιου, συμπεριλαμβανομένων των ορισμών νέων προϊόντων, αναφέροντας για παράδειγμα τους άρτους που παρασκευάζονται με προζύμι. Οι οποίοι παρόλο που παρασκευάζονται σύμφωνα με τις συνήθεις πρακτικές, ένα χαρακτηριστικό που πλέον αποτιμάται από τον καταναλωτή, δεν είχαν καθοριστεί ούτε συμπεριληφθεί στην προηγούμενη νομοθεσία.

 Ταυτόχρονα, οι βαθιές αλλαγές στις συνήθειες κατανάλωσης ψωμιού των τελευταίων δεκαετιών κατέστησαν επίσης αναγκαία την επέκταση της έννοιας του τυποποιημένου άρτου, δεδομένου ότι ο άρτος αυτός, ο οποίος θεωρείται ο σύνηθης καθημερινός άρτος, δεν περιορίζεται πλέον σε αυτόν που παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού, αλλά μάλλον περιλαμβάνει τον άρτο που παρασκευάζεται από άλευρα άλλων δημητριακών, συμπεριλαμβανομένων των δημητριακών ολικής άλεσης. Από την άποψη αυτή, στον ορισμό του τυποποιημένου άρτου περιλαμβάνεται περισσότερο ο διατροφικά πλήρης άρτος. Επιπλέον, σύμφωνα με την εντολή που ορίζεται στο άρθρο 36 του νόμου 17/2011 της 5ης Ιουλίου 2011 σχετικά με την επισιτιστική ασφάλεια και τη διατροφή, για την προώθηση της υγιεινής διατροφής από όλες τις δημόσιες διοικήσεις, ενσωματώνεται στο πρότυπο ένα ανώτατο όριο για την περιεκτικότητα σε αλάτι του τυποποιημένου άρτου, προχωρώντας προς την κατεύθυνση της μείωσης που εφαρμόζει ο τομέας στο πλαίσιο της στρατηγικής NAOS (Διατροφή, σωματική άσκηση και πρόληψη της παχυσαρκίας) της Ισπανικής Αρχής Ασφάλειας των Τροφίμων και Διατροφής.

 Επίσης κρίθηκε σκόπιμο να ρυθμιστεί η παρασκευή χειροποίητου άρτου, ορίζοντας την ως διαδικασία κατά την οποία υπερισχύει ο ανθρώπινος παράγοντας έναντι του μηχανικού και δεν υπάρχει μαζική παραγωγή.

 Λόγω της σπουδαιότητας των πωλήσεων συσκευασμένου και μη συσκευασμένου άρτου κατόπιν αιτήματος του καταναλωτή, για τις οποίες ισχύει το βασιλικό διάταγμα 126/2015 της 27ης Φεβρουαρίου 2015, με το οποίο εγκρίνεται το γενικό πρότυπο που αφορά τις διατροφικές πληροφορίες των μη συσκευασμένων τροφίμων προς πώληση στον τελικό καταναλωτή και σε μονάδες εστίασης, των συσκευασμένων στους τόπους πώλησης, κατόπιν αιτήματος του αγοραστή και των συσκευασμένων από τους δικαιούχους λιανικού εμπορίου, έχουν συμπεριληφθεί ορισμένες πτυχές που ρυθμίζουν την εμπορία του άρτου στα σημεία πώλησης. Επιπλέον, οι ονομασίες που περιλαμβάνονται στο παρόν πρότυπο είναι επίσης εκείνες που χρησιμοποιούνται για τον άρτο που διατίθεται στο εμπόριο στις εν λόγω εγκαταστάσεις, σύμφωνα με το άρθρο 4 του προαναφερθέντος βασιλικού διατάγματος.

Η τέταρτη τελική διάταξη του νόμου 28/2015 της 30ης Ιουλίου, 2015 για την προστασία της διατροφικής ποιότητας, επιτρέπει στην κυβέρνηση να εγκρίνει τους κανόνες ποιότητας τροφίμων με σκοπό, μεταξύ άλλων, την προσαρμογή τους στη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης και την απλοποίηση, τον εκσυγχρονισμό και την εκτίμηση των υφιστάμενων κανόνων καθώς και τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του τομέα, συμπεριλαμβανομένων των εξελίξεων που οφείλονται στις τεχνολογικές καινοτομίες.

 Για τους ανωτέρω λόγους, κρίνεται σκόπιμη η κατάρτιση κανόνα ο οποίος θα καταργεί το βασιλικό διάταγμα 1137/1984 της 28ης Μαΐου και το περιεχόμενο συγκεκριμένων παραγράφων του ισπανικού κώδικα τροφίμων για τα προϊόντα αρτοποιίας.

 Κατ’ αυτόν τον τρόπο, το κανονιστικό πλαίσιο για τον άρτο και τα αρτοσκευάσματα προσαρμόζεται στην τρέχουσα ζήτηση της αγοράς, εξαλείφοντας τους περιορισμούς που μπορεί να θέσουν τους Ισπανούς επιχειρηματίες σε μειονεκτική θέση έναντι των παρασκευαστών άλλων κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Επίσης, για τεχνικούς λόγους κρίνεται σκόπιμη η κατάργηση των μέγιστων ορίων υγρασίας που θα επιτρέψει την παρασκευή μεγαλύτερης ποικιλίας άρτων. Ως εκ τούτου, διασφαλίζονται ισότιμοι όροι ανταγωνισμού μεταξύ των φορέων εκμετάλλευσης, οι οποίοι συμβάλλουν στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του τομέα, στην ενίσχυση της καινοτομίας και ανάπτυξης των νέων προϊόντων και, ταυτοχρόνως, στην επαρκή ενημέρωση των καταναλωτών για τη διευκόλυνση των επιλογών αγοράς.

 Το παρόν βασιλικό διάταγμα κοινοποιήθηκε σύμφωνα με την οδηγία (ΕΕ) 2015/1535 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 9ης Σεπτεμβρίου 2015 για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προδιαγραφών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών καθώς και σύμφωνα με τις διατάξεις του βασιλικού διατάγματος 1337/1999 της 31ης Ιουλίου 1999 με το οποίο ρυθμίζεται η πληροφόρηση στον τομέα τεχνικών προτύπων και κανονισμών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών. Έχει επίσης υποβληθεί στη διαδικασία κοινοποίησης που προβλέπεται στο άρθρο 45 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ της Επιτροπής και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

 Το περιεχόμενο του παρόντος βασιλικού διατάγματος ανταποκρίνεται στις αρχές της ορθής ρύθμισης που ορίζονται στο άρθρο 129 του νόμου 39/2015, της 1ης Οκτωβρίου 2015, σχετικά με την κοινή διοικητική διαδικασία στις δημόσιες διοικήσεις. Επομένως, βάσει των αρχών της αναγκαιότητας και της αποτελεσματικότητας, ο κανόνας αυτός δικαιολογείται από την ανάγκη να καθιερωθεί κατάλληλη οργάνωση του τομέα του άρτου, με την κατάργηση του βασιλικού διατάγματος 1137/1984, της 28ης Μαρτίου και τη θέσπιση ενός νέου ποιοτικού προτύπου, που αποτελεί τον πλέον κατάλληλο τρόπο για την επίτευξή του. Ομοίως, οι αρχές της αποτελεσματικότητας και της αναλογικότητας ελήφθησαν υπόψη με τη θέσπιση κανονισμού και τον περιορισμό του διοικητικού φόρτου μόνο σε εκείνους που είναι απολύτως αναγκαίοι για την επίτευξη των επιδιωκόμενων σκοπών. Σύμφωνα με την αρχή της διαφάνειας, καθώς και με τη δημόσια ακρόαση, ζητήθηκε η γνώμη των αυτόνομων κοινοτήτων κατά την επεξεργασία της εν λόγω διάταξης, όπως και οι φορείς που εκπροσωπούν τους σχετικούς τομείς και οι καταναλωτές. Τέλος, το βασιλικό διάταγμα τηρεί την αρχή της ασφάλειας δικαίου, διατηρώντας τη συνοχή με το υπόλοιπο εφαρμοστέο νομικό σύστημα και παραχωρώντας στους επιχειρηματίες τις αναγκαίες μεταβατικές περιόδους για να προσαρμοστούν στο πρότυπο.

 Δυνάμει των ανωτέρω, κατόπιν πρότασης της υπουργού Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων και της υπουργού Υγείας, Καταναλωτών και Κοινωνικής Πρόνοιας, σύμφωνα με το Συμβούλιο Επικρατείας και κατόπιν διαβούλευσης με το Συμβούλιο Υπουργών κατά τη συνδιάσκεψη της...2019,

ΟΡΙΖΕΤΑΙ ΟΤΙ:

Άρθρο 1. *Αντικείμενο*.

 Το παρόν πρότυπο έχει ως αντικείμενο τον ορισμό των βασικών προτύπων ποιότητας για την παρασκευή και την εμπορία του άρτου και των αρτοσκευασμάτων.

Άρθρο 2. *Ορισμός του άρτου.*

 Άρτος, χωρίς άλλο προσδιορισμό, είναι το προϊόν ψησίματος μιας ζύμης που προέρχεται από την ανάμιξη αλευριού και νερού, μεμονωμένα ή σε συνδυασμό μεταξύ τους, με ή χωρίς προσθήκη αλατιού, η ζύμωση της οποίας πραγματοποιείται με ζύμη αρτοποιίας ή προζύμι.

 Επιπλέον, τα συστατικά που απαριθμούνται στην παρούσα προδιαγραφή μπορούν να προστεθούν στη ζύμη ψωμιού.

Άρθρο 3. *Ορισμός του κοινού άρτου.*

 Είναι ο άρτος που ορίζεται στην πρώτη παράγραφο του άρθρου 2 και προορίζεται για συνήθη κατανάλωση εντός 24 ωρών από το ψήσιμό του, παρασκευάζεται με αλεύρι σίτου ή αλεύρι δημητριακών ολικής άλεσης. Μπορεί να περιλαμβάνει στη σύνθεσή του πίτουρο δημητριακών.

Άρθρο 4. *Ονομασίες του κοινού άρτου.*

 Το αρτοσκεύασμα μπορεί να φέρει τις παρακάτω ονομασίες που περιλαμβάνονται στον δηλωτικό και μη περιοριστικό τίτλο:

 1. Ζυμωτός άρτος, σκληρής ψίχας, ισπανικό ή άσπρο: είναι το αποτέλεσμα διαδικασίας παρασκευής κατά την οποία είναι απαραίτητη η χρήση κυλίνδρων ραφιναρίσματος. Η ψίχα αυτού του άρτου είναι άσπρη και έχει λεπτές και ομοιόμορφες κυψέλες.

 Οι παραδοσιακές ποικιλίες που παρασκευάζονται με αυτόν τον τύπο ζύμης μπορούν να φέρουν διάφορες ονομασίες όπως «telera, lechuguino και fabiola», μεταξύ άλλων.

 2. Άρτος με μαλακή ψίχα: είναι το προϊόν μεγαλύτερης ποσότητας νερού σε σχέση με το νερό που χρησιμοποιείται στον ζυμωτό άρτο και το οποίο κατά κανόνα δεν απαιτεί τη διαδικασία ραφιναρίσματος με κυλίνδρους. Η ψίχα αυτού του άρτου έχει πιο ακανόνιστες κυψέλες, τόσο σε σχήμα όσο και σε μέγεθος, σε σχέση με τον ζυμωτό άρτο.

 Οι παραδοσιακές ποικιλίες που παρασκευάζονται με αυτόν τον τύπο ζύμης μπορούν να φέρουν διάφορες ονομασίες όπως «baguette, chapata και payés», μεταξύ άλλων.

 3. Ψωμί ολικής άλεσης: παρασκευασμένο με αλεύρι ολικής άλεσης ή αλεύρι με ολόκληρους κόκκους, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

 α) Ονομάζονται «pan 100% integral»[άρτος 100% ολικής άλεσης] ή «pan integral» [άρτος ολικής άλεσης] οι άρτοι που παρασκευάζονται αποκλειστικά με αλεύρι ολικής άλεσης. Η ονομασία συμπληρώνεται με την ονομασία του ή των δημητριακών από τα οποία προέρχεται το (τα) χρησιμοποιούμενο(-α) αλεύρι(-α).

 β) Οι άρτοι στους οποίους το αλεύρι που χρησιμοποιείται κατά την παρασκευή δεν είναι αποκλειστικά ολικής άλεσης περιλαμβάνουν στην ονομασία τους την αναφορά «παρασκευασμένο με αλεύρι ολικής άλεσης X %», όπου «X» το ποσοστό χρησιμοποιούμενου αλευριού ολικής άλεσης. Το εν λόγω ποσοστό υπολογίζεται βάσει του συνολικού αλευριού που χρησιμοποιείται κατά την παρασκευή. Η ονομασία συμπληρώνεται με την ονομασία του ή των δημητριακών από τα οποία προέρχεται το (τα) χρησιμοποιούμενο(-α) αλεύρι(-α).

 γ) Για την παρασκευή άρτου ολικής άλεσης μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν σιμιγδάλια ολικής άλεσης, πλιγούρια που προέρχονται από ολόκληρους σπόρους ή ολόκληροι σπόροι στα ποσοστά που αναφέρονται στις παραγράφους α και β ανωτέρω.

 δ) Το προζύμι που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «pan 100% integral» [άρτος ολικής άλεσης 100%] πρέπει να προέρχεται από αλεύρι ολικής άλεσης. Το προζύμι που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των υπόλοιπων άρτων ολικής άλεσης μπορεί να προέρχεται από αλεύρι μη ολικής άλεσης, στην οποία περίπτωση δεν λαμβάνεται υπόψη για τον καθορισμό του ποσοστού του χρησιμοποιούμενου αλευριού ολικής άλεσης.

 ε) Ο όρος «ολικής άλεσης» μπορεί να αντικατασταθεί από τον όρο «από ολόκληρους σπόρους».

στ) Απαγορεύεται η χρήση της ονομασίας «άρτος ολικής άλεσης» στην επισήμανση του ψωμιού διαφορετική από εκείνη που περιγράφεται στο στοιχείο α).

 4. Άρτος από αλεύρι δημητριακών: παρασκευάζεται από αλεύρι δημητριακών εκτός από το σιτάρι και, ενδεχομένως, από σιτάλευρο.

 α) Άρτος από αλεύρι άλλων δημητριακών: ο άρτος παρασκευάζεται αποκλειστικά από αλεύρι δημητριακών πλην του σιταριού. Θα φέρουν την ονομασία «100 % pan de» [100 %... άρτος] ή «pan de» [... άρτος] ακολουθούμενη από την ονομασία του δημητριακού.

 Β) Άρτος από δύο ή περισσότερα αλεύρια δημητριακών: είναι άρτος που παρασκευάζεται από δύο ή περισσότερα αλεύρια δημητριακών, τα οποία μπορεί να περιλαμβάνουν σιτάρι.

 Αναφέρονται ως «άρτος από» (ψωμί...) και ακολουθεί η ονομασία του δημητριακού ή των δημητριακών, που ο επιχειρηματίας επιθυμεί να επισημάνει, τα οποία χρησιμοποιούνται στο παρασκεύασμα. Μετά την ονομασία κάθε σιτηρού, αναγράφεται το ποσοστό που αντιπροσωπεύει το αλεύρι επί του συνολικού αλεύρου που προστίθεται στον άρτο.

Άρθρο 5. *Ορισμός του αρτοσκευάσματος.*

 Είναι ο άρτος που δεν συμπεριλαμβάνεται στον ορισμό του κοινού άρτου και συγκεντρώνει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

 1. Σχετικά με τη σύστασή του:

 α) Περιέχει επεξεργασμένο αλεύρι, όπως ορίζεται στην ισχύουσα νομοθεσία.

 β) Περιέχει οποιοδήποτε συστατικό σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 3.

 2. Σχετικά με την παρασκευή του:

 Στην παρασκευή του ενσωματώθηκε ειδική τεχνολογική διαδικασία, διαφορετική από αυτή που χρησιμοποιείται συνήθως για την παρασκευή του τυποποιημένου άρτου, όπως η άλεση, το ψήσιμο σε καλούπι, με ειδικά σχήματα ή με μερικό ζεμάτισμα των αλεύρων, μεταξύ άλλων.

Άρθρο 6. *Ονομασίες αρτοσκευασμάτων.*

 Το αρτοσκεύασμα μπορεί να φέρει τις παρακάτω ονομασίες που περιλαμβάνονται στον δηλωτικό και μη περιοριστικό τίτλο:

 1. Άρτος από αλεύρι δημητριακών και άλλα αλεύρια: είναι ο άρτος που αναφέρεται στο άρθρο 4 παράγραφος 4 στον οποίο έχουν προστεθεί βρώσιμοι σπόροι διαφόρων φυτικών ειδών, οι οποίοι δεν ανήκουν στην οικογένεια αγρωστωδών ή ψυχανθών και δεν είναι ελαιούχοι σπόροι, όπως αμαράνθη, κινόα, φαγόπυρο ή κοινό φαγόπυρο, μεταξύ άλλων·

 Αναφέρονται ως «άρτος από» (άρτος ...) και ακολουθεί η ονομασία των δημητριακών ή των σπόρων, που ο επιχειρηματίας επιθυμεί να επισημάνει, που χρησιμοποιούνται στο παρασκεύασμα. Μετά την ονομασία κάθε σιτηρού ή σπόρων προς σπορά, αναγράφεται το ποσοστό που αντιπροσωπεύει το αλεύρι επί του συνολικού αλεύρου που προστίθεται στο ψωμί.

 2. Ο «πολύσπορος άρτος» παρασκευάζεται με τρία ή περισσότερα διαφορετικά άλευρα, εκ των οποίων δύο τουλάχιστον προέρχονται από δημητριακά. Καθένα από τα τρία άλευρα με το υψηλότερο ποσοστό πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε 10 % και το αλεύρι δημητριακών δεν μπορεί να αντιπροσωπεύει λιγότερο από το 30 % του συνολικού μείγματος αλεύρων.

 Στην παραγωγή τους μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται σιμιγδάλι, πλιγούρια ή ολόκληροι σπόροι και υπολογίζονται με βάση τα προαναφερθέντα ποσοστά.

 Πρέπει να αναγράφεται η ονομασία «pan multicereal» (πολύσπορο ψωμί), ή πρέπει να περιλαμβάνεται στο όνομά του ο όρος «multicereal» (πολλαπλοί σπόροι).

 3. «Pan de Viena» (βιεννέζικος άρτος) o «pan de nieve» ή «pan bombón» είναι άρτοι που παρασκευάζεται με ζύμη από αλεύρι μαλακού σίτου, στα συστατικά των οποίων μπορεί να συμπεριλαμβάνεται, εκτός από τα βασικά, ένα ή περισσότερα εκ των εξής: ζάχαρη, γάλα, λίπη ή/και λάδια.

 4. Άρτος του τοστ: άρτος ο οποίος μετά το ψήσιμό του τεμαχίζεται σε φέτες και συσκευάζεται.

 5. Φρυγανιά: άρτος ο οποίος μετά το ψήσιμό του σε καλούπια με καπάκι τεμαχίζεται σε φέτες και συσκευάζεται.

 6. Κράκερ: κομμάτια ξηρής ψίχας, τεμαχισμένα, τραγανά και στενού σχήματος. Παρασκευάζονται από ζύμη αρτοποιίας που περιέχει λίπη ή λάδια, τεμαχίζεται συνήθως μετά την επικάλυψη, έχει υποστεί ζύμωση και έχει ψηθεί.

 Μπορούν να είναι διαφόρων σχημάτων και ποικιλιών, να έχουν διάφορες ονομασίες, που έχουν παραδοσιακά καθιερωθεί.

 7. Ονομάζεται «άρτος για τοστ» ο άρτος που παρασκευάζεται σε μεταλλική φόρμα ή καλούπι.

 8. «Τριµµένη φρυγανιά»: προϊόν βιομηχανικής συνθλίψεως του άρτου. Δεν επιτρέπεται η παρασκευή του με υπολείμματα άρτου που προέρχονται από χώρους εστίασης.

 9. «Άλλα ειδικά προϊόντα άρτου» είναι τα αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται με ειδικά πρόσθετα συστατικά, ειδική μορφή ή ειδική διαδικασία παρασκευής και περιλαμβάνουν τα εξής: «παξιμάδι», «μπριός», «άρτος με αποξηραμένο φρούτα», «κράκερ», «κριτσίνια», «άζυμος άρτος», «πίτα», «τορτίγια από (ακολουθούμενη από το δημητριακό ή τα δημητριακά)» και άλλα.

Άρθρο 7. *Ορισμός ημι-κατεργασμένων προϊόντων.*

 Είναι τα προϊόντα που προέρχονται από τη διακοπή της διαδικασίας παρασκευής του άρτου, όπως ορίζεται στα προηγούμενα άρθρα, πριν από τη λήψη του οριστικού προϊόντος.

Κατηγοριοποιούνται σε:

 1. Προ-ψημένος άρτος: είναι η ζύμη που ορίζεται στα άρθρα 2, 3 και 5 της οποίας το ψήσιμο διακόπηκε πριν από την ολοκλήρωσή του και η οποία στη συνέχεια υποβλήθηκε σε διαδικασία κατάψυξης ή άλλη επιτρεπόμενη διαδικασία διατήρησης.

 2. Κατεψυγμένη ζύμη: είναι η ζύμη που ορίζεται στα άρθρα 2, 3 και 5 και έχει υποβληθεί εκ των υστέρων σε διαδικασία κατάψυξης, ανεξάρτητα από το εάν έχει υποστεί ζύμωση ή όχι και εάν έχει χωριστεί σε τεμάχια ή όχι.

 3. είναι οι ζύμες που ορίζονται στα άρθρα 2, 3 και 5 και, ανεξάρτητα από το εάν έχουν υποστεί ζύμωση ή όχι και εάν έχουν χωριστεί σε τεμάχια ή όχι, έχουν υποβληθεί εκ των υστέρων σε επιτρεπόμενη διαδικασία διατήρησης, εκτός από κατάψυξη, έτσι ώστε να εμποδίζεται η διαδικασία της ζύμωσης.

Άρθρο 8. *Ορισμός αρχικού μείγματος προζυμιού.*

 Είναι η ζύμη που περιέχει αλεύρι σίτου ή άλλου δημητριακού, ή μίγμα αυτών, και νερό, με ή χωρίς προσθήκη αλατιού, και έχει υποστεί αυθόρμητη ζύμωση της οποίας η λειτουργία είναι να διασφαλίσει τη ζύμωση της ζύμης του άρτου. Το αρχικό μείγμα προζυμιού περιέχει μικροχλωρίδα η οποία αποτελείται ουσιαστικά από γαλακτικά βακτήρια και προζύμι.

 Επίσης, μπορεί να αφυδατωθεί εάν μετά την ενυδάτωσή του περιέχει ζώσα χλωρίδα γαλακτικών βακτηρίων και μαγιά που διασφαλίζει τη ζύμωση της ζύμης του άρτου.

Άρθρο 9. *Ορισμός ανενεργού προζυμιού.*

 Είναι το προζύμι στο οποίο οι μικροοργανισμοί βρίσκονται σε ανενεργή φυσιολογική κατάσταση επειδή έχει υποβληθεί σε διαδικασία ξήρανσης, παστερίωσης ή παρόμοια διαδικασία, αλλά διατηρεί οργανοληπτικές ιδιότητες που βελτιώνουν την ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Άρθρο 10. *Χειροποίητη παρασκευή άρτου.*

 Ο άρτος θεωρείται χειροποίητης παρασκευής, εφόσον τηρείται η νομοθεσία που ισχύει για τα χειροποίητα προϊόντα και όλοι οι παρακάτω όροι:

 α) Έχει παρασκευαστεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος βασιλικού διατάγματος.

 β) Κατά τη διαδικασία παρασκευής υπερισχύει ο ανθρώπινος έναντι του μηχανικού παράγοντα.

 γ) Πραγματοποιείται συνολική ζύμωση της ζύμης, εκτός από τις ζύμες που ραφινάρονται με κυλίνδρους. Η συνολική ζύμωση της ζύμης πραγματοποιείται αμέσως μετά το ζύμωμα και πριν από τον διαχωρισμό της.

 δ) Δεν πραγματοποιείται μαζική παραγωγή. Ο διαχωρισμός σε τεμάχια πραγματοποιείται έτσι ώστε το τελικό προϊόν να είναι μοναδικό.

 ε) Η παρασκευή πραγματοποιείται υπό την καθοδήγηση αρτοποιού ή ατόμου με ισότιμο τίτλο ή εργάτη με αποδεδειγμένη γνώση ή πείρα.

Άρθρο 11. *Πρώτες ύλες και άλλα συστατικά.*

 Όλες οι πρώτες ύλες, συστατικά και πρόσθετα που χρησιμοποιούνται ως συστατικά στην παρασκευή άρτου πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις.

 1. Βασικές πρώτες ύλες: αλεύρι, νερό, ζύμη αρτοποιίας ή αρχικό μείγμα προζυμιού και αλάτι.

 2. Άλλα συστατικά τυποποιημένου άρτου:

 α) Πίτουρο.

 β) Σιμιγδάλι, πλιγούρια και δημητριακά ολικής άλεσης, μόνο σε άρτο ολικής αλέσεως.

 γ) Η μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι που επιτρέπεται στον πρότυπο άρτο, ως τελικό προϊόν, πρέπει να είναι 1,31 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια άρτου (13,1 g αλατιού ανά χιλιόγραμμο άρτου ή το αντίστοιχο 0,52 g νατρίου ανά 100 g άρτου) εάν αναλυθεί με προσδιορισμό χλωριούχων ή 1,66 γραμμάρια άλατος ανά 100 γραμμάρια άρτου (16,6 g αλατιού ανά κιλό άρτου ή το αντίστοιχο 0,66 g νατρίου ανά 100 g άρτου), εάν αναλυθεί με προσδιορισμό του ολικού νατρίου.

 3. Συστατικά σε ειδικά ψωμιά: εκτός από τα συστατικά του τυποποιημένου άρτου, μπορεί να προστεθεί στη ζύμη ο ακόλουθος μη εξαντλητικός κατάλογος συστατικών:

 α) Γλουτένη σίτου ξηρή ή υγρή,

 β) Πλήρες γάλα, συμπυκνωμένο, σε σκόνη, πλήρως ή μερικώς αποβουτυρωμένο ή ορός γάλακτος σε σκόνη.

 γ) Αυγά και προϊόντα αυγού.

 δ) Αλεύρια σπόρων ή σπόρων φυτών άλλων πλην των δημητριακών.

 ε) Άλευρα από βύνη, βρώσιμα σάκχαρα και μέλι.

 στ) Βρώσιμα λίπη και λάδια.

 ζ) Κακάο, μπαχαρικά, καρυκεύματα και σπόροι.

 η) Σταφίδες, φρούτα ή άλλα λαχανικά, επεξεργασμένα ή με καρυκεύματα.

 4. Πρόσθετες ύλες υπό τους όρους και στη δοσολογία που επιτρέπει η ισχύουσα νομοθεσία.

Άρθρο 12. *Βοηθητικά μέσα αρτοποιίας.*

 Επιτρέπεται η χρήση των εξής:

 α) αποκολλητικά μέσα: περιλαμβάνουν τα βρώσιμα λάδια, το κερί μέλισσας και άλλα εγκεκριμένα μέσα βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, τα οποία χρησιμοποιούνται στην ελάχιστη απαραίτητη ποσότητα για την αφαίρεση των καλουπιών, πλακών και μηχανημάτων αρτοποιίας.

 β) αμυλολυτικά ένζυμα (αμυλάσες), πρωτεάσες, γλυκοξειδάσες και πεντοζανάσες, και άλλα ένζυμα που προβλέπει η ισχύουσα νομοθεσία, τα οποία χρησιμοποιούνται στην ελάχιστη απαραίτητη δόση για το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Άρθρο 13. *Υποχρεωτικές πληροφορίες για τα τρόφιμα.*

 Με την επιφύλαξη των διατάξεων της ευρωπαϊκής νομοθεσίας και της εθνικής νομοθεσίας σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, η νόμιμη ονομασία των προϊόντων που περιλαμβάνονται στο παρόν κανονιστικό πλαίσιο συμμορφώνεται με την ονομασία που αναφέρεται στα άρθρα 4 και 6, εκτός εάν ισχύει ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

 Οι ονομασίες που περιλαμβάνονται στο άρθρο 6 μπορούν να συνδυαστούν μεταξύ τους, εφόσον είναι απαραίτητο.

 Η ένδειξη και ο χαρακτηρισμός των συστατικών διέπεται από τις διατάξεις της ευρωπαϊκής και της εθνικής νομοθεσίας που αφορούν την παροχή των εν λόγω πληροφοριών, που στην περίπτωση των εξευγενισμένων ελαίων και των εξευγενισμένων φυτικών λιπών ορίζουν ότι πρέπει να αναφέρεται η ειδική φυτική προέλευση.

Άρθρο 14. *Προαιρετική παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα.*

 1. Η χρήση του όρου «ολικής αλέσεως» στον άρτο ολικής αλέσεως και η ονομασία των δημητριακών ή των σπόρων που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή των άρτων που αναφέρονται στα άρθρα 4.4 και 6.1 εκτός του ονόματος και του καταλόγου των συστατικών, διέπονται από τα ακόλουθα:

 α) Οι άρτοι ολικής αλέσεως που παρασκευάζονται αποκλειστικά από αλεύρι ολικής αλέσεως και οι άρτοι που αναφέρονται στο άρθρο 4.4, τα οποία παρασκευάζονται από ένα μόνο σιτηρό, μπορούν να χρησιμοποιούν τον όρο «ολικής αλέσεως» και το όνομα του δημητριακού, χωρίς να αναφέρουν το ποσοστό του χρησιμοποιούμενου αλεύρου.

 β) Οι άρτοι ολικής αλέσεως που παρασκευάζονται από αλεύρι που δεν είναι αποκλειστικά ολικής αλέσεως και οι άρτοι που αναφέρονται στα άρθρα 4.4 και 6.1 και παρασκευάζονται από αλεύρι δημητριακών ή άλλους σπόρους μπορούν να χρησιμοποιούν, αντίστοιχα, τον όρο «integral» και τις ονομασίες των χρησιμοποιούμενων δημητριακών ή σπόρων, υπό τον όρο ότι συνοδεύονται, με το ίδιο μέγεθος, πάχος, χρώμα και γραμματοσειρά, από το ποσοστό των χρησιμοποιούμενων αλεύρων.

 Το μέγεθος της γραμματοσειράς των όρων που αναφέρονται στα στοιχεία α) και β) ανωτέρω πρέπει να έχει ύψος x που αντιστοιχεί τουλάχιστον στο 75 % του ύψους της ονομασίας του προϊόντος και όχι μικρότερο από το ελάχιστο μέγεθος που απαιτείται από το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές και την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ της Επιτροπής και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

 Ο όρος «ολικής άλεσης» μπορεί να αντικατασταθεί από τον όρο «από ολόκληρους σπόρους».

 2. Οι άρτοι, στην παρασκευή των οποίων προστίθεται κάποιο από τα συστατικά που προβλέπονται στο άρθρο 11 παράγραφος 3), μπορούν να περιλαμβάνουν στην ονομασία τους, πριν από την πρόθεση «με», το όνομα του συστατικού ή των συστατικών ακολουθούμενο από το ποσοστό αυτού ή αυτών.

 3. Οι άρτοι που παρασκευάζονται με χειροποίητη μέθοδο, όπως ορίζεται στο άρθρο 10, μπορούν να περιλαμβάνουν την έκφραση «χειροποίητης παρασκευής».

 4. Για τους άρτους των οποίων η διαδικασία παρασκευής περιλαμβάνει μαγιά και ζύμωση της ζύμης, μετά το ζύμωμα και πριν από το ψήσιμο, σε θερμοκρασία άνω των 4º C για τουλάχιστον οκτώ ώρες, μπορεί να συμπεριληφθεί η αναφορά «παρασκευασμένος με αργή ζύμωση».

 5. Οι άρτοι που παρασκευάζονται με την ενσωμάτωση προζυμιού, όπως ορίζεται στο άρθρο 8, σε αναλογία 5 % ή περισσότερο του συνολικού βάρους του αλεύρου στην τελική ζύμη και χωρίς προσθήκη προσθέτων, μπορούν να αναφέρουν την ένδειξη «που παρασκευάζεται με προζύμι», εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

 α) Το αρχικό μείγμα προζυμιού που παρασκευάζεται για να εξασφαλίσει τη ζύμωση της ζύμης άρτου, πριν από την ενσωμάτωσή του, πρέπει να έχει pH μικρότερο από 4,2 και συνολική ογκομετρούμενη οξύτητα μεγαλύτερη από 6, εκφραζόμενη ως τα χιλιοστόλιτρα NaOH 0,1 M που απαιτούνται για τη μεταφορά του pH στο 8,5, 10 γραμμαρίων αρχικού μείγματος προζυμιού.

 β) Η ζύμη άρτου, πριν από το ψήσιμο, και ο άρτος μετά το ψήσιμο έχουν pH μικρότερο από 4,8.

 Οι δείκτες pH που αναφέρονται πρέπει να είναι το αποτέλεσμα μόνο της βιολογικής οξίνισης της μικροχλωρίδας που υπάρχει στο αρχικό μείγμα προζυμιού.

 Η μαγιά μπορεί να ενσωματωθεί στην τελευταία φάση ζύμωσης σε μέγιστη δόση 0,2 % του βάρους του ολικού αλεύρου που χρησιμοποιείται στην τελική ζύμη.

 6. Η αναφορά «άρτος στα ξύλα» ή «άρτος σε ξυλόφουρνο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για άρτους που ψήνονται αποκλειστικά σε φούρνους που χρησιμοποιούν ξύλα ως καύσιμη ύλη.

Άρθρο 15. *Εμπορία του άρτου στο σημείο πώλησης.*

 1. Ο κοινός άρτος μπορεί να πωλείται μόνο για 24 ώρες μετά το ψήσιμό του. Κατ’ εξαίρεση επιτρέπεται η πώληση μετά την πάροδο αυτού του χρονικού διαστήματος, εφόσον τα τεμάχια άρτου αυτού του τύπου είναι επαρκώς διαχωρισμένα στο σημείο πώλησης και αναφέρεται ρητά στη συσκευασία ότι ο διανυθείς χρόνος από το ψήσιμό τους υπερβαίνει τις 24 ώρες, τοποθετώντας σήματα στις βιτρίνες ή τα ράφια όπου βρίσκονται τα τεμάχια και διασφαλίζοντας παράλληλα ότι έχει ενημερωθεί προφορικά ο καταναλωτής.

 Απαγορεύεται η αποθήκευση κοινού άρτου για περισσότερο από 24 ώρες στα ίδια ράφια όπου βρίσκεται ο κοινός άρτος που έχει ψηθεί πριν από λιγότερο από 24 ώρες.

 2. Η παροχή πληροφοριών για τρόφιμα που προβλέπεται στην παράγραφο 1 του άρθρου 4 του βασιλικού διατάγματος 126/2015 της 27ης Φεβρουαρίου, με το οποίο θεσπίζεται το γενικό πρότυπο σχετικά με τις πληροφορίες για τα τρόφιμα που προσφέρονται μη συσκευασμένα για πώληση στον τελικό καταναλωτή ή σε μονάδες μαζικής εστίασης ή για τα τρόφιμα που συσκευάζονται στα σημεία πώλησης, εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής, ή συσκευάζονται από τους κατόχους άδειας λιανικού εμπορίου, πραγματοποιείται με την δήλωση του βάρους του τεμαχίου.

 Αυτή η δήλωση υπάρχει στην ετικέτα ή το δελτίο που αναφέρεται στο άρθρο 6 του αναφερόμενου γενικού προτύπου.

Πρώτη συμπληρωματική διάταξη. *Ρήτρα για την ενιαία αγορά.*

 Τα εμπορεύματα που διατίθενται νόμιμα στο εμπόριο σε άλλο κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή στην Τουρκία, ή που κατάγονται και διατίθενται νόμιμα σε κράτος της ΕΖΕΣ που είναι συμβαλλόμενο μέρος της συμφωνίας ΕΟΧ, τεκμαίρεται ότι συμμορφώνονται με αυτό το παρόν βασιλικό διάταγμα. Το παρόν βασιλικό διάταγμα εφαρμόζεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 764/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Ιουλίου 2008, για τη θέσπιση διαδικασιών σχετικά με την εφαρμογή ορισμένων εθνικών τεχνικών κανόνων στα προϊόντα που κυκλοφορούν νόμιμα στην αγορά άλλου κράτους μέλους και για την κατάργηση της απόφασης αριθ. 3052/95/ΕΚ.

Δεύτερη συμπληρωματική διάταξη. *Καμία αύξηση στις δημόσιες δαπάνες.*

 Τα μέτρα που περιλαμβάνονται στο παρόν πρότυπο δεν συνεπάγονται αύξηση των χρηματοδοτήσεων ή αποδοχών ή άλλων δαπανών προσωπικού.

Μοναδική μεταβατική διάταξη. *Μοναδική μεταβατική διάταξη. Εμπορία αποθεμάτων προϊόντων.*

Τα προϊόντα που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής αυτού του προτύπου ποιότητας που έχουν παραχθεί πριν από την έναρξη ισχύος του παρόντος βασιλικού διατάγματος και τα οποία δεν πληρούν τις διατάξεις του μπορούν να πωλούνται έως ότου εξαντληθούν τα αποθέματά, συμπεριλαμβανόμενης της σήμανσης και των συσκευασιών με σήμανση που έχουν αποκτηθεί πριν από την έναρξη ισχύος, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις πριν από την έναρξη ισχύος του.

Δεύτερη μεταβατική διάταξη. *Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι.*

 Το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε αλάτι που ορίζεται στο άρθρο 11 παράγραφος 2 είναι υποχρεωτικό από την 1η Απριλίου 2022.

Μοναδική καταργητική διάταξη. *Κατάργηση προτύπων.*

 Καταργείται το βασιλικό διάταγμα 1137/1984 της 28ης Μαρτίου 1984 με το οποίο εγκρίνεται ο τεχνικοϋγειονομικός κανονισμός για την παρασκευή, τη διάθεση και το εμπόριο άρτου και αρτοσκευασμάτων και οι παράγραφοι 3.20.36 έως 3.20.45 του τμήματος 4 του κεφαλαίου XX του διατάγματος 2484/1967 της 21ης Σεπτεμβρίου με το οποίο εγκρίνεται ο ισπανικός κώδικας τροφίμων.

Πρώτη τελική διάταξη. *Τίτλος αρμοδιότητας.*

 Το παρόν βασιλικό διάταγμα καταρτίζεται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 149.1. κανόνες 13α και 16α, του Συντάγματος, το οποίο παρέχει στο κράτος την αποκλειστική αρμοδιότητα σε θέματα που αφορούν τις βάσεις και τον συντονισμό του γενικού σχεδιασμού της οικονομικής δραστηριότητας και τις βάσεις και τον συντονισμό του γενικού σχεδιασμού του τομέα της υγείας, αντίστοιχα.

Δεύτερη τελική διάταξη. *Αρχή εφαρμογής*

 Οι υπουργοί Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων και Υγείας, Καταναλωτών και Κοινωνικής Πρόνοιας δύνανται, στο πλαίσιο των αντίστοιχων αρμοδιοτήτων τους, να θεσπίζουν τις απαραίτητες διατάξεις για την εφαρμογή των διατάξεων του παρόντος βασιλικού διατάγματος και, κατά περίπτωση, για την επικαιροποίηση του ποιοτικού προτύπου, όπου απαιτείται, προκειμένου να ευθυγραμμιστεί το περιεχόμενό του με τα πρότυπα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Τρίτη τελική διάταξη. *Έναρξη ισχύος.*

 Το παρόν βασιλικό διάταγμα τίθεται σε ισχύ την 1η Ιουλίου 2019.

ΝΑ ΥΠΟΒΛΗΘΕΙ ΣΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΥΠΟΥΡΓΩΝ

Μαδρίτη, στις 2019

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΑΛΙΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ, ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΝΟΙΑΣ

 Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces