|  |  |
| --- | --- |
| Capítulo  N.º  (A preencher no «Jornal Oficial do Estado») |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Decreto real /2019 de que aprova a norma de qualidade para o pão. |

O pão e os pães especiais são regulamentados pela legislação horizontal harmonizada da União Europeia em matéria alimentar e pelo Decreto Real n.º 1137/1984, de 28 de março de 1984, que aprova a regulamentação técnico-sanitária para o fabrico, a circulação e o comércio de pão e de pães especiais. A presente norma dava execução à regulamentação incluída no Código Alimentar Espanhol, aprovado pelo Decreto n.º 2484/1967, de 21 de setembro, sobre os produtos mencionados, no capítulo XX «Farinhas e derivados», secção 4, «Produtos de panificação».

As várias alterações efetuadas à regulamentação técnico-sanitária do pão e dos pães especiais e, por outro lado, a evolução tecnológica sofrida pelo setor do fabrico e comercialização dos referidos produtos desde a sua publicação, bem como as mudanças nas tendências de consumo, recomendam a realização de uma revisão profunda da mesma. Isto inclui definições de novos produtos, como por exemplo os pães elaborados com massa levedada. Apesar de elaborados de acordo com as práticas habituais, não tinham sido definidos nem incluídos na legislação anterior, sendo uma característica atualmente valorizada pelo consumidor.

Ao mesmo tempo, as profundas mudanças nos hábitos de consumo de pão das últimas décadas também tornaram necessário ampliar o conceito de pão padrão, uma vez que este pão, considerado o pão diário habitual, já não se limita ao feito a partir de farinha de trigo, mas inclui pão feito a partir de farinhas de outros cereais, incluindo farinhas integrais. A este respeito, o pão mais completo do ponto de vista nutricional é incluído na definição de pão padrão. Além disso, em conformidade com o mandato estabelecido no artigo 36.º da Lei n.º 17/2011, de 5 de julho de 2011, relativa à segurança alimentar e à nutrição, para promover uma alimentação saudável de todas as administrações públicas, é incorporado na norma um limite máximo para o teor de sal do pão normal, progredindo para a via de redução que o setor tem vindo a desenvolver no âmbito da Estratégia NAOS (Nutrição, Atividade Física e Prevenção da Obesidade) da Agência Espanhola para a Segurança e Nutrição Alimentar.

Considerou-se igualmente necessário regulamentar a elaboração artesanal do pão, definindo-a como um processo em que o fator humano se sobrepõe ao mecânico e a sua produção não se realiza em grandes séries.

Devido à importância que as vendas de pão não embalado ou embalado a pedido do consumidor representam, às quais se aplica o Decreto Real n.º 126/2015, de 27 de fevereiro, que aprova a norma geral relativa à informação sobre géneros alimentícios dos alimentos apresentados para venda ao consumidor final e às coletividades sem embalagem, embalados no local de venda a pedido do comprador e embalados pelos titulares de venda a retalho, foram incluídos determinados aspetos que regulamentam a comercialização do pão nos pontos de venda. Além disso, as denominações incluídas nesta norma são igualmente as utilizadas para o pão comercializado nesses estabelecimentos, nos termos do artigo 4.º do referido decreto real.

A disposição final quarta da Lei n.º 28/2015, de 30 de julho de 2015, para a defesa da qualidade alimentar, habilita o Governo a aprovar normas de qualidade relativas a produtos alimentares, com a finalidade, entre outras, de se adaptar à regulamentação da União Europeia e de simplificar, modernizar e valorizar as normas existentes, bem como de melhorar a competitividade do setor, incluindo os progressos produzidos pela inovação tecnológica.

Pelas razões anteriores, aconselha-se a elaboração de uma norma que revogue o Decreto Real n.º 1137/1984, de 28 de março, e o conteúdo de determinados pontos sobre os produtos de panificação do Código Alimentar Espanhol.

Desta forma, adapta-se a legislação em matéria de pão e pães especiais às atuais exigências do mercado, eliminando as restrições que possam colocar os operadores espanhóis numa posição de desvantagem face aos produtores de outros Estados Membros da União Europeia; além disso, por razões técnicas, é conveniente eliminar os limites máximos de humidade, o que permitirá elaborar uma maior variedade de pães. Desta forma, asseguram-se algumas condições de concorrência equitativas entre os operadores, que contribuem para melhorar a competitividade do setor, promovendo a inovação e o desenvolvimento de novos produtos e fornecendo, por outro lado, informações adequadas ao consumidor para facilitar a sua decisão de compra.

O presente decreto real foi submetido ao procedimento previsto na Diretiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de setembro de 2015, relativa a um procedimento de informação no domínio das regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação, bem como ao disposto no Decreto Real n.º 1337/1999, de 31 de julho de 1999, que regulamenta a transmissão de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas e das disposições relativas aos serviços da sociedade da informação. Foi igualmente submetida ao procedimento de notificação previsto no artigo 45.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão.

O conteúdo deste decreto real respeita os princípios da boa regulamentação enunciados no artigo 129.º da Lei 39/2015, de 1 de outubro de 2015, relativa ao procedimento administrativo comum nas administrações públicas. Assim, por força dos princípios da necessidade e da efetividade, esta regra justifica-se pela necessidade de estabelecer uma organização adequada do setor do pão, com a revogação do Real Decreto 1137/1984, de 28 de março, e com a adoção de uma nova norma de qualidade, a forma mais adequada de o alcançar. Do mesmo modo, os princípios da eficácia e da proporcionalidade foram tidos em conta através da adoção de um regulamento e da limitação dos encargos administrativos apenas aos absolutamente necessários para atingir os objetivos pretendidos. Em conformidade com o princípio da transparência, bem como com a audição pública, as Comunidades Autónomas foram consultadas durante o tratamento desta disposição, bem como as entidades representativas dos setores em causa e os consumidores. Por último, o decreto real respeita o princípio da segurança jurídica, mantendo a coerência com o resto do sistema jurídico aplicável e concedendo aos operadores os períodos transitórios necessários para se adaptarem à norma.

Em virtude do que precede, mediante proposta da ministra da Agricultura e da Pesca, e da Alimentação e da ministra da Saúde, da Defesa do Consumidor e dos Serviços Sociais, de acordo com o Conselho de Estado e prévia deliberação do Conselho de Ministros na sua reunião do dia de 2019,

DECRETO:

Artigo 1.º *Objeto*.

A presente norma visa estabelecer as normas básicas de qualidade para a elaboração e comercialização do pão e dos pães especiais em Espanha.

Artigo 2.º *Definição de pão.*

Pão, sem qualquer outro qualificativo, é o produto resultante da cozedura de uma massa obtida através da mistura de farinha e de água, com ou sem adição de sal, fermentada com a ajuda de fermento de padeiro ou massa levedada.

Além disso, os ingredientes enumerados nesta norma podem ser adicionados à massa de pão.

Artigo 3.º *Definição de pão comum.*

É o pão definido na alínea n.º 1 do artigo 2.º, de consumo habitual nas vinte e quatro horas seguintes à sua cozedura, elaborado com farinha ou farinha integral de cereais. Pode incluir na sua composição farelo de cereais.

Artigo 4.º *Denominações do pão comum.*

O pão especial pode receber as seguintes denominações, incluídas a título indicativo e não limitativo:

1. Pan bregado (pão sovado), pan de miga dura (pão de miolo duro), pan español (pão espanhol) ou pan candeal (pão candial): é o pão obtido mediante um processo de elaboração no qual é indispensável o uso de cilindros refinadores. O miolo deste tipo de pão será branco e com alvéolos finos e uniformes.

As variedades tradicionais elaboradas a partir deste tipo de massa podem utilizar as diversas denominações que cada uma adota, tais como telera, lechuguino e fabiola, entre outras.

2. Pan de flama ou pan de miga blanda (pão de miolo mole): é o pão obtido com uma maior proporção de água do que o pan bregado e que não necessita habitualmente do processo de refinação com cilindros. O miolo deste tipo de pão terá alvéolos mais irregulares, em forma e em tamanho, do que os do pan bregado.

As variedades tradicionais elaboradas a partir deste tipo de massa podem utilizar as diversas denominações que cada uma adota, tais como baguete, chapata e payés, entre outras.

3. Pan integral (pão integral): pão elaborado com farinha integral ou de grão inteiro, de acordo com o disposto na legislação em vigor.

a) Os pães elaborados com farinha exclusivamente integral serão denominados «pan 100 % integral» (pão 100 % integral) ou «pan integral» (pão integral). O nome é completado com o nome dos cereais de que derivam as farinhas utilizadas.

b) Os pães cuja farinha utilizada na elaboração não seja exclusivamente integral incluirão na denominação a menção «elaborado con harina integral X %» (elaborado com farinha integral X %), sendo que o «X» corresponde à percentagem de farinha integral utilizada. A referida percentagem será calculada sobre a farinha total utilizada na elaboração. O nome é completado com o nome dos cereais de que derivam as farinhas utilizadas.

c) Na elaboração do pão integral também podem ser utilizadas sêmolas integrais, grumos provenientes de grãos inteiros ou grãos inteiros, que serão calculados nas percentagens indicadas nas alíneas a) e b) anteriores.

d) A massa levedada utilizada para a elaboração de «pan 100 % integral» (pão 100 % integral) deverá ser proveniente de farinha integral. A massa levedada utilizada para a elaboração do restante pão integral poderá ser proveniente de farinha não integral, sendo que neste caso não será tida em conta para estabelecer a percentagem de farinha integral utilizada.

e) O termo «integral» pode ser substituído por «de grano entero» (de grão inteiro).

f) É proibida a utilização da denominação «pan integral» na rotulagem de pão diferente do descrito na alínea a).

4. Pão feito a partir de farinha de cereais: é fabricado a partir de farinha de cereais com exceção do trigo e, se for caso disso, de farinha de trigo.

a) Pão feito a partir de farinha de outros cereais: é pão feito exclusivamente a partir de farinha de um cereal que não o trigo. São denominados «100 % pan de» (100 %... pão) ou «pan de» (pão...), seguidos do nome do cereal.

b) Pão feito a partir de duas ou mais farinhas de cereais: é pão feito a partir de duas ou mais farinhas de cereais, que podem incluir trigo.

São designados «pan de» (pão...), seguidos do nome do cereal ou cereais que o operador deseja destacar dos utilizados na preparação. Após o nome de cada cereal, deve ser indicada a percentagem que a farinha representa da farinha total adicionada ao pão.

Artigo 5.º *Definição de pão especial.*

Trata-se do pão não incluído na definição de pão comum, que reúne algumas das condições seguintes:

1. Em termos da sua composição:

a) Ao qual se tenha incorporado uma farinha tratada, definida na legislação em vigor;

b) Ao qual se tenha incorporado qualquer ingrediente, de acordo com o artigo 11.º, n.º 3.

2. Em termos da sua elaboração:

Foi incluído na elaboração um processo tecnológico especial diferente dos utilizados habitualmente para a elaboração do pão comum, como é o caso do ralado, cozido em forma, com formas especiais ou com escaldadela parcial das farinhas, entre outros.

Artigo 6.º *Denominações do pão especial.*

O pão especial pode receber as seguintes denominações, incluídas a título indicativo e não limitativo:

1. Pão feito a partir de farinha de cereais e outras farinhas: é o pão referido no n.º 4 do artigo 4.º ao qual foram adicionadas sementes comestíveis de diferentes espécies vegetais que não pertencem à família de ervas ou leguminosas e não são oleaginosas, como amaranto, quinoa, trigo mourisco ou trigo mourisco comum, entre outros.

São designados «pan de» (pão...), seguidos do nome dos cereais ou sementes que o operador deseja destacar dos utilizados na preparação. Após o nome de cada cereal ou semente, deve ser indicada a percentagem que a farinha representa da farinha total adicionada ao pão.

2. O «pão multigrão» é fabricado com três ou mais farinhas diferentes, das quais pelo menos duas provêm de cereais. Cada uma das três maiorias de farinhas deve ser de, pelo menos, 10 % e a farinha de cereais não pode representar menos de 30 % da mistura total de farinhas.

As sêmolas, os grumos ou os grãos integrais podem igualmente ser utilizados na sua produção, sendo calculados com base nas percentagens acima referidas.

Será denominado «pan multicereal» (pão multicereais) ou incluirá o termo «multicereal» (multicereais) na denominação.

3. Pan de Viena (pão de Viena), pan de nieve ou pan bombón: pão elaborado à base de massa mole de farinha de trigo, cujos ingredientes podem incluir, para além dos básicos, um ou vários dos seguintes: açúcares, leite, gorduras ou óleos.

4. Pan tostado (pão tostado): pão que depois da sua cozedura é cortado em fatias, tostado e embalado.

5. Biscote (tosta): pão que, depois da sua cozedura em formas com tampa, é cortado em fatias, tostado e embalado.

6. Colines (gressinos), regañás ou picos: são pedaços de miolo seco, estaladiço e crocante e de corte estreito. São elaborados a partir de massa de padaria que contém gorduras ou óleos e que é cortada normalmente depois da laminação, fermentada e levada ao forno.

Podem adotar distintos formatos e variedades, com diversas denominações, consagradas pela tradição.

7. Pan de molde (pão de forma): aquele que foi colocado numa forma para a sua cozedura.

8. Pan rallado (pão ralado): produto resultante da trituração industrial do pão. É proibido o fabrico de pão ralado com restos de pão provenientes de estabelecimentos de consumo.

9. Outros pães especiais: os seguintes são também pães especiais devido aos seus ingredientes adicionais, à sua forma ou ao seu processo de elaboração: «pan bizcochado», «pan dulce» (pão doce), «pan de frutas» (pão de frutas), «palillos», «bastones», «pan ácimo» (pão ázimo), «pan pita» (pão pita), «tortilla de» (tortilha de) [seguido do nome do(s) cereal(is)] e outros.

Artigo 7.º *Definição de produtos semielaborados.*

São os produtos obtidos mediante a interrupção do processo de elaboração do pão, definido nos artigos anteriores, antes de obter o produto acabado.

Classificam-se em:

1. Pão pré-cozido: é a massa definida nos artigos 2.º, 3.º e 5.º, cuja cozedura foi interrompida antes da sua conclusão, sendo submetida posteriormente a um processo de congelamento ou a qualquer outro processo de conservação autorizado.

2. Massa congelada: é a massa definida nos artigos 2.º, 3.º e 5.º que, tendo sido ou não fermentada e cuja peça tenha sido ou não formada, foi posteriormente submetida a um processo de congelamento.

3. Outras massas semielaboradas: são as massas definidas nos artigos 2.º, 3.º e 5.º que, tendo sido ou não fermentadas e cujas peças tenham sido ou não formadas, foram posteriormente submetidas a um processo de conservação autorizado, diferente do congelamento, de tal forma que se iniba, se for o caso, o processo de fermentação.

Artigo 8.º *Definição de massa levedada*

É uma massa ativa composta por farinha de trigo ou outro cereal, ou misturas das mesmas, e água, com ou sem adição de sal, submetida a uma fermentação espontânea acidificante cuja função é assegurar a fermentação da massa de pão. A massa levedada contém uma microflora acidificante constituída essencialmente por bactérias lácticas e fermento natural.

Além disso, pode ser desidratada, caso contenha, após a sua hidratação, uma flora viva de bactérias lácticas e fermentos que assegure a fermentação da massa de pão.

Artigo 9.º *Definição de massa levedada inativa.*

É a massa levedada na qual os microrganismos se encontram em estado fisiologicamente inativo, devido ao facto de ter sido submetida a um tratamento de secagem, pasteurização ou equivalente, mas que conserva propriedades organoléticas que melhoram a qualidade dos produtos finais.

Artigo 10.º *Elaboração artesanal do pão.*

Considera-se que o pão é de elaboração artesanal sempre que seja cumprida a legislação que lhe é aplicável em matéria de indústria artesanal e sejam respeitadas, no seu conjunto, as condições seguintes:

a) Tenha sido elaborado em conformidade com o disposto no presente decreto real;

b) No processo de elaboração, o fator humano sobrepõe-se ao mecânico;

c) Será realizada uma fermentação em bloco da massa, salvo nas massas refinadas com cilindros; A fermentação em bloco da massa é realizada imediatamente após a amassadura e antes da divisão da mesma;

d) A produção não se realizará em grandes séries. A formação das peças será realizada, parcialmente ou na totalidade, de modo que se obtenha um resultado final individualizado;

e) A elaboração é realizada sob a direção de um mestre padeiro ou similar ou de um artesão com conhecimento ou experiência demonstrável.

Artigo 11.º *Matérias-primas e outros ingredientes.*

Todas as matérias-primas, ingredientes e aditivos utilizados como ingredientes na elaboração do pão devem cumprir as disposições que lhes sejam aplicáveis.

1. Matérias-primas: farinha, água, fermento de padeiro ou massa levedada e sal.

2. Outros ingredientes no pão normal:

a) Bran.

b) Semolina, grumos e grãos integrais, apenas em pão integral.

c) O teor máximo de sal permitido no pão padrão, como produto acabado, deve ser de 1,31 gramas por 100 gramas de pão (13,1 g de sal por quilograma de pão ou 0,52 g de sódio correspondente por 100 g de pão), se analisado por determinação de cloretos ou 1,66 gramas de sal por 100 gramas de pão (16,6 g de sal por quilograma de pão ou 0,66 g de sódio correspondente por 100 g de pão), se analisado por determinação do sódio total.

3. Ingredientes em pães especiais: além dos ingredientes do pão padrão, a seguinte lista não exaustiva de ingredientes pode ser adicionada à massa:

a) Glúten de trigo seco ou húmido;

b) Leite gordo, concentrado, condensado, em pó, total ou parcialmente desnatado, ou soro de leite em pó;

c) Ovos e produtos à base de ovos;

d) Farinhas de grãos ou sementes de plantas que não sejam cereais;

e) Farinhas de malte ou extrato de malte, açúcares comestíveis e mel;

f) Gorduras e óleos alimentares;

g) Cacau, especiarias, condimentos e sementes;

h) Passas, frutas ou outros vegetais, preparados ou condimentados.

4. Aditivos nas condições e nas doses autorizadas segundo a legislação em vigor.

Artigo 12.º *Coadjuvantes da panificação.*

É permitida a utilização dos seguintes:

a) Desmoldantes: óleos alimentares, cera de abelha ou outros autorizados de acordo com a legislação em vigor, utilizados na quantidade mínima necessária, para desmoldar formas, placas e máquinas de padaria;

b) Enzimas: enzimas amilolíticas (amilases), protéases, glucosidases e pentosanases, ou outros autorizados de acordo com a legislação em vigor, utilizados na dose mínima necessária para obter o efeito desejado.

Artigo 13.º *Informação obrigatória sobre os géneros alimentícios.*

Sem prejuízo do disposto no direito da União Europeia e nacional em matéria de prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, a denominação legal dos produtos apresentados na presente norma corresponderá à indicada nos artigos 4.º e 6.º, exceto quando se aplique o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

As denominações previstas no artigo 6.º, quando aplicável, podem ser combinadas entre si.

A indicação e designação dos ingredientes serão regidas pelo disposto no direito da União Europeia e nacional sobre a informação em questão, que, no caso dos óleos refinados e gorduras refinadas de origem vegetal, dispõe que deverão indicar a origem vegetal específica.

Artigo 14.º *Informação voluntária sobre os géneros alimentícios.*

1. A utilização do termo «integral» em pão integral e no nome de cereais ou sementes utilizados no fabrico do pão mencionado no n.º 4 do artigo 4.º e no n.º 1 do artigo 6.º fora da denominação e da lista de ingredientes será regida pelo seguinte:

a) Os pães integrais feitos exclusivamente a partir de farinha integral e os pães referidos no n.º 4 do artigo 4.º, feitos a partir de um único cereal, podem utilizar, respetivamente, o termo «integral» e o nome do cereal, sem indicar a percentagem de farinha utilizada.

b) Os pães integrais feitos a partir de farinha não exclusivamente integral e os pães referidos no n.º 4 do artigo 4.º e n.° 1 do artigo 6.º, feitos de farinha de cereais ou de outras sementes, podem utilizar, respetivamente, o termo «integral» e os nomes dos cereais ou sementes utilizados, desde que sejam acompanhados, com o mesmo tamanho, espessura, cor e letra, da percentagem das farinhas utilizadas.

O tamanho dos carateres dos termos referidos nas alíneas a) e b) deve ter uma altura de x correspondente a, pelo menos, 75 % da altura do nome do produto e não inferior ao tamanho mínimo exigido pelo artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios e que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, e que revoga a Diretiva 87/250/CEE da Comissão, a Diretiva 90/496/CEE do Conselho, a Diretiva 1999/10/CE da Comissão, a Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (Texto relevante para efeitos do EEE).

O termo «integral» pode ser substituído por «de grano entero» (de grão inteiro).

2. Os pães, cuja elaboração incorpore algum dos ingredientes previstos no artigo 11.º, n.º 3, podem incluir na denominação, precedido pela preposição «con» (com), o nome do(s) ingrediente(s) em questão seguido da percentagem do(s) mesmo(s).

3. Os pães elaborados em conformidade com o método de elaboração artesanal, definido no artigo 10.º, podem incluir a expressão «de elaboración artesana» (de elaboração artesanal).

4. Caso o processo de elaboração do pão incorpore fermento ou fermentação da massa, depois da amassadura e antes da cozedura, a uma temperatura superior a 4 ºC durante pelo menos oito horas, pode incluir-se a menção «long-fermented» (elaborado com fermentação longa).

5. Os pães obtidos por incorporação de um fermento, tal como definido no artigo 8.º, numa proporção igual ou superior a 5 % do peso total da farinha na massa final e sem adição de aditivos, podem indicar a menção «feito com fermento sourdough», desde que sejam satisfeitas as seguintes condições:

a) A entrada preparada para assegurar a fermentação da massa de pão, antes de ser incorporada na massa, deve ter um pH inferior a 4,2 e uma acidez titulável total superior a 6, expressa em decilitros de NaOH 0,1 M necessários para transportar pH 8,5, 10 gramas de arranque.

b) A massa de pão, antes da cozedura, e o pão após a cozedura devem ter um pH inferior a 4,8.

Os índices de pH indicados devem ser o resultado apenas da ação acidificante biológica da microflora presente no arranque.

A levedura de Baker pode ser incorporada na última fase de amassamento numa dose máxima de 0,2 % do peso da farinha total utilizada na massa final.

6. A menção «pan de leña» ou «pan de horno de leña» (pão de forno de lenha) só pode ser utilizada para os pães cozidos na íntegra num forno que utilize a lenha como combustível.

Artigo 15.º *Comercialização do pão no ponto de venda.*

1. O pão comum só pode ser vendido nas 24 horas seguintes à sua cozedura. A venda após esse período é autorizada excecionalmente, sempre que as existências deste tipo de pão estejam separadas adequadamente no ponto de venda e se indique claramente que a sua cozedura foi realizada há mais de 24 horas, mediante cartazes colocados nas vitrinas ou prateleiras onde o mesmo se encontra e sempre que esse facto seja simultaneamente comunicado verbalmente ao consumidor.

É proibido o armazenamento de pão comum cozido há mais de 24 horas nas mesmas prateleiras onde se encontra o pão comum cozido num período inferior às 24 horas.

2. A informação sobre géneros alimentícios prevista no artigo 4.º, n.º 1, do Decreto Real n.º 126/2015, de 27 de fevereiro, que aprova a norma geral relativa à informação sobre géneros alimentícios dos alimentos apresentados para venda ao consumidor final e às coletividades sem embalagem, embalados no local de venda a pedido do comprador e embalados pelos titulares de venda a retalho é complementada pela indicação da unidade de peso.

Esta indicação figurará no rótulo ou no cartaz a que se refere o artigo 6.º da norma geral mencionada.

Disposição adicional primeira. *Cláusula relativa ao mercado único.*

Presume-se que as mercadorias legalmente comercializadas noutro Estado-Membro da União Europeia ou na Turquia, ou originárias e legalmente comercializadas num Estado da EFTA que seja parte contratante no Acordo EEE, são compatíveis com este decreto real. O presente decreto real está a ser aplicado nos termos do Regulamento (CE) n.º 764/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de julho de 2008, que estabelece procedimentos para a aplicação de certas regras técnicas nacionais a produtos legalmente comercializados noutro Estado-Membro e que revoga a Decisão n.º 3052/95/CE.

Disposição adicional segunda. *Não há aumento das despesas públicas.*

As medidas incluídas na presente norma não poderão conduzir a um aumento das dotações, nem das retribuições ou outras despesas com pessoal.

Disposição transitória única. *Disposição transitória única. Comercialização de existências de produtos*

Os produtos fabricados e os rótulos e embalagens rotuladas adquiridos antes da entrada em vigor do presente decreto real que cumpram as disposições aplicáveis nesse momento podem ser comercializados até que as existências se esgotem, incluindo rótulos e embalagens rotuladas anteriormente adquiridas, desde que satisfaçam as provisões aplicadas antes da entrada em vigor.

Disposição transitória segunda. *Teor máximo de sal.*

O limite máximo de sal fixado no artigo 11.º, n.º 2, é obrigatório a partir de 1 de abril de 2022.

Disposição revogatória única. *Revogação normativa*

É revogado o Decreto Real n.º 1137/1984, de 28 de março de 1984, que aprova a regulamentação técnico-sanitária para o fabrico, a circulação e o comércio de pão e de pães especiais e o capítulo XX, secção 4, pontos 3.20.36 a 3.20.45, do Decreto n.º 2484/1967, de 21 de setembro, que aprova o texto do Código Alimentar Espanhol.

Disposição final primeira. *Título de competências*

O presente decreto real é decretado ao abrigo do disposto no artigo 149.º, n.º 1, pontos 13 e 16, da Constituição Espanhola, que atribui ao Estado as competências exclusivas em matéria de bases e coordenação do planeamento geral da atividade económica e de bases e coordenação geral da saúde, respetivamente.

Disposição final segunda. *Autoridade de execução*

Os Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e Saúde, Consumidores e Bem-Estar podem, no âmbito das respetivas competências, adotar as disposições necessárias para a aplicação das disposições do presente decreto real e, se for caso disso, para a atualização da norma de qualidade, se necessário, a fim de adaptar o seu conteúdo às normas da União Europeia.

Disposição final terceira. *Entrada em vigor*

O presente decreto real entrará em vigor em 1 de julho de 2019.

A APRESENTAR AO CONSELHO DE MINISTROS

Madrid, em 2019

O MINISTRO DA AGRICULTURA E DA PESCA, E DA ALIMENTAÇÃO

O MINISTRO DA SAÚDE, DOS CONSUMIDORES E DO BEM-ESTAR SOCIAL

Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces