|  |  |
| --- | --- |
| PoglavjePostavka(Dopolniti v Uradnem listu) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Kraljeva uredba […]/2019 z dne […] o odobritvi standarda kakovosti za kruh. |

 Kruh in posebne krušne izdelke ureja usklajena horizontalna zakonodaja Evropske unije o živilih in Kraljeva uredba 1137/1984 z dne 28. marca 1984 o odobritvi tehničnih zdravstvenih predpisov o proizvodnji, distribuciji in prodaji kruha in posebnih krušnih izdelkov. S temi predpisi se je začel izvajati predpis iz oddelka 4 – „Pekovski izdelki“ – poglavja XX – „Moka in izdelki iz moke“ – španskega prehrambnega zakonika, odobrenega z Uredbo 2484/1967 z dne 21. septembra 1967 o zgoraj omenjenih izdelkih.

 Glede na številne spremembe tehničnih zdravstvenih predpisov o kruhu in posebnih krušnih izdelkih ter tehnološki napredek v tem sektorju v zvezi s proizvodnjo in trženjem teh izdelkov od njihove objave ter glede na spremembe potrošniških navad je priporočljiv poglobljen pregled omenjenih predpisov. To zajema vključitev opredelitev novih izdelkov, npr. kruha iz kislega testa (kvasnega nastavka). Kljub temu, da se izdelujejo v skladu s tradicionalnimi postopki, kar je danes za potrošnike pomembno, ti izdelki še niso bili opredeljeni ali vključeni v navedene predpise.

 Zaradi korenitih sprememb v navadah porabe kruha v zadnjih desetletjih je bilo treba razširiti koncept standardnega kruha, saj ta kruh, ki velja za običajni dnevni kruh, ni več omejen na kruh iz pšenične moke, temveč vključuje kruh iz moke drugih žit, vključno s polnozrnato moko. Na ta način se prehransko polnovrednejši kruh vključi v opredelitev običajnega kruha. Na podlagi pooblastila iz člena 36 Zakona št. 17/2011 z dne 5. julija 2011 o varnosti hrane in prehrani za spodbujanje zdrave prehrane v vseh javnih upravah je v standard vključena najvišja dovoljena vsebnost soli v običajnem kruhu, kar pomeni napredek v smeri zmanjševanja, ki se v sektorju izvaja v okviru strategije NAOS (prehrana, telesna dejavnost in preprečevanje debelosti) Španske agencije za varnost hrane in prehrano.

 Poleg tega je treba pripraviti predpise, ki urejajo tradicionalno peko kruha, opredeljeno kot postopek, ki večinoma temelji na ročnem, in ne mehanskem delu, ter proizvodnji v manjših serijah.

 Glede na pomen prodaje kruha, ki je na zahtevo potrošnika predpakiran ali nepredpakiran ter ki ga ureja Kraljeva uredba 126/2015 z dne 27. februarja 2015 o odobritvi splošnih standardov glede informacij o nepredpakiranih živilih, namenjenih za prodajo končnemu potrošniku in obratom javne prehrane, živilih, pakiranih na prodajnem mestu na zahtevo kupca, in živilih, ki jih pakirajo lastniki podjetij za prodajo na drobno, je bilo vključenih več vidikov, ki urejajo prodajo kruha na prodajnih mestih. Prav tako so imena, vključena v ta standard, imena, ki se uporabljajo za kruh, ki se prodaja v teh obratih, v skladu s členom 4 zgoraj navedene kraljeve uredbe.

V skladu s četrto končno določbo Zakona 28/2015 z dne 30. julija 2015 o varstvu kakovosti živil lahko vlada odobri standarde kakovosti za živilske proizvode, da bi standarde med drugim prilagodila predpisom Evropske unije ter poenostavila, posodobila in izboljšala obstoječe standarde ter okrepila konkurenčnost zadevnega sektorja z uskladitvijo z napredkom, do katerega je prišlo zaradi tehnoloških inovacij.

 Zaradi teh razlogov je priporočljivo, da se pripravi predpis o preklicu Kraljeve uredbe 1137/1984 z dne 28. marca 1984 in nekaterih oddelkov španskega prehrambnega zakonika o pekovskih izdelkih.

 To lahko pripomore k prilagoditvi zakonodaje o kruhu in posebnih krušnih izdelkih trenutnim zahtevam trga ter odpravi omejitve, zaradi katerih so lahko španski nosilci dejavnosti v slabšem položaju v primerjavi s proizvajalci iz drugih držav članic. Poleg tega bi bilo koristno odpraviti mejne vrednosti vlage, saj bi to omogočilo proizvodnjo bolj raznolikih vrst kruha. Ta pristop zagotavlja lojalno konkurenco med nosilci dejavnosti, kar izboljšuje konkurenčnost sektorja, posledično spodbuja inovacije in razvoj novih izdelkov ter zagotavlja, da so potrošnikom zagotovljene ustrezne informacije, ki jim pomagajo pri nakupnih odločitvah.

 Ta kraljeva uredba je bila predmet postopka iz Direktive (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe in Kraljeve uredbe 1337/1999 z dne 31. julija 1999, ki ureja zbiranje informacij na področju tehničnih pravil in predpisov ter predpisov, povezanih s storitvami informacijske družbe. Priglašena je bila tudi v skladu s postopkom iz člena 45 Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004.

 Vsebina te kraljeve uredbe je v skladu z načeli dobrega upravljanja, določenimi v členu 129 Zakona 39/2015 z dne 1. oktobra 2015 o skupnem upravnem postopku v javni upravi. Tako je na podlagi načel nujnosti in učinkovitosti to pravilo utemeljeno s potrebo po vzpostavitvi ustrezne organizacije sektorja kruha, z razveljavitvijo Kraljeve uredbe 1137/1984 z dne 28. marca 1984 in sprejetjem novega standarda kakovosti, kar je najprimernejši način za njegovo doseganje. Prav tako sta bili upoštevani načeli učinkovitosti in sorazmernosti pri določitvi uredbe in omejevanju upravnih bremen na najnižjo možno mero za uresničitev zastavljenih ciljev. V skladu z načelom preglednosti in javnim posvetovanjem so bila med obdelavo te določbe opravljena posvetovanja z avtonomnimi skupnostmi ter subjekti, ki zastopajo zadevne sektorje, in potrošniki. Končno je ta kraljeva uredba v skladu z načelom pravne varnosti, saj je skladna s preostalim veljavnim pravnim sistemom in daje gospodarskim subjektom na voljo potrebna prehodna obdobja za prilagoditev standardu.

 Na podlagi tega in na podlagi predloga ministra za kmetijstvo, ribištvo in prehrano ter ministrice za zdravje, potrošniške zadeve in socialno varstvo, v dogovoru z Državnim svetom in po razpravi Sveta ministrov na seji dne […] 2019,

ODREJAM NASLEDNJE:

Člen 1. *Namen*.

 Namen te kraljeve uredbe je določiti osnovne standarde kakovosti v zvezi s pripravo in trženjem kruha v Španiji.

Člen 2. *Opredelitev kruha*

 Kruh brez dodatnih navedb pomeni izdelek, ki nastane s peko testa iz mešanice moke in vode, z dodatkom soli ali brez, ter fermentacijo s pomočjo pekovskega kvasa ali kvasnega nastavka.

 Poleg tega se lahko v testo za kruh dodajo sestavine, navedene v tem standardu.

Člen 3. *Opredelitev običajnega kruha*

 Kruh v skladu z opredelitvijo iz prvega odstavka člena 2, ki se običajno zaužije v 24 urah po peki ter je pripravljen iz moke ali polnozrnate moke. Kot sestavina se lahko vključijo žitni otrobi.

Člen 4. *Imena običajnega kruha*

 Imena posebnih krušnih izdelkov lahko med drugih vključujejo naslednja poimenovanja:

 1. „pan bregado“, „pan de miga dura“, „pan español“ ali „pan candeal“ – vrsta kruha, pridobljena s postopkom, ki zahteva uporabo valjev za odstranjevanje primesi. Ta vrsta kruha ima belo sredico z majhnimi in enakomernimi zračnimi strukturami.

 Tradicionalne različice, pripravljene iz te vrste testa, imajo lahko različna imena, kot so „telera“, „lechuguino“ in „fabiola“.

 2. „Pan de flama“ (bageta) ali „pan de miga blanda“ (kruh z mehko sredico) – vrsta kruha, ki se pridobi z večjim deležem vode v primerjavi s pripravo vrste pan bregado in navadno ne vključuje čiščenja z valji. Zračne strukture v tej vrsti so v primerjavi z vrsto pan bregado nepravilnejših oblik in velikosti.

 Tradicionalne različice, pripravljene iz te vrste testa, imajo lahko različna imena, kot so „baguette“ (bageta), „chapata“ (ciabatta), „payé„ (kmečka štruca) itd.

 3. „Polnozrnati kruh“ – kruh, pripravljen iz polnozrnate moke ali celih zrn v skladu z veljavno zakonodajo.

 a) Vrste kruha, pripravljene iz izključno polnozrnate moke, se poimenujejo „pan 100% integral“ (100-odstotno polnozrnat kruh) ali „pan integral“ (polnozrnati kruh). Ime se dopolni z imenom žita(-), iz katerega(-ih) je pridobljena uporabljena vrsta moke.

 b) Kruh, ki ni pripravljen iz izključno polnozrnate moke, vsebuje besedilo „elaborado con harina integral X %“ (narejen iz X-odstotno polnozrnate moke), pri čemer se X nanaša na odstotni delež uporabljene polnozrnate moke. Ta odstotni delež se izračuna na podlagi skupne količine moke, uporabljene pri pripravi. Ime se dopolni z imenom žita(-), iz katerega(-ih) je pridobljena uporabljena vrsta moke.

 c) Polnozrnati kruh se lahko pripravi z uporabo polnozrnatega pšeničnega zdroba, polnozrnatega drobljenca ali celih zrn, ki se vključijo v izračun odstotnega deleža iz zgornjih pododstavkov (a) in (b).

 d) Kvasni nastavek, uporabljen pri pripravi 100-odstotno polnozrnatega kruha („pan 100% integral“), je pridobljen iz polnozrnate moke. Kvasni nastavek, uporabljen pri pripravi vseh drugih vrst polnozrnatega kruha, je lahko pridobljen iz moke, ki ni polnozrnata, in se v tem primeru ne upošteva pri določanju odstotnega deleža uporabljene polnozrnate moke.

 e) Namesto izraza „de grano entero“ (iz celih zrn) se lahko uporablja izraz „integral“ (polnozrnat).

f) Uporaba imena „pan integral“ pri označevanju kruha, ki ni opisan v pododstavku (a), je prepovedana.

 4. Kruh iz žitne moke se pripravi iz žitne moke, ki ni pšenična moka, in pšenične moke, kjer je to ustrezno.

 a) Kruh iz moke, ki ni pšenična moka – kruh, ki se pripravi izključno iz moke, ki ni pšenična moka. Poimenujejo se „pan 100% de“ (100-odstotno ... kruh) ali „pan de“ (... kruh), ki mu sledi ime žita.

 b) Kruh iz dveh ali več vrst žitne moke – kruh iz dveh ali več vrst žitne moke, ki lahko vključuje pšenično moko.

 Poimenuje se „pan de“ ([…] kruh), ki mu sledi ime žita ali žit, ki jih želi izvajalec izpostaviti med tistimi, ki se uporabljajo pri pripravi. Za imenom vsakega žita se navede odstotni delež, ki ga moka predstavlja glede na celotno moko, iz katere je pripravljen kruh.

Člen 5. *Opredelitev posebnega krušnega izdelka*

 Poseben krušni izdelek je kruh, ki ne sodi v opredelitev običajnega kruha in izpolnjuje vse naslednje pogoje:

 1. v zvezi s sestavo:

 a) doda se obdelana moka, opredeljena v obstoječi zakonodaji;

 b) doda se sestavina, določena v členu 11(3);

 2. v zvezi s pripravo:

 v pripravo je bil vključen poseben tehnološki postopek, ki je drugačen od postopkov, ki se navadno uporabljajo za peko običajnega kruha, kot je uporaba krušnih drobtin, peka v modelu, izdelava posebnih oblik, delno poparjanje moke itd.

Člen 6. *Imena posebnih krušnih izdelkov*

 Imena posebnih krušnih izdelkov lahko med drugih vključujejo naslednja poimenovanja:

 1. Kruh iz žitne in drugih vrst moke – kruh iz člena 4.4, ki so mu bila dodana užitna semena različnih rastlinskih vrst, ki ne spadajo v družino trav ali stročnic in niso oljnice, kot so med drugim amarant, kvinoja, ajda ali navadna ajda.

 Poimenujejo se „pan de […]“ ([…] kruh), ki mu sledi ime žit ali semen, ki jih želi izvajalec izpostaviti med tistimi, ki se uporabljajo pri pripravi. Za imenom vsakega žita se navede odstotni delež, ki ga moka predstavlja glede na celotno moko, iz katere je pripravljen kruh.

 2. „Večzrnati kruh“ – kruh, pripravljen iz treh ali več različnih vrst moke, pri čemer sta vsaj dve pridobljeni iz žit. Vsaka od treh večinskih mok ustreza deležu najmanj 10 %, žitna moka pa ne sme predstavljati manj kot 30 % celotne mešanice moke.

 Pri pripravi se lahko uporabi tudi zdrob, drobljenec ali cela zrna, ki se izračunajo z uporabo zgoraj navedenih odstotnih deležev.

 Ta kruh se poimenuje „pan multicereal“ (večzrnati kruh) oziroma v svojem imenu vključuje izraz „multicereal“ (večzrnati).

 3. „Pan de Viena“ (dunajski kruh), „pan de nieve“ ali „pan bombón“ – vrsta kruha, pripravljena iz mehkega testa iz pšenične moke, ki poleg osnovnih sestavin vsebuje tudi eno ali več naslednjih sestavin: sladkor, mleko, masti in/ali olja.

 4. „Pan tostado“ – vrsta kruha, ki po se po peki nareže na rezine, popeče in zapakira.

 5. „Biscote“ – vrsta kruha, ki se po peki v modelih s pokrovom nareže na rezine, popeče in zapakira.

 6. „Colines“, „regañás“ ali „picos“ – tanke, suhe, krhke in hrustljave krušne rezine. Narejene so iz krušnega testa, ki vsebuje masti ali olja in se običajno zvalja in nareže, čemur sledita fermentacija in peka.

 Lahko so različnih oblik in vrst in imajo različna tradicionalna imena.

 7. „Pan de molde“ (kruh iz pekača) – kruh, ki se peče v pekaču ali modelu.

 8. „Pan rallado“ (krušne drobtine) – izdelek, pridobljen z industrijskim ribanjem kruha. Ne sme se proizvajati z uporabo ostankov kruha, pridobljenih iz prehranskih obratov.

 9. „Drugi posebni krušni izdelki“ – vrste kruha iz posebnih sestavin, s posebno obliko ali posebno pripravo, ki zajemajo naslednja poimenovanja: „pan bizcochado“ (prepečenec), „pan dulce“ (sladki kruh), „pan de frutas“ (sadni kruh), „palillos“ in „bastones“ (grisini), „pan ácimo“ (ploščati kruh), „pan pita“ (pita kruh), „[pridevniško ime žita(-)] tortilja“ itd.

Člen 7. *Opredelitev polizdelkov*

 Polizdelki so izdelki, pridobljeni s prekinitvijo postopka priprave iz prejšnjih členov, preden se pridobi končni izdelek.

Razvrščajo se, kot sledi:

 1. „predpečeni kruh“ – testo, opredeljeno v členih 2, 3 in 5, ki se vzame iz pečice, preden je dokončno pečeno, in nato zamrzne ali podvrže drugemu odobrenemu postopku konzerviranja;

 2. „zamrznjeno testo“ – testo, opredeljeno v členih 2, 3 in 5, ki fermentira ali ne, se oblikuje ali ne ter nato zamrzne;

 3. „druge vrste testenih polizdelkov“ – testo, opredeljeno v členih 2, 3 in 5, ki fermentira ali ne, se oblikuje ali ne ter podvrže odobrenemu postopku konzerviranja, ki ni zamrzovanje in ustavi postopek fermentacije.

Člen 8. *Opredelitev kvasnega nastavka*

 Gre za testo iz pšenične ali druge žitne moke, ali mešanice različnih vrst moke, in vode ter s soljo ali brez, ki se podvrže acidifikacijskemu postopku fermentacije, ki zagotavlja, da krušno testo fermentira. Kvasni nastavek vsebuje acidifikacijsko mikrofloro, ki jo v glavnem sestavljajo mlečnokislinske bakterije in divje kvasovke

 V primeru, da po dodatku vode vsebuje živo floro ali mlečnokislinske bakterije in kvas, ki zagotavljajo fermentacijo krušnega testa, je lahko tudi dehidriran.

Člen 9. *Opredelitev neaktivnega kvasnega nastavka*

 Gre za kvasni nastavek, v katerem so mikroorganizmi v fiziološko neaktivnem stanju in ki je bil podvržen sušenju, pasterizaciji ali enakovrednemu postopku, a je ohranil organoleptične lastnosti, ki izboljšujejo kakovost končnih izdelkov.

Člen 10. *Tradicionalna peka kruha*

 Šteje se, da je kruh pripravljen po tradicionalnem postopku, če je v skladu z zakonodajo, ki se uporablja za tradicionalne postopke, in izpolnjuje vse naslednje pogoje:

 a) pripravljen je bil v skladu s to kraljevo uredbo.

 b) Postopek priprave temelji zlasti na ročnem, in ne na mehanskem delu.

 c) Testo fermentira v serijah, razen testa, prečiščenega z valji. Serijska fermentacija testa se začne takoj po gnetenju in pred ločevanjem.

 d) Priprava nikoli ne poteka v velikih serijah. Končni kosi se delno ali v celoti oblikujejo ročno, kar zagotavlja edinstvene končne izdelke.

 e) Priprava poteka pod vodstvom glavnega peka ali osebe s podobno funkcijo ali obrtnika z dokazanim znanjem in izkušnjami.

Člen 11. *Surovine in druge sestavine*

 Vse surovine, sestavine in aditivi, ki se pri pripravi kruha uporabljajo kot sestavine, so v skladu z veljavnimi določbami.

 1. Osnovne surovine: moka, voda, pekovski kvas ali kvasni nastavek in sol.

 2. Druge sestavine običajnega kruha:

 a) otrobi.

 b) Zdrob, drobljenec in cela zrna, samo v polnozrnatem kruhu.

 c) Največja dovoljena vsebnost soli v običajnem kruhu kot končnem proizvodu mora biti 1,31 g na 100 g kruha (13,1 g soli na kilogram kruha ali 0,52 g natrija na 100 g kruha), če se analizira z določanjem kloridov, ali 1,66 g soli na 100 g kruha (16,6 g soli na kilogram kruha ali 0,66 g natrija na 100 g kruha), če se analizira z določanjem skupnega natrija.

 3. Sestavine v posebnih kruhih: poleg sestavin običajnega kruha se lahko testu dodajo sestavine z naslednjega, neizčrpnega seznama:

 a) suh ali vlažen pšenični gluten;

 b) polnomastno, koncentrirano, kondenzirano, posneto, polposneto mleko, mleko v prahu ali sirotko v prahu;

 c) jajca in jajčni izdelki;

 d) moka iz zrn ali semen rastlin, ki niso žita;

 e) moka iz sladu ali izvlečka sladu, jedilni sladkorji in med;

 f) jedilne masti in olja;

 g) kakav, začimbe, začimbna sredstva in semena;

 h) rozine, sadje ali druga pripravljena ali začinjena zelenjava.

 4. Aditivi, uporabljeni v skladu s pogoji in količinami, določenimi v veljavni zakonodaji.

Člen 12. *Pekovski dodatki*

 Uporablja se lahko naslednje:

 a) sredstva proti sprijemanju, ki vključujejo jedilna olja, čebelji vosek in druga sredstva, odobrena v skladu z veljavno zakonodajo, ter se uporabljajo v najmanjši količini, ki je potrebna za ločevanje izdelka od modelov, plošč in pekarskih strojev;

 b) encimi, ki vključujejo amilolitične encime (amilazo), proteazo, glukooksidazo in pentozanazo ali katere koli druge encime, odobrene v skladu z veljavno zakonodajo, ter se uporabljajo v minimalnem odmerku, potrebnem za doseganje želenega učinka.

Člen 13. *Obvezne informacije o živilih*

 Brez poseganja v nacionalne zakone in zakone Evropske unije o informacijah o živilih, namenjenih potrošnikom, so pravna poimenovanja izdelkov, določena v tej uredbi, v skladu s členoma 4 in 6, razen v primerih, v katerih se uporablja Uredba (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

 Poimenovanja iz člena 6 se lahko, kjer je to ustrezno, uporabljajo v kombinaciji.

 Navedbo in opredelitev sestavin urejajo nacionalni zakoni in zakoni Evropske unije o tovrstnih informacijah, ki določajo, da je treba v primeru rafiniranih rastlinskih olj in masti navesti ustrezni rastlinski vir.

Člen 14. *Neobvezne informacije o živilih*

 1. Glede uporabe izraza „polnozrnati“ v polnozrnatem kruhu ter imen žit ali semen, ki se uporabljajo pri pripravi kruha iz členov 4.4 in 6.1, izven konteksta poimenovanja in seznama sestavin se uporabljajo naslednje določbe:

 a) v primeru polnozrnatega kruha, pripravljenega iz izključno polnozrnate moke, in kruha iz člena 4.4, pripravljenega iz enega samega žita, se lahko uporabljata izraz „polnozrnati“ oziroma ime žita brez navedbe odstotnega deleža uporabljene moke.

 b) V primeru polnozrnatega kruha, pripravljenega iz moke, ki ni izključno polnozrnata moka, in kruha iz členov 4.4 in 6.1, pripravljenega iz žitne moke ali drugih semen, se lahko uporabijo izraz „polnozrnati“ oziroma imena uporabljenih žit ali semen pod pogojem, da je naveden tudi odstotni delež uporabljenih vrst moke z enako pisavo enake velikosti, debeline in barve.

 Velikost pisave izrazov iz odstavkov (a) in (b) je x, ki ustreza najmanj 75 % višine imena proizvoda in ne sme biti manjša od najmanjše velikosti, ki se zahteva v členu 13(2) Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (Besedilo velja za EGP).

 Namesto izraza „integral“ (polnozrnat) se lahko uporablja izraz „de grano entero“ (iz celih zrn).

 2. Kruh, ki se pripravlja z uporabo katere koli sestavine iz člena 11(3), lahko v svojem imenu za predlogom „s/z“ vključuje ime te sestavine ali sestavin, ki jim sledi navedba njihovega odstotnega deleža.

 3. Kruh, pripravljen na tradicionalen način v skladu s členom 10, lahko vsebuje navedbo „tradicionalen“.

 4. Če postopek priprave kruha vključuje kvas in fermentacijo testa, ki po gnetenju in pred peko poteka na temperaturi nad 4 °C vsaj osem ur, se lahko vključi navedba „dolgo fermentiran“.

 5. V primeru kruha, pripravljenega s kvasnim nastavkom, opredeljenem v členu 8, v deležu, ki je enak ali večji od 5 % skupne teže moke v končnem testu, in brez dodatkov, se lahko navede besedilo „pripravljeno s kvasnim nastavkom“, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

 a) preden se doda mešanici, mora imeti kvasni nastavek, pripravljen za zagotovitev fermentacije krušnega testa, vrednost pH, nižjo od 4,2, in skupno titracijsko kislost, večjo od 6, izraženo v mililitrih NaOH 0,1 M, ki sta potrebni, da se doseže vrednost pH 8,5 v 10 g kvasnega nastavka.

 b) Krušno testo, pred peko, in kruh po pečenju morata imeti vrednost pH, nižjo od 4,8.

 Navedeni indeksi pH so zgolj rezultat biološkega zakisljevanja mikroflore, prisotne v kvasnem nastavku.

 V zadnji fazi gnetenja se lahko vključi pekovski kvas v največjem odmerku 0,2 % skupne teže moke, uporabljene v končnem testu.

 6. Izraz „pan de leña“ ali „pan de horno de leña“ (kruh iz krušne peči) se lahko uporabi v primeru kruha, ki je v celoti spečen v peči na lesno biomaso.

Člen 15. *Prodaja kruha na prodajnih mestih*

 1. Običajni kruh se lahko proda le v 24 urah po tem, ko se speče. V izrednih primerih se lahko proda po preteku tega časa pod pogojem, da se zaloge te vrste kruha na prodajnem mestu ustrezno ločijo, pri čemer se z oznakami v vitrinah ali na policah, kjer se kruh nahaja, jasno navede, da je bil kruh spečen pred več kot 24 urami, ter zagotovi, da je potrošnik o tem ustno obveščen.

 Shranjevanje običajnega kruha, spečenega pred več kot 24 urami, in kruha, spečenega v zadnjih 24 urah, na istih policah je prepovedano.

 2. Informacije o živilih iz člena 4(1) Kraljeve uredbe 126/2015 z dne 27. februarja 2015 o sprejetju splošnih standardov glede informacij o nepredpakiranih živilih, namenjenih za prodajo končnemu potrošniku in obratom javne prehrane, živilih, pakiranih na prodajnem mestu na zahtevo kupca, in živilih, ki jih pakirajo lastniki podjetij za prodajo na drobno, se dopolnijo z navedbo teže enote.

 Ta navedba je vključena na etiketi ali oznaki iz člena 6 zgoraj omenjenih splošnih standardov.

Prva dodatna določba. *Klavzula o enotnem trgu.*

 Šteje se, da blago, ki se zakonito trži v drugi državi članici Evropske unije ali Turčiji ali se proizvaja in zakonito trži v državi Efte, ki je pogodbenica Sporazuma o EGP, izpolnjuje zahteve te kraljeve uredbe Ta kraljeva uredba se izvaja v skladu z Uredbo (ES) št. 764/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. julija 2008 o določitvi postopkov za uporabo nekaterih nacionalnih tehničnih pravil za proizvode, ki se zakonito tržijo v drugi državi članici, in o razveljavitvi Odločbe št. 3052/95/ES.

Druga dodatna določba. *Brez povečanja javnih izdatkov.*

 Ukrepi iz tega standarda ne smejo povzročiti zvišanja finančnih sredstev ali nadomestil ali drugih stroškov osebja.

Edina prehodna določba. *Edina prehodna določba. Prodaja zalog izdelkov*

Izdelki, ki spadajo na področje uporabe tega standarda kakovosti, ki so proizvedeni pred začetkom veljavnosti te kraljeve uredbe in niso v skladu z njenimi določbami, se lahko prodajajo do porabe zalog, vključno z etiketami in označeno embalažo, ki so bili predhodno kupljeni, če so v skladu z določbami, ki so veljale pred začetkom njene veljavnosti.

Druga prehodna določba. *Največja vsebnost soli.*

 Največja dovoljena vsebnost soli iz člena 11(2) je obvezna od 1. aprila 2022.

Edina razveljavitvena določba. *Razveljavitev predpisov*

 Kraljeva uredba 1137/1984 z dne 28. marca 1984 o odobritvi tehničnih zdravstvenih predpisov o proizvodnji, distribuciji in prodaji kruha in posebnih krušnih izdelkov ter točke od 3.20.36 do 3.20.45 oddelka 4 poglavja XX Uredbe 2484/1967 z dne 21. septembra 1967 o odobritvi besedila španskega prehrambnega zakonika se razveljavijo.

Prva končna določba. *Pristojnost*

 Ta kraljeva uredba se določi v skladu s pododstavkoma 13 in 16 člena 149(1) španske ustave, v skladu s katerima se državi podeli izključna pristojnost glede načel in usklajevanja na področju splošnega gospodarskega načrtovanja oziroma načel in usklajevanja na področju zdravja.

Druga končna določba. *Organ za izvajanje*

 Minister za kmetijstvo, ribištvo in prehrano ter ministrica za zdravje, potrošniške zadeve in socialno varstvo lahko v okviru svojih pristojnosti sprejmeta potrebne določbe za izvajanje določb te kraljeve uredbe in po potrebi za posodobitev standarda kakovosti, da se njegova vsebina uskladi s standardi Evropske unije.

Tretja končna določba. *Začetek veljavnosti*

 Ta kraljeva uredba začne veljati 1. julija 2019.

PREDLOŽITI SVETU MINISTROV

V Madridu, […] 2019

MINISTER ZA KMETIJSTVO, RIBIŠTVO IN PREHRANO

MINISTER ZA ZDRAVJE, POTROŠNIŠKE ZADEVE IN SOCIALNO VARSTVO

 Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces