

BESEDILO OSNUTKA ZAKONA
št. 413
Določbe o proizvodnji in prodaji kruha

Člen 1

Cilj

1. Da bi potrošnikom zagotovili pravico do točnih informacij in promovirali kruh, zlasti italijanski sveži kruh, ta zakon vsebuje določbe o proizvodnji in prodaji kruha.
2. Italijanski sveži kruh kot plod dela in kombinacije spretnosti, znanja, praks in tradicij predstavlja nacionalno kulturno dediščino, ki jo je treba varovati in spodbujati z vidika socialne, ekonomske, proizvodne, okoljske in kulturne trajnosti.

Člen 2

Pomen izrazov

1. Izraz „kruh“ se nanaša na izdelek, pridobljen s peko testa, ki je v celoti ali delno vzhajano z uporabo sredstev za vzhajanje iz členov 8 in 9, pripravljenega iz pšenične moke ali moke drugih žit in vode, z dodatkom natrijevega klorida ali navadne soli, začimb ali zelišč ali brez njih.
2. Poimenovanje kruha iz odstavka 1 se lahko dopolni na naslednji način:
 - (a) poimenovanje „svež kruh“ se uporablja izključno za kruh, ki je bil pripravljen z neprekinjenim proizvodnim postopkom, brez prekinitev za zamrzovanje, globoko zamrzovanje testa in druge obdelave s konzervansom, razen tehnik, katerih edini namen je upočasnitev postopka vzhajanja, brez uporabe dodatkov. Proizvodni postopek se šteje za neprekinjenega, če od začetka predelave do trenutka, ko je izdelek dan v prodajo, ne preteče več kot 72 ur;
 - (b) poimenovanje „kvašen kruh“ se uporablja izključno za kruh, ki je bil proizveden izključno z uporabo kvašenega testa za namene fermentacije testa, kot je opredeljeno v členu 8(5), in brez nadaljnjega dodajanja drugih sredstev za vzhajanje. Kruh, ki prav tako izpolnjuje pogoje iz točke (a), se lahko imenuje „svež kruh iz kvašenega testa“;
 - (c) poimenovanje „kruh iz kislega testa“ se uporablja izključno za kruh, ki je bil izdelan s sočasno uporabo kislega testa iz člena 8(5) in kvasa iz člena 8(2), (3) in (4) ter člena 9 v različnih deležih. Kruh, ki prav tako izpolnjuje pogoje iz točke (a), se lahko imenuje „svež kruh iz kislega testa“.
3. Uporaba poimenovanja „svež kruh“ v komercialne namene je prepovedana:

(a) za poimenovanje kruha, danega v prodajo več kot 24 ur po zaključku proizvodnega postopka, ne glede na uporabljeno metodo konzerviranja;

(b) za poimenovanje kruha, danega v prodajo po končani peki delno pečenega kruha, ne glede na to, kako je konzerviran;

(c) za kruh, pridobljen s peko vmesnih krušnih izdelkov, ne glede na to, kako je konzerviran.

4. V vsakem primeru je prepovedana uporaba poimenovanj „današnji kruh“, „sveže pečen kruh“ in „topli kruh“ ter vseh drugih poimenovanj, ki bi lahko zavajale potrošnika.

5. Kruh, pridobljen z delno peko, če je namenjen končnemu potrošniku, mora biti v prodajni embalaži, na kateri so na etiketi navedeni podatki, predvideni z veljavnimi določbami, in jasno vidno poimenovanje „kruh“, dopolnjeno z besedami „delno pečen“ ali drugimi enakovrednimi besedami, ter opozorilo, da je treba izdelek porabiti po nadaljnji peki, in navedba načina peke.

6. V primeru globoko zamrznjenega izdelka mora etiketa poleg določb iz pododdelka 5 vsebovati navedbe, ki jih zahtevajo veljavni predpisi o globoko zamrznjenih živilih, in besedilo „globoko zamrznjen“.

7. Izdelki, pridobljeni s peko testa, pripravljenega iz živilske moke, vključno s tistimi, pomešanimi s pšenično moko, morajo biti dani v prodajo tako, da se poimenovanju kruha doda specifikacija žita, iz katerega je uporabljena moka.

8. Če se poleg pšenične moke ali moke iz drugih žit pri proizvodnji kruha uporabljajo tudi druge živilske sestavine, je treba prodajno ime dopolniti s sklicevanjem na uporabljeno sestavino in, v primeru več sestavin, na značilno(-e) sestavino(-e).

9. Kruh se mora prodajati po teži ali po kosih z navedbo zajamčene najmanjše teže.

10. Razen če dejanje pomeni kaznivo dejanje, se za kršitev obveznosti iz tega člena izreče upravna denarna kazen v višini od 500 do 3 000 EUR. V primeru posebej resnih ali ponavljajočih se kršitev iz člena 8a zakona št. 689 z dne 24. novembra 1981 upravni organ odredi začasno prekinitev prodajne dejavnosti za obdobje, ki ni daljše od 20 dni.

Člen 3 *Vrste kruha*

1. Kruh iz pšenične moke z značilnostmi tipa 00 se imenuje „kruh tipa 00“.

2. Kruh iz pšenične moke z značilnostmi tipa 0 se imenuje

„kruh tipa 0“.

3. Kruh iz pšenične moke z značilnostmi tipa 1 se imenuje

„kruh tipa 1“.

4. Kruh iz pšenične moke z značilnostmi tipa 2 se imenuje

„kruh tipa 2“.

5. Kruh iz polnozrnate moke se imenuje „polnozrnati kruh“.

6. Kruh iz zdroba ali pšeničnega zdroba oziroma iz drobnega ali ekstra drobnega zdroba se imenuje „kruh iz zdroba“ oziroma „kruh iz drobnega zdroba“.

Člen 4

Posebni dodatki in sestavine

1. Pri proizvodnji kruha se lahko poleg sestavin iz člena 2(1) uporabljajo naslednje snovi:

(a) žitna moka z dodatkom sladur;

(b) sladni ekstrakti;

(c) alfa in beta amilaza ter drugi encimi, ki so naravno prisotni v uporabljeni moki;

(d) posušeno kislo testo, tekoče in kot pasta, pod pogojem, da je proizvedeno izključno s sestavinami iz člena 2;

(e) pšenična moka, preželatirana;

(f) gluten;

(g) živilski škrobi;

(h) sladkor.

2. Kruh z dodanimi maščobami mora vsebovati najmanj 3 % skupne maščobe glede na suho snov.

3. Kruh z dodanim sladom mora vsebovati najmanj 4 % reducirajočih sladkorjev, izraženih kot maltoza, glede na suho snov.

4. Kruh z dodanimi sladkorji mora vsebovati najmanj 2 % reducirajočih sladkorjev glede na suho snov.

5. Za namene člena 2(8) se jedilna svinjska mast, pridobljena iz maščobnih tkiv prašičev, označi z besedilom svinjska mast.

Člen 5

Kruhove palčke

1. Izraz „kruhove palčke“ se nanaša na kruh v obliki palice, pridobljen s peko kvašenega testa, pripravljenega iz pšenične moke, ki se uporablja pri peki kruha, vode in kvasa, z jedilno soljo ali brez nje.
2. Kruhove palčke so prvotno zapakirane v zaprti in zapečateni embalaži ter se v takšni embalaži prodajajo potrošniku, brez poseganja v možnost prodaje v nepakiranem stanju izključno s strani oseb iz člena 11 in na način, predviden v tem členu.
3. Enake določbe, ki so v tem zakonu določene za proizvodnjo kruha, se uporabljajo tudi za proizvodnjo kruhovih palčk.

Člen 6

Vmesni pekovski izdelek

1. „Vmesni pekovski izdelek“ je opredeljen kot testo, predoblikovano ali nepredoblikovano, vzhajano ali nevzhajano, namenjeno za daljše shranjevanje in poznejšo peko za pridobitev končnega krušnega izdelka. Testo, ki je bilo zmrznjeno, globoko zmrznjeno ali obdelano z drugimi načini konzerviranja, ki ohranijo značilnosti vmesnega proizvoda za daljša obdobja, kar privede do dejanske prekinitve proizvodnega cikla, se šteje za takšno.

Člen 7

Konzerviran kruh ali kruh s podaljšanim rokom trajanja

1. Brez poseganja v veljavno zakonodajo na tem področju se določbe točke 1 dela A Priloge VI k Uredbi (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 uporabljajo za nepredpakirani kruh iz člena 44 te uredbe.
2. Kruh, ki ni predpakiran v smislu člena 44 Uredbe (EU) št. 1169/2011 in za katerega se med pripravo ali med proizvodnim postopkom uporablja metoda konzerviranja, ki dopolnjuje metode, za katere veljajo zahteve glede informacij, določene v nacionalni zakonodaji in zakonodaji Evropske unije, se ponudi v prodajo z dodatnim besedilom, ki poudarja uporabljeno metodo konzerviranja ter vse metode konzerviranja in uživanja.
3. Izdelki iz odstavka 1 morajo biti v času prodaje razstavljeni na policah, ki so posebej namenjene njim.

Člen 8

Izdelki, ki se lahko uporabljajo za vzhajanje pri peki

1. V tem zakonu „kvas“ pomeni enocelični organizem, ki med drugim taksonomsko spada v vrsto *Saccharomyces cerevisiae* in ima sposobnost fermentacije sladkorjev, ki nastanejo pri razgradnji škroba v alkohol in ogljikov dioksid, kar zagotavlja nastanek ustrezno vzhajanelega testa. Kvas mora biti pridobljen iz mikroorganizmov, prisotnih v naravi, ki rastejo na substratih iz proizvodov kmetijskega izvora. Dovoljena je uporaba vrst kvasovk, ki so taksonomsko sorodne vrsti

Saccharomyces cerevisiae s podobno sposobnostjo fermentacije.

2. Kvas, ki se lahko uporablja za peko kruha, imenovan tudi „svež kvas“ ali „stisnjen kvas“, mora vsebovati večinoma žive in vitalne celice z ustrezno fermentacijsko močjo, z vsebnostjo vlage največ 75 % in vsebnostjo pepela največ 8 % glede na suho snov.

3. Kvasna krema, imenovana tudi „tekoči kvas“, ki se uporablja za peko kruha, mora vsebovati predvsem žive, vitalne celice z ustrezno fermentacijsko močjo. Prav tako mora imeti vsebnost vlage največ 83 % in vsebnost pepela največ 8 % glede na suho snov.

4. Suhi kvas, ki se lahko uporablja pri peki kruha, mora biti sestavljen večinoma iz živih celic z ustrezno fermentacijsko močjo, z vlago največ 8 %, in pepelom največ 8 % glede na suho snov. Lahko obstaja v aktivni obliki, ki se pred uporabo rehidrira v vodi, ali v instantni obliki, ki se doda neposredno testu.

5. Kot „matično testo“ ali „naravni kvas“ se opredeli testo, pridobljeno iz moke in vode, ki je podvrženo dolgi naravni kisli fermentaciji s tehniko zaporednih osvežitev, da testo vzhaja. Fermentacija mora potekati izključno z endogenimi mikroorganizmi moke ali okoljskega izvora. Dovoljena je tudi uporaba starterskih kultur, sestavljenih iz mlečnokislinskih bakterij, brez podpornih snovi in kontaminantov.

Člen 9

Suho matično testo

1. Suho matično testo se lahko uporablja pod pogojem, da je pridobljeno iz matičnega testa, kot je opredeljeno v členu 8(5), in nato obdelano s sušenjem.

2. Za namene postopka vzhajanja iz člena 2(1) se suho matično testo dopolni s kvasom.

Člen 10

Tradicionalen svež kruh

1. Vrste kruha, vključene na regionalne sezname tradicionalnih agroživilskih proizvodov in na nacionalni seznam tradicionalnih agroživilskih proizvodov iz člena 8 zakonske uredbe št. 173 z dne 30. aprila 1998 in uredbe na podlagi odloka št. 350 ministra za kmetijsko politiko z dne 8. septembra 1999, ter vrste kruha, priznane z zakonodajo Evropske unije o zaščiteni označbi porekla, zaščiteni geografski označbi in zajamčeni tradicionalni posebnosti, lahko uporabljajo poimenovanje „tradicionalen svež kruh“, če je proizveden v skladu z določbami člena 2(2)(a) tega zakona.

2. Minister za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo v 60 dneh od začetka veljavnosti tega zakona in nato vsako leto z odlokom posodobi nacionalni seznam agroživilskih proizvodov, ki jih kot tradicionalne opredeljujejo regije in avtonomni pokrajini Trento in Bolzano.

Člen 11

Opredelitev pekarnice, načini prodaje in prevoz kruha

1. „Pekarna“ je opredeljena kot podjetje s proizvodnim obratom za kruh, krušno testo in podobne pekarske izdelke, sladke in slane, ki izvaja celoten proizvodni cikel od predelave surovin do končne peke.

2. Glede odprtja nove pekarnice in selitve ali preoblikovanja obstoječe pekarnice velja zahteva po overjeni izjavi o začetku opravljanja dejavnosti (SCIA), kot jo ureja zakonska uredba št. 222 z dne 25. novembra 2016.

3. Vendar pa ima lastnik pekarnice pravico, da v nepakiranem stanju prodaja proizvode iz lastne proizvodnje za takojšnjo porabo v prostorih in z opremo podjetja, razen strežbe in ob upoštevanju higienskih in sanitarnih zahtev.

4. Svež kruh je treba ponuditi za prodajo na policah, ločenih od polic s kruhom, izdelanim iz vmesnega pekarskega izdelka.

5. Kruh, pridobljen s peko delno pečenega kruha, zamrznjenega ali nezamrznjenega, je treba ponuditi za prodajo po pakiranju in označevanju z navedbami, ki jih zahteva veljavna zakonodaja o živilih, na policah, ločenih od svežega kruha, in s potrebnimi označbami za obveščanje potrošnika o naravi izdelka.

6. Obrati, ki prodajajo kruh z drugim blagom, morajo imeti posebno opremo za kruh, ločeno od opreme, ki se uporablja za prodajo drugega blaga.

7. Prevoz kruha od kraja proizvodnje do kraja prodaje, do javnih ustanov ali skupnosti mora potekati v pralnih posodah s pokrovi, tako da

je kruh zaščiten pred prahom in drugo umazanijo.

8. Prepovedano je prodajati ali hraniti za prodajo spremenjen, ponarejen, izumetničen kruh ali kruh, okužen z živalskimi ali rastlinskimi zajedavci.

Člen 12

Vzajemno priznavanje

1. Brez poseganja v uporabo obstoječe zakonodaje Evropske unije se določbe tega zakona ne uporabljajo za izdelke, proizvedene ali tržene v drugi državi članici Evropske unije ali Turčiji, ali za izdelke, proizvedene v državi članici Evropskega združenja za prosto trgovino (EFTA), ki je pogodbenica Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru (EGP).

2. Vendar to ne posega v pravico do sprejetja odločbe v skladu s členom 2(1) Uredbe (EU) 2019/515 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 19. marca 2019, če lahko pristojni organi z uporabo postopkov iz navedene uredbe dokažejo, da določen proizvod, zakonito proizveden v državi članici Efte, ki je pogodbenica Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru (EGP), ne zagotavlja ravni varstva, enakovredne tisti, ki se zahteva s tem zakonom.

Člen 13

Kruh, 100-odstotno izdelan v Italiji

1 V skladu s členom 16 uredbe z zakonsko močjo št. 135 z dne 25. septembra 2009, preoblikovan, s spremembami, v zakon št. 166 z dne 20. novembra 2009, lahko kruh, izdelan iz surovin italijanskega porekla in v celoti izdelan v Italiji, nosi navedbo „100-odstotno izdelan v Italiji“.

1. Lažne ali zavajajoče navedbe porekla se kaznujejo v skladu s členom 517 kazenskega zakonika.

Člen 14

Praznik kruha

1. „Praznik kruha“ je bil ustanovljen kot priložnost za praznovanje pomena te hrane v italijanski kulturi in tradiciji.

2. Regije, avtonomni pokrajini Trento in Bolzano, občine in šole na vseh ravneh lahko ob prazniku iz odstavka 1 v okviru svoje avtonomije in pristojnosti spodbujajo pobude za promocijo kruha kot ploda dela in tradicije ozemelj ter nacionalne kulturne dediščine, ki jo je treba zaščititi.

3. Praznik iz odstavka 1 se odvija vsako leto prvo nedeljo v maju in nima javnega učinka iz zakona št. 260 z dne 27. maja 1949.

Člen 15

Nadzor

1. Nadzor nad izvajanjem tega zakona izvajajo krajevni zdravstveni organi in občine, pristojne za ozemlje, ki so upravičene do prihodkov od uporabe morebitnih upravnih kazni, ki so jih določile regije in avtonomni pokrajini Trento in Bolzano zaradi kršitve določb tega zakona, razen tistih iz člena 2.

Člen 16

Prilagoditev regionalne zakonodaje in zaščitne klavzule

1. Regije morajo prilagoditi svojo zakonodajo načelom iz tega zakona v dvanajstih mesecih od začetka veljavnosti tega zakona.

2. Določbe tega zakona se uporabljajo v regijah s posebnimi statuti in v avtonomnih pokrajinah Trento in Bolzano v skladu z njihovimi statuti in z njimi povezanimi izvedbenimi določbami, tudi s sklicevanjem na ustavni zakon št. 3 z dne 18. oktobra 2001.

Člen 17

Razveljavitve in končne določbe

1. Razveljavi se naslednje:

(a) naslov III zakona št. 580 z dne 4. julija 1967;

(b) predpis iz predsedniškega odloka št. 502 z dne 30. novembra 1998;

(c) člen 4 uredbe z zakonsko močjo št. 223 z dne 4. julija 2006, kakor je bila s spremembami pretvorjena v zakon št. 248 z dne 4. avgusta 2006;

(d) predpisi iz odloka št. 131 ministra za gospodarski razvoj z dne 1. oktobra 2018.

2. V predsedniškem odloku št. 633 z dne 26. oktobra 1972, preglednica A, del II, točka 15, se besedilo: „sprejeto z naslovom III zakona št. 580 z dne 4. julija 1967“ nadomesti z naslednjim: „dovoljeno z zakonom“.

3. Črta se naslednje:

(a) člen 12(1), drugi odstavek, zakona št. 238 z dne 12. decembra 2016;

(b) v členu 17(1) zakona št. 206 z dne 27. decembra 2023 se besedilo: „kot je opredeljeno v členu 2 predpisa iz odloka št. 131 ministra za gospodarski razvoj z dne 1. oktobra 2018“.

Člen 18

Začetek veljavnosti in prehodne določbe

1. Določbe tega zakona, o katerih je bila Evropska komisija uradno obveščena v skladu z Direktivo (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 in zakonom št. 317 z dne 21. junija 1986, se uporabljajo od šestdesetega dne po objavi tega zakona v Uradnem listu.

Člen 19

Klavzula o nespremenljivosti

1. Določbe tega zakona ne povzročajo novih ali večjih obremenitev javnih financ.