1. ------IND- 2018 0274 E-- CS- ------ 20180628 --- --- PROJET

**Návrh KRÁLOVSKÉHO VÝNOSU, KTERÝM SE SCHVALUJE NORMA JAKOSTI V PŘÍPADĚ CHLEBA (verze 23/05/2018)**

Pro chléb a chlebové speciality platí harmonizovaná horizontální právní úprava Evropské unie o potravinách a královský výnos č. 1137/1984 ze dne 28. března 1984, kterým se schvalují technické zdravotní předpisy pro výrobu, distribuci a prodej chleba a chlebových specialit. Touto normou byl proveden předpis obsažený ve španělském potravinářském zákoníku, schválený výnosem 2484/1967 ze dne 21. září 1967 o výše uvedených produktech v kapitole XX „Mouka a její deriváty", oddíl 4 „Pekařské výrobky".

Vzhledem k četným změnám v technických zdravotních předpisech týkajícím se chleba a chlebových specialit a vzhledem k dosaženému technologickému pokroku, ke kterému v odvětví došlo v oblasti výroby a uvádění těchto produktů na trh od vydání královského výnosu 1137/1984, a vzhledem ke změnám ve spotřebitelských trendech se doporučuje provedení hloubkového přezkumu výše uvedených předpisů. To spočívá i v začlenění definic nových produktů, např. chlebů z kynutého těsta. Navzdory tomu, že se tyto produkty vyrábějí podle obvyklých postupů, což je nyní pro spotřebitele velmi důležitý aspekt, nebyly v uvedených předpisech ani definovány ani v nich zahrnuty.

Rovněž vznikla nutnost vypracovat předpisy, které upravují řemeslnou výrobu chleba, která je definována jako proces, ve kterém převažují především lidské zdroje nad mechanickými a u kterého výroba probíhá jen v malých dávkách.

Vzhledem k významu prodeje chleba, buď v hotovém balení, nebo na žádost spotřebitele nebaleného, který je upraven královským výnosem 126/2015 ze dne 27. února 2015, jímž se schvaluje obecná norma o informacích o potravinách v případě nebalených potravin určených k prodeji konečnému spotřebiteli a provozovatelům hromadného stravování, v případě potravin balených v místech prodeje na žádost kupujícího a potravin balených majiteli maloobchodních provozoven, byly začleněny i některé aspekty usměrňující prodej chleba v místech prodeje.

Čtvrté závěrečné ustanovení zákona 28/2015 ze dne 30. července 2015 o ochraně jakosti potravin pověřuje vládu schvalováním norem jakosti potravinářských výrobků, mimo jiné s cílem přizpůsobit stávající normy usměrnění ze strany Evropské unie a dále zjednodušit, modernizovat a posílit stávající normy a zlepšit konkurenceschopnost tohoto odvětví, a to i vzhledem k pokroku dosaženému díky technologickým inovacím.

Z výše uvedených důvodů bylo žádoucí vypracovat návrh normy, kterou se zruší královský výnos č. 1137/1984 ze dne 23. května 1984 a obsah některých částí španělského potravinového zákoníku o pekařských výrobcích.

To pomůže přizpůsobit právní úpravu v oblasti chleba a chlebových specialit současným požadavkům trhu a odstranit tak omezení, která mohou znevýhodnit španělské hospodářské subjekty ve srovnání s výrobci z jiných členských států; z technických důvodů by bylo dále vhodné odstranit omezení vlhkosti, protože by to umožnilo produkci většího počtu různých druhů chleba. Tento přístup zajišťuje spravedlivou hospodářskou soutěž mezi hospodářskými subjekty, a tím napomáhá zvýšit konkurenceschopnost v odvětví a posílit inovace a vývoj nových produktů a také zajistit, aby se spotřebitelům dostalo přiměřených informací, které usnadní jejich rozhodování při nákupu.

Tento královský výnos byl podroben postupu podle směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti, a královského výnosu 1337/1999 ze dne 31. července 1999 upravujícím poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů týkajících se služeb informační společnosti. Rovněž prošel oznamovacím postupem stanoveným v článku 45 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Během přípravy této normy probíhaly konzultace s autonomními společenstvími a dotčenými zástupci tohoto odvětví a meziresortní komise pro regulaci potravin *(Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria*) se k ní vyjádřila kladně.

Na základě čehož na návrh ministra zemědělství a rybolovu, výživy a životního prostředí a ministra zdravotnictví, sociálních služeb a rovnoprávnosti, ve shodě se státní radou a po projednání radou ministrů na jejím zasedání ze dne ... …

TÍMTO NAŘIZUJI NÁSLEDUJÍCÍ:

**Článek 1.** *Účel.*

Účelem této normy je stanovit základní jakostní normy pro zpracování a distribuci chleba a chlebových specialit.

**Článek 2.** *Definice chleba.*

Chléb bez jakéhokoli dalšího popisu je produkt, který vzniká pečením těsta získaného ze směsi pšeničné mouky nebo mouky z jiné obiloviny, samostatně nebo v kombinaci, a vody, s přidáním soli nebo bez ní, kvašené pomocí pekařských kvasnic nebo kvásku.

**Článek 3.** *Definice standardního chleba.*

Chléb podle definice v článku 2, který je zpravidla spotřebován do 24 hodin od jeho upečení, je vyroben z pšeničné mouky a mohou být do něj přidávány pouze ty přídatné a pomocné látky, které jsou v případě daného typu chleba povoleny.

**Článek 4.** *Názvy standardního chleba.*

Standardní chléb může být vyráběn pod následujícími názvy:

1. Chleby „*pan bregado“*, „*pan de miga dura“*, „*pan español*’ nebo „*pan candeal“*’ se vyrábějí postupem, který vyžaduje použití zjemňovacích válců. Tento druh chleba má bílou střídu s malými, jednotnými otvory.

Tradiční druhy vyráběné z tohoto typu těsta mohou být označovány různými názvy, například „*telera*“, „*lechuguino*“ a „*fabiola*“.

2. „*Pan de flama“* (bageta) nebo „*pan de miga blanda*“ (chléb s měkkou střídou) jsou chleby, u jejichž výroby se používá větší podíl vody než u výroby chleba *pan bregado* a u kterých zpravidla není nutné zjemňování válci. Otvory v případě tohoto typu chleba jsou nepravidelnější, pokud jde o tvar a velikost, než u chleba *pan bregado*.

Tradiční druhy vyráběné z tohoto typu těsta mohou být označovány různými názvy, jako jsou například bageta, ciabatta, farmářský bochník atd.

**Článek 5.** *Definice chlebové speciality.*

Chlebové speciality jsou produkty, které nespadají do definice standardního chleba a které splňují některou z následujících podmínek:

1. Pokud jde o složení:

a) Do těsta nebo mouky byla přidána zvláštní přídatná nebo pomocná látka na pečení.

b) Došlo k přidání upravené mouky, jak je definována v platných právních předpisech.

c) Došlo k přidání jakékoli složky uvedené v čl. 11 odst. 2 písm. a).

2. Pokud jde o produkci:

Jeho výroba spočívá v použití zvláštního technologického postupu, který se liší od postupů, které se běžně používají k výrobě standardního chleba, jako je strouhání, pečení ve formě, ve zvláštních tvarech nebo s částečným napařováním mouky atd.

**Článek 6.** *Názvy chlebových specialit.*

Mezi názvy chlebových specialit mohou patřit mimo jiné:

1. „Celozrnný chléb“ je chléb vyrobený z tmavé nebo celozrnné mouky v souladu s platnou právní úpravou.
2. Chléb vyrobený výhradně z tmavé mouky se nazývá "*pan 100% integral* (100% celozrnný chléb) nebo „*pan integral*“(celozrnný chléb). Tento název se doplní o název obiloviny (obilovin) nebo jedlých semen, ze kterých je vyrobena mouka.
3. Chléb, který není vyroben výhradně z celozrnné mouky, musí v názvu obsahovat výraz „*elaborado con harina integral X %*“ (vyrobeno s X % celozrnné mouky), přičemž „X“ označuje procentuální podíl použité celozrnné mouky. Tento procentuální podíl se vypočte z celkového množství mouky použité při výrobě. Tento název se doplní o název obiloviny (obilovin) nebo jedlých semen, ze kterých je vyrobena mouka.
4. Celozrnný chléb může být vyroben z celozrnné pšeničné krupice, celozrnné krupičky nebo z celých zrn, jejichž množství se vypočte ve formě procentuálního podílu podle písmen a) a b) výše.
5. Kvásek používaný při výrobě chleba „*pan 100% integral*" (100% celozrnný chléb) se získává z celozrnné mouky. Kvásek používaný k výrobě všech ostatních celozrnných chlebů může pocházet z necelozrnné mouky a nepřihlíží se k němu při stanovení procentuálního podílu použité celozrnné mouky.
6. Místo "*de grano entero*" (celozrnný) lze použít termín „*integral*" (tmavý).
7. Názvy „*pan de Viena*“ (vídeňský chléb), „*pan de nieve*“ nebo „*pan bombón*“ označují chléb vyrobený z těsta z mouky z měkké pšenice, která kromě základních složek může obsahovat jednu nebo několik z těchto látek: cukry, mléko, tuky a/nebo oleje.
8. „*Pan tostado*" je chléb, který se po upečení nakrájí na krajíce, opeče se a zabalí.
9. Názvem „*biscote*" se označuje chléb, který se po upečení v uzavřené formě nakrájí na krajíce, opeče se a zabalí.
10. Chleby „*colines*", „*regañás*" nebo „*picos*" jsou úzké plátky chleba, které jsou suché, křehké a křupavé. Vyrábí se z chlebového těsta obsahujícího tuky nebo oleje, které se po uválcování zpravidla řeže, poté se nechá zkvasit a peče se.

Mohou být nabízeny v různých tvarech a druzích a dávají se jim různé tradiční názvy.

1. Chléb vyrobený z nepšeničných mouk.
2. „Chlebem vyrobeným z nepšeničné mouky“ se rozumí chléb, který je vyroben výhradně z obilovin jiných než pšenice.

Označuje se jako „*pan 100% de*" (100% X chleba), kde „X" se nahrazuje názvem obiloviny.

1. „Chlebem z pšeničné mouky a jiných mouk" se rozumí chléb vyrobený z pšeničné mouky s moukou z jiné obiloviny nebo jedlých semen z různých druhů rostlin, které nepatří do čeledi trav nebo luštěnin a nejsou olejnatými semeny, jako jsou laskavec, merlík nebo pohanka.

Tento typ chleba se označuje jako „*pan de*“ (X chléb), kde „X“ se nahradí názvem nepšeničných obilovin nebo semen, které se použijí v následujících procentuálních podílech z celkové moučné směsi:

1. Více než 50 % v případě špaldy, žita, tritikále, tritordea nebo

2. 20 % nebo více v případě v případě mouky z ovsa, ječmene, kukuřice, rýže, čiroku, miličky, merlíku, pohanky nebo jiné mouky.

1. „Vícezrnný chléb“ se vyrábí ze tří nebo více různých mouk, z nichž alespoň dvě pocházejí z obilovin. S přihlédnutím k údajům uvedeným v následujícím odstavci musí mít každá mouka minimální podíl 10 % a v celkové směsi mouky musí mouky z obilovin tvořit alespoň 30% podíl.

Zrna mohou být také použita ve formě krupice, krupičky nebo celých zrn, přičemž v takovém případě se jejich množství počítá na základě stejných procentuálních podílů, jako jsou uvedeny výše.

Takový chléb se označuje názvem „*pan multicereal*’ (vícezrnný chléb), nebo se do jeho názvu začlení termín „*multicereal*“ (vícezrnný).

1. „*Pan de molde*“ (chléb z formy) znamená chléb, který se peče v pekařských pečných plechách a formách.
2. „*Pan rallado*“ (strouhanka) je produkt vzniklý z průmyslového strouhání chleba. Nesmí se vyrábět ze zbytků chleba získaných z jídelních zařízení.
3. „Ostatními chlebovými specialitami“ se rozumí chléb, u jehož výroby došlo k přidání speciálních přísad, chleby zvláštních tvarů nebo chleby vyrobené zvláštním výrobním postupem a patří sem: ‘*pan bizcochado*’ (suchary), „*pan dulce*“ (sladký chléb), „*pan de frutas*“ (ovocný chléb), „*palillos*“ a „*bastones*“ (chlebové tyčinky), „*pan ácimo*“ (chlebová placka), „*pan pita*“ (chléb pita), „[název obiloviny (obilovin)] tortilla“ atd.

**Článek 7.** *Definice polotovarů.*

Polotovary jsou produkty získané přerušením výrobního procesu uvedeného v předchozích článcích před získáním konečného produktu.

Klasifikují se takto:

1. „Předpečený chléb", který je definován v článcích 2, 3 a 5, ale který se z pece vyjme před jeho dopečením a následně se zmrazí nebo podrobí jinému povolenému procesu konzervace.

2. „Zmrazeným těstem" se rozumí těsto definované v článcích 2, 3 a 5, které může, ale nemusí být zkvašeno, a může, ale nemusí být vytvarováno, a následně se zmrazí.

3. „Ostatními polotovary těsta" se rozumí těsto definované v článcích 2, 3 a 5, které může, ale nemusí být zkvašeno, a může, ale nemusí být zformováno do určitého tvaru, které prošlo jiným povoleným procesem konzervace než zmrazením, který zastaví proces kvašení.

**Článek 8.** *Definice kvásku.*

Jedná se o těsto složené ze směsi pšeničné mouky a nebo jiné obilné mouky (nebo jejich směsi) a vody, s přidáním soli, nebo bez něj, které projde procesem kvašení, jehož cílem je zajistit, aby bylo chlebové těsto nakvašeno. Kvásek obsahuje kvasnou mikroflóru, kterou tvoří převážně mléčné bakterie a kvasinky. Lze do něj přidávat povolené mikroorganismy.

Může být rovněž dehydrován, jestliže obsahuje po přidání vody živou flóru z mléčných bakterií a kvasinek, které zajišťují kvašení těsta.

**Článek 9.** *Definice nečinného kvásku.*

Jedná se o kvásek, u něhož se mikroorganismy nacházejí ve fyziologicky nečinném stavu poté, co byly podrobeny sušení, pasterizaci nebo obdobnému procesu, ale zachovávají si své organoleptické vlastnosti, které zvyšují kvalitu konečných produktů.

**Článek 10.** *Řemeslná výroba chleba.*

Chléb se považuje za řemeslně vyrobený, pokud je vyroben v souladu s právními předpisy platnými pro řemeslné procesy a jsou splněny všechny následující podmínky:

1. Chléb byl vyroben v souladu s tímto královským výnosem.
2. Ve výrobním procesu převažují především lidské zdroje nad mechanickými.
3. Těsto kvasí v dávkách s výjimkou těst, která byla zjemňována ve válcích. Dávkové kvašení těsta probíhá bezprostředně po hnětení a před jeho dělením.
4. Výroba nikdy neprobíhá ve velkém rozsahu. Hotové kusy jsou tvarovány tak, aby bylo dosaženo jedinečného konečného produktu.
5. Výroba probíhá pod vedením mistra pekaře nebo podobného odborníka nebo řemeslníka s prokazatelnou praxí.

**Článek 11.** *Suroviny a ostatní složky.*

Veškeré suroviny používané jako složky při výrobě chleba musí být v souladu s platnými ustanoveními.

1. Suroviny: mouka, voda, chlebové droždí nebo kvásek a sůl.

2. Další složky:

a) Při výrobě chlebových specialit lze do těsta přidávat i následující složky (tento výčet je pouze demonstrativní):

- Suchý nebo vlhký pšeničný lepek

- Otruby, krupice nebo krupička

- Plnotučné, koncentrované, kondenzované, práškové, odstředěné nebo polotučné mléko nebo sušená syrovátka

- Vejce nebo produkty z vajec

- Luštěninové mouky

- Slad nebo sladové mouky, jedlé cukry a med

- Jedlé tuky a oleje

- Kakao, koření, ochucovadla a semena

- Rozinky, ovoce nebo jiná připravená nebo kořeněná zelenina

b) Přídatné látky za podmínek a v množstvích povolených podle platné právní úpravy.

**Článek 12.** *Pomocné látky při pečení.*

Lze použít následující:

a) „Uvolňující činidla“, včetně jedlých olejů, včelího vosku nebo jiných látek povolených podle platných právních předpisů, používané v minimálním množství potřebném pro uvolnění produktů z forem, talířů a strojů na pečení.

b) „Enzymy", včetně amylolytických (amylázových), proteázových, glukoxidázových a pentosanázových enzymů nebo jakýchkoli jiných enzymů povolených podle platných právních předpisů, které se používají v minimálních dávkách nezbytných k dosažení žádoucího účinku.

**Článek 13.** *Povinné informace o potravinách.*

Aniž jsou dotčeny právní předpisy Evropské unie a vnitrostátní právní předpisy týkající se informací o potravinách pro spotřebitele, bude zákonné pojmenování produktů uvedených v tomto výnosu odpovídat údajům uvedeným v článcích 4 a 6, s výjimkou případů, ve kterých platí nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Názvy uvedené v článku 6 mohou být případně kombinovány.

Uvedení a označení složek se řídí právními předpisy Evropské unie a vnitrostátními právními předpisy o informacích tohoto druhu, které stanoví, že v případě upravených rostlinných olejů a tuků je nutno uvést konkrétní rostlinný zdroj.

**Článek 14.** *Nepovinné informace o potravinách.*

1. Použití výrazu „celozrnný" mimo označení a seznamu složek se řídí těmito ustanoveními:
2. V případě chlebů vyrobených výhradně z celozrnné mouky lze rovněž použít tento výraz bez uvedení procentního podílu použité celozrnné mouky.
3. V případě chlebů, které nejsou vyrobeny výlučně z celozrnné mouky, lze tento výraz použít za předpokladu, že je zároveň uveden procentní podíl použité celozrnné mouky vypočtený postupem uvedeným v čl. 6 odst. 1.

Termíny uvedené v písmenech a) a b) musí být uvedeny ve stejné velikosti, barvě a písmu. Výška písma musí odpovídat nejméně 75 % výšky názvu produktu, při dodržení minimální výšky písma požadované v ustanovení čl. 13 odst. 2 nařízení (EU) č. 1169/2011.

Místo termínu „celozrnný“ lze použít termín „tmavý“.

1. Chléb, do jehož výroby vstupuje kterákoli ze složek uvedených v čl. 11 odst. 2 písm. a), může mít ve svém názvu název nebo názvy složky nebo složek uvedených spojkou „s“, přičemž v takovém případě musí následovat procentuální podíl této složky.
2. V názvu chleba vyrobeného řemeslným výrobním postupem podle definice v článku 10 může figurovat výraz „řemeslný“.
3. Chléb, při jehož výrobě byl nasazen „kvásek“, jak je definován v článku 8, při podílu 15 % nebo více z celkové hmotnosti uhněteného těsta a u nějž uplynula nepřerušená doba více než 15 hodin mezi začátkem výroby kvásku a začátkem pečení, může obsahovat výraz „vyrobený s kváskem“.

Uhnětené těsto tvoří směs mouky, vody, kvásku a popřípadě soli a chlebových kvasnic.

1. Pokud proces výroby chleba zahrnuje kvašení těsta, které probíhá po dobu alespoň 8 hodin po hnětení a před pečením, při teplotě vyšší než 4°C, může název obsahovat výraz „s dlouhým kvašením“. Pokud toto kvašení zahrnuje použití kvásku za podmínek stanovených v oddíle 4, lze do názvu zahrnout výraz „vyrobený s dlouho kvašeným kváskem“.
2. Výraz „*pan de leña*" nebo „*pan de horno de leña*" (chléb pečený na dřevu) lze použít jen v případě chleba zcela upečeného v peci vytápěné dřevem.

**Článek 15. Prodej chleba v místech prodeje.**

1. Standardní chléb může být prodáván pouze do 24 hodin od upečení. Ve výjimečných případech jej lze prodávat i po uplynutí těchto 24 hodin za předpokladu, že zásoby tohoto druhu chleba jsou v místě prodeje řádně odděleny, na jeho obalu je jasně uvedeno, že od upečení uplynulo již více než 24 hodin, příslušná upozornění jsou umístěna ve výlohách a na regálech, kde je tento chléb předkládán, a se zajištěním, že spotřebitelé jsou na to ústně upozorňováni.

Je zakázáno skladovat standardní chléb, který byl upečen před více než 24 hodinami, na regálech, na kterých je vystavován chléb upečený v průběhu posledních 24 hodin.

1. Informace o potravinách uvedené v čl. 4 odst. 1 královského výnosu 126/2015 ze dne 27. února 2015, kterým se schvaluje obecná norma pro informace o potravinách v případě nebalených potravin určených k prodeji koncovému spotřebiteli a poskytovatelům hromadného stravování, v případě potravin balených v místě prodeje na žádost kupujícího a potravin balených majiteli v maloobchodě, se doplňují o následující údaj:

- Jednotková hmotnost.

Tento údaj se objeví na štítku nebo na označení uvedeném v článku 6 výše uvedené obecné normy.

**První dodatečné ustanovení.** *Doložka o vzájemném uznávání.*

Požadavky této normy jakosti neplatí pro produkty, které jsou zákonně vyráběny nebo prodávány v jiných členských státech Evropské unie nebo pro produkty ze zemí Evropského sdružení volného obchodu, zemí, které jsou stranami Dohody o Evropském hospodářském prostoru, nebo zemí, které mají uzavřenu dohodu o celní spolupráci s Evropskou unií.

**Druhé dodatečné ustanovení.** *Kontrola veřejných výdajů.*

Opatření obsažená v této normě nesmí vést k navýšení financování či náhrad ani jiných osobních nákladů.

**Jediné přechodné ustanovení.** *Výprodej zásob produktů.*

Vyrobené produkty a označení nebo označené nádoby zakoupené před vstoupením tohoto královského výnosu v platnost, které splňují aktuálně platné předpisy, mohou být prodávány až do vyčerpání zásob.

**Jediné zrušovací ustanovení.** *Zrušení nařízení.*

Královský výnos č. 1137/1984 ze dne 28. března 1984, kterým se schvalují technické zdravotní předpisy pro výrobu, distribuci a prodej chleba a chlebových specialit a oddíly 3.20.36 až 3.20.45 oddílu 4ª kapitoly XX výnosu 2484/1967 ze dne 21. září 1967, kterým se schvaluje znění španělského potravinářského zákoníku, se zrušují.

**První závěrečné ustanovení.** *Svěření pravomocí.*

Tento královský výnos se vydává v souladu s ustanoveními pododstavců 13 a 16 článku 149.1 španělské ústavy, které dávají státu výhradní pravomoc ve věci zásad a koordinace všeobecného hospodářského plánování, respektive zásad a všeobecné koordinace zdravotnictví.

**Druhé závěrečné ustanovení.** *Vstup v platnost.*

Tento královský výnos vstupuje v platnost dne 2. ledna 2019.