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

**Udkast til KONGELIGT DEKRET OM VEDTAGELSE AF EN KVALITETSSTANDARD FOR BRØD (udgave 23.05.2018)**

Brød og specielle brød er reguleret af Den Europæiske Unions horisontale harmoniseringslovgivning på fødevareområdet og af kongeligt dekret nr. 1137/1984 af 28. marts om godkendelse af sundhedsteknisk forskrift om fremstilling, afsætning og markedsføring af brød og specielle brød. Denne standard gennemførte bestemmelserne i den spanske lov om levnedsmidler, der er godkendt ved dekret nr. 2484/1967 af 21. september om de nævnte produkter i kapitel XX ”Mel og derivater deraf”, afsnit 4 ”Bageri- og konditorvarer”.

Som følge af de mange ændringer af den sundhedstekniske forskrift for brød og specielle brød og den teknologiske udviking inden for fremstillingen og markedsføringen af disse produkter siden offentliggørelsen af kongeligt dekret nr. 1137/1984, samt ændringer i forbrugsmønstre, vil det være hensigtsmæssigt at foretage en grundig revision af ovennævnte forskrift. Dette vil indebære definitioner af nye produkter, såsom brød fremstillet af surdej. Selvom disse produkter fremstilles efter sædvanlige metoder, hvilket er vigtigt for forbrugerne, er de hverken defineret eller medtaget i nævnte forskrift.

Man har ligeledes fundet det hensigtsmæssigt at udarbejde bestemmelser, der regulerer definitionen af håndværksmæssig fremstilling af brød som en proces, hvor den menneskelige faktor er mere fremtrædende end den mekaniske, og hvor produktionen ikke finder sted i stor skala.

På grund af den store volumen af salg af brød, der ikke er færdigpakket, eller som pakkes på anmodning af forbrugeren, og som er omfattet af kongeligt dekret nr. 126/2015 af 27. februar om en generel standard for fødevareinformation for fødevarer, der udbydes til den endelige forbruger og til storkøkkener uden at være færdigpakkede, fødevarer der pakkes på salgsstedet på anmodning af køberen samt fødevarer, der færdigpakkes af detailhandlen, er der medtaget bestemte aspekter, der regulerer markedsføring af brød på salgssteder.

Den fjerde afsluttende bestemmelse i lov 28/2015 af 30. juli til beskyttelse af fødevarekvaliteten bemyndiger regeringen til at vedtage kvalitetsstandarder for fødevareprodukter med henblik på blandt andet at tilpasse EU-lovgivningen samt forenkle, opdatere og gøre de eksisterende standarder anvendelige samt forbedre konkurrenceevnen i sektoren, idet fremskridt hidrørende fra den teknologiske innovation tages i betragtning.

Af førnævnte årsager er det tilrådeligt at udarbejde en standard, som ophæver kongeligt dekret nr. 1137/1984 af 23. maj samt indholdet i visse afsnit om bagerivarer i den spanske lov om levnedsmidler.

Standarden for brød og specielle brød tilpasses således den aktuelle efterspørgsel på markedet, og de restriktioner, der kan sætte spanske virksomheder i en ugunstig position i forhold til producenter fra de andre medlemsstater i Den Europæiske Union, fjernes, og af tekniske årsager vil det desuden være hensigtsmæssigt at fjerne maksimumgrænserne for væske, hvilket giver mulighed for at fremstille flere varianter af brød. Dette sikrer lige konkurrencevilkår for virksomhederne, hvilket bidrager til at styrke konkurrencen i sektoren, fremme innovation og udvikling af nye produkter, og giver samtidig forbrugerne relevante oplysninger for at gøre det lettere for dem at vælge det rette produkt.

Nærværende kongelige dekret har gennemgået den foreskrevne procedure som beskrevet i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske standarder og forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester og i kongeligt dekret 1337/1999 af 31. juli om et rapporteringssystem om tekniske standarder og forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester. Proceduren har ligeledes været genstand for underretning i medfør af artikel 45 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne.

Ved udarbejdelsen af denne standard er de selvstyrende regioner og de repræsentative virksomheder i de berørte sektorer blevet hørt, og det tværministerielle udvalg for levnedsmidler har fremsat sin obligatoriske rapport.

I medfør heraf og efter forslag fra ministeren for landbrug, levnedsmidler og miljø og ministeren for sundhed, sociale serviceydelser og ligestilling, med billigelse af statsrådet og efter drøftelse på ministerrådets møde den .. …

BESTEMMES FØLGENDE:

**Artikel 1.** *Formål.*

Nærværende standard har til formål at fastsætte grundlæggende kvalitetsstandarder for fremstilling og markedsføring af brød og specielle brød.

**Artikel 2.** *Definition af brød.*

Brød, uden andre kendetegn, er det produkt, der fremkommer ved tilberedning af en dej fremstillet af hvedemel eller mel af et andet kornprodukt, alene eller en kombination af flere, og vand, med eller uden tilsætning af salt, og som hæver ved hjælp af bagegær eller surdej.

**Artikel 3.** *Definition af almindeligt brød.*

Brød er i henhold til definitionen i artikel 2, det produkt, som normalt forbruges inden for 24 timer efter tilberedningen af det, og som er fremstillet af hvedemel, og som kun må tilsættes de additiver og tekniske hjælpestoffer, der er godkendt til denne type brød.

**Artikel 4.** *Betegnelser af almindeligt brød.*

Almindeligt brød kan have følgende betegnelser:

1. Fast brød, brød med fast krumme, spansk brød eller brød af blød hvede: fremstillet ved hjælp en fremstillingsproces, der omfatter cylinderraffinering. Krummen i denne type brød er hvid og med fine ensartede huller.

De traditionelle varianter, der er fremstillet af denne type dej, kan benytte forskellige betegnelser, der bl.a. kan omfatte ”talera”, ”lechuguino” og ”fabiola”.

2. Luftigt brød eller brød med løs krumme: fremstillet med en større andel vand end i fast brød, og der er normalt ikke krav om cylinderraffinering. Krummen i denne type brød har mere uregelmæssige huller, både med hensyn til form og størrelse end fast brød.

De traditionelle varianter, der er fremstillet af denne type dej, kan benytte forskellige betegnelser, der bl.a. kan omfatte ”baguette”, ”chapata” og ”payés”.

**Artikel 5.** *Definition af specielle brød.*

Brød, der ikke er omfattet af definitionen af almindeligt brød, og som har nogle af følgende karakteristika:

1. Brødets sammensætning:

a) tilsætning af et additiv eller et teknisk hjælpestof, der er godkendt til specielle brød, i brødfremstillingen, enten i dejen eller melet

b) tilsætning af behandlet mel, jf. definitionen i gældende lovgivning

c) tilsætning af enhver ingrediens i henhold til artikel 11, stk. 2, litra a).

2. Brødets fremstilling:

indarbejdelse i fremstillingen af en særlig teknologisk fremstillingsmetode, der er forskellig fra de metoder, der normalt benyttes til fremstilling af almindeligt brød, såsom f.eks. rasp, bagning i form, særlige udformninger eller delvis tørring af mel etc.

**Artikel 6.** *Betegnelser af specielle brød.*

Specielle brød kan have følgende betegnelser, der omfatter, men som ikke er begrænset til:

1. Fuldkornsbrød: brød fremstillet af fuldkornsmel eller hele gryn i henhold til bestemmelserne i gældende lovgivning.
2. Brød fremstillet udelukkende af fuldkornsmel får betegnelsen ”100 % fuldkornsbrød” eller ”fuldkornsbrød”. Betegnelsen suppleres af navnet på kornsorten, kornsorterne eller de spiselige frø, som melet eller meltyperne stammer fra.
3. Brød, hvor det mel, der benyttes ved fremstillingen, ikke udelukkende er fuldkornsmel, omfatter betegnelsen ”fremstillet af X % fuldkornsmel”, hvor ”X” angiver procentdelen af fuldkornsmel. Denne procentdel beregnes på baggrund af den samlede mængde mel, der anvendes til fremstillingen. Betegnelsen suppleres af navnet på kornsorten, kornsorterne eller de spiselige frø, som melet eller meltyperne stammer fra.
4. Til fremstilling af fuldkornsbrød kan der også anvendes fuldkornsgryn, gryn, der stammer fra hele gryn, og som medregnes i de under litra a) og b) omtalte procentdele.
5. Den surdej, der anvendes til fremstilling af ”100 % fuldkornsbrød” skal være fremstillet af fuldkornsmel. Den surdej, der anvendes til fremstilling af de andre typer fuldkornsbrød, kan være fremstillet af mel, der ikke er fuldkornsmel, og den medregnes i så fald ikke i procentdelen af fuldkornsmel.
6. Begrebet ”fuldkorn” kan erstattes af ”hele korn”.
7. Hvedebrød, franskbrød eller boller: brød fremstillet af en blød dej af hvedemel, og ingredienserne kan bl.a. udover de basale omfatte en eller flere af følgende: sukker, mælk, fedt eller smør.
8. Toastbrød: brød, der efter fremstillingen er skåret i skiver, ristet og pakket.
9. Formbrød: brød, der efter fremstilling i forme med låg er skåret i skiver, ristet og pakket.
10. Brødstykker eller brødstikker: stykker af tørt, flækket brød med sprød krumme og aflang, smal udformning. De er fremstillet af brøddej, der indeholder fedt eller olie, og er normalt skåret over efter valsning, fermentering og bagning.

De kan have forskellig udformning, og der er flere varianter med forskellige betegnelser, der er anerkendt af traditionelle grunde.

1. Brød fremstillet af andre typer mel end hvedemel.
2. Brød fremstillet af mel af andre korntyper: brød fremstillet udelukkende af andre korntyper end hvede.

Betegnelsen er ”brød udelukkende af” efterfulgt af navnet på kornsorten.

1. Brød fremstillet af hvedemel og andre meltyper: brød fremstillet af hvedemel blandet med mel af andre kornsorter eller spiselige frø fra forskellige planter, som ikke tilhører familien af græsplanter eller bælgplanter, og som ikke er olieholdige frø såsom bl.a. amarant, quinoa, boghvede eller almindelig boghvede.

Betegnelsen er ”brød af” efterfulgt af navnet på kornsorten eller kornsorterne, som ikke er hvede, eller frø, der opfylder følgende procentdele af den samlede melblanding:

1. over 50 % for spelt, rug, triticale, tritordeum eller

2. mindst 20 % for mel af havre, byg, majs, ris, sorghum, teff, quinoa, boghvede eller andet.

1. Flerkornsbrød: brød fremstillet af tre eller flere forskellige typer mel, hvoraf mindst to stammer fra korn. Med forbehold for indholdet i næste stykke, er indholdet af hver meltype mindst 10 %, og mel af korn skal udgøre mindst 30 % af den samlede melblanding.

Der kan også anvendes gryn i form af fine gryn, grove gryn eller hele gryn, og de medregnes i de nævnte procentdele.

Betegnelsen er ”flerkornsbrød”, eller ordet ”flerkorn” indgår i betegnelsen.

1. Formbrød: brød, der er bagt i en form.
2. Rasp: produkt, der fremkommer ved industriel knusning af brød. Det må ikke fremstilles med rester af brød fra restaurationer.
3. Andre typer specielle brød: brød, der er specielle på grund af ekstra ingredienser, på grund af fremstillingsmetoden, omfatter følgende: ”kagebrød”, ”sødt brød”, ”frugtbrød”, ”tandstikker”, ”stave”, ”fladbrød”, ”pitabrød”, ”tortilla af (efterfulgt af navnet på kornsorten eller kornsorterne)” og andre.

**Artikel 7.** *Definition af halvfærdige produkter.*

Produkter, hvor fremstillingsprocessen af brød, defineret i artikler ovenfor, er blevet afbrudt, før det endelige produkt er færdigfremstillet.

De opdeles i følgende kategorier:

1. forbagt brød: den i artikel 2, 3 og 5 omtalte dej, hvor bagningen er afbrudt, før den er fuldendt, og hvor produktet efterfølgende er frosset eller har gennemgået en anden godkendt konserveringsproces

2. frosset dej: den i artikel 2, 3 og 5 omtalte dej, der eventuelt har været igennem en hævningsproces, som eventuelt er formet, og som efterfølgende er frosset ned

3. andre typer dej af halvfærdige produkter: de i artikel 2, 3 og 5 omtalte dejtyper, der eventuelt har været igennem en hævningsproces, som eventuelt er formet, og som efterfølgende har gennemgået en anden godkendt konserveringsproces, som ikke er nedfrysning, således at en eventuel hævningsproces forhindres.

**Artikel 8.** *Definition af surdej.*

Dej, der består af hvedemel eller mel af en anden kornsort eller en blanding af meltyper og vand, som eventuelt er tilsat salt, og som har undergået en syredannende selvgæringsproces, hvis funktion er at sikre, at dejen hæver. Surdej indeholder en syredannende mikroflora, som grundlæggende består af mælkesyrebakterier og gærsvampe. Den kan være genstand for en bakteriekultur med godkendte mikroorganismer.

Den kan også tørres, hvis den efter tilsætning af væske indeholder levende flora af mælkesyrebakterier og gærsvampe, der sikrer at brøddejen hæver.

**Artikel 9.** *Definition af inaktiv surdej.*

Surdej, hvor mikroorganismerne er i en fysiologisk indaktiv tilstand, fordi de har gennemgået en tørringsproces, pasteuriseringsproces eller lignende, men som har bevaret sine organoleptiske egenskaber, som forbedrer kvaliteten af det endelige produkt.

**Artikel 10.** *Håndværksmæssig fremstilling af brød.*

Brød anses for at være håndværksmæssigt fremstillet, når det opfylder den lovgivning, der finder anvendelse på håndværk, og alle følgende betingelser er opfyldt:

1. Det er fremstillet i overensstemmelse med bestemmelserne i dette kongelige dekret.
2. Den menneskelige faktor er mere fremtrædende end den mekaniske i fremstillingsprocessen.
3. Dejen hæver, før den formes, undtagen dej, der forarbejdes ved hjælp af cylindre. Gæringen af hele dejen foregår umiddelbart efter æltningen, og før dejen deles.
4. Produktionen er ikke stor. Brødene formes således, at det endelige resultat er individuelt.
5. Fremstillingen sker under direkte tilsyn af en bagermester eller lignende eller af en svend med dokumenteret erfaring.

**Artikel 11.** *Råvarer og andre ingredienser.*

Alle de råvarer, der anvendes som ingredienser i fremstillingen af brød, skal opfylde de bestemmelser, der finder anvendelse på dem.

1. Råvarer: mel, vand, brødgær eller surdej og salt.

2. Andre ingredienser:

a) Ved fremstilling af specielle brød kan følgende ingredienser indgå i brøddejen, uden begrænsninger i den forholdsmæssige anvendelse:

- tør eller våd hvedegluten

- klid, fine eller grove gryn

-sødmælk, mælkekoncentrat, kondenseret mælk, mælkepulver, let- eller skummetmælk eller vallepulver

- æg eller ægprodukter

- mel fra bælgplanter

- maltmel eller maltekstrakt, spiselige sukkerstoffer og honning

- fedt og spiseolie

- kakao, krydderier og frø

- rosiner, frugt eller andre grøntsager, der er tilberedte eller krydrede.

b) Additiver i godkendte tilstande og doser i henhold til gældende lovgivning.

**Artikel 12.** *Hjælpestoffer til brødfremstilling.*

Brugen af følgende er tilladt:

a) Slipmidler: spiseolier, bivoks eller andre midler godkendt i henhold til gældende lovgivning, og som anvendes i den mindste mængde, der er nødvendig for at få dejen til at slippe forme, plader og bagemaskiner.

b) Enzymer: amylolytiske enzymer (amylaser), proteaser, glucosidaser og pentosaneaser eller andre godkendte enzymer i henhold til gældende lovgivning, der anvendes i den mindste mængde, der er nødvendig for at opnå den ønskede virkning.

**Artikel 13.** *Obligatorisk fødevareinformation.*

Uden at det berører bestemmelserne i EU-retten og national ret om fødevareinformation til forbrugeren, svarer den juridiske betegnelse for de produkter, der er omfattet af denne standard, til den, som fremgår af artikel 4 og 6, medmindre Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer finder anvendelse.

Betegnelserne i artikel 6 kan, hvis det er relevant, kombineres.

Angivelse og betegnelse af ingredienser er reguleret af bestemmelserne i EU-retten og national ret, der finder anvendelse på disse oplysninger, og som for så vidt angår raffinerede olier og fedtstoffer af vegetabilsk oprindelse fastslår, at den specifikke vegetabilske oprindelse skal anføres.

**Artikel 14.** *Frivillig fødevareinformation.*

1. Anvendelsen af termen ”fuldkorn” uden for betegnelsen og på listen over ingredienser er reguleret af følgende:
2. brød fremstillet udelukkende af fuldkornsmel kan benytte dette begreb uden at angive procentdelen af den samlede mængde mel i produktet
3. brød fremstillet af mel, som ikke udelukkende er fuldkorn, kan benytte dette begreb, når det ledsages af procentdelen af den anvendte mængde mel eller fuldkornsmel, beregnet i henhold til artikel 6, stk. 1.

De i litra a) og b) nævnte begreber skal være anført med samme tykkelse, farve og skrifttype. Skriftstørrelsen skal have en x-højde, der svarer til mindst 75 % af højden på produktbetegnelsen, og den må ikke være mindre end den mindstestørrelse, der er bestemt i artikel 13, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1169/2011.

Begrebet ”fuldkorn” kan erstattes af ”hele korn”.

1. Brød, hvor der i fremstillingsprocessen benyttes en af de artikel 11, stk. 2, litra a), nævnte ingredienser, kan i betegnelsen efter forholdsordet ”med” medtage navnet på denne eller disse ingrediens/ingredienser efterfulgt af procentdelen af den pågældende ingrediens.
2. Brød, der fremstilles efter håndværksmæssige metoder i henhold til artikel 10 kan inkludere udtrykket ”håndværksmæssig fremstilling”.
3. Brød fremstillet ved hjælp af ”surdej” i henhold til artikel 8, der udgør mindst 15 % af den samlede dej, og hvor der er gået mindst 15 timer fra starten af fremstillingsprocessen af surdejen til begyndelsen af bagningen af brødet, må påføres ”fremstillet med surdej”.

Den æltede dej består af mel, vand, surdej og eventuelt salt samt brødgær.

1. Når brødfremstillingsprocessen omfatter gæring af dejen, efter æltning og før bagning, ved en temperatur på over 4º C i mindst otte timer, på brødet påføres ”langtidshævning”. Hvis gæringen sker ved hjælp af surdej, og betingelserne i stk. 4 er opfyldt, kan det desuden påføres ”fremstillet med surdej og langtidshævning”.
2. ”Brød bagt med brænde” eller ”brød bagt i træfyret ovn” på kun angives på brød, der udelukkende er bagt i en ovn, der anvender træ som brændsel.

**Artikel 15. Markedsføring af brød på salgsstedet.**

1. Almindeligt brød må sælges inden for 24 timer efter bagning. Der gives undtagelsesvist tilladelse til salg efter dette tidsrum, såfremt dette brød er tilfredsstillende adskilt på salgsstedet, og det tydeligt af skilte på montren eller hylden med brødet fremgår, at det er bagt mere end 24 timer før, og forudsat at forbrugeren samtidig mundtligt gøres opmærksom på dette forhold.

Almindeligt brød, der er bagt mere end 24 timer forud, må ikke lagres på samme hylder, som almindeligt brød, der er bagt inden for en periode på maksimalt 24 timer.

1. Den fødevareinformation, der er omtalt i artikel 4, stk. 1, i kongeligt dekret nr. 126/2015 af 27. februar om en generel standard for fødevareinformation for fødevarer, der udbydes til den endelige forbruger og til storkøkkener uden at være færdigpakkede, fødevarer der pakkes på salgsstedet på anmodning af køberen samt fødevarer, der færdigpakkes af detailhandlen, suppleres med følgende angivelse:

- Brødets vægt.

Denne angivelse fremgår af mærkningen eller af det i artikel 6 i nævnte almindelige standard omtalte skilt.

**Første tillægsbestemmelse.** *Bestemmelse om gensidig anerkendelse.*

Kravene i kvalitetsstandarden finder ikke anvendelse på produkter, der lovligt fremstilles eller markedsføres i andre medlemsstater i Den Europæiske Union, eller på produkter fra lande i Den Europæiske Frihandelssammenslutning, fra lande, der er kontraherende parter i Aftalen om Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde, eller fra lande, der har indgået en aftale om toldsamarbejde med Den Europæiske Union.

**Anden tillægsbestemmelse.** *Kontrol af offentlige omkostninger.*

Tiltagene i denne standard må ikke give anledning til en øgning af mængden af udstyr eller en stigning i lønningsbudgettet eller andre personaleudgifter.

**Eneste overgangsbestemmelse.** *Markedsføring af produkter på lager.*

Fremstillede produkter samt mærkning og plomberet emballage, der er indkøbt eller produceret inden dette kongelige dekrets ikrafttræden, og som opfylder de gældende betingelser på produktionstidspunktet, kan markedsføres, så længe lager haves.

**Eneste ophævelsesbestemmelse.** *Ophævelse af bestemmelse.*

Herved ophæves kongeligt dekret nr. 1137/1984 af 28. marts om godkendelse af sundhedsteknisk forskrift om fremstilling, afsætning og markedsføring af brød og specielle brød samt stykke 3.20.36 a til 3.20.45 i afsnit 4 i kapitel XX i dekret nr. 2484/1967 af 21. september der godkender teksten til den spanske lov om levnedsmidler.

**Første afsluttende bestemmelse.** *Kompetence.*

Nærværende kongelige dekret udstedes i medfør af bestemmelserne i den spanske forfatnings artikel 149.1.13 og 16, der giver staten enekompetence vedrørende den grundlæggende og generelle koordination af økonomiske spørgsmål samt generel koordination af sundhed.

**Anden afsluttende bestemmelse.** *Ikrafttrædelse.*

Dette kongelige dekret træder i kraft den 2. januar 2019.