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

**Entwurf einer KÖNIGLICHEN VERORDNUNG ZUR VERABSCHIEDUNG EINER QUALITÄTSNORM FÜR BROT (Version 23.05.2018)**

Brot und spezielle Broterzeugnisse werden durch die harmonisierten horizontalen Rechtsvorschriften der Europäischen Union zu Nahrungsmittelfragen und durch die Königliche Verordnung 1137/1984 vom 28. März geregelt, durch die die gesundheitstechnischen Vorschriften für die Herstellung, das Inverkehrbringen und die Vermarktung von Brot und speziellen Broterzeugnissen verabschiedet werden. Mit dieser Norm wird die im spanischen Lebensmittelkodex – verabschiedet durch Verordnung 2484/1967 vom 21. September zu den erwähnten Produkten – im Kapitel XX „Mehle und Nebenprodukte“, Abschnitt 4 „Bäckereiprodukte“ enthaltene Regelung weiterentwickelt.

Durch die zahlreichen Änderungen der gesundheitstechnischen Vorschriften für Brot und spezielle Broterzeugnisse sowie den technologischen Fortschritt im Bereich der Herstellung und Vermarktung solcher Produkte seit der Veröffentlichung der Königliche Verordnung 1137/1984 und veränderte Konsumtrends empfiehlt sich eine tief greifende Überarbeitung der Verordnung sowie die Aufnahme von Definitionen neuer Produkte, wie zum Beispiel die aus Sauerteig hergestellten Brote – ein Merkmal, was die Verbraucher aktuell schätzen –, die zwar mit herkömmlichen Methoden hergestellt werden, aber in der früheren Gesetzgebung weder definiert noch aufgenommen waren.

Außerdem wurde in Betracht gezogen, dass die handwerkliche Herstellung des Brotes geregelt werden muss, wobei diese als Prozess definiert wird, bei dem der menschliche Faktor dem mechanischen überwiegt und die Produktion nicht in großen Stückzahlen erfolgt.

Aufgrund der Bedeutung der Verkäufe von losem oder auf Wunsch des Verbrauchers verpacktem Brot, für das die Königliche Verordnung 126/2015 vom 27. Februar zur Verabschiedung der allgemeinen Norm über Lebensmittelangaben für Lebensmittel gilt, die dem Endverbraucher und Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten werden, für Lebensmittel, die auf Anfrage des Käufers am Verkaufsort verpackt werden und für Lebensmittel, die von Inhabern von Einzelhandelsgeschäften verpackt werden, wurden bestimmte Aspekte aufgenommen, die die Vermarktung von Brot an Verkaufsstellen regeln.

Die vierte Schlussbestimmung des Gesetzes 28/2015 vom 30. Juli zur Sicherung der Lebensmittelqualität ermächtigt die Regierung zur Verabschiedung von Qualitätsvorschriften für Lebensmittelerzeugnisse, um unter anderem die Anpassung an die Vorschriften der Europäischen Union zu erreichen, die bestehenden Vorschriften zu vereinfachen, zu modernisieren und zu verbessern und die Wettbewerbsfähigkeit des Sektors zu steigern, auch im Hinblick auf die Fortschritte durch technologische Innovationen.

Aus den vorangehenden Gründen ist die Ausarbeitung einer Norm ratsam, die die Königliche Verordnung 1137/1984 vom 23. Mai sowie die Inhalte bestimmter Abschnitte über Bäckereiprodukte im spanischen Lebensmittelkodex aufhebt.

So werden die Vorschriften für Brot und spezielle Broterzeugnisse an die aktuellen Marktanforderungen angepasst, wobei die Einschränkungen aufgehoben werden, die die spanischen Betreiber in eine nachteilige Position im Vergleich zu Herstellern aus anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union bringen können; aus technischen Gründen bietet sich die Aufhebung der maximalen Feuchtegrenzwerte an, wodurch eine größere Bandbreite an Broten hergestellt werden kann. So werden faire Wettbewerbsbedingungen für alle Beteiligten garantiert, was zu einer Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit im Sektor führt, die Innovation und die Entwicklung von neuen Produkten fördert sowie dem Verbraucher angemessene Informationen liefert, um ihm seine Kaufentscheidung zu erleichtern.

Die vorliegende Königliche Verordnung unterlag dem Verfahren, das in der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft vorgesehen ist, sowie den Bestimmungen der Königlichen Verordnung 1337/1999 vom 31. Juli zur Regelung der Übermittlung von Informationen auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste die Informationsgesellschaft. Außerdem wurde sie dem Mitteilungsverfahren laut Artikel 45 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel unterzogen.

Im Rahmen der Ausarbeitung dieser Norm wurden die autonomen Regionen und die Vertreter der betroffenen Sektoren konsultiert, nachdem der Interministerielle Ausschuss für Ernährungsangelegenheiten seinen positiven Bericht abgegeben hatte.

In Anbetracht dessen und auf Vorschlag der Ministerin für Landwirtschaft und Fischerei, Ernährung und Umwelt und der Ministerin für Gesundheit, Sozialpolitik und Gleichstellung, nach Zustimmung des Staatsrates und nach vorheriger Beratung des Ministerrates in seiner Sitzung vom ... …

ERKLÄRE ICH:

**Artikel 1.** *Gegenstand.*

Die vorliegende Norm dient der Festlegung der grundlegenden Qualitätsnormen für die Herstellung und Vermarktung von Brot und speziellen Broterzeugnissen.

**Artikel 2.** *Definition von Brot.*

Brot ohne weitere Beschreibung ist das Produkt, das aus dem Backvorgang eines Teigs hervorgeht, der durch das Vermischen von Weizenmehl oder Mehl eines anderen Getreides, einzeln oder in Kombination, mit Wasser – mit oder Zusatz von Salz – gewonnen und dann mithilfe von Hefe oder Sauerteig fermentiert wird.

**Artikel 3.** *Definition von normalem Brot.*

Dabei handelt es sich um das in Artikel 2 definierte Brot, das üblicherweise innerhalb von 24 Stunden nach dem Backen verzehrt und aus Weizenmehl hergestellt wird und dem nur die für diese Art von Brot zugelassenen Zusätze und technologischen Hilfsstoffen beigefügt werden können.

**Artikel 4.** *Bezeichnungen für normales Brot.*

Das normale Brot kann folgendermaßen bezeichnet werden:

1. „Pan bregado“, mit harter Krume, spanisches Brot („pan español“) oder Weichweizenbrot („pan candeal“): Dabei handelt es sich um Brot, das durch einen Herstellungsprozess gewonnen wird, bei dem zwingend Feinwalzwerke eingesetzt werden. Die Krume dieser Art von Brot ist weiß und mit feinen und gleichförmigen Bläschen.

Die traditionellen Brotsorten, die mit dieser Art von Teig hergestellt werden, erhalten verschiedene Bezeichnungen wie z. B. „Telera“, „Lechuguino“ und „Pan fabiola“.

2. „Pan de flama“ oder Brot mit weicher Krume: Es wird mit einem höheren Wasseranteil als das „pan bregado“ hergestellt; normalerweise ist im Herstellungsprozess kein Feinwalzwerk vorgesehen. Die Krume dieser Art von Brot hat nach Form und Größe unregelmäßigere Poren als das „pan bregado“.

Die traditionellen Brotsorten, die mit dieser Art von Teig hergestellt werden, erhalten verschiedene Bezeichnungen wie z. B. Baguette, Ciabatta und Landbrot („pan payés“).

**Artikel 5.** *Definition von speziellen Broterzeugnissen.*

Dabei handelt es sich um Brot, das nicht durch die Definition von normalem Brot abgedeckt ist und das eine der folgenden Bedingungen erfüllt:

1. Durch seine Zusammensetzung:

A) Es wurde ein Zusatzstoff oder technologischer Hilfsstoff für den Backvorgang hinzugefügt, welcher für spezielle Broterzeugnisse sowohl im Brotteig als auch im Mehl zugelassen ist.

B) Es wurde ein behandeltes Mehl eingesetzt, das in der aktuellen Gesetzgebung definiert ist.

C) Es wurde ein Inhaltsstoff laut Artikel 11.2 a) hinzugefügt.

2. Durch seine Herstellung:

Bei der Herstellung wurde ein besonderes technologisches Verfahren eingesetzt, das sich von den herkömmlichen für die Herstellung von normalem Brot eingesetzten unterscheidet, wie z. B. Reiben, Backen in der Form, mit besonderen Formen oder teilweisem Abbrühen der Mehle.

**Artikel 6.** *Bezeichnungen für besondere Broterzeugnisse.*

Besondere Broterzeugnisse erhalten die folgenden Bezeichnungen, die erklärend, aber nicht beschränkend sind:

1. Vollkornbrot: Brot, das laut Regelungen nach geltendem Recht mit vollwertigem Mehl oder aus dem vollen Korn hergestellt wird.
2. Die ausschließlich mit Vollkornmehl hergestellten Brote werden „100 % Vollkorn“ oder „Vollkornbrot“ genannt. Die Bezeichnung wird um den Namen des oder der Getreide oder der essbaren Samen ergänzt, aus denen das oder die verwendeten Mehle hergestellt wurden.
3. Bei Broten, bei denen es sich bei dem für die Herstellung verwendeten Mehl nicht ausschließlich um Vollkornmehl handelt, wird die Bezeichnung um „hergestellt aus X % Vollkornmehl“ ergänzt, wobei der Prozentsatz dem des verwendeten Vollkornmehls entspricht. Dieser Prozentsatz wird basierend auf dem gesamten bei der Herstellung verwendeten Mehl berechnet. Die Bezeichnung wird um den Namen des oder der Getreide oder der essbaren Samen ergänzt, aus denen das oder die verwendeten Mehle hergestellt wurden.
4. Bei der Herstellung von Vollkornbrot können auch Vollkorngrieß, Grobgrieß aus ganzen Körnern oder ganze Körner verwendet werden, die bei der Berechnung laut vorstehenden Absätzen a) und b) berücksichtigt werden.
5. Der für die Herstellung von „100 % Vollkornbrot“ verwendete Sauerteig muss aus Vollkornmehl hergestellt worden sein. Der für die Herstellung der übrigen Vollkornbrote verwendete Sauerteig kann auch nicht aus Vollkornmehl hergestellt sein; in diesem Fall wird er bei der Berechnung des verwendeten Anteils an Vollkornmehl nicht berücksichtigt.
6. Der Begriff „Vollkorn“ kann durch „aus dem vollen Korn“ ersetzt werden.
7. Milchbrot („pan de viena“, „pan de nieve“ oder „pan bombón“): Brot, das aus einem weichen Weizenmehl-Teig hergestellt wird; außer den Grundzutaten kann es folgende Zutaten enthalten: Zucker, Milch, Fette oder Öle.
8. Toast: Brot, das nach dem Backen in Scheiben geschnitten, geröstet und verpackt wird.
9. Zwieback: Brot, das nach dem Backen in Formen mit Deckel in Scheiben geschnitten, geröstet und verpackt wird.
10. Brotstängelchen, Brotsticks oder Cracker („colines“, „regañás“ oder „picos“): Dabei handelt es sich um Stücke mit trockener Krume, krümelig und knusprig, mit schmalem Schnitt. Sie werden aus Brotteig hergestellt, der Fette oder Öle enthält, normalerweise nach dem Ausrollen geschnitten, fermentiert und gebacken wird.

Dabei können verschiedene Formate und Varianten entstehen, die aus Tradition verschiedene Bezeichnungen erhalten.

1. Brot, das mit anderen Mehlsorten als Weizen hergestellt wird.
2. Brot, das mit Mehl aus einem anderen Getreide hergestellt wird: Dabei handelt es sich um ein Brot, das ausschließlich aus einer anderen Getreidesorte (nicht Weizen) hergestellt wird.

Die Bezeichnung lautet „Brot aus 100 %“ - gefolgt von dem Namen des Getreides.

1. Brot, das aus Weizenmehl und anderen Mehlen hergestellt wird: Dabei handelt es sich um Brot, das aus Weizenmehl gemischt mit einem oder mehreren anderen Getreiden oder essbaren Samen verschiedener Pflanzenarten hergestellt wird, die nicht zu den Gräsern, Hülsenfrüchten oder Ölsaaten gehören, beispielswiese Amaranth, Quinoa oder Buchweizen.

Die Bezeichnung lautet „Brot aus“, gefolgt vom Name der Getreidesorte oder -sorten (außer Weizen) oder Samen mit den folgenden Anteilen im Verhältnis zur Gesamtmischung der Mehle:

1. mehr als 50 Prozent für Dinkel, Roggen, Triticale, Tritordeum oder

2. mindestens 20 Prozent für Mehle aus Hafer, Gerste, Mais, Reis, Sorghum, Teff, Quinoa, Buchweizen oder anderen.

1. Mehrkornbrot: Dabei handelt es sich um Brot, das aus drei oder mehr verschiedenen Mehlen hergestellt wurde, von denen mindestens zwei aus Getreide gewonnen wurden. Wenn man die Angaben im folgenden Abschnitt berücksichtigt, hat jedes Mehl einen Mindestanteil von 10 Prozent, und die Mehle aus Getreide dürfen nicht weniger als 30 Prozent der gesamten Mehlmischung ausmachen.

Körner können auch in Form von Weichweizengrieß, Hartweizengrieß oder ganzen Körnern verwendet werden und werden in den genannten Prozentsätzen berechnet.

Das Brot wird „Mehrkornbrot“ genannt oder enthält den Begriff „Mehrkorn“ in seiner Bezeichnung.

1. Kastenbrot: Brot, das in einer Form gebacken wurde.
2. Paniermehl: Produkt, das bei der industriellen Zerkleinerung von Brot entsteht. Es ist verboten, dieses aus Brotresten herzustellen, die in Verbrauchseinrichtungen entstehen.
3. Weitere besondere Broterzeugnisse: Folgende Brote gelten aufgrund zusätzlicher Inhaltsstoffe, ihrer Form oder ihres Herstellungsprozesses auch als besondere Broterzeugnisse: Zwieback, süßes Brot, Früchtebrot, Brotstangen, ungesäuertes Brot, Pita-Brot, Tortilla aus (gefolgt vom Namen der Getreidesorte(n)) und andere.

**Artikel 7.** *Definition von Halbfertigerzeugnissen.*

Dabei handelt es sich um Produkte, die durch die Unterbrechung des Herstellungsprozesses von Brot, wie es in den vorangehenden Artikeln definiert wurde, entstanden sind, bevor das fertige Produkt entstanden ist.

Sie werden klassifiziert in:

1. Vorgebackenes Brot: Dabei handelt es sich um den in den Absätzen 2, 3 und 5 definierten Teig, dessen Backvorgang vor der Fertigstellung unterbrochen wird und der anschließend in einem zugelassenen Verfahren tiefgefroren oder anderweitig haltbar gemacht wird.

2. Tiefgefrorener Teig: Dabei handelt es sich um den in den Artikeln 2, 3 und 5 definierten Teig, fermentiert oder nicht, geformt oder nicht, der danach eingefroren wurde.

3. Weitere Halbfertigteige: Dabei handelt es sich um den in den Artikeln 2, 3 und 5 definierten Teig, fermentiert oder nicht, geformt oder nicht, der danach einem zugelassenen Konservierungsprozess außer Einfrieren unterworfen wurde, sodass ggf. die Fermentation unterbrochen wird.

**Artikel 8.** *Definition von Sauerteig.*

Dabei handelt es sich um einen Teig, der aus Weizenmehl oder einer anderen Getreidesorte oder Mehlmischungen und Wasser mit oder ohne Zugabe von Salz besteht, und der einer sauren Spontangärung unterläuft, deren Funktion es ist, die Fermentation des Brotteigs sicherzustellen. Sauerteig enthält eine ansäuernde Mikroflora, die hauptsächlich aus Milchsäurebakterien und Hefe besteht. Diese kann aus Samen mit zugelassenen Mikroorganismen stammen.

Außerdem kann Sauerteig dehydriert werden. Nach der Hydrierung enthält er eine lebendige Flora an Milchsäurebakterien und Hefe, die die Fermentation des Brotteigs sicherstellen.

**Artikel 9.** *Definition von inaktivem Sauerteig.*

Dabei handelt es sich um den Sauerteig, bei dem die enthaltenen Mikroorganismen sich in einem physiologisch inaktiven Zustand befinden, da sie einer Trocknung, Pasteurisierung o. Ä. unterzogen wurden; beibehalten werden allerdings die organoleptischen Eigenschaften, die die Qualität der Endprodukte verbessern.

**Artikel 10.** *Handwerkliche Brotherstellung.*

Handwerklich hergestelltes Brot ist Brot, bei dem die für die Handwerkskunst anwendbare Gesetzgebung beachtet und die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden:

1. Es wurde gemäß den Vorschriften dieser Königlichen Verordnung hergestellt.
2. Im Herstellungsprozess überwiegt der menschliche Faktor den mechanischen.
3. Es wird eine Massenfermentation des Teigs, außer bei Teigen, die Feinwalzwerke durchlaufen, durchgeführt. Die Massenfermentation des Teigs wird direkt nach dem Kneten und vor dem Teilen des Teigs durchgeführt.
4. Die Herstellung erfolgt nicht in großen Stückzahlen. Die Formung der Teile erfolgt so, dass ein individuelles Endergebnis erzielt wird.
5. Die Herstellung erfolgt unter der Aufsicht eines Bäckermeisters o. Ä., einem Handwerker mit nachweisbarer Erfahrung.

**Artikel 11.** *Rohstoffe und andere Inhaltsstoffe.*

Alle Rohstoffe, die als Inhaltsstoffe bei der Herstellung von Brot eingesetzt werden, müssen die entsprechend geltenden Vorschriften einhalten.

1. Rohstoffe: Mehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz.

2. Andere Inhaltsstoffe:

A) Bei der Herstellung von speziellen Broterzeugnissen ist die Beimischung folgender Inhaltsstoffe in den Teig erlaubt, ohne Einschränkung in Bezug auf das Verhältnis:

- Trockener oder feuchter Weizenkleber

- Kleie, Weichweizen- oder Hartweizengrieß

- Vollmilch, eingedickte Milch, Kondensmilch, Milchpulver, voll- oder teilentrahmt, oder Süßmolkepulver

- Eier oder Eiprodukte

- Mehl aus Hülsenfrüchten

- Malzmehl oder Malzextrakte, essbare Zucker und Honig

- verzehrbare Fette und Öle

- Kakao, Gewürze, Würzmittel und Samen

- Rosinen, Früchte und andere Pflanzen, zubereitet oder gewürzt.

B) Zusätze unter den Bedingungen und mit der Dosis, die nach geltendem Recht zugelassen sind.

**Artikel 12.** *Backhilfsstoffe.*

Die Verwendung folgender Stoffe ist zugelassen:

a) Trennmittel: verzehrbare Öle, Bienenwachs oder andere laut geltendem Recht zugelassene Trennmittel, die in der minimal erforderlichen Menge eingesetzt werden, um die Formen, Bleche und Maschinen in der Bäckerei einzufetten.

B) Enzyme: Amylolitische Enzyme (Amylasen), Proteasen, Glucoxidasen und Pentosanas oder andere, die nach den geltenden Vorschriften zugelassen sind und in der Mindestdosis verwendet werden, die notwendig ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen.

**Artikel 13.** *Verpflichtende Informationen über Lebensmittel.*

Unbeschadet der Bestimmungen des Rechts der Europäischen Union und des nationalen Rechts zur Information der Verbraucher über Lebensmittel müssen die in dieser Verordnung aufgeführten Erzeugnisse den in den Artikeln 4 und 6 genannten Namen entsprechen, sofern nicht die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel anwendbar ist.

Die in Artikel 6 aufgeführten Bezeichnungen können ggf. miteinander kombiniert werden.

Die Angabe und die Bezeichnung der Inhaltsstoffe wird durch die Bestimmungen im Europäischen und nationalen Recht zu diesen Informationen geregelt; im Fall von raffinierten Ölen und Fetten pflanzlichen Ursprungs ist geregelt, dass der spezifische pflanzliche Ursprung angegeben werden muss.

**Artikel 14.** *Freiwillige Lebensmittelinformationen.*

1. Die Verwendung des Begriffs „Vollkorn“ außerhalb der Bezeichnung und Liste der Inhaltsstoffe unterliegt folgenden Bedingungen:
2. Bei ausschließlich aus Vollkornmehl hergestellten Broten kann diese Bezeichnung verwendet werden, ohne den Anteil an verwendetem Vollkornmehl anzugeben.
3. Bei nicht ausschließlich aus Vollkornmehl hergestellten Broten kann dieser Begriff verwendet werden, sofern der Anteil an verwendeten Vollkornmehl nach der in Artikel 6 Absatz 1 aufgeführten Berechnung zusätzlich angegeben wird.

Die in den vorangehenden Punkten a) und b) angegebenen Begriffe müssen mit derselben Dicke, Farbe und Schriftart angegeben werden. Die Schrift hat eine Größe von x, was mindestens 75 % der Höhe des Produktnamens entspricht und nicht kleiner als die in Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein darf.

Der Begriff „Vollkorn“ kann durch „aus dem vollen Korn“ ersetzt werden.

1. Bei Broten, bei deren Herstellung einer der in Artikel 11.2 a) aufgeführten Inhaltsstoffe verwendet wird, kann der Name dieses Inhaltsstoffs oder dieser Inhaltsstoffe gefolgt von deren prozentualem Anteil nach der Präposition „mit“ in die Bezeichnung aufgenommen werden.
2. Bei laut Definition in Artikel 10 handwerklich hergestellten Brote kann die Angabe „handwerklich hergestellt“ aufgenommen werden.
3. Bei Broten, die mithilfe von mindestens 15 Prozent des Gesamtgewichts des Teigs aus Sauerteig laut Definition in Artikel 8 hergestellt werden und bei denen die Zeitspanne zwischen dem Beginn der Herstellung des Sauerteigs bis zum Beginn des Backvorgangs des Brotes 15 ununterbrochene Stunden übersteigt, kann die Angabe „hergestellt mit Sauerteig“ hinzugefügt werden.

Der Teig besteht aus Mehl, Wasser, Sauerteig, ggf. Salz und Hefe.

1. Wenn der Herstellungsprozess des Brotes die Fermentation des Teiges nach dem Kneten und vor dem Backen bei einer Temperatur über 4 °C über einen Zeitraum von mindestens acht Stunden umfasst, kann die Bezeichnung um „langer Gärprozess“ ergänzt werden. Wenn diese Fermentation zusätzlich mit Sauerteig unter den Bedingungen laut Absatz 4 erfolgt, kann die Angabe „hergestellt mit Sauerteig und langem Gärprozess“ aufgeführt werden.
2. Die Bezeichnung „Holzofenbrot“ darf nur verwendet werden, wenn die Brote ausschließlich in einem Ofen gebacken wurden, bei dem als Brennstoff Holz verwendet wird.

**Artikel 15. Vermarktung des Brotes an der Verkaufsstelle.**

1. Das normale Brot darf nur innerhalb der ersten 24 Stunden nach dem Backen verkauft werden. Ausnahmsweise wird der Verkauf nach Ablauf dieser Zeit gestattet, wenn solche Brote am Verkaufspunkt angemessen getrennt gelagert werden und es klar mithilfe von Schildern in den Vitrinen oder Regalen, die die Brote enthalten, angegeben wird, dass das Brot vor mehr als 24 Stunden gebacken wurde, und wenn der Verbraucher gleichzeitig mündlich über diesen Umstand informiert wird.

Die Lagerung von normalem Brot, das vor mehr als 24 Stunden gebacken wurde, zusammen mit normalem Brot, das vor weniger als 24 Stunden gebacken wurde, im gleichen Regal ist verboten.

1. Die Lebensmittelinformationen laut Artikel 4 Absatz 1 der Königlichen Verordnung 126/2015 vom 27. Februar zur Annahme der allgemeinen Norm in Bezug auf Lebensmittelangaben für Lebensmittel, die dem Endverbraucher und Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten werden, die auf Anfrage des Käufers am Verkaufsort verpackt werden und die von Inhabern von Einzelhandelsgeschäften verpackt werden, werden mit der folgenden Angabe ergänzt:

– Gewicht des Produkts.

Diese Angabe wird auf dem Etikett oder dem Aushang angegeben, auf das bzw. den sich Artikel 6 der erwähnten allgemeinen Norm bezieht.

**Erste Zusatzbestimmung.** *Klausel über die gegenseitige Anerkennung.*

Die Anforderungen der Qualitätsnorm gelten weder für Produkte, die in anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union rechtmäßig hergestellt oder vertrieben werden, noch für Produkte, die aus den Staaten der Europäischen Freihandelszone bzw. Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum oder aus Staaten stammen, die mit der Europäischen Union ein Zollassoziierungsabkommen abgeschlossen haben.

**Zweite Zusatzbestimmung.** *Kontrolle der öffentlichen Ausgaben.*

Die in dieser Norm enthaltenen Maßnahmen dürfen nicht zu einem Anstieg an Rückstellungen, Vergütungen oder sonstigen Personalkosten führen.

**Einzige Übergangsbestimmung.** *Vermarktung von Lagerbeständen.*

Produkte, die vor Inkrafttreten dieser Königlichen Verordnung hergestellt wurden und die zu jenem Zeitpunkt geltenden Bestimmungen erfüllen, sowie Etiketten und Verpackungen, die vor Inkrafttreten dieser Königlichen Verordnung erworben wurden und die zu jenem Zeitpunkt geltenden Bestimmungen erfüllen, dürfen vermarktet werden, bis die Lagerbestände aufgebraucht sind.

**Einzige Aufhebungsbestimmung.** *Aufhebung von Rechtsvorschriften.*

Die Königliche Verordnung 1137/1984 vom 28. März, durch die die gesundheitstechnischen Vorschriften für die Herstellung, das Inverkehrbringen und die Vermarktung von Brot und speziellen Broterzeugnissen verabschiedet werden, sowie Kapitel XX Abschnitt 4 Absätze 3.20.36 bis 3.20.45 der Verordnung 2484/1967 vom 21. September, durch die der Text des spanischen Lebensmittelkodex verabschiedet wird, werden aufgehoben.

**Erste Schlussbestimmung.** *Zuständigkeitsrecht.*

Diese Königliche Verordnung wird im Rahmen der Bestimmungen des Artikels 149.1, Regelungen 13 und 16, der spanischen Verfassung erlassen, die dem Staat die ausschließliche Kompetenz über die Grundlagen und die Koordination für die allgemeine Planung der Wirtschaftstätigkeit bzw. die Grundlagen und die allgemeine Koordination von Gesundheitsangelegenheiten übertragen.

**Zweite Schlussbestimmung.** *Inkrafttreten.*

Diese königliche Verordnung tritt am 2. Januar 2019 in Kraft.