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

**KIRÁLYIRENDELET-TERVEZET A KENYÉRRE VONATKOZÓ MINŐSÉGI ELŐÍRÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL (2018. 05. 23-i verzió)**

A kenyér és a különleges kenyérfélék előállítását az Európai Unió élelmiszerekről szóló, harmonizált horizontális jogszabálya, valamint a kenyér és a különleges kenyérfélék gyártására, forgalmazására és értékesítésére vonatkozó műszaki-egészségügyi szabályzat jóváhagyásáról szóló, 1984. március 28-i 1137/1984. sz. királyi rendelet szabályozza. Ez az előírás a fent említett termékekről szóló, 1967. szeptember 21-i 2484/1967. sz. rendelettel jóváhagyott Spanyol Élelmiszerkönyv XX. fejezete („Liszt és származékai”) 4. szakaszában („Pékáruk”) szereplő szabályzatot hajtja végre.

Tekintettel a kenyérre és a különleges kenyérfélékre vonatkozó műszaki-egészségügyi szabályzat számos módosítására, valamint az 1137/1984. sz. királyi rendelet közzététele óta az e termékek gyártása és forgalmazása tekintetében az ágazatban tapasztalt technológiai fejlődésre, továbbá a fogyasztói szokásokban bekövetkezett változásokra, az említett szabályzat mélyreható felülvizsgálata javasolt. Ez magában foglalja az új termékek, pl. a kovászos kenyerek fogalommeghatározásait. Noha ezek a termékek a szokásos gyakorlatoknak megfelelően készültek, amit a fogyasztók jelenleg nagyra értékelnek, az említett szabályzatba nem foglalták őket bele, és nem határozták meg őket.

Szükségesnek ítélték ezenkívül az olyan folyamatként meghatározható kézműves kenyérkészítésre vonatkozó szabályzatok kidolgozását, amely során a kézzel végzett munka dominál a gépesített folyamatokkal szemben, és amely során csak kis tételeket állítanak elő.

Figyelembe véve a fogyasztó kérésére előre csomagolt vagy nem csomagolt kenyér a végső fogyasztó és a közétkeztetés részére történő értékesítésre szánt, nem előrecsomagolt élelmiszerekkel, a vásárló kérésére az értékesítési helyen csomagolt élelmiszerekkel és a kiskereskedelmi egységek tulajdonosai által csomagolt élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásra vonatkozó általános szabvány elfogadásáról szóló, 2015. február 27-i 126/2015. sz. királyi rendelet által szabályozott értékesítésének jelentőségét, a rendelet kiegészül a kenyérnek az értékesítési helyen történő eladását szabályozó különböző szempontokkal.

Az élelmiszerminőség védelméről szóló, 2015. július 30-i 28/2015. sz. törvény negyedik záró rendelkezése felhatalmazza a kormányt az élelmiszeripari termékek minőségére vonatkozó előírások jóváhagyására, aminek célja többek között az Európai Uniós szabályozáshoz való igazodás, a jelenlegi előírások egyszerűsítése, modernizálása és fejlesztése, valamint az ágazat versenyképességének javítása, ideértve a technológiai innovációnak köszönhető előrelépéseket.

A fenti okokból javasolt az 1984. május 23-i 1137/1984. sz. királyi rendeletet, valamint a Spanyol Élelmiszerkönyv pékárukról szóló egyes szakaszainak tartalmát hatályon kívül helyező előírás-tervezet kidolgozása.

Ez lehetővé tenné a kenyérre és a különleges kenyérfélékre vonatkozó jogszabálynak a jelenlegi piaci igények szerinti kiigazítását, eltörölve azokat a korlátozásokat, amelyek a többi tagállamból származó gyártókhoz viszonyítva a spanyol gazdasági szereplőket hátrányos helyzetbe hozná; ezenkívül, műszaki okokból előnyös lenne a nedvességtartalomra vonatkozó határértékek megszüntetése, mivel ez lehetővé tenné a kenyerek szélesebb választékának előállítását. Ez a megközelítés biztosítja a gazdasági szereplők közötti tisztességes versenyt, ami pedig hozzájárul az ágazaton belüli versenyképesség javításához, elősegítve ezáltal az innovációt és az új termékek létrehozását, valamint biztosítja, hogy a fogyasztók megfelelő tájékoztatást kapjanak vásárlási döntéseik megkönnyítése érdekében.

Ez a királyi rendelet a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv szerinti, továbbá az információs társadalommal összefüggő szolgáltatások műszaki szabványaival és szabályaival kapcsolatos tájékoztatási eljárást szabályozó, 1999. július 31-i 1337/1999. sz. királyi rendelet szerinti eljárás tárgyát képezte. A rendelet ezenkívül a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 45. cikke szerinti értesítési eljárás tárgyát képezte.

Az előírás kidolgozása során az autonóm közösségekkel és az érintett ágazatokat képviselő szervezetekkel egyeztető tárgyalásokra került sor, és az Élelmiszerügyi Szabályozásért Felelős Minisztériumközi Bizottság (*Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria*) az előírás mellett szóló jelentést adott ki.

Ennélfogva a mezőgazdasági, halászati, élelmiszerügyi és környezetvédelmi miniszter, valamint az egészségügyi, szociális és esélyegyenlőségi miniszter javaslatára, az Államtanáccsal egyetértésben, valamint a Miniszterek Tanácsa …….-i ülésén történő megvitatást követően …

EZENNEL A KÖVETKEZŐKET RENDELEM EL:

**1. cikk** *Cél.*

Az előírás célja a kenyér és a különleges kenyérfélék feldolgozására és forgalmazására vonatkozó alapvető minőségi előírások meghatározása.

**2. cikk** *A kenyér fogalommeghatározása.*

A kenyér, minden további leírás nélkül, a búzaliszt vagy egyéb gabonafélék (önmagukban vagy keverve) és víz keverékéből só hozzáadásával vagy anélkül készített, élesztő vagy kovász használatával erjesztett tészta sütéséből nyert termék.

**3. cikk** *A hagyományos kenyér fogalommeghatározása.*

A 2. cikk fogalommeghatározásának megfelelő, jellemzően a sütést követő 24 órán belül elfogyasztott, búzalisztből készült kenyér, amelyhez kizárólag az ilyen típusú kenyérhez engedélyezett adalékanyagok és segédanyagok adhatók hozzá.

**4. cikk** *A hagyományos kenyér elnevezése.*

A hagyományos kenyér előállítása az alábbi elnevezések alatt történik:

1. A „*pan bregado*”, a „*pan de miga dura*”, a „*pan español*”, illetve a „*pan candeal*” elnevezésű kenyerek előállítási folyamatához finomító hengerek használata szükséges. Ennek a kenyértípusnak a bélzete fehér színű, kisméretű, egyforma lyukakkal.

Az ilyen típusú tésztából készült tradicionális változatok elnevezései „*telera*”, „*lechuguino*” és „*fabiola*”.

2. A „*pan de flama*” (baguette), illetve a „*pan de miga blanda*” (puha bélzetű kenyér) elnevezésű kenyerek előállításához nagyobb mennyiségű vizet használnak, mint a *pan bregado*-nál, és előállításukhoz jellemzően nem szükséges finomító henger. Ebben a kenyértípusban a lyukak szabálytalanabb formájúak és méretűek, mint a *pan bregado* esetében.

Az ilyen típusú tésztából készült tradicionális változatok elnevezései baguette, ciabatta és tanyasi kenyér stb.

**5. cikk** *A különleges kenyérféle fogalommeghatározása.*

A különleges kenyérféle olyan termék, amely nem szerepel a hagyományos kenyér fogalommeghatározásában, és amely megfelel az alábbi követelmények bármelyikének:

1. Az összetétel tekintetében:

a) A tésztához vagy a liszthez különleges kenyérfélékhez engedélyezett speciális sütési adalékot vagy segédanyagot adnak hozzá.

b) A termékhez a hatályban lévő jogszabályban meghatározott kezelt lisztet adnak hozzá.

c) A termékhez a 11. cikk 2. bekezdésének a) pontjában meghatározott összetevők valamelyikét adják hozzá.

2. Az előállítás tekintetében:

Az előállítás magában foglal a hagyományos kenyér előállítása során jellemzően alkalmazott technológiai folyamatoktól eltérő valamely speciális technológiai folyamatot, mint például a reszelés, sütőformában vagy speciális formában sütés, illetve a liszt előfőzése stb.

**6. cikk** *A különleges kenyérfélék elnevezései.*

A különleges kenyérfélék elnevezései többek között az alábbiak lehetnek:

1. A „teljes kiőrlésű kenyér”: teljes kiőrlésű vagy teljes gabonaszemekből készült liszt felhasználásával, a hatályban lévő jogszabályokkal összhangban előállított kenyér.
2. A kizárólag teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek elnevezése „*pan 100% integral*” (100%-ban teljes kiőrlésű kenyér), vagy „*pan integral*” (teljes kiőrlésű kenyér). Az elnevezés kiegészül azoknak a gabonaféléknek vagy étkezési magvaknak a nevével, amelyekből a felhasznált liszt származik.
3. Az olyan kenyerek esetében, amelyek nem kizárólag teljes kiőrlésű lisztből készülnek, fel kell tüntetni az „*elaborado con harina integral X %*” (X%-ban teljes kiőrlésű lisztből készült) feliratot, ahol az „X” a felhasznált teljes kiőrlésű liszt százalékos arányát jelöli. Ezt a százalékos arányt az előállítás során felhasznált összes liszt mennyisége alapján kell kiszámítani. Az elnevezés kiegészül azoknak a gabonaféléknek vagy étkezési magvaknak a nevével, amelyekből a felhasznált liszt származik.
4. Teljes kiőrlésű kenyeret teljes kiőrlésű búzadarából, teljes kiőrlésű gabonaőrleményből vagy teljes gabonaszemekből lehet előállítani, amelyek százalékos arányát a fenti a) és b) albekezdésben meghatározottak szerint kell kiszámítani.
5. A „pan 100% integral” (100%-ban teljes kiőrlésű kenyér) előállításához használt kovásznak teljes kiőrlésű lisztből kell származnia. A másféle teljes kiőrlésű kenyerekhez használt kovász származhat nem teljes kiőrlésű lisztből is, amely esetben a felhasznált teljes kiőrlésű liszt százalékos arányának meghatározása során a kovász nem vehető figyelembe.
6. Az „*integral*” (teljes kiőrlésű) kifejezés használható a „*de grano entero*” (teljes gabonaszemekből készült) kifejezés helyett.
7. A „*pan de Viena”* (bécsi kenyér),a *„pan de nieve”* vagy a *„pan bombón”* puha búzaliszt-tésztából készült kenyerek, amelyek az alapösszetevők mellett tartalmazhatnak cukrot, tejet, zsírokat és/vagy olajakat.
8. A „*pan tostado”* a sütést követően felszeletelt, megpirított és csomagolt kenyér*.*
9. A „*biscote”* a lefedett sütőformákban történő sütést követően felszeletelt, megpirított és csomagolt kenyér*.*
10. A „*colines*”, a „*regañás*” vagy a „*picos*” száraz, morzsoldó és ropogós, keskeny kenyérdarabok. Zsírokat és olajokat tartalmazó kenyértésztából készülnek, amelyet általában feltekernek, feldarabolnak, ezután erjesztenek és megsütnek.

Különböző formákban és változatokban készülnek, és különféle tradicionális elnevezésük lehet.

1. Nem búzalisztből készült kenyerek.
2. A „nem búzalisztből készült kenyér” olyan kenyér, amely teljes egészében a búzától eltérő gabonafélékből készül.

Elnevezése „*pan 100% de*” (100%-ban X-ből készült kenyér), ahol az „X”-et a gabonaféle nevével kell helyettesíteni.

1. A „búzalisztből és egyéb lisztből készült kenyér” olyan kenyér, amely búzalisztből, illetve valamely más gabonaféléből, vagy a pázsitfűfélék és a hüvelyesek családjába nem tartozó különböző növényfajokból származó olyan étkezési magvakból készült lisztből állítanak elő, amelyek nem olajtartalmúak, mint például az amaránt, a quinoa vagy a hajdina.

Ennek a kenyérfajtának az elnevezése „*pan de*” (X kenyér), ahol az „X” a búzától eltérő gabonaféle/gabonafélék vagy magvak nevét jelöli, amelyek a kenyérhez használt lisztkeverékben az alábbi arányokban vannak jelen (%-ban kifejezve):

1. Több mint 50% a tönköly-, a rozs-, a tririkálé- és a tritordeumliszt esetében, vagy

2. 20% vagy több a zab-, az árpa-, a kukorica-, a rizs-, a cirok-, a teff-, a quinoa- és a hajdinaliszt, illetve egyéb lisztek esetében.

1. A „többmagvas kenyér” olyan kenyér, amely három vagy több különböző lisztből készül, amelyből legalább kettő gabonafélékből származik. A következő bekezdésben szereplő információkra figyelemmel, mindegyik lisztfajtának legalább 10%-ban kell jelen lennie, és az egész lisztkeveréknek legalább 30%-ban kell gabonafélékből származó liszteket tartalmaznia.

Gabonaszemek is használhatók búzadara, gabonaőrlemény vagy teljes gabonaszemek formájában, és azok mennyiségét a fentiekben meghatározott százalékos arányok szerint kell kiszámítani.

Ezt a kenyérfajtát „*pan multicereal”* (többmagvas kenyér) néven kell forgalmazni, vagy a névnek tartalmaznia kell a „*multicereal*” (többmagvas) kifejezést.

1. A *„pan de molde”* (formakenyér)sütőformában készült kenyeret jelent*.*
2. A „*pan rallado”* (zsemlemorzsa) a kenyérfélék ipari eljárással történő lereszeléséből származó termék. Ennek előállításához nem lehet vendéglátó egységekből származó maradék kenyeret használni.
3. Az „egyéb különleges kenyérfélék” kifejezés a speciális hozzáadott összetevőket tartalmazó, speciális formájú, vagy speciális eljárással készült kenyerekre utal, és az alábbiak tartoznak ide: „*pan bizcochado*” (kétszersült), „*pan dulce*” (édes kenyér), „*pan de frutas*” (gyümölcskenyér), „*palillos*” és „*bastones*” (kenyérrudak), „*pan ácimo*” (laposkenyér), „pan pita” (pitakenyér), „[gabonaféle/gabonafélék neve] tortilla” stb.

**7. cikk** *A félkész termékek fogalommeghatározása.*

A félkész termékek az előző cikkekben említett előállítási folyamatnak a késztermék előállítását megelőzően történő megszakításával előállított termékek.

Az ilyen termékek az alábbi kategóriákba sorolhatók:

1. „Elősütött kenyér”: a 2., 3. és 5. cikkben meghatározott tészta, amelyet a sütés befejezése előtt kivesznek a sütőből, és ezután lefagyasztják, vagy valamely más, engedélyezett tartósítási eljárásnak vetik alá.

2. „Fagyasztott tészta”: a 2., 3. és 5. cikkben meghatározott tészta, amelyet esetlegesen erjedni hagynak, és esetlegesen formába töltenek, és ezt követően lefagyasztanak.

3. „Egyéb félkész tészták”: a 2., 3. és 5. cikkben meghatározott tészta, amelyet esetlegesen erjedni hagynak, és esetlegesen formába töltenek, és valamely engedélyezett, a fagyasztástól eltérő olyan tartósítási eljárásnak vetnek alá, amely megállítja az erjedési folyamatot.

**8. cikk** *A kovász fogalommeghatározása.*

Búzából vagy más gabonaféléből készült lisztből (vagy ezek keverékéből) és vízből, só hozzáadásával vagy anélkül előállított tészta, amelyet savanyító erjesztési eljárásnak vetnek alá annak érdekében, hogy a kenyértészta megerjedjen. A kovász alapvetően tejsavbaktériumokból és kelesztőanyagból álló savanyító mikroflórát tartalmaz. A kovászhoz engedélyezett mikroorganizmusok adhatók hozzá.

A kovászt szárítani is lehet, amennyiben víz hozzáadása után a kenyértészta erjedését biztosító élőflórás tejsavbaktériumok és kelesztőanyagok kerülnek bele.

**9. cikk** *Az inaktív kovász fogalommeghatározása.*

Ebben a fajta kovászban a mikroorganizmusok fiziológiailag inaktív, szárítási, pasztörizálási vagy ezekkel egyenértékű eljárásnak alávetett állapotban találhatóak, de megőrzik azokat az organoleptikus tulajdonságokat, amelyek javítják a késztermék minőségét.

**10. cikk** *Kézműves kenyérkészítés.*

A kenyér akkor minősül kézműves eljárással készült kenyérnek, ha az a kézműves eljárásokra vonatkozó jogszabályokkal összhangban készült, és az alábbi követelmények mindegyike teljesül:

1. E királyi rendelettel összhangban készült.
2. Az előállítási eljárás során a kézzel végzett munka dominál a gépesített folyamatokkal szemben.
3. A tésztát tételekben erjesztik, a hengerekben finomított tészták kivételével. A tészta tételekben történő erjesztésére közvetlenül a dagasztást követően, és a szétválasztás előtt kerül sor.
4. Az előállítás nem nagy volumenű. A kész darabokat olyan módon formázzák meg, hogy egy egyedi késztermék jöjjön létre.
5. Az előállítás egy pékmester, vagy hasonló szakértő, illetve igazolt tapasztalattal rendelkező kézműves szakember irányításával zajlik.

**11. cikk** *Alapanyagok és egyéb összetevők.*

A kenyérkészítés során összetevőként felhasznált valamennyi alapanyagnak meg kell felelnie a vonatkozó rendelkezéseknek.

1. Alapanyagok: liszt, víz, kenyérélesztő vagy kovász, és só.

2. Egyéb összetevők:

a) A különleges kenyérfélék előállítása során a tésztához az alábbi összetevők adhatók hozzá (a lista nem teljes):

- Száraz vagy nedves búzasikér

- Korpa, búzadara vagy gabonaőrlemény

- Teljes, sűrített, fölözött vagy félig fölözött tej, illetve tejpor vagy savópor

- Tojás és tojástermékek

- Hüvelyesekből készült lisztek

- Malátából vagy malátakivonatból készült lisztek, étkezési cukrok és méz

- Étkezési zsírok és olajok

- Kakaó, fűszerek, ízesítőszerek és magvak

- Mazsola, gyümölcsök vagy egyéb kész vagy fűszerezett zöldségek

b) Adalékanyagok a hatályban lévő jogszabályokban meghatározott formában és mennyiségben.

**12. cikk** *Sütési segédanyagok.*

Az alábbiak használata megengedett:

a) „Tapadásgátló anyagok”: ide tartoznak az étkezési olajok, a méhviasz, illetve a hatályban lévő jogszabály szerint engedélyezett bármely más, a termékeknek a sütőformákból, tálakból és a sütőipari gépekből történő kivételéhez szükséges minimális mennyiségben használt anyagok.

b) „Enzimek”: ide tartoznak az amilolitikus (amiláz), proteáz, glükozidáz és pentozán enzimek, illetve a hatályban lévő jogszabály szerint engedélyezett bármely más, a kívánt hatás eléréséhez szükséges minimális mennyiségben használt enzimek.

**13. cikk** *Élelmiszerekre vonatkozó kötelező tájékoztatás.*

A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló Európai Uniós és nemzeti jogszabályok sérelme nélkül, az ebben a rendeletben meghatározott termékek hivatalos elnevezését a 4. és 6. cikkben meghatározottak szerint kell feltüntetni, kivéve azokat az eseteket, amelyekre a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazandó.

A 6. cikkben megadott nevek adott esetben kombinálhatók.

Az összetevők feltüntetését és megnevezését az ilyen jellegű információkra vonatkozó európai uniós és nemzeti jogszabályok szabályozzák, amelyek értelmében a finomított, növényi alapú olajok és zsírok esetében fel kell tüntetni, hogy a termék milyen növényből származik.

**14. cikk** *Élelmiszerekre vonatkozó önkéntes tájékoztatás.*

1. A „teljes kiőrlésű” kifejezésnek a kereskedelmi elnevezésen és az összetevőlistán kívüli használatát az alábbi rendelkezések szabályozzák:
2. A kizárólag teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek esetében akkor is lehet ezt a kifejezést használni, ha a felhasznált teljes kiőrlésű liszt százalékos aránya nem kerül feltüntetésre.
3. A nem csak teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek esetében akkor lehet ezt a kifejezést használni, ha feltüntetésre kerül a felhasznált teljes kiőrlésű liszt(ek) százalékos aránya, amelyet a 6. cikk 1. bekezdésével összhangban kell kiszámítani.

Az a) és b) albekezdésben meghatározott kifejezéseket ugyanolyan méretben, színben és betűtípussal kell feltüntetni. A betűméret x-magasságának el kell érnie a terméknév x-magasságának 75%-át, és nem lehet kisebb, mint az 1169/2011/EU rendelet 13. cikkének (2) bekezdésében előírt minimális betűméret.

A „teljes kiőrlésű” kifejezés helyett használható a „teljes gabonaszemekből készült” kifejezés.

1. Az olyan kenyerek esetében, amelyek előállítása során felhasználják a 11. cikk 2. bekezdésének a) pontjában meghatározott összetevők valamelyikét, a terméknévben a kenyérfajta nevét megelőzheti az adott összetevők neve („... -val/-vel”), amely után azok százalékos arányát kell feltüntetni.
2. A 10. cikk szerinti kézműves eljárással előállított kenyerek nevében szerepelhet a „kézműves eljárással készült” kifejezés.
3. A 8. cikkben meghatározott kovász hozzáadásával készült kenyér esetében, amennyiben a dagasztott tészta teljes súlyának a kovász legalább 15%-át teszi ki, és a kovász előállításának megkezdése és a sütés megkezdése között megszakítás nélkül több mint 15 óra telik el, a terméknév tartalmazhatja a „kovásszal készült” kifejezést.

A dagasztott tészta liszt, víz, kovász és adott esetben só keverékéből és kenyérélesztőből áll.

1. Abban az esetben, ha a kenyérkészítési folyamat magában foglalja a tészta erjesztését, amely a dagasztás után és a sütés előtt történik 4 °C feletti hőmérsékleten legalább nyolc órán keresztül, a terméknévben szerepelhet a „hosszan erjesztett” kifejezés. Ha az erjesztés kovász használatát is magában foglalja, a 4. szakaszban meghatározott feltételek teljesülése esetében a terméknév tartalmazhatja a „hosszan érlelt kovásszal készült” kifejezést.
2. A „*pan de leña*” vagy a „*pan de horno de leña*” (fatüzelésű kemencében sült kenyér) elnevezéseket csak a kizárólag fatüzelésű kemencében sütött kenyér esetében lehet használni.

**15. cikk Kenyér eladása az értékesítési helyen.**

1. A hagyományos kenyeret kizárólag a sütést követő 24 órában lehet eladni. Kivételes esetekben a kenyereket 24 óra elteltével is el lehet adni, feltéve, hogy az ilyen kenyerek készleteit az értékesítési helyen megfelelően elkülönítik, és a csomagoláson egyértelműen feltüntetik, hogy a sütés óta több mint 24 óra telt el; ezenkívül a kirakatokban, vagy kenyér elhelyezésére szolgáló polcokon el kell helyezni az erre utaló jelöléseket, és gondoskodni kell arról, hogy a vásárlókat szóban is tájékoztassák.

A tárolás előtt több mint 24 órával sütött hagyományos kenyeret tilos ugyanazon a polcon tárolni, ahol az előző 24 órában sütött kenyereket tárolják.

1. A végső fogyasztó és a közétkeztetés részére történő értékesítésre szánt, nem előrecsomagolt élelmiszerekkel, a vásárló kérésére az értékesítési helyen csomagolt élelmiszerekkel és a kiskereskedelmi egységek tulajdonosai által csomagolt élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásra vonatkozó általános előírás elfogadásáról szóló, 2015. február 27-i 126/2015. sz. királyi rendelet 4. cikkének (1) bekezdésében előírt, élelmiszerekre vonatkozó tájékoztatást az alábbi megjelöléssel kell kiegészíteni:

- Egységsúly.

Ezt a feliratot fel kell tüntetni a címkén, vagy a fent említett általános előírás 6. cikke szerinti jelölésen.

**Első kiegészítő rendelkezés.** *Kölcsönös elismerési záradék.*

E minőségi előírás követelményei nem alkalmazandók az Európai Unió más tagállamában törvényesen gyártott vagy értékesített termékekre, vagy az Európai Szabadkereskedelmi Társulás országaiból, az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás szerződő feleitől vagy az Európai Unióval vámuniós megállapodást kötött államokból származó termékekre.

**Második kiegészítő rendelkezés.** *Közkiadások szabályozása.*

Az ebben az előírásban foglalt intézkedések nem eredményezhetik a finanszírozási, költségtérítési vagy egyéb személyi költségek növekedését.

**Egyetlen átmeneti rendelkezés.** *Raktáron lévő termékek értékesítése.*

Azok a termékek, amelyeket ennek a királyi rendeletnek a hatálybalépése előtt gyártottak, továbbá azok a címkék és felcímkézett tárolók, amelyeket ennek a királyi rendeletnek a hatálybalépése előtt szereztek be, és amelyek teljesítik a gyártás, illetve beszerzés időpontjában alkalmazandó rendelkezésekben foglaltakat, a készletek kimerüléséig értékesíthetők.

**Egyetlen hatálytalanító rendelkezés.** *Rendelet hatályon kívül helyezése.*

A kenyér és a különleges kenyérfélék gyártására, forgalmazására és értékesítésére vonatkozó műszaki-egészségügyi szabályzat jóváhagyásáról szóló, 1984. március 28-i 1137/1984. sz. királyi rendelet, továbbá a Spanyol Élelmiszerkönyv szövegét jóváhagyó, 1967. szeptember 21-i 2484/1967. sz. rendelet XX. fejezetének 4ª. szakaszának 3.20.36–3.20.45. pontja hatályát veszti.

**Első záró rendelkezés.** *Hatáskör megadása.*

Ez a királyi rendelet a Spanyolország Alkotmánya 149. cikke (1) bekezdésének 13. és 16. albekezdése alapján készült, amely kizárólagos hatáskört biztosít az államnak a gazdasági tevékenységek általános tervezésére vonatkozó alapelvek megállapítása és ezek összehangolása, valamint az egészségügyi alapelvek megállapítása és összehangolása felett.

**Második záró rendelkezés.** *Hatálybalépés.*

E királyi rendelet 2019. január 2-án lép hatályba.