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

**KARALIŠKOJO DEKRETO, KURIUO PATVIRTINAMAS DUONAI TAIKOMAS KOKYBĖS STANDARTAS, projektas (2018-05-23 versija)**

Duona ir bandelės reglamentuojamos horizontaliaisiais suderintais Europos Sąjungos maisto produktų teisės aktais ir 1984 m. kovo 28 d. Karališkuoju dekretu Nr. 1137/1984, kuriuo patvirtinamas Duonos ir bandelių gamybos, tiekimo ir prekybos techninis sveikatos reglamentas. Šiuo teisės aktu buvo išplėstos Ispanijos maisto kodekso, patvirtinto 1967 m. rugsėjo 21 d. Dekretu Nr. 2484/1967, taisyklės, taikomos minėtiems produktams (XX skyriaus „Miltai ir jų gaminiai“ 4 skirsnis „Duonos gaminiai“).

Dėl daugybės Duonos ir bandelių techninio sveikatos reglamento pakeitimų, dėl šių produktų gamybos ir prekybos sektoriaus techninės raidos, įvykusios po to, kai buvo paskelbtas Karališkasis dekretas Nr. 1137/1984, taip pat dėl vartojimo tendencijų pokyčių būtina iš esmės pertvarkyti minėtą reglamentą – apibrėžti naujus produktus (tokius kaip, pvz., duoną su raugu), kurie nebuvo nei apibrėžti ankstesniame teisės akte, nei į jį apskritai įtraukti, nors ir gaminami laikantis įprastinės praktikos, kurią vartotojai šiuo metu labai vertina.

Be to, manome, kad turi būti reglamentuojama ir rankų darbo duonos gamyba, kuri apibrėžiama kaip procesas, kuriame žmogaus veiksnys yra svarbesnis nei mechanizuota gamyba, be to, gamyba vykdoma nedideliais kiekiais.

Atsižvelgiant į nesupakuotos ar vartotojui prašant supakuotos duonos, kuriai taikomas 2015 m. vasario 27 d. Karališkasis dekretas Nr. 126/2015, kuriuo patvirtinamas bendrasis standartas dėl informacijos apie maistą, t. y. apie nesupakuotus maisto produktus, kurie parduodami galutiniam vartotojui ir viešojo maitinimo įstaigoms, pardavimo vietoje pirkėjo prašymu supakuotus maisto produktus ir mažmenininkų supakuotus maisto produktus, prekybos apimtis, į teisės aktą įtraukiami tam tikri aspektai, kuriais reguliuojama duonos prekyba pardavimo vietose.

2015 m. liepos 30 d. Įstatymo Nr. 28/2015 IV baigiamąja nuostata, kuri skirta maisto produktų kokybės apsaugai užtikrinti, Vyriausybei suteikiami įgaliojimai patvirtinti maisto produktų kokybės standartus siekiant, be kita ko, suderinti juos su Europos Sąjungos teisės aktais ir supaprastinti, modernizuoti bei įvertinti esamas taisykles, taip pat pagerinti sektoriaus konkurencingumą, įskaitant pažangius produktus, kurie pagaminti pritaikius technologines naujoves.

Dėl išvardytų priežasčių turėtų būti parengtas teisės aktas, kuriuo būtų panaikinamas 1984 m. gegužės 23 d. Karališkasis dekretas Nr. 1137/1984 ir kai kurie Ispanijos maisto kodekso skyriai, susiję su duonos gaminiais.

Todėl duonai ir bandelėms taikomos taisyklės pritaikomos prie dabartinių rinkos poreikių, panaikinant apribojimus, dėl kurių Ispanijos veiklos vykdytojai galėtų atsidurti nepalankesnėje padėtyje nei kitų Europos Sąjungos valstybių narių gamintojai; be to, dėl techninių priežasčių naudinga panaikinti didžiausius drėgmės lygius, nes taip bus sudarytos sąlygos gaminti įvairesnes duonos rūšis. Taip užtikrinamos vienodos konkurencijos sąlygos veiklos vykdytojams, pagerinamas sektoriaus konkurencingumas, skatinamos inovacijos ir naujų produktų kūrimas, be to, garantuojamas tinkamos informacijos teikimas vartotojui, kad perkant jam būtų lengviau rinktis.

Apie šį karališkąjį dekretą pranešta vadovaujantis 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisykles teikimo tvarka, ir 1999 m. liepos 31 d. Karališkuoju dekretu Nr. 1337/1999, kuriuo reglamentuojamas informacijos apie techninius standartus, reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisykles teikimas. Be to, vykdoma ir informacijos teikimo procedūra pagal 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams 45 straipsnį.

Rengiant šį standartą buvo konsultuotasi su autonominėmis sritimis ir susijusiems sektoriams atstovaujančiomis įmonėmis, o Maisto produktų reguliavimo tarpžinybinė komisija pateikė palankų įvertinimą.

Atsižvelgdamas į tai, kas išdėstyta pirmiau, ir žemės ūkio, žuvininkystės, maisto ir aplinkos ministrei bei sveikatos, socialinių paslaugų ir lygybės ministrei pasiūlius, vadovaudamasis Valstybės tarybos nuomone ir Ministrų Tarybai priėmus sprendimą per ....... d. įvykusį posėdį,

SKELBIU:

**1 straipsnis.** *Tikslas.*

Šiuo teisės aktu siekiama nustatyti pagrindines kokybės taisykles, taikomas duonos ir bandelių ruošimui ir gamybai.

**2 straipsnis.** *Duonos apibrėžtis.*

Duona be papildomo apibūdinančio žodžio yra kepinys iš tešlos, gautos sumaišant kviečių ar kitų atskirų grūdinių kultūrų ar jų mišinio miltus su vandeniu ir pridedant arba nepridedant druskos bei fermentuojant duonos mielėmis arba raugu.

**3 straipsnis.** *Paprastos duonos apibrėžtis.*

Tai yra 2 straipsnyje apibrėžta duona, paprastai suvartojama per 24 valandas nuo iškepimo, gaminama iš kvietinių miltų pridedant tik šio tipo duonai leidžiamų priedų ir pagalbinių perdirbimo medžiagų.

**4 straipsnis.** *Paprastos duonos pavadinimai.*

Paprasta duona gali būti vadinama taip:

1) minkyta, kieta, ispaniška arba kvietinė duona – duona, gaminama taikant tokį procesą, kurio metu būtina naudoti rafinavimo cilindrus. Šio tipo duonos minkštimas yra baltas su plonomis ir vienodomis akutėmis.

Iš šio tipo tešlos pagamintos tradicinės rūšys gali būti apibūdinamos kitokiais joms taikomais pavadinimais, tokiais kaip, be kita ko, *„telera“* („kvietinė“), *„lechuguino“* ir *„fabiola“*;

2) minkšta duona (*„pan de flama“*) – gaminama naudojant didesnį kiekį vandens nei minkytai duonai ir nebūtinai taikant rafinavimo cilindruose procedūrą. Šio tipo duonos minkštimo akutės, palyginti su minkyta duona, yra labiau nevienodos formos ir dydžio.

Iš šio tipo tešlos pagamintos tradicinės rūšys gali būti apibūdinamos kitokiais joms taikomais pavadinimais, tokiais kaip, be kita ko, *„baguette“* („bagetė“), *„chapata“* („čiabata“) ir *„payés“.*

**5 straipsnis.** *Bandelių apibrėžtis.*

Tai yra duona, nepatenkanti į paprastos duonos apibrėžtį ir atitinkanti kurią nors iš šių sąlygų:

1) sudėtis:

a) į tešlą ir į miltus pridėta kokio nors bandelių gamyboje leidžiamo priedo ar pagalbinės perdirbimo medžiagos;

b) ji pagaminta iš apdorotų miltų, kaip apibrėžta galiojančiuose teisės aktuose;

c) joje panaudota kokia nors sudedamoji dalis, nurodyta 11 straipsnio 2 dalies a punkte;

2) gamyba:

gamybos metu pritaikyta ypatinga technologinė procedūra, kuri skiriasi nuo paprastai duonai taikomų įprastų procedūrų, pvz., be kita ko, trynimas, kepimas specialiose formose arba dalinis miltų plikymas.

**6 straipsnis.** *Bandelių pavadinimai.*

Bandelės gali būti vadinamos taip, kaip nurodyta toliau (sąrašas yra tik informacinis ir nėra baigtinis):

1. viso grūdo duona – duona, pagaminta iš viso grūdo miltų pagal galiojančius teisės aktus.
2. Duona, pagaminta tik iš viso grūdo miltų, apibūdinama kaip „100 % viso grūdo duona“ (isp*. „pan 100% integral“*) arba „viso grūdo duona“ (*„pan integral“*). Pavadinimas papildomas grūdinės (-ių) kultūros (-ų) ar valgomųjų sėklų, iš kurių pagaminti duonos gamyboje panaudoti miltai, pavadinimais.
3. Jei duona pagaminta ne tik iš viso grūdo miltų, jos pavadinimas papildomas užrašu „pagaminta iš X % viso grūdo miltų“ (*„elaborado con harina integral X %“)*, kur „X“ reiškia panaudotų viso grūdo miltų procentinę dalį. Ši dalis apskaičiuojama pagal visą gamyboje panaudotų miltų kiekį. Pavadinimas papildomas grūdinės (-ių) kultūros (-ų) ar valgomųjų sėklų, iš kurių pagaminti duonos gamyboje panaudoti miltai, pavadinimais.
4. Gaminant viso grūdo duoną taip pat galima naudoti viso grūdo kruopmilčius, viso grūdo kruopas ar sveikus grūdus – visa tai įskaičiuojama į pirmesniuose a ir b punktuose nurodytas procentines dalis.
5. Raugas, naudojamas „100 % viso grūdo duonai“ gaminti, turi būti gautas iš viso grūdo miltų. Raugas, panaudotas likusiai viso grūdo duonai ruošti, gali būti gautas iš ne viso grūdo miltų – tokiu atveju į jį neatsižvelgiama nustatant panaudotų viso grūdo miltų procentinę dalį.
6. Ispanų kalboje žodį *„integral“* galima pakeisti žodžiais *„de grano entero“* („viso grūdo“).
7. Vienos (*„pan de Viena“*), baltoji (*„pan de nieve“*) arba saldžioji (*„pan bombón“*) duonelė – duona, gaminama iš mišrios kvietinių miltų tešlos, į kurią, be pagrindinių sudedamųjų dalių, gali būti pridedama viena ar kelios šių sudedamųjų dalių: cukrų, pieno, taukų ar aliejų.
8. Skrudinta duona – duona, kurią iškepus ji supjaustoma riekelėmis, paskrudinama ir supakuojama.
9. Biskvitas – duona, kurią iškepus formoje su dangčiu ji supjaustoma riekelėmis, paskrudinama ir supakuojama.
10. Lazdelės, skrebučiai arba raguoliai – trupios, traškios ir siauros sauso minkštimo dalys. Ruošiamos iš duonos tešlos, į kurią pridėta taukų ar aliejų. Ji paprastai pjaustoma po suspaudimo, rauginama ir kepama krosnyje.

Jos gali būti įvairių formų ir rūšių bei gali turėti įvairius tradicinius pavadinimus.

1. Duona, paruošta pridedant įvairių kvietinių miltų.
2. Duona, paruošta iš kitų grūdų miltų – duona, paruošta tik iš kitų grūdų nei kviečiai miltų.

Pavadinime rašoma „100 % ... duona“ (*„pan 100 % de ...“*), kur vietoj „...“ įrašomas grūdinės kultūros pavadinimas.

1. Duona, pagaminta iš kvietinių ir kitų miltų – duona, pagaminta iš kvietinių miltų, sumaišytų su kitų augalų rūšių, kurios nepriklauso miglinių, pupinių šeimoms ir kurios nėra aliejinių augalų sėklos, grūdų ar valgomųjų sėklų, pvz., burnočio, bolivinės balandos, grikių, miltais.

Tokiu atveju prieš žodį „duona“ nurodomi kitų nei kviečiai grūdų ar sėklų pavadinimai. Šių grūdų ar sėklų visame miltų mišinyje turi būti panaudota:

1) ne mažiau kaip 50 %, jei tai speltos, rugiai, kvietrugiai, kvietmiežiai, arba

2) ne mažiau kaip 20 %, jei tai avižų, miežių, kukurūzų, ryžių, sorgų, posmilgių, bolivinės balandos, grikių ar kt. augalų miltai.

1. Įvairių grūdų duona – duona, pagaminta iš trijų ar daugiau rūšių miltų, iš kurių bent dvi rūšys turi būti grūdinės. Atsižvelgiant į tai, kas nurodyta tolesnėje pastraipoje, kiekvienų miltų turi būti ne mažiau kaip 10 %, o grūdinių miltų visame miltų mišinyje turi būti ne mažiau kaip 30 %.

Grūdai gali būti naudojami kaip kruopmilčiai, kruopos ar sveiki grūdai ir jie įskaičiuojami į minėtas procentines dalis.

Nurodomas pavadinimas „Įvairių grūdų duona“ (*„pan multicereal“*) arba į pavadinimą įtraukiama sąvoka „įvairių grūdų“ (*„multicereal“*).

1. Forminė duona – duona, kuri buvo kepama formoje.
2. Duonos trupiniai – produktas, gautas pramoniniu būdu sutrupinus duoną. Draudžiama šį produktą gaminti iš maitinimo įstaigose gautų duonos likučių.
3. Kitos bandelės – bandelėmis dėl jose naudojamų papildomų sudedamųjų dalių, formos ar ruošimo būdo laikoma ir duonos džiūvėsiai (*„pan bizcochado“*), saldžioji duonelė (*„pan dulce“*), duonelė su vaisiais (*„pan de frutas“*), lazdelės (*„palillos“, „bastones“*), duona be raugo (*„pan ácimo“*), pita duona (*„pan pita“*), tortilija (*„tortilla de“*) (nurodant grūdines kultūras)“) ir kt.

**7 straipsnis.** *Pusgaminių apibrėžtis.*

Tai yra produktai, pagaminti sustabdžius pirmesniuose straipsniuose nurodytą duonos gamybos procesą dar neužbaigus galutinio produkto gamybos.

Jie skirstomi taip:

1) apkepta duona: 2, 3 ir 5 straipsniuose nurodyta tešla, kurios kepimas sustabdytas prieš pabaigą ir kuri vėliau užšaldoma arba kuriai vėliau pritaikomas koks nors kitas leidžiamas laikymo metodas;

2) užšaldyta tešla: 2, 3 ir 5 straipsniuose nurodyta tešla, kuri gali būti fermentuota arba nefermentuota ir suformuota arba nesuformuota, tačiau bet kuriuo atveju vėliau užšaldoma;

3) kitos pusiau pagamintos tešlos: 2, 3 ir 5 straipsniuose nustatytos tešlos, kurios gali būti fermentuotos arba nefermentuotos ir suformuotos arba nesuformuotos bei kurioms vėliau pritaikomas koks nors leidžiamas laikymo metodas, išskyrus užšaldymą, kad prireikus būtų stabdomas fermentavimo procesas.

**8 straipsnis.** *Raugo apibrėžtis.*

Tai yra iš kviečių ar kitų grūdų arba jų mišinių miltų ir vandens su druska ar be jos sudaryta tešla, paliekama spontaniškai fermentuotis ir rūgštėti, taip užtikrinant duonos tešlos fermentaciją. Raugą sudaro rūgštinanti mikroflora, kuri iš esmės susideda iš pieno bakterijų ir mielių. Jame gali būti pasėjami leidžiami mikroorganizmai.

Be to, iš jo gali būti pašalinamas vanduo, jei drėkinimo metu raugas įgyja gyvų pieno bakterijų ir mielių, kurios užtikrina duonos tešlos fermentaciją.

**9 straipsnis.** *Neaktyvaus raugo apibrėžtis.*

Tai yra raugas, kurio mikroorganizmai yra fiziologiškai neaktyvūs, nes raugas buvo džiovinamas, pasterizuojamas ar apdorotas kitu panašiu būdu, išlaikant jo juslines savybes, dėl kurių pagerėja galutinių produktų kokybė.

**10 straipsnis.** *Rankų darbo duonos gamyba.*

Duona laikoma rankų darbo, kai ji atitinka amatininkų darbui taikomus teisės aktus ir visas šias sąlygas:

1. ji gaminama pagal šio karališkojo dekreto nuostatas;
2. gamybos proceso metu žmogaus veiksnys yra svarbesnis nei mechanizuota gamyba;
3. fermentacija atliekama tešlos gabalais, išskyrus jei tešla rafinuojama cilindruose. Fermentacija tešlos gabalais atliekama iškart po tešlos išmaišymo, bet prieš jos supjaustymą;
4. nevykdoma masinė gamyba. Gabalai formuojami taip, kad galutinis rezultatas būtų individualus;
5. gamyba vykdoma prižiūrint duonos kepimo ar pan. meistrui arba patirties, kurią galima įrodyti, turinčiam amatininkui.

**11 straipsnis.** *Žaliavos ir kitos sudedamosios dalys.*

Visos žaliavos, panaudotos kaip sudedamosios dalys gaminant duoną, turi atitikti joms taikomas nuostatas.

1) Žaliavos: miltai, vanduo, duonos mielės arba raugas ir druska.

2) Kitos sudedamosios dalys:

a) Gaminant bandeles į duonos tešlą galima pridėti šių sudedamųjų dalių (sąrašas ne baigtinis):

– sauso arba drėgno kviečių glitimo;

– sėlenų, kruopmilčių ar kruopų;

– nenugriebto, koncentruoto, kondensuoto pieno, pieno miltelių, visiškai ar iš dalies nugriebto pieno arba išrūgų miltelių;

– kiaušinių ir kiaušinių produktų;

– ankštinių augalų miltų;

– salyklo ar jo ekstrakto miltų, valgomųjų cukrų ir medaus;

– valgomųjų taukų ir aliejų;

– kakavos, prieskonių, pagardų ir sėklų;

– razinų, vaisių ir kitų augalų, preparatų ar prieskoninių medžiagų;

b) priedai leidžiamais kiekiais, laikantis galiojančiuose teisės aktuose nustatytų sąlygų.

**12 straipsnis.** *Duonos gamybos pagalbinės medžiagos.*

Leidžiama naudoti šias medžiagas:

a) išėmimą iš formų palengvinančias medžiagas: valgomuosius aliejus, bičių vašką ir kitas galiojančiuose teisės aktuose leidžiamas medžiagas, jų naudojant ne daugiau, nei reikia, kad būtų galima kepinius išimti iš formų, nuimti nuo padėklų ir duonos gamybos įrenginių;

b) fermentus: amilolitinius fermentus (amilazes), proteazes, gliukoksidazes ir pentozanazes ar kitus galiojančiuose teisės aktuose leidžiamus fermentus, jų panaudojant ne daugiau, nei reikia norimam poveikiui pasiekti.

**13 straipsnis.** *Privaloma informacija apie maistą.*

Nepažeidžiant Europos Sąjungos ir nacionalinės teisės aktų nuostatų, susijusių su informacijos apie maistą teikimu vartotojams, šiame teisės akte nurodytų produktų teisiniai pavadinimai yra tokie, kokie nurodyti 4 ir 6 straipsniuose, išskyrus atvejus, kai taikomas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

6 straipsnyje nurodyti pavadinimai prireikus gali būti derinami tarpusavyje.

Sudedamosios dalys nurodomos ir apibūdinamos pagal Europos Sąjungos ir nacionalinių teisės aktų nuostatas, susijusias su šios informacijos teikimu, kuriose numatyta, kad jei naudojami rafinuoti aliejai ir rafinuoti augaliniai riebalai, turi būti nurodyta jų konkreti augalinė kilmė.

**14 straipsnis.** *Savanoriškai teikiama informacija apie maistą.*

1. Sąvoką *„integral“* („viso grūdo“) vartojant ne pavadinime ir ne sudedamųjų dalių sąraše taikomos šios nuostatos:
2. duona, pagaminta tik iš viso grūdo miltų, gali būti apibūdinama šiuo žodžiu ir nenurodant panaudotų viso grūdo miltų procentinės dalies;
3. duona, pagaminta ne tik iš viso grūdo miltų, gali būti apibūdinama šiuo žodžiu, tačiau visada nurodant panaudotų viso grūdo miltų procentinę dalį, kuri apskaičiuojama taip, kaip nurodyta 6 straipsnio 1 dalyje.

Pirmesniuose a ir b punktuose nurodytos sąvokos turi būti teikiamos tuo pačiu storiu, spalva ir šriftu. Rašmenų aukštis x turi siekti bent 75 % produkto pavadinimo rašmenų aukščio, tačiau naudojamų rašmenų aukštis negali būti mažesnis nei minimalus šrifto dydis, kurio reikalaujama pagal Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 13 straipsnio 2 dalį.

Ispanų kalboje žodį *„integral“* galima pakeisti žodžiais *„de grano entero“* („viso grūdo“).

1. Duonos, kurios gamyboje buvo panaudota kuri nors 11 straipsnio 2 dalies a punkte nurodyta sudedamoji dalis, pavadinime po prielinksnio „su“ (isp*. „con“*) gali būti nurodyta (-os) ši (-os) sudedamoji (-osios) dalis (-ys) ir jų kiekis procentais.
2. Duona, pagaminta 10 straipsnyje apibrėžtais amatininkų gamybos metodais, gali būti teikiama su užrašu „rankų darbo“ (isp. *„de elaboración artesana“*).
3. Duona, kurios bent 15 % masės svorio sudaro 8 straipsnyje apibrėžtas raugas, jei laikas nuo raugo ruošimo pradžios iki kepalo kepimo pradžios viršija 15 valandų be pertraukų, gali būti apibūdinama užrašu „su raugu“ (isp*. „elaborado con masa madre“*).

Masę sudaro miltai, vanduo, raugas ir, jei taikoma, druska bei duonos mielės.

1. Jei duonos gamybos procese tešla yra fermentuojama ją išmaišius ir prieš pradedant kepimą didesnėje nei 4 °C temperatūroje bent 8 valandas, galima pateikti užrašą „paruošta ilgai fermentuojant“ (isp. *„elaborado con larga fermentación“*). Be to, jei ši fermentacija atlikta su raugu, laikantis 4 dalies sąlygų, gali būti pateiktas užrašas „paruošta su raugu ilgai fermentuojant“ (isp. *„elaborado con masa madre con larga fermentación“*).
2. Užrašas „ant malkų kepta duona“ (isp. *„pan de leña“*) arba „malkomis kūrenamoje krosnyje kepta duona“ (isp. *„pan de horno de leña“*) gali būti teikiamas ant duonos, iškeptos tik malkomis kūrenamoje krosnyje.

**15 straipsnis. Duonos prekyba pardavimo vietoje.**

1. Paprasta duona gali būti parduodama tik 24 valandas nuo iškepimo. Išskirtiniais atvejais leidžiama parduoti duoną ir praėjus šiam laikui, tačiau tokia duona privalo būti tinkamai atskirta pardavimo vietoje ir greta vitrinų ar lentynų, ant kurių išdėstyti šie duonos kepalai, pateiktuose užrašuose turi būti aiškiai pažymėta ir žodžiu vartotojui pranešama, kad ji buvo iškepta prieš daugiau kaip 24 valandas.

Draudžiama laikyti prieš daugiau nei 24 valandas iškeptą paprastą duoną ant tų pačių lentynų kaip ir paprasta duona, iškepta prieš mažiau nei 24 valandas.

1. Informacija apie maistą, nurodyta 2015 m. vasario 27 d. Karališkojo dekreto Nr. 126/2015, kuriuo patvirtinamas bendrasis standartas dėl informacijos apie maistą, t. y. nesupakuotus maisto produktus, kurie parduodami galutiniam vartotojui ir viešojo maitinimo įstaigoms, pardavimo vietoje pirkėjo prašymu supakuotus maisto produktus ir mažmenininkų supakuotus maisto produktus, 4 straipsnio 1 dalyje, papildoma šia nuoroda:

– kepalo svoriu.

Ši nuoroda teikiama etiketėje arba skelbime, kuris minimas nurodyto bendrojo standarto 6 straipsnyje.

**Pirmoji papildomoji nuostata.** *Tarpusavio pripažinimo išlyga.*

Šio kokybės standarto reikalavimai netaikomi produktams, kurie yra teisėtai gaminami arba tiekiami rinkai kitose Europos Sąjungos valstybėse narėse, ir produktams, kurių kilmės šalis yra kuri nors Europos laisvosios prekybos asociacijos šalis, Europos ekonominės erdvės susitarimą pasirašiusi valstybė ar valstybė, pasirašiusi susitarimą dėl muitinių asociacijos su Europos Sąjunga.

**Antroji papildomoji nuostata.** *Viešųjų išlaidų kontrolė.*

Taikant šiuo standartu numatytas priemones neturėtų padidėti nei finansavimas, nei išmokos, nei kitos personalo išlaidos.

**Vienintelė pereinamojo laikotarpio nuostata.** *Prekyba produktų atsargomis.*

Bet kokie pagaminti produktai ir pažymėtos etiketės bei pakuotės, įsigyti iki šio karališkojo dekreto įsigaliojimo dienos ir atitinkantys tuo metu taikytas nuostatas, gali būti tiekiami rinkai tol, kol baigsis jų atsargos.

**Vienintelė panaikinimo nuostata.** *Teisės akto panaikinimas.*

1984 m. kovo 28 d. Karališkasis dekretas Nr. 1137/1984, kuriuo patvirtinamas Duonos ir bandelių gamybos, tiekimo ir prekybos techninis sveikatos reglamentas, taip pat 1967 m. rugsėjo 21 d. Dekreto Nr. 2484/1967, kuriuo patvirtinamas Ispanijos maisto kodekso tekstas, XX skyriaus 4 skirsnio 3.20.36–3.20.45 punktai netenka galios.

**Pirmoji baigiamoji nuostata.** *Įgaliojimai.*

Šis karališkasis dekretas priimamas pagal Konstitucijos 149 straipsnio 1 dalies 13 ir 16 punktus, suteikiančius valstybei išskirtinę kompetenciją bendrai reglamentuoti ir koordinuoti atitinkamai ekonominę veiklą bei bendruosius sveikatos aspektus.

**Antroji baigiamoji nuostata.** *Įsigaliojimas.*

Šis karališkasis dekretas įsigalioja 2019 m. sausio 2 d.