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

**Projekts KARAĻA DEKRĒTAM, AR KO APSTIPRINA MAIZES KVALITĀTES STANDARTUS (23.5.2018. redakcija)**

Maizi un maizītes regulē ar Eiropas Savienības saskaņotajiem horizontālajiem tiesību aktiem pārtikas jomā un ar karaļa 1984. gada 28. marta Dekrētu Nr. 1137/1984, ar ko apstiprina maizes un maizīšu ražošanas, aprites un tirdzniecības tehniskos un sanitāros noteikumus. Ar šiem standartiem izstrādāja noteikumus, kas iekļauti Spānijas Pārtikas kodeksā, kurš apstiprināts ar 1967. gada 21. septembra Dekrētu Nr. 2484/1967, un kas attiecas uz minētajiem produktiem, kā norādīts XX nodaļas “Milti un to izstrādājumi” 4. iedaļā “Maizes izstrādājumi”.

Saistībā ar vairākiem tehnisko un sanitāro noteikumu par maizi un maizītēm grozījumiem un šo produktu ražošanas un tirdzniecības nozares tehnisko progresu kopš karaļa Dekrēta Nr. 1137/1984 publicēšanas, kā arī patēriņa tendenču izmaiņām ierosina dekrētu rūpīgi pārskatīt, iekļaujot tādu jaunu produktu, piemēram, no ierauga gatavotas maizes, definīcijas, kas, neraugoties uz ražošanu saskaņā ar tradicionālām metodēm, ko pašreiz patērētāji augstu vērtē, nebija definēti un iekļauti iepriekšējos noteikumos.

Turklāt apsver, ka noteikumos jāiekļauj maizes amatnieciskā ražošana, definējot to kā procesu, kurā ražošanu galvenokārt veic cilvēks, nevis mehānisms, kā arī produkts netiek ražots lielos daudzumos.

Ņemot vērā, cik būtiska ir neiepakotas vai pēc patērētāja lūguma iepakotas maizes tirdzniecība, kurai piemēro karaļa 2015. gada 27. februāra Dekrētu Nr. 126/2015, ar ko apstiprina vispārējos standartus saistībā ar tādu pārtikas produktu informāciju, kurus piedāvā pārdošanai galapatērētājiem un ēdināšanas iestādēm bez iepakojuma, kurus iepako tirdzniecības vietā pēc patērētāja lūguma un kurus fasē mazumtirdzniecības uzņēmumu īpašnieki, tiek iekļauti noteikti aspekti, ar ko regulē tirdzniecības vietās notiekošu maizes tirdzniecību.

Ar ceturto nobeiguma noteikumu 2015. gada 30. jūlija Likumā Nr. 28/2015 par pārtikas kvalitātes aizsardzību pilnvaro valdību apstiprināt pārtikas produktu kvalitātes standartus, lai cita starpā nodrošinātu atbilstību Eiropas Savienības noteikumiem un vienkāršotu, modernizētu un novērtētu esošos standartus, kā arī uzlabotu nozares konkurētspēju, ietverot tehnoloģiskās inovācijas radīto progresu.

Iepriekš minēto iemeslu dēļ ir ieteicams izstrādāt standartu, ar ko atceļ karaļa 1984. gada 23. maija Dekrētu Nr. 1137/1984, kā arī tādu noteiktu punktu saturu, kas attiecas uz Spānijas Pārtikas kodeksā iekļautajiem maizes izstrādājumiem.

Tādējādi noteikumus par maizi un maizītēm pielāgo pašreizējām tirgus prasībām, novēršot ierobežojumus, kas var radīt neizdevīgu stāvokli Spānijas operatoriem salīdzinājumā ar citu Eiropas Savienības dalībvalstu ražotājiem; turklāt tehnisku iemeslu dēļ ir ieteicams likvidēt maksimālo mitruma ierobežojumu, ļaujot ražot daudzveidīgāku maizi. Šādi garantē vienlīdzīgus konkurences apstākļus operatoru vidū; tādējādi tiek veicināta labāka nozares konkurētspēja, sekmējot inovāciju un jaunu produktu izstrādi, kā arī sniedzot patērētājam atbilstošu informāciju, lai atvieglotu pirkuma izvēli.

Šis karaļa dekrēts ir izstrādāts, ievērojot procedūru, kas paredzēta Eiropas Parlamenta un Padomes 2015. gada 9. septembra Direktīvā (ES) 2015/1535, ar ko nosaka informācijas sniegšanas kārtību tehnisko noteikumu un Informācijas sabiedrības pakalpojumu noteikumu jomā, un saskaņā ar karaļa 1999. gada 31. jūlija Dekrētu Nr. 1337/1999, ar ko reglamentē informācijas sniegšanu ar informācijas sabiedrības pakalpojumiem saistīto tehnisko standartu un noteikumu jomā. Turklāt ir ievērota paziņošanas procedūra, kas paredzēta 45. pantā Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regulā (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem.

Izstrādājot šos noteikumus, notika apspriešanās ar autonomajiem apgabaliem un attiecīgo nozaru pārstāvjiem, un labvēlīgu atzinumu sniedza Pārtikas pārvaldības ministriju komiteja.

Pamatojoties uz iepriekš minēto, pēc lauksaimniecības, zivsaimniecības, pārtikas un vides ministres un veselības, sociālo pakalpojumu un līdztiesības ministres ierosinājuma, kā arī saskaņā ar Valsts padomes lēmumu un pēc apspriešanās ar Ministru padomi [datums] sanāksmē

PIEŅEMTS ŠĀDS DEKRĒTS.

**1. pants.** *Mērķis*

Šā standarta mērķis ir noteikt maizes un maizīšu ražošanas un tirdzniecības kvalitātes pamatstandartus.

**2. pants.** *Maizes definīcija*

Maize (bez cita apzīmējuma) ir produkts, kas rodas, cepot mīklu, kura iegūta no kviešu miltu vai citu graudaugu miltu maisījuma, atsevišķi vai kopā ar ūdeni un ar sāli vai bez tā, raudzējot ar maizes raugu vai ieraugu.

**3. pants.** *Parastās maizes definīcija*

Tā ir 2. pantā minētā maize, kas parasti jāizlieto 24 stundas pēc tās izcepšanas, kas ir ražota, izmantojot kviešu miltus, un kam drīkst pievienot tikai šāda veida maizei apstiprinātas tehnoloģiskās piedevas un palīgvielas.

**4. pants.** *Parastās maizes nosaukumi*

Parastajai maizei var būt šādi nosaukumi:

1. “*Pan bredago*”, maize ar cietu garozu, Spānijas maize vai “*Pan candeal*” (baltmaize): maize, kas iegūta ražošanas procesā, kurā obligāti izmantoti rafinēšanas cilindri. Šāda veida maizes garoza ir balta un ar smalkām un vienādām porām.

No šādas mīklas ražotiem tradicionālajiem veidiem var dod dažādus nosaukumus katram, piemēram, cita starpā “*telera*”, “*lechuguino*” un “*fabiola*”.

2. “*Pan de flama*” vai maize ar mīkstu garozu: to iegūst, mīklai pievienojot vairāk ūdens nekā “*pan bregado*”, un tās ražošanas procesā parasti nav jāīsteno rafinēšanas process ar cilindru palīdzību. Šāda veida maizes garozā, salīdzinot ar “*pan bregado*”, poras ir formas un izmēra ziņā nevienādākas.

No šādas mīklas ražotiem tradicionālajiem veidiem var dod dažādus nosaukumus katram, piemēram, cita starpā bagete, “*chapata*” un “*payés*”.

**5. pants.** *Maizītes definīcija*

Tā ir maize, kas nav iekļauta parastās maizes definīcijā un kam raksturīga kāda no šādām iezīmēm:

1. Sastāvs:

a) maizes mīklā un miltos ir iekļauta jebkāda maizes tehnoloģiskā piedeva vai palīgviela, kas apstiprināta attiecībā uz maizītēm;

b) ir iekļauti spēkā esošajos tiesību aktos noteikti apstrādāti milti;

c) ir iekļauta jebkura sastāvdaļa saskaņā ar 11. panta 2. punkta a) apakšpunktu.

2. Ražošana:

ražošanā ir iekļauta īpaša tehnoloģiska procedūra, kas atšķiras no tām, kuras parasti izmanto parastās maizes ražošanā, piemēram, cita starpā rīvēšana, cepšana veidnē, īpašā formā vai miltu daļēja plaucēšana.

**6. pants.** *Maizīšu nosaukumi*

Maizītēm cita starpā var būt šādi nosaukumi:

1. Rupja maluma miltu maize: maize, kas ražota no rupja maluma vai pilngraudu miltiem saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.
2. Ja maize ražota tikai no rupja maluma miltiem, to sauc par “100 % rupja maluma miltu maizi” vai par “rupja maluma miltu maizi”. Nosaukumu papildina ar tāda graudauga, graudaugu vai uzturā lietojamu sēklu nosaukumu, no kā iegūst izmantotos miltus.
3. Tās maizes nosaukumā, kuras ražošanā izmantoti ne tikai rupja maluma milti, ietver norādi “ražota no X % rupja maluma miltiem”, kur “X” ir izmantoto rupja maluma miltu procentuālā daļa. Minēto procentuālo daļu aprēķina attiecībā pret kopējo ražošanā izmantoto miltu apjomu. Nosaukumu papildina ar tāda graudauga, graudaugu vai uzturā lietojamu sēklu nosaukumu, no kā iegūst izmantotos miltus.
4. Rupja maluma miltu maizes ražošanā var izmantot arī rupja maluma mannas putraimus, pilngraudu putraimus vai veselus graudus, kuru apjomu aprēķina saskaņā ar iepriekš a) un b) apakšpunktā noteiktajām procentuālajām daļām.
5. “100 % rupja maluma miltu maizes” ražošanā izmantoto ieraugu iegūst no rupja maluma miltiem. Pārējās rupja maluma miltu maizes ražošanai izmantotais ieraugs var būt iegūts no miltiem, kas nav rupja maluma; tādā gadījumā to neņem vērā izmantoto rupja maluma miltu procentuālās daļas aprēķināšanā.
6. Jēdzienu “rupja maluma miltu” var aizstāt ar “pilngraudu”.
7. Vīnes maizīte, “*pan de nieve*” vai “*pan bombón*”: maize, kas ražota no mīkstas kviešu miltu mīklas, kuras sastāvdaļu vidū papildus pamata sastāvdaļām var būt viena vai vairākas no šādām sastāvdaļām: cukurs, piens, tauki vai eļļa.
8. Grauzdiņi: maize, kas pēc cepšanas tiek sagriezta šķēlēs, grauzdēta un iepakota.
9. Sausiņi: maize, kas pēc cepšanas veidnēs ar vāku tiek sagriezta šķēlēs, grauzdēta un iepakota.
10. Maizes standziņas (“*colines*”), “*regañás*” vai “*picos*”: šauras formas maizes gabali ar sausu, lūstošu un kraukšķīgu garozu. Tos ražo no maizes mīklas, kas satur taukus vai eļļu un ko parasti sagriež pēc sarullēšanas, raudzē un cep.

Tiem var būt dažādas formas un veidi, dažādi nosaukumi, kas veltīti tradīcijām.

1. Maize, kas ražota, iekļaujot miltus, kuri nav kviešu milti.
2. Maize, kas ražota no citu graudaugu miltiem: maize, kas ražota tikai no miltiem, kuri nav kviešu milti.

Nosaukums ir “100 % (..) maize”, kur “(..)” vietā iekļauj graudaugu nosaukumu.

1. Maize, kas ražota no kviešu miltiem un citu veidu miltiem: maize, kas ražota no kviešu miltiem un cita graudauga vai citu graudaugu miltiem vai tādu dažādu augu šķirņu uzturā lietojamām sēklām, kuras nav zālaugi, pākšaugi vai eļļas augi, piemēram, cita starpā amarants, kvinoja vai griķi.

Nosaukums ir “(..) maize”, kur “(..)” vietā iekļauj tāda graudauga vai graudaugu, kas nav kvieši, vai sēklu nosaukumu, kas atbilst turpmāk minētajai procentuālajai daļai attiecībā pret miltu kopējo apjomu:

1) lielāka nekā 50 % attiecībā uz speltas kviešiem, rudziem, tritikāli, *Tritordeum* vai

2) vismaz 20 % attiecībā uz miltiem no auzām, miežiem, kukurūzas, rīsiem, sorgo, tefa, kvinojas, griķiem u. c.

1. Daudzgraudu maize: maize, kas ražota no vismaz trim dažādiem miltiem, no kuriem vismaz divi miltu veidi ir graudaugu milti. Ņemot vērā nākamajā daļā minēto, katrs miltu veids veido vismaz 10 % no kopējā apjoma un graudaugu milti nedrīkst veidot mazāk nekā 30 % no miltu kopējā apjoma.

Graudus var izmantot arī mannas putraimu, putraimu vai veselu graudu veidā, un to apjomu aprēķina saskaņā ar minētajām procentuālajām daļām.

Nosaukums ir “daudzgraudu maize”, vai arī nosaukumā tiek ietverts jēdziens “daudzgraudu”.

1. Veidnē cepta maize (“*pan de molde*”): maize, kuru cep veidnē.
2. Rīvmaize: produkts, ko iegūst, maizi rūpnieciski sasmalcinot. Aizliegts to ražot no maizes pārpalikumiem, kas iegūti ēdināšanas iestādēs.
3. Citu veidu maizītes: turpmāk minētās maizītes, kurām pievienotas papildu sastāvdaļas, kurām ir īpaša forma vai ražošanas procedūra: “*pan bizcochado*”, “*pan dulce*”, “*pan de frutas*”, “*palillos*”, “*bastones*”, “*pan ácimo*”, “*pan pita*”, “*tortilla de* (ievieto graudauga vai graudaugu nosaukumu)” u. c.

**7. pants.** *Nepabeigto ražojumu definīcija*

Tie ir produkti, kas iegūti, pārtraucot iepriekšējos pantos definēto maizes ražošanas procesu pirms gatava izstrādājuma iegūšanas.

Tos iedala šādi:

1. Iepriekš sagatavota maize: 2., 3. un 5. pantā definētā mīkla, kuras cepšana ir pārtraukta pirms gatavā izstrādājuma iegūšanas un kura pēc tam sasaldēta vai apstrādāta citā apstiprinātā veidā ar mērķi to saglabāt.

2. Sasaldēta mīkla: 2., 3. un 5. pantā definētā mīkla, kura ir vai nav raudzēta, no kuras ir vai nav izveidota attiecīgā forma un kura pēc tam ir sasaldēta.

3. Citi nepabeigti mīklas ražojumi: 2., 3. un 5. pantā definētā mīkla, kura ir vai nav raudzēta, no kuras ir vai nav izveidota attiecīgā forma un kura pēc tam tiek saglabāta apstiprinātā veidā, to nesasaldējot, tā, lai attiecīgi kavētu rūgšanas procesu.

**8. pants.** *Ierauga definīcija*

Tā ir masa, kuru veido kviešu vai cita graudauga milti vai to maisījums, ūdens, kurai pievieno vai nepievieno sāli un kuru spontāni raudzē skābas vides nodrošināšanai ar mērķi garantēt maizes mīklas rūgšanu. Ierauga mikroflora ir skāba, un to galvenokārt veido pienskābes baktērijas un raugs. Tajā var tikt iekļauti apstiprināti mikroorganismi.

Turklāt tas var būt atūdeņots, ja, tam pievienojot ūdeni, tajā ir dzīvas pienskābes baktērijas un raugs, kas nodrošina maizes mīklas rūgšanu.

**9. pants.** *Neaktīva ierauga definīcija*

Tas ir ieraugs, kurā mikroorganismi ir fizioloģiski neaktīvā stāvoklī, jo tas ir izžāvēts, pasterizēts vai līdzvērtīgi apstrādāts, taču saglabā organoleptiskās īpašības, kas uzlabo gatavo izstrādājumu kvalitāti.

**10. pants.** *Maizes amatnieciskā ražošana*

Maize uzskatāma par amatnieciski ražotu, ja tā atbilst tiesību aktiem, kas piemērojami amatniecības jomā, un kopumā atbilst šādiem nosacījumiem:

1. tā ir ražota atbilstīgi šim karaļa dekrētam;
2. ražošanas procesu galvenokārt īsteno cilvēks, nevis mehānisms;
3. raudzēšanu īsteno attiecībā uz mīklu kopumā, izņemot mīklu, kas ir rafinēta, izmantojot cilindrus. Kopējā mīklas apjoma raudzēšanu veic nekavējoties pēc mīcīšanas un pirms mīklas sadalīšanas;
4. nenotiek ražošana lielos daudzumos. Sadalīšanu klaipos veic tā, lai iegūtu individualizētus gatavos izstrādājumus;
5. ražošanu veic maizes cepēja meistara vai apstiprināta maizes cepēja vadībā vai arī amatnieks ar apliecinātu pieredzi.

**11. pants.** *Izejvielas un citas sastāvdaļas*

Visas izejvielas, ko izmanto kā sastāvdaļas maizes ražošanā, atbilst piemērojamajiem noteikumiem.

1. Izejvielas: milti, ūdens, maizes raugs vai ieraugs un sāls.

2. Citas sastāvdaļas:

a) maizīšu ražošanā maizes mīklā ļauj iekļaut šādas sastāvdaļas neierobežotā daudzumā:

– sauss vai mitrs kviešu lipeklis,

– klijas, mannas putraimi vai putraimi,

– pilnpiens, piena koncentrāts, kondensēts piens, piena pulveris, pilnīgs vai daļējs vājpiens vai sausās sūkalas,

– olas un olu produkti,

– pākšaugu milti,

– iesala milti vai iesala ekstrakts, uzturā lietojamais cukurs un medus,

– uzturā lietojamie tauki un eļļas,

– kakao, garšvielas, garšas piedevas un sēklas,

– rozīnes, augļi vai citi augi, kas pagatavoti vai kam pievienotas garšvielas;

b) piedevas tādā stāvoklī un devā, kas apstiprināta spēkā esošajos tiesību aktos.

**12. pants.** *Maizes palīgvielas*

Atļauts izmantot šādas palīgvielas:

a) pretsalipes vielas: uzturā lietojamas eļļas, bišu vasks vai citas palīgvielas, kas apstiprinātas spēkā esošajos tiesību aktos un tiek lietotas nepieciešamajā minimālajā apjomā, lai izņemtu produktu no veidnēm, šķīvjiem un maizes ražošanas iekārtām;

b) fermenti: amilolītiskie fermenti (amilāze), proteāze, glikozidāze un pentosanāze vai citi fermenti, kas apstiprināti spēkā esošajos tiesību aktos un tiek lietoti nepieciešamajās minimālajās devās, lai iegūtu vēlamo efektu.

**13. pants.** *Obligātā pārtikas produktu informācija*

Neskarot Eiropas Savienības un valsts tiesībās noteikto par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājam, šajā standartā ietverto produktu tirdzniecības nosaukums atbilst 4. un 6. pantā norādītajam, izņemot gadījumus, kad piemēro Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

Attiecīgā gadījumā 6. pantā minētos nosaukumus var savstarpēji apvienot.

Sastāvdaļu norādīšanu un apzīmēšanu regulē saskaņā ar Eiropas Savienības un valsts tiesībām par minēto informāciju; rafinētu augu eļļu un tauku gadījumā paredz norādīt konkrēto augu izcelsmi.

**14. pants.** *Brīvprātīgi sniegta pārtikas produktu informācija*

1. Jēdziena “rupja maluma miltu” izmantošanu ārpus nosaukuma un sastāvdaļu saraksta nosaka saskaņā ar turpmāk minēto:
2. attiecībā uz maizi, kas ražota tikai no rupja maluma miltiem, minēto jēdzienu var izmantot, nenorādot izmantoto rupja maluma miltu procentuālo daļu;
3. attiecībā uz maizi, kas ražota no miltiem, kuri nav tikai rupja maluma milti, minēto jēdzienu var izmantot, ja tam pievieno izmantoto rupja maluma miltu procentuālo daļu, kas aprēķināta saskaņā ar 6. panta 1. punktu.

Iepriekš a) un b) apakšpunktā minētie jēdzieni rakstiski jāatveido vienādā biezumā, krāsā un rakstzīmju izmērā. Rakstzīmju augstums “x” atbilst vismaz 75 % no produkta nosaukuma augstuma un nav mazāks par Regulas (ES) Nr. 1169/2011 13. panta 2. punktā minēto minimālo izmēru.

Jēdzienu “rupja maluma miltu” var aizstāt ar “pilngraudu”.

1. Maize, kuru ražo, iekļaujot kādu no 11. panta 2. punkta a) apakšpunktā paredzētajām sastāvdaļām, var ietvert nosaukumu kopā ar saikli “ar”, šīs sastāvdaļas vai šo sastāvdaļu nosaukumu un tās/to procentuālo daļu.
2. Tādas maizes nosaukumā, kas ražota saskaņā ar 10. pantā definēto amatnieciskās ražošanas metodi, var iekļaut frāzi “amatnieciski ražota”.
3. Ja maizi ražo, iekļaujot 8. pantā definēto ieraugu tādā proporcionālajā daļā, kas ir vismaz 15 % no maisījuma kopējā svara, kā arī ja kopš ierauga ražošanas sākuma līdz maizes klaipa cepšanai pagājušas vairāk nekā 15 nepārtrauktas stundas, nosaukumā var iekļaut norādi “ražota ar ieraugu”.

Maisījumu veido milti, ūdens, ieraugs, sāls (ja to pievieno) un maizes raugs.

1. Ja maizes ražošanas process iekļauj mīklas raudzēšanu pēc mīcīšanas un pirms cepšanas temperatūrā, kas pārsniedz 4º C, vismaz astoņas stundas, nosaukumā var iekļaut norādi “ražota ilgstoši raudzējot”. Turklāt, ja šo raudzēšanu veic ar ieraugu, ievērojot 4. punktā minētos nosacījumus, var izmantot frāzi “ražota ar ieraugu, ilgstoši raudzējot”.
2. Norādi “malkas krāsnī cepta maize” var izmantot tikai attiecībā uz maizi, kas pilnībā cepta malkas krāsnī.

**15. pants. Tirdzniecības vietā notiekoša maizes tirdzniecība**

1. Parasto maizi var pārdot tikai 24 stundu laikā pēc tās izcepšanas. Tirdzniecību pēc šā laika atļauj tikai izņēmuma gadījumos, ja šāda veida maizi tirdzniecības vietā pienācīgi nošķir un skaidri norāda, ka tā izcepta pirms vairāk nekā 24 stundām, vitrīnās un plauktos, kur atrodas maize, izvietojot zīmes, kā arī vienlaikus mutiski informē patērētāju par šo apstākli.

Ir aizliegts glabāt tādu parasto maizi, kas izcepta pirms vairāk nekā 24 stundām, tajos pašos plauktos, kur atrodas parastā maize, kas izcepta pirms mazāk nekā 24 stundām.

1. Pārtikas produktu informāciju, kas paredzēta 4. panta 1. punktā karaļa 2015. gada 27. februāra Dekrētā Nr. 126/2015, ar ko pieņem vispārējos standartus saistībā ar tādu pārtikas produktu informāciju, kurus piedāvā pārdošanai bez iesaiņojuma galapatērētājiem un ēdināšanas iestādēm, kurus iesaiņo tirdzniecības vietās pēc pircēja lūguma un kuru iesaiņošanu veic mazumtirdzniecības uzņēmumu īpašnieki, papildina ar šādu norādi:

– klaipa svars.

Šo norādi iekļauj etiķetē vai zīmē, kas aprakstīta minētā vispārējā standarta 6. pantā.

**Pirmais papildu noteikums.** *Savstarpējās atzīšanas klauzula*

Kvalitātes standartu prasības nepiemēro produktiem, kas ir likumīgi ražoti vai tiek tirgoti citās Eiropas Savienības dalībvalstīs, nedz arī produktiem, kuru izcelsmes valstis ir Eiropas Brīvās tirdzniecības asociācijas dalībvalstis, valstis, kas ir Līguma par Eiropas Ekonomikas zonu puses, kā arī valstis, kas ir noslēgušas muitas asociācijas līgumu ar Eiropas Savienību.

**Otrais papildu noteikums.** *Publisko izdevumu kontrole*

Ar šajā standartā iekļautajiem pasākumiem nevar nodrošināt dotāciju, kompensāciju vai citu ar darbiniekiem saistītu izdevumu pieaugumu.

**Vienīgais pārejas noteikums.** *Produktu krājumu tirdzniecība*

Produktus, kas ražoti, un marķētās etiķetes un iepakojumus, kas iegūti pirms šā karaļa dekrēta stāšanās spēkā un kas atbilst attiecīgajā brīdī piemērojamām prasībām, ir atļauts pārdot, līdz beidzas to krājumi.

**Vienīgais atcelšanas noteikums.** *Atceltie tiesību akti*

Tiek atcelts karaļa 1984. gada 28. novembra Dekrēts Nr. 1137/1984, ar ko apstiprina maizes un maizīšu ražošanas, aprites un tirdzniecības tehniskos un sanitāros noteikumus, un karaļa 1967. gada 21. septembra Dekrēta Nr. 2484/1967, ar ko pieņem Spānijas Pārtikas kodeksu, XX nodaļas 4. iedaļas 3.20.36.–3.20.45. punkts.

**Pirmais nobeiguma noteikums.** *Kompetence*

Šis karaļa dekrēts ir pieņemts saskaņā ar Spānijas Konstitūcijas 149. panta 1. punkta 13.ª un 16.ª apakšpunktu, kur valstij ir noteikta ekskluzīva kompetence attiecīgi saimnieciskās darbības vispārīgās plānošanas pamatjautājumos un koordinācijas jautājumos un veselības pamatjautājumos un vispārīgās koordinācijas jautājumos.

**Otrais nobeiguma noteikums.** *Stāšanās spēkā*

Šis karaļa dekrēts stājas spēkā 2019. gada 2. janvārī.