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

**Projekt DEKRETU KRÓLEWSKIEGO W SPRAWIE ZATWIERDZENIA NORMY JAKOŚCI DLA CHLEBA (wersja 23.5.2018)**

Chleb i pieczywo specjalne podlegają regulacji na podstawie zharmonizowanych przepisów horyzontalnych Unii Europejskiej w dziedzinie żywności i dekretu królewskiego nr 1137/1984 z dnia 28 marca w sprawie przyjęcia sanitarnych przepisów technicznych dotyczących wytwarzania chleba i pieczywa specjalnego oraz obrotu i handlu tym produktami. Wspomniany dekret jest przepisem wykonawczym do regulacji zawartych w hiszpańskim kodeksie żywnościowym przyjętym dekretem nr 2484/1967 z dnia 21 września – w odniesieniu do wymienionych produktów – w rozdziale XX „Mąki i produkty pochodne”, sekcja 4 „Produkty piekarskie”.

Z uwagi na liczne zmiany wprowadzone do sanitarnych przepisów technicznych dotyczących chleba i pieczywa specjalnego oraz na rozwój technologiczny w sektorze produkcji tych produktów i wprowadzania ich do obrotu od czasu publikacji dekretu królewskiego nr 1137/1984, a także zmiany w trendach konsumenckich, zaleca się dokonanie gruntownej rewizji tych przepisów, z uwzględnieniem definicji nowych produktów, np. chleba przygotowanego na bazie zakwasu, które pomimo wytwarzania ich zgodnie ze zwyczajowymi praktykami nie zostały zdefiniowane ani uwzględnione we wcześniejszych normach, a obecnie tego rodzaju pieczywo jest cenione przez konsumentów.

Uznano również, że należy uporządkować kwestię rzemieślniczej produkcji pieczywa zdefiniowanej jako proces, w którym czynnik ludzki przeważa nad czynnikiem maszynowym, a produkcja odbywa się w małych partiach.

Z uwagi na znaczenie sprzedaży pieczywa niepakowanego lub pakowanego na życzenie konsumenta, do którego ma zastosowanie dekret królewski nr 126/2015 z dnia 27 lutego w sprawie przyjęcia ogólnego przepisu dotyczącego informacji na temat żywności w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania, w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich pakowania przez właścicieli punktów sprzedaży detalicznej, uwzględniono pewne kwestie regulujące wprowadzanie chleba do obrotu w punkcie sprzedaży detalicznej.

Czwarty przepis końcowy ustawy nr 28/2015 z dnia 30 lipca w sprawie ochrony jakości żywności nadaje rządowi uprawnienia do zatwierdzania norm jakości produktów spożywczych między innymi w celu dostosowania do przepisów Unii Europejskiej oraz upraszczania, nowelizacji i ulepszenia istniejących norm, a także poprawy konkurencyjności sektora poprzez uwzględnienie zmian wynikających z innowacji technologicznych.

Z powyższych względów zaleca się opracowanie przepisu uchylającego dekret królewski nr 1137/1984 z dnia 23 maja i treść niektórych artykułów hiszpańskiego kodeksu żywnościowego dotyczących produktów piekarskich.

Wobec tego dostosowuje się przepisy dotyczące chleba i pieczywa specjalnego do aktualnego popytu na rynku poprzez zniesienie ograniczeń, które mogą stawiać hiszpańskich operatorów w niekorzystnej sytuacji w stosunku do producentów z innych państw członkowskich Unii Europejskiej; ponadto ze względów technicznych należy znieść maksymalne limity wilgotności, co pozwoli na wytwarzanie szerszego asortymentu pieczywa. W ten sposób gwarantuje się równe warunki działania dla operatorów, które przyczyniają się do poprawy konkurencyjności sektora, sprzyjają innowacjom i rozwojowi nowych produktów, a poza tym zapewniają odpowiednie informacje dla konsumenta, aby ułatwić mu podejmowanie decyzji dotyczących zakupu.

Niniejszy dekret królewski poddano procedurze przewidzianej w dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/1535 z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych i zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego oraz w dekrecie królewskim nr 1337/1999 z dnia 31 lipca w sprawie uregulowania przekazywania informacji w dziedzinie norm, przepisów technicznych i zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego. Poddano go również procedurze przewidzianej w art. 45 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

W procesie opracowania niniejszej normy zasięgnięto opinii wspólnot autonomicznych i podmiotów reprezentujących zainteresowane sektory, po sporządzeniu pomyślnego sprawozdania przez Międzyresortową Komisję ds. Przepisów Żywnościowych.

Na tej podstawie, na wniosek Minister Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Żywnościowej i Środowiska oraz Minister Zdrowia, Usług Społecznych i Równości, za zgodą Rady Państwa i po rozpatrzeniu przez Radę Ministrów na posiedzeniu z dnia … …

POSTANAWIAM, CO NASTĘPUJE:

**Artykuł 1.** *Przedmiot.*

Przedmiotem niniejszego przepisu jest ustanowienie podstawowych norm jakości dla wytwarzania i wprowadzania do obrotu chleba i pieczywa specjalnego.

**Artykuł 2.** *Definicja chleba.*

Chleb, bez innych określeń, to produkt powstały w wyniku upieczenia ciasta uzyskanego poprzez zmieszanie mąki z pszenicy lub innego zboża, jednego lub kilku rodzajów, z wodą, z dodatkiem soli lub bez niej, poddanego fermentacji za pomocą drożdży piekarniczych lub zakwasu.

**Artykuł 3.** *Definicja pieczywa zwyczajnego.*

Pieczywo zwyczajne to chleb zgodny z definicją z art. 2, zwykle spożywany w ciągu 24 godzin od upieczenia, wytworzony z mąki pszennej, do którego można dodać jedynie dodatki i dodatki technologiczne dopuszczone dla tego rodzaju pieczywa.

**Artykuł 4.** *Nazwy pieczywa zwyczajnego.*

Pieczywo zwyczajne może być określane następującymi nazwami:

1) „pan bregado”, „pan de miga dura”, „pan español” lub „pan candeal” oznacza pieczywo, którego wytwarzanie wymaga zastosowania miesiarek. Miąższ tego rodzaju pieczywa charakteryzuje się białym kolorem oraz drobnymi i jednolitymi pęcherzykami powietrza.

Tradycyjne odmiany pieczywa wykonane z tego rodzaju ciasta mogą być określane innymi nazwami, między innymi takimi jak „telera”, „lechuguino” i „fabiola”;

2) „pan de flama” (bagietka) lub „pan de miga blanda” (chleb o miękkim miąższu) są wytwarzane z większą zawartością wody niż „pan bregado” i zazwyczaj nie wymagają wyrabiania za pomocą miesiarek. Miąższ tego rodzaju pieczywa posiada pęcherze powietrza, których kształ i wielkość są bardziej nieregularne niż w przypadku „pan bregado”.

Tradycyjne odmiany pieczywa wykonane z tego rodzaju ciasta mogą być określane innymi nazwami, między innymi takimi jak „bagietka”, „ciabatta” i „chleb rustykalny”.

**Artykuł 5.** *Definicja pieczywa specjalnego.*

Pieczywo nieobjęte definicją pieczywa zwyczajnego spełniające jeden z poniższych warunków:

1) w odniesieniu do składu:

a) dodanie dodatku do żywności lub piekarskiego dodatku technologicznego, który jest dopuszczony do użycia w pieczywie specjalnym, do ciasta chlebowego lub do mąki;

b) dodanie mąki preparowanej, zdefiniowanej w obowiązujących przepisach;

c) dodanie innego składnika zgodnie z art. 11.2. lit. a);

2) w odniesieniu do procesu przygotowania:

włączenie do procesu przygotowania specjalnego procesu technologicznego, innego niż zazwyczaj stosowane w celu wytworzenia pieczywa zwyczajnego, między innymi takich jak ścieranie, pieczenie w formie, w formach specjalnych lub częściowe sparzenie mąki.

**Artykuł 6.** *Nazwy pieczywa specjalnego.*

Pieczywo specjalne może być określane między innymi następującymi nazwami:

1. „Chleb pełnoziarnisty”: chleb wytworzony z mąki z pełnego przemiału lub całych ziaren, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Nazwami „pan 100% integral” (chleb w 100% pełnoziarnisty) lub „pan integral” określa się chleby wytworzone wyłącznie z mąki z pełnego przemiału. Nazwę uzupełnia się nazwą zboża, zbóż lub jadalnych nasion, z których pochodzi użyta mąka danego rodzaju lub danych rodzajów.
3. Nazwa pieczywa wytworzonego nie tylko z mąki z pełnego przemiału zawiera określenie „elaborado con harina integral X %” (z użyciem X% mąki z pełnego przemiału), gdzie „X”odpowiada zawartości procentowej wykorzystanej mąki z pełnego przemiału. Zawartość procentową oblicza się w stosunku do całkowitej ilości użytej mąki. Nazwę uzupełnia się nazwą zboża, zbóż lub jadalnych nasion, z których pochodzi użyta mąka danego rodzaju lub danych rodzajów.
4. Do wytworzenia chleba pełnoziarnistego można również użyć semoliny pszennej z pełnego przemiału, kasz otrzymanych z całych ziaren lub całych ziaren, które wlicza się do zawartości procentowej, o której mowa w powyższych punktach a) i b).
5. Zakwas wykorzystany do wytworzenia chleba w 100% pełnoziarnistego powinien być otrzymany z mąki z pełnego przemiału. Zakwas wykorzystany do wytworzenia pozostałych rodzajów chleba pełnoziarnistego może być otrzymany z innej mąki niż mąka z pełnego przemiału, ale w takim przypadku nie uwzględnia się go przy obliczaniu zawartości procentowej użytej mąki z pełnego przemiału.
6. Określenie „integral” (pełnoziarnisty) można zastąpić określeniem „de grano entero” (z pełnego przemiału).
7. „Pan de Viena” (chleb wiedeński), „pan de nieve” lub „pan bombón” to pieczywo wytworzone z miękkiego ciasta z mąki pszennej, które, oprócz składników podstawowych, może zawierać jeden lub kilka z następujących składników: cukry, mleko, tłuszcze lub oleje.
8. „Pan tostado” to chleb, który po upieczeniu kroi się na kromki, opieka i pakuje.
9. „Biscote” to chleb, który po upieczeniu w formach z przykrywką kroi się na kromki, opieka i pakuje.
10. „Colines”, „regañás” lub „picos” to cienkie kawałki suchego miąższu chleba, kruche i chrupkie. Wytwarza się je z ciasta chlebowego zawierającego tłuszcze lub oleje. Zazwyczaj kroi się je po uformowaniu w wałek, poddaje fermentacji i piecze.

Mogą mieć różne kształty i rodzaje i nosić różne nazwy przyjęte zgodnie z tradycją.

1. Chleb wytworzony z użyciem mąki innej niż pszenna.
2. Chleb wytworzony z mąki innego zboża: chleb wytworzony wyłącznie z mąki ze zboża innego niż pszenica.

Nosi nazwę „pan 100% de” (chleb w 100% z) z podaniem nazwy zboża.

1. Chleb wytworzony z mąki pszennej i innych rodzajów mąki: chleb wytworzony z mąki pszennej zmieszanej z mąką z innego zboża lub zbóż, lub jadalnych nasion innych gatunków roślin nienależących do rodziny roślin trawiastych ani strączkowych ani niebędących nasionami roślin oleistych, takich jak m.in. amarantus, komosa ryżowa lub gryka.

Nosi nazwę „pan de” (chleb z) z podaniem nazwy zboża lub zbóż innych niż pszenica lub nasion użytych w następujących ilościach procentowych w stosunku do całkowitej ilości mieszanki mąk:

1) powyżej 50% w przypadku mąki z orkiszu, żyta, pszenżyta, tritordeum lub

2) 20% lub więcej mąki owsianej, jęczmiennej, kukurydzianej, ryżowej, mąki z sorgo, teff, komosy ryżowej, gryki lub innej.

1. Chleb wielozbożowy: chleb wytworzony z trzech lub więcej różnych rodzajów zbóż, z których co najmniej dwa rodzaje pochodzą ze zbóż. Mając na uwadze wskazówki kolejnego ustępu, zawartość mąki każdego rodzaju musi wynosić co najmniej 10%, a zawartość mąki pochodzącej ze zbóż musi wynosić co najmniej 30% w stosunku do całkowitej ilości mieszanki rodzajów mąki.

Ziarna mogą być również użyte w postaci kaszki, kaszy lub w całości i wlicza się je do wspomnianych zawartości procentowych.

Takie pieczywo nosi nazwę „pan multicereal” (chleb wielozbożowy) lub nazwa musi zawierać określenie „multicereal” (wielozbożowy).

1. „Pan de molde” (chleb foremkowy): pieczywo, do którego pieczenia użyto formy.
2. „Pan rallado” (bułka tarta): produkt otrzymany w wyniku przemysłowego rozdrobnienia chleba. Zakazuje się wytwarzania bułki tartej z resztek pieczywa pochodzących z placówek gastronomicznych.
3. Inne rodzaje pieczywa specjalnego: następujące rodzaje pieczywa specjalnego określane w ten sposób z powodu wytworzenia z użyciem dodatkowych składników, specjalnego kształtu lub procesu produkcji: „pan bizcochado” (chleb sucharkowy), „pan dulce” (chleb słodki), „pan de frutas” (chleb owocowy), „palillos” i „bastones” (paluszki chlebowe), „pan ácimo” (podpłomyk), „pan pita” (placki pita), „tortilla de (z nazwą zboża lub zbóż)” i inne.

**Artykuł 7.** *Definicja półproduktu.*

Są to produkty otrzymane poprzez przerwanie procesu wytworzenia pieczywa zgodnie z definicją w poprzednich artykułach, przed otrzymaniem gotowego produktu.

Dzielą się na:

1) chleb wstępnie podpieczony: ciasto zdefiniowane w art. 2, 3 i 5, którego pieczenie przerwano przed zakończeniem, a następnie poddano procesowi zamrożenia lub innemu dopuszczalnemu procesowi konserwacji;

2) ciasto mrożone: ciasto zdefiniowane w art. 2, 3 i 5, które zostało poddane fermentacji lub nie, oraz zostało uformowane lub nie, a następnie zostało poddane procesowi zamrożenia;

3) inne rodzaje ciasta częściowo przygotowanego: ciasto zdefiniowane w art. 2, 3 i 5, które po fermentacji lub bez niej oraz po uformowaniu lub bez niego zostało następnie poddane dopuszczalnemu procesowi konserwacji, innemu niż mrożenie, w taki sposób, by w stosownych przypadkach powstrzymać proces fermentacji.

**Artykuł 8.** *Definicja zakwasu.*

Jest to masa składająca się z mąki pszennej lub z mąki z innego zboża, lub ich mieszanek, oraz wody, z dodatkiem soli lub bez niej, poddana spontanicznej fermentacji kwasowej, która ma zadanie zapewnić fermentację ciasta chlebowego. Zakwas zawiera mikroflorę zakwaszającą, która składa się głównie z bakterii kwasu mlekowego i drożdży. Może zostać poddany zasiewowi dopuszczalnymi mikroorganizmami.

Poza tym może zostać wysuszony, jeśli po ponownym nawodnieniu zawiera żywą florę bakterii kwasu mlekowego i drożdży zapewniającą fermentację ciasta chlebowego.

**Artykuł 9.** *Definicja nieaktywnego zakwasu.*

Jest to zakwas, w którym mikroorganizmy są w stanie fizjologicznie nieaktywnym, ponieważ poddano go procesowi suszenia, pasteryzacji lub równoważnemu, ale zachowuje własności organoleptyczne poprawiające jakość końcowych produktów.

**Artykuł 10.** *Rzemieślnicza produkcja pieczywa.*

Pieczywo uważa się za wyprodukowane metodami rzemieślniczymi, jeśli spełnione są wymogi mających zastosowanie przepisów w dziedzinie rzemiosła, oraz wszystkie wymienione warunki:

1. zostało wytworzone zgodnie z postanowieniami niniejszego dekretu królewskiego;
2. w procesie wytwarzania czynnik ludzki dominuje nad czynnikiem maszynowym;
3. fermentacja odbywa się w bloku ciasta, z wyjątkiem ciast wyrabianych za pomocą miesiarek; fermentacja w bloku ciasta odbywa się bezpośrednio po wyrobieniu ciasta i przed jego podziałem;
4. produkcji nie prowadzi się w dużych partiach; formowanie kawałków odbywa się w taki sposób, że końcowy efekt ma zindywidualizowany charakter;
5. produkcja odbywa się pod kierunkiem mistrza piekarskiego lub podobnego specjalisty bądź rzemieślnika o udokumentowanym doświadczeniu.

**Artykuł 11.** *Surowce i inne składniki.*

Wszystkie surowce wykorzystywane jako składniki w produkcji chleba powinny spełniać wymogi mających zastosowanie przepisów.

1. Surowce: mąka, woda, drożdże piekarnicze lub zakwas, sól.

2. Inne składniki:

a) w produkcji pieczywa specjalnego dopuszcza się dodawanie do ciasta chlebowego następujących składników (wykaz nie jest wyczerpujący):

- suchy lub wilgotny gluten pszenny,

- otręby, kaszka lub kasza,

- mleko pełne, zagęszczone, skondensowane, w proszku, całkowicie lub częściowo odtłuszczone, lub serwatka w proszku,

- jaja i produkty jajeczne,

- mąki z roślin strączkowych,

- mąki słodowe lub ekstrakt słodu, cukry jadalne i miód,

- tłuszcze i oleje jadalne,

- kakao, przyprawy ziołowe lub korzenne, nasiona,

- rodzynki, owoce lub warzywa, preparowane lub przyprawione.

b) Dodatki do żywności zgodnie z warunkami i w ilościach dopuszczonych obowiązującymi przepisami.

**Artykuł 12.** *Piekarnicze dodatki technologiczne.*

Dopuszcza się stosowanie następujących dodatków:

a) środki antyadhezyjne: oleje jadalne, wosk pszczeli lub inne dopuszczone obowiązującymi przepisami, stosowane w minimalnej dawce koniecznej w celu ułatwiania oddzielania chleba od form, blach i maszyn piekarniczych;

b) enzymy: enzymy amylolityczne (amylazy), proteazy, glikozydazy i pentozanazy lub inne dopuszczalne obowiązującymi przepisami, stosowane w minimalnej dawce koniecznej do uzyskania oczekiwanego efektu.

**Artykuł 13.** *Obowiązkowe informacje na temat żywności.*

Bez uszczerbku dla postanowień prawa unijnego i krajowego dotyczących informacji na temat żywności dla konsumenta nazwy prawne produktów wymienionych w niniejszym przepisie odpowiadają podanym w art. 4 i 6, z wyjątkiem przypadków, w których ma zastosowanie rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Nazwy wymienione w art. 6 można w stosownych przypadkach łączyć ze sobą.

Składniki i ich nazwy należy podawać zgodnie z postanowieniami prawa unijnego i krajowego dotyczącego tych informacji. W przypadku rafinowanych olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego prawo to stanowi, że należy podać szczegółowo roślinę, z której pochodzą.

**Artykuł 14.** *Dobrowolne informacje na temat żywności.*

1. Wykorzystanie określenia „integral” (pełnoziarnisty) poza nazwą i wykazem składników podlega następującym zasadom:
2. w odniesieniu do pieczywa wytworzonego wyłącznie z mąki z pełnego przemiału można używać tego określenia, nie podając zawartości procentowej wykorzystanej mąki z pełnego przemiału;
3. w odniesieniu do pieczywa wytworzonego nie tylko z mąki z pełnego przemiału można używać tego określenia pod warunkiem podania zawartości zastosowanego rodzaju lub zastosowanych rodzajów mąki z pełnego przemiału obliczonej zgodnie z art. 6 ust. 1.

Określenia wskazane w lit. a) i b) powyżej muszą być napisane znakami o takiej samej wielkości, barwie i czcionce. Czcionka musi mieć wysokość x odpowiadającą co najmniej 75% wysokości nazwy produktu i nie mniejszą od minimalnego rozmiaru wymaganego w art. 13 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

Określenie „integral” (pełnoziarnisty) można zastąpić określeniem „de grano entero” (z pełnego przemiału).

1. Pieczywo, w którego produkcji dodaje się jeden ze składników przewidzianych w art. 11 ust. 2 lit. a), może w nazwie zawierać, po przedimku „z”, nazwę tego składnika lub składników i ich zawartość procentową.
2. Pieczywo wyprodukowane metodami rzemieślniczymi, zgodnie z definicją w art. 10, może w nazwie zawierać określenie „produkcja rzemieślnicza”.
3. Pieczywo wyprodukowane poprzez dodanie w proporcji co najmniej 15% całkowitej wagi wyrobionego ciasta zakwasu zgodnego z definicją w art. 8 i w przypadku którego czas od rozpoczęcia przygotowania zakwasu do rozpoczęcia pieczenia przekracza 15 godzin bez przerwy może posiadać określenie „wyprodukowane na zakwasie”.

Wyrobione ciasto to mieszanina mąki, wody, zakwasu, oraz w stosownych przypadkach, soli i drożdży piekarniczych.

1. Jeżeli proces produkcji pieczywa obejmuje fermentację ciasta po wyrobieniu i przed upieczeniem, w temperaturze przekraczającej 4º C przez co najmniej 8 godzin, wówczas może ono posiadać określenie „wyprodukowane z użyciem długiej fermentacji”. Ponadto jeśli do fermentacji używa się zakwasu zgodnie z warunkami określonymi w ust. 4, można użyć określenia „wyprodukowane na zakwasie z użyciem długiej fermentacji”.
2. Określenia „pan de leña” lub „pan de horno de leña” (pieczywo z pieca opalanego drewnem) można używać jedynie w przypadku pieczywa pieczonego w całości w piecu wykorzystującym drewno jako opał.

**Artykuł 15. Wprowadzanie chleba do obrotu w punkcie sprzedaży detalicznej.**

1. Pieczywo zwyczajne można sprzedawać wyłącznie w ciągu 24 godzin od upieczenia. Wyjątkowo zezwala się na sprzedaż po upływie tego czasu, pod warunkiem że zapasy tego rodzaju pieczywa są odpowiednio oddzielone w punkcie sprzedaży detalicznej i na tabliczkach umieszczonych na witrynie lub półkach z tego rodzaju pieczywem wyraźnie podaje się, że zostało ono upieczone przed ponad 24 godzinami, oraz że jednocześnie informuje się werbalnie konsumenta o takiej okoliczności.

Zakazuje się przechowywania pieczywa zwyczajnego upieczonego przed więcej niż 24 godzinami na tych samych półkach, na których znajduje się pieczywo upieczone w czasie ostatnich 24 godzin.

1. Informacje na temat żywności przewidziane w art. 4 ust. 1 dekretu królewskiego nr 126/2015 z dnia 27 lutego w sprawie przyjęcia ogólnego przepisu dotyczącego informacji na temat żywności w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania, w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowania ich przez właścicieli punktów sprzedaży detalicznej, należy uzupełnić następującymi danymi:

- masa jednostkowa.

Informację tę podaje się na etykiecie lub na tabliczce, o której mowa w art. 6 wspomnianego ogólnego przepisu.

**Pierwszy przepis dodatkowy.** *Klauzula wzajemnego uznawania.*

Wymogi niniejszej normy jakości nie mają zastosowania do produktów legalnie produkowanych i wprowadzanych do obrotu w innych państwach członkowskich Unii Europejskiej ani do produktów pochodzących z krajów Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu, stron Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym ani z państw, które zawarły porozumienie o stowarzyszeniu celnym z Unią Europejską.

**Drugi przepis dodatkowy.** *Kontrola wydatków publicznych.*

Środki zawarte w niniejszym przepisie nie mogą powodować wzrostu finansowania ani wynagrodzeń, ani innych kosztów związanych z pracownikami.

**Przepis przejściowy.** *Wprowadzanie do obrotu zapasów produktów.*

Wytworzone produkty oraz etykiety i opakowania opisane przed wejściem w życie tego dekretu królewskiego, które są zgodne z przepisami mającymi zastosowanie w danej chwili, mogą być wprowadzane do obrotu do wyczerpania zapasów.

**Przepis uchylający.** *Uchylenie przepisów.*

Uchyla się dekret królewski nr 1137/1984 z dnia 28 marca w sprawie przyjęcia sanitarnych przepisów technicznych dotyczących wytwarzania chleba i pieczywa specjalnego oraz obrotu i handlu tym produktami oraz rozdział XX sekcja 4 artykuły 3.20.36 do 3.20.45 dekretu nr 2484/1967 z dnia 21 września w sprawie przyjęcia tekstu hiszpańskiego kodeksu żywnościowego.

**Pierwszy przepis końcowy.** *Przypisanie kompetencji.*

Niniejszy dekret królewski wydaje się na mocy przepisu art. 149 ust. 1 pkt 13 i 16 konstytucji hiszpańskiej, który przyznaje państwu wyłączne uprawnienia w dziedzinach, odpowiednio, podstaw i koordynacji planowania ogólnego działalności gospodarczej oraz podstaw i ogólnej koordynacji w dziedzinie zdrowia.

**Drugi przepis końcowy.** *Wejście w życie.*

Niniejszy dekret królewski wchodzi w życie w dniu 2 stycznia 2019 r.