|  |  |
| --- | --- |
| SkyriusPunktas(pildoma oficialiajame valstybės leidinyje) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| ..... m. ............d. Karališkasis dekretas Nr. ..../2019, kuriuo patvirtinamas duonai taikomas kokybės standartas. |

 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 standartu 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 techninių sveikatos reglamentų pakeitimų, dėl šių produktų gamybos ir prekybos sektoriaus techninės raidos, įvykusios po to, kai jie buvo paskelbti, taip pat dėl vartojimo tendencijų pokyčių būtina iš esmės pertvarkyti minėtus reglamentus. Tai apima naujų produktų, pvz., duonos su raugu, apibrėžimą. Šie produktai nebuvo nei apibrėžti minėtuose reglamentuose, nei į juos apskritai įtraukti, nors ir gaminami laikantis įprastinės praktikos, kurią vartotojai šiuo metu labai vertina.

 Tuo pačiu metu dėl didelių pastarųjų dešimtmečių duonos vartojimo įpročių pokyčių taip pat reikėjo išplėsti standartinės duonos sąvoką, nes ši duona, laikoma įprasta kasdiene duona, nebėra tik ta, kuri pagaminta iš kvietinių miltų, bet apima duoną, pagamintą iš kitų grūdų miltų, įskaitant viso grūdo miltus. Šiuo atžvilgiu į standartinės duonos apibrėžtį įtraukiama daugiau maistingumo požiūriu visavertės duonos. Be to, pagal 2011 m. liepos 5 d. Įstatymo Nr. 17/2011 dėl maisto saugumo ir mitybos 36 straipsnyje nustatytus įgaliojimus visoms administravimo institucijoms skatinti sveiką mitybą, į standartą įtrauktas didžiausias leistinas druskos kiekis standartinėje duonoje, siekiant sumažinti esamą šio sektoriaus kryptį pagal Ispanijos maisto saugos ir mitybos agentūros strategiją (mityba, fizinis aktyvumas ir nutukimo prevencija).

 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. Be to, pagal minėto Karališkojo dekreto 4 straipsnį šiame standarte nurodyti pavadinimai taip pat turi būti vartojami tokiose įmonėse parduodamai duonai.

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 standartas, kuriuo būtų panaikinamas 1984 m. kovo 28 d. Karališkasis dekretas Nr. 1137/1984, ir kai kurie Ispanijos maisto kodekso skyriai, susiję su duonos gaminiais.

 Todėl duonai ir bandelėms taikomi teisės aktai pritaikomi 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. Taip pat taikoma pranešimo tvarka, nustatyta 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinama Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004, 45 straipsnyje.

 Šio Karališkojo dekreto turinys atitinka patikimo reglamentavimo principus, išdėstytus 2015 m. spalio 1 d. Įstatymo Nr. 39/2015 dėl bendrųjų viešojo administravimo administracinių procedūrų 129 straipsnyje. Taigi, remiantis būtinumo ir veiksmingumo principais, ši taisyklė pateisinama būtinybe sukurti tinkamą duonos sektoriaus organizavimą, panaikinus 1984 m. kovo 28 d. Karališkąjį dekretą Nr. 1137/1984 ir priėmus naują kokybės standartą, kuris yra tinkamiausias būdas jam pasiekti. Be to, į veiksmingumo ir proporcingumo principus buvo atsižvelgta nustatant reglamentą ir apribojant administracinę naštą tik ta, kuri yra absoliučiai būtina numatytiems tikslams pasiekti. Vadovaujantis skaidrumo principu ir viešu svarstymu, nagrinėjant šią nuostatą buvo konsultuojamasi su autonominėmis sritimis, taip pat su atitinkamiems sektoriams ir vartotojams atstovaujančiais subjektais. Galiausiai Karališkuoju dekretu laikomasi teisinio tikrumo principo, išlaikant suderinamumą su likusia taikytina teisine sistema ir suteikiant veiklos vykdytojams būtinus pereinamuosius laikotarpius, kad jie galėtų prisitaikyti prie standarto.

 Atsižvelgdamas į tai, kas išdėstyta pirmiau, ir žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministrui bei sveikatos, vartotojų reikalų ir socialinės gerovės ministrui pasiūlius, vadovaudamasis Valstybės tarybos nuomone ir Ministrų Tarybai priėmus sprendimą per 2019 m. ............ d. įvykusį posėdį,

SKELBIU:

1 straipsnis. *Tikslas*.

 Šiuo standartu siekiama nustatyti pagrindines kokybės taisykles, taikomas duonos ir bandelių ruošimui ir gamybai Ispanijoje.

2 straipsnis. *Duonos apibrėžtis.*

 Duona be papildomo apibūdinančio žodžio yra kepinys iš tešlos, gautos sumaišant miltus su vandeniu ir pridedant arba nepridedant druskos bei fermentuojant kepimo mielėmis arba raugu.

 Be to, į duonos tešlą gali būti dedama šiame standarte išvardytų sudedamųjų dalių.

3 straipsnis. *Paprastos duonos apibrėžtis.*

 Tai yra 2 straipsnyje apibrėžta duona, paprastai suvartojama per 24 valandas nuo iškepimo, gaminama iš miltų arba viso grūdo miltų. Jos sudėtyje gali būti javų sėlenų.

4 straipsnis. *Paprastos duonos pavadinimai.*

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

 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“.

 3) viso grūdo duona – duona, pagaminta iš viso grūdo miltų pagal galiojančius teisės aktus.

 a) 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 grūdų, iš kurių gaunami miltai, pavadinimu.

 b) 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 grūdų, iš kurių gaunami miltai, pavadinimu.

 c) Gaminant viso grūdo duoną taip pat galima naudoti viso grūdo kviečių manų kruopas, viso grūdo kruopas arba sveikus grūdus – visa tai įskaičiuojama į pirmesniuose a ir b punktuose nurodytas procentines dalis.

 d) Raugas, naudojamas „pan 100 % integral“ („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.

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

f) Duonos etiketėse draudžiama vartoti pavadinimą „pan integral“, išskyrus nurodytąjį a punkte;

 4) duona, pagaminta iš javų miltų: pagaminta iš javų miltų, išskyrus kviečius ir, jei tinkama, kvietinius miltus.

 a) Duona, pagaminta iš kitų javų miltų: duona pagaminta tik iš javų, išskyrus kviečius, miltų. Ji vadinama „100 % pan de“ (100 % ... duona) arba „pan de“ (... duona), po to nurodomas grūdų pavadinimas.

 b) Duona, pagaminta iš dviejų arba daugiau javų miltų: duona, pagaminta iš dviejų ar daugiau javų miltų, tarp kurių gali būti kviečių.

 Ji vadinama „.......... duona“ („pan de“), po to nurodomas grūdų ar grūdų pavadinimas, kurį veiklos vykdytojas nori pabrėžti gaminyje naudojamiems produktams. Po kiekvienos grūdų rūšies pavadinimo nurodomas visų į duoną įdėtų miltų procentinis dydis.

5 straipsnis. *Bandelių apibrėžtis.*

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

 1. Pagal sudėtį:

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

 b) joje panaudota kokia nors sudedamoji dalis, nurodyta 11 straipsnio 3 dalyje.

 2. Pagal gamybą:

 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. Duona, pagaminta iš javų miltų ir kitų miltų: 4 straipsnio 4 dalyje nurodyta duona, į kurią įdėta įvairių rūšių augalų valgomųjų sėklų, kurios nepriklauso žolinių ar ankštinių augalų šeimai ir nėra aliejinių augalų sėklos, pavyzdžiui, burnočiai, bolivinės balandos, grikiai ar paprastieji grikiai.

 Ji vadinama „.......... duona“ („pan de“), nurodant grūdų ar sėklų pavadinimą, kurį veiklos vykdytojas nori pabrėžti iš naudojamų grūdų ar sėklų. Po kiekvienos grūdų rūšies ar sėklos pavadinimo nurodomas visų į duoną įdėtų miltų procentinis dydis.

 2. Įvairių grūdų duona – duona, pagaminta iš trijų ar daugiau rūšių miltų, iš kurių bent dvi rūšys turi būti grūdinės. Kiekviena iš trijų rūšių pagrindinių miltų turi sudaryti ne mažiau kaip 10 %, o grūdų miltai negali sudaryti mažiau kaip 30 % viso miltų mišinio.

 Manų kruopos, kruopos arba sveiki grūdai taip pat gali būti naudojami duonai gaminti, jie apskaičiuojami naudojant pirmiau minėtus procentinius dydžius.

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

 3. 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.

 4. Skrudinta duona – duona, kurią iškepus ji supjaustoma riekelėmis, paskrudinama ir supakuojama.

 5. Biskvitas – duona, kurią iškepus formoje su dangčiu ji supjaustoma riekelėmis, paskrudinama ir supakuojama.

 6. 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.

 7. Forminė duona – duona, kuri buvo kepama formoje.

 8. Duonos trupiniai – produktas, gautas pramoniniu būdu sutrupinus duoną. Draudžiama šį produktą gaminti iš maitinimo įstaigose gautų duonos likučių.

 9. 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 kultūros apibrėžtis.*

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

 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:

 a) ji gaminama pagal šio Karališkojo dekreto nuostatas;

 b) gamybos proceso metu žmogaus veiksnys yra svarbesnis nei mechanizuota gamyba;

 c) fermentacija atliekama tešlos gabalais, išskyrus jei tešla rafinuojama cilindruose. Fermentacija tešlos gabalais atliekama iškart po tešlos išmaišymo, bet prieš jos supjaustymą;

 d) nevykdoma masinė gamyba. Užbaigti kepalai rankomis formuojami taip, kad galutinis rezultatas būtų individualus;

 e) gamyba vykdoma prižiūrint duonos kepimo ar pan. meistrui arba patirties ir žinių, kurias galima įrodyti, turinčiam amatininkui.

11 straipsnis. *Žaliavos ir kitos sudedamosios dalys.*

 Visos medžiagos, ingredientai ir priedai, panaudoti kaip sudedamosios dalys gaminant duoną, turi atitikti joms taikomas nuostatas.

 1. Pagrindinės žaliavos: miltai, vanduo, duonos mielės arba raugas ir druska.

 2. Kitos standartinės duonos sudedamosios dalys:

 a) sėlenos;

 b) manų kruopos, kruopos ir sveiki grūdai, tik viso grūdo duonoje;

 c) didžiausias leidžiamas druskos kiekis paprastoje duonoje, kaip galutiniame produkte, turi būti 1,31 gramo 100 gramų duonos (13,1 g druskos kilogramui duonos arba atitinkamai 0,52 g natrio 100 g duonos), jei analizuojama nustatant chloridus, arba 1,66 g druskos 100 gramų duonos (16,6 g druskos kilogramui duonos arba atitinkamai 0,66 g natrio kiekis 100 g duonos), jei analizuojamas bendras natrio kiekis.

 3. Sudedamosios dalys specialiose duonos rūšyse: be standartinės duonos sudedamųjų dalių, tešloje gali būti naudojamos šios sudedamosios dalys, kurių negalutinis sąrašas pateikiamas:

 a) sauso arba drėgno kviečių glitimo;

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

 c) kiaušinių ir kiaušinių produktų;

 d) grūdų miltų arba augalų, išskyrus javus, sėklų;

 e) salyklo ar jo ekstrakto miltų, valgomųjų cukrų ir medaus;

 f) valgomųjų taukų ir aliejų;

 g) kakavos, prieskonių, pagardų ir sėklų;

 h) razinų, vaisių ir kitų augalų, preparatų ar prieskoninių medžiagų.

 4. 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 „viso grūdo“ („integral“) ir javų arba sėklų, naudojamų 4.4 ir 6.1 straipsniuose nurodytai duonai gaminti, pavadinimus, išskyrus sudedamųjų dalių pavadinimą ir sąrašą, reglamentuoja šie punktai:

 a) viso grūdo duonai, pagamintai tik iš viso grūdo miltų ir 4 straipsnio 4 dalyje nurodytoms duonos rūšims, pagamintoms iš vienos rūšies grūdų, gali būti vartojamas terminas „viso grūdo“ („integral“) ir atitinkamų grūdų pavadinimas, nenurodant panaudotų miltų procentinės dalies;

 b) viso grūdo duonai, pagamintai iš miltų, kurie nėra vien tik viso grūdo miltai, ir 4 straipsnio 4 dalyje bei 6 straipsnio 1 dalyje nurodytai duonai, pagamintai iš javų miltų ar kitų sėklų, gali atitinkamai būti vartojamas terminas „viso grūdo“ („integral“) bei naudotų grūdų ar sėklų pavadinimai, jei kartu su jais tokio pat dydžio, storio ir spalvos šriftu nurodoma miltų procentinė dalis.

 a) ir b) punktuose nurodytų terminų šrifto dydis turi būti x, atitinkantis bent 75 % produkto pavadinimo šrifto dydžio ir ne mažesnis už mažiausią dydį, kurio reikalaujama pagal 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006, 13 straipsnio 2 dalį, ir panaikinanti Komisijos direktyvą 87/250/EEB, Tarybos direktyvą 90/496/EEB, Komisijos direktyvą 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2000/13/EB, Komisijos direktyvas 2002/67/EB bei 2008/5/EB ir Komisijos reglamentą (EB) Nr. 608/2004. Tekstas svarbus EEE.

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

 2. Duonos, kuriai gaminti buvo panaudota kuri nors 11 straipsnio 3 dalyje nurodyta sudedamoji dalis, pavadinime po prielinksnio „su“ gali būti nurodyta (-os) ši (-ios) sudedamoji (-osios) dalis (-ys) ir jų kiekis procentais.

 3. Duona, pagaminta 10 straipsnyje apibrėžtais amatininkų gamybos metodais, gali būti teikiama su užrašu „rankų darbo“.

 4. Duonos rūšys, kurių gamybos procese naudojamos mielės ir tešla yra fermentuojama ją išmaišius ir prieš pradedant kepimą didesnėje nei 4 °C temperatūroje bent 8 valandas, galima taikyti užrašą „paruošta ilgai fermentuojant“.

 5. Duona, pagaminta naudojant 8 straipsnyje apibrėžtą raugą, sudarantį ne mažiau kaip 5 % visos miltų masės galutinėje tešloje ir nepridedant priedų, gali būti įvardyta kaip „pagaminta iš raugo“, jei laikomasi šių sąlygų:

 a) duonos tešlos fermentacijai užtikrinti paruošto raugo pH turi būti mažesnis nei 4,2, o jo bendras titruojamas rūgštingumas turi būti didesnis kaip 6, išreikštas 0,1 ml NaOH mililitrais, reikalingais užtikrinti pH 8,5 10 gramų raugo;

 b) duonos tešlos, prieš kepant, ir duonos po kepimo pH turi būti mažesnis nei 4,8.

 Nurodyti pH indeksai yra tik raugo mikrofloros biologinio rūgštėjimo poveikio rezultatas.

 Paskutinėje minkymo fazėje gali būti įmaišomos kepimo mielės, ne daugiau kaip 0,2 % visos galutinėje tešloje sunaudotų miltų masės.

 6. Žodžiai „pan de leña“ arba „pan de horno de leña“ („malkomis kūrenamoje krosnyje kepta duona“) gali būti vartojami duonai, iškeptai 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.

 2. 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. *Bendrosios rinkos sąlyga.*

 Prekės, kurios yra teisėtai parduodamos kitoje Europos Sąjungos valstybėje narėje arba Turkijoje arba kurios yra kilusios iš EEE susitarimą pasirašiusios ELPA valstybės ir teisėtai joje parduodamos, yra laikomos atitinkančiomis šį Karališkąjį dekretą. Šis Karališkasis dekretas įgyvendinamas pagal 2008 m. liepos 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 764/2008, nustatantį procedūras, susijusias su tam tikrų nacionalinių techninių taisyklių taikymu kitoje valstybėje narėje teisėtai parduodamiems gaminiams, ir panaikinantį Sprendimą Nr. 3052/95/EB.

Antroji papildomoji nuostata. *Viešosios išlaidos nedidėja.*

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

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

Produktai, kuriems taikomas šis kokybės standartas, pagaminti iki šio Karališkojo dekreto įsigaliojimo ir neatitinkantys jo nuostatų, gali būti parduodami tol, kol baigsis jų atsargos, įskaitant anksčiau įsigytas etiketes ir paženklintas pakuotes, su sąlyga, kad jos atitinka nuostatas, taikomas iki jo įsigaliojimo.

Antra pereinamojo laikotarpio nuostata. *Didžiausias druskos kiekis.*

 11 straipsnio 2 dalyje nustatytas didžiausias druskos kiekis yra privalomas nuo 2022 m. balandžio 1 d.

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. *Įgyvendinančioji institucija*

 Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto bei sveikatos, vartotojų reikalų ir socialinės gerovės ministrai pagal savo atitinkamą kompetenciją gali priimti šio karališkojo dekreto nuostatoms įgyvendinti būtinas nuostatas ir prireikus atnaujinti kokybės standartą, kad jo turinys atitiktų Europos Sąjungos standartus.

Trečia baigiamoji nuostata. *Įsigaliojimas.*

 Šis Karališkasis dekretas įsigalioja 2019 m. liepos 1 d.

TURI BŪTI PATEIKTA MINISTRŲ TARYBAI

2019 m. .................. d., Madridas

ŽEMĖS ŪKIO, ŽUVININKYSTĖS IR MAISTO MINISTRAS

SVEIKATOS APSAUGOS, VARTOTOJŲ REIKALŲ IR SOCIALINĖS GEROVĖS MINISTRAS

 Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces