|  |  |
| --- | --- |
| HoofdstukNr.(In te vullen in het ‘Staatsblad’) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Koninklijk besluit /2019 van , tot goedkeuring van de kwaliteitsnorm voor brood. |

 Brood en broodspecialiteiten worden gereguleerd door de geharmoniseerde horizontale wetgeving van de Europese Unie inzake levensmiddelen en door Koninklijk Besluit 1137/1984 van 28 maart 1984 tot goedkeuring van de Technische Gezondheidskundige Regelgeving voor de vervaardiging, distributie en verhandeling van brood en broodspecialiteiten. Deze norm ontwikkelde de regelgeving inzake de voornoemde producten die was opgenomen in de Spaanse Voedsel Wetgeving, goedgekeurd door Decreet 2484/1967 van 21 september 1967, in hoofdstuk XX „Meel en bijproducten”, afdeling 4, „Bakkerijproducten”.

 Omwille van de talrijke wijzigingen die de technisch-gezondheidskundige regelgeving voor brood en broodspecialiteiten heeft ondergaan enerzijds, en de technologische evolutie die de productie- en handelssector van deze producten sinds de publicatie ervan te beurt viel anderzijds, evenals de veranderingen in consumententrends, is het aanbevolen om de beoogde regelgeving grondig te herzien. Dit omvat het inbegrip van definities van nieuwe producten, met als voorbeeld de broden gemaakt met zuurdesem. Ondanks het feit dat ze volgens de gebruikelijke praktijken zijn bereid, iets dat nu belangrijk is voor consumenten, waren deze producten niet gedefinieerd noch opgenomen in de genoemde regelgeving.

 Tegelijkertijd hebben de ingrijpende veranderingen in de gewoontes voor wat betreft broodconsumptie van de afgelopen decennia het ook noodzakelijk gemaakt om het standaardbegrip van brood uit te breiden, aangezien brood, dat wordt beschouwd als het gebruikelijke dagelijkse brood, niet langer beperkt is tot dat van tarwemeel, maar eerder brood dat is gemaakt van meel van andere granen, waaronder volkorenmeel. In dit verband is in de definitie van gewoon brood een uit voedingsoogpunt completer brood opgenomen. Overeenkomstig het mandaat van artikel 36 van wet 17/2011 van 5 juli 2011 inzake voedselzekerheid en voeding, om gezonde voeding vanuit alle overheidsdiensten te bevorderen, wordt in de norm een maximumlimiet voor het zoutgehalte van gewoon brood opgenomen, waarbij vooruitgang wordt geboekt in de richting van het reductietraject dat de sector heeft uitgevoerd in het kader van de NAOS-strategie (voeding, fysieke activiteit en voorkoming van obesitas) van het Spaanse Agentschap voor voedselveiligheid en voeding.

 Er is ook overwogen dat de ambachtelijke bereiding van brood moet worden vastgesteld, waarbij dit wordt gedefinieerd als een proces waarbij de menselijke factor belangrijker is dan de mechanica en waarbij de productie ervan niet in grote aantallen wordt uitgevoerd.

 Vanwege het belang van de verkoop van onverpakt of verpakt brood op verzoek van de consument, tot uitvoering van Koninklijk Besluit 126/2015 van 27 februari 2015 tot goedkeuring van de algemene standaard betreffende voedselinformatie voor niet voorverpakte voedingsmiddelen die voor verkoop worden aangeboden aan de eindconsument en aan groothandelaren, voor voorverpakte voedingsmiddelen op verkooplocaties op verzoek van de koper en voor voorverpakte voedingsmiddelen door retailers, zijn bepaalde aspecten opgenomen die de verhandeling van brood in de verkooppunten reguleren. Bovendien zijn de in deze norm opgenomen namen ook die welke worden gebruikt voor brood dat in dergelijke inrichtingen in de handel wordt gebracht, overeenkomstig artikel 4 van bovengenoemd Koninklijk Besluit.

De vierde slotbepaling van Wet 28/2015 van 30 juli 2015 ter bescherming van de voedselkwaliteit stelt de regering in staat om kwaliteitsnormen voor voedingsproducten goed te keuren, met als doel, onder andere, de aanpassing aan de voorschriften van de Europese Unie, en vereenvoudiging, modernisering en verbetering van bestaande normen evenals verbetering van het concurrentievermogen van de sector, met inbegrip van de vooruitgang door technologische innovatie.

 Om bovenstaande redenen is het raadzaam om een regel te ontwikkelen die Koninklijk Besluit 1137/1984 van 28 maart en de inhoud van bepaalde leden over bakkerijproducten van de Spaanse voedselwetgeving intrekt.

 Zo zijn de voorschriften inzake brood en broodspecialiteiten aangepast aan huidige markteisen en worden beperkingen die de Spaanse exploitanten kunnen benadelen ten opzichte van producenten in andere lidstaten van de Europese Unie, weggenomen. Bovendien is het om technische redenen raadzaam om de maximale vochtgehaltes op te heffen, waardoor een grotere variëteit aan broden kan worden vervaardigd. Op deze manier worden eerlijke concurrentievoorwaarden gewaarborgd, die bijdragen tot de verbetering van het concurrentievermogen van de sector, die enerzijds innovatie en de ontwikkeling van nieuwe producten bevorderen, en anderzijds de consument voldoende informeren om de aankoopkeuze te vergemakkelijken.

 Het huidige koninklijk besluit is onderworpen aan de procedure die is vastgelegd in Richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees Parlement en de Raad van 9 september 2015, betreffende een procedure voor informatievoorziening op het gebied technische voorschriften en voor regulering van diensten van de Informatie Maatschappij, evenals de bepalingen van Koninklijk Besluit 1337/1999 van 31 juli tot regeling van het doorgeven van informatie op het gebied van technische normen en voorschriften en voorschriften met betrekking tot de diensten van de Informatie Maatschappij. Zij is ook onderworpen aan de kennisgevingsprocedure van artikel 45 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie.

 De inhoud van dit Koninklijk Besluit voldoet aan de beginselen van deugdelijke regelgeving die zijn vastgelegd in artikel 129 van wet 39/2015 van 1 oktober 2015 betreffende de gemeenschappelijke administratieve procedure in overheidsdiensten. Op grond van de beginselen van noodzakelijkheid en doeltreffendheid wordt deze regel dus gerechtvaardigd door de noodzaak om een adequate organisatie van de broodsector tot stand te brengen, met de intrekking van Koninklijk Besluit 1137/1984 van 28 maart en de vaststelling van een nieuwe kwaliteitsnorm, de meest geschikte manier om dit te bereiken. Evenzo zijn de beginselen van doeltreffendheid en evenredigheid in aanmerking genomen door een verordening vast te stellen en de administratieve lasten te beperken tot die welke absoluut noodzakelijk zijn om de beoogde doelen te bereiken. Overeenkomstig het transparantiebeginsel en de openbare hoorzitting zijn de autonome gemeenschappen bij de behandeling van deze bepaling geraadpleegd, evenals de entiteiten die de betrokken sectoren en de consumenten vertegenwoordigen. Ten slotte houdt het Koninklijk Besluit zich aan het rechtszekerheidsbeginsel, waarbij de samenhang met de rest van het toepasselijke rechtssysteem wordt gehandhaafd en de marktdeelnemers de nodige overgangsperioden krijgen om zich aan de norm aan te passen.

 Krachtens het voorstel van de minister van Landbouw, Visserij en Voedsel en de minister van de minister van Volksgezondheid, Consumentenzaken en Sociale Voorzieningen, in overeenstemming met de Raad van State en na beraadslaging door de Raad van Ministers tijdens de vergadering op 2019,

WORDT HIERBIJ BESLOTEN:

Artikel 1. *Doel*.

 Het doel van deze norm is om de normen voor basiskwaliteit vast te stellen voor de productie en verhandeling van brood in Spanje.

Artikel 2. *Definitie van brood.*

 Brood, zonder enige aanduiding, is het product dat wordt verkregen door het bakken van deeg verkregen uit een mengsel van bloem en water, al dan niet met toevoeging van zout, gefermenteerd met behulp van bakkersgist of zuurdesem.

 Bovendien mogen de in deze norm vermelde ingrediënten aan het brooddeeg worden toegevoegd.

Artikel 3. *Definitie van gewoon brood.*

 Dit is het brood dat wordt gedefinieerd in artikel 2, eerste lid, dat gewoonlijk wordt geconsumeerd binnen vierentwintig uur na het bakken, op basis van tarwemeel of volkorenmeel of granen. Het kan in zijn samenstelling zemelen van granen bevatten.

Artikel 4. *Benamingen van gewoon brood.*

 De broodspecialiteit kan de volgende namen krijgen, die zijn opgelijst bij wijze van niet-uitputtende opsomming:

 1. Pan bregado, español of candeal, met harde kruim: dit wordt verkregen door een bereidingsproces waarbij het gebruik van raffinagewalsen onontbeerlijk is. De kruim van dit soort brood is wit en bevat kleine, uniforme gaten.

 De traditionele variëteiten die op basis van dit soort deeg zijn gemaakt, kunnen verschillende namen krijgen, zoals onder meer telera, lechuguino en fabiola.

 2. Pan de flama of met zachte kruim: dit wordt verkregen door een grotere hoeveelheid water te gebruiken dan bij het pan bregado en waarvoor gewoonlijk geen raffinagewalsen nodig zijn. De kruim van dit broodtype bevat meer onregelmatige gaten, zowel in vorm als grootte, dan het pan bregado.

 De traditionele variëteiten die op basis van dit soort deeg zijn gemaakt, kunnen verschillende namen krijgen, zoals onder meer baguette, chapata en payés.

 3. Volkorenbrood (pan integral): brood gemaakt van volkorenmeel of volle granen, in overeenstemming met de bepalingen van de huidige wetgeving.

 a) Broden die uitsluitend van volkorenmeel zijn gemaakt worden aangeduid als „pan 100% integral” („100% volkorenbrood”) of „pan integral” („volkorenbrood”). De naam wordt aangevuld met de naam van de graansoort(en) waar het gebruikte meel(en) van afkomstig is.

 b) Bij brood dat is gemaakt uit meel dat niet uitsluitend volkorenmeel is, moet bij de naam de vermelding ‘elaborado con harina integral X %’ (gemaakt met X% volkorenmeel) worden opgenomen, waarbij ‘X’ overeenkomt met het percentage gebruikt volkorenmeel. Dit percentage zal worden berekend op basis van de totale hoeveelheid meel die is gebruikt bij de bereiding. De naam wordt aangevuld met de naam van de graansoort(en) waar het gebruikte meel(en) van afkomstig is.

 c) Bij de productie van volkorenbrood kunnen ook volkoren griesmeel, gries afkomstig van volle granen of volle granen worden gebruikt, die zullen worden opgenomen in de percentages vermeld in bovenstaande leden (a) en (b).

 d) De zuurdesem die wordt gebruikt om „100% volkorenbrood” te maken, moet afkomstig zijn van volkorenmeel. De zuurdesem die wordt gebruikt om de rest van het volkorenbrood te maken, kan afkomstig zijn van niet-volkorenmeel, in welk geval het niet in aanmerking wordt genomen om het percentage van het gebruikte volkorenmeel vast te stellen.

 e) De term ‘integral’ (volkoren) kan worden vervangen door ‘de grano entero’ (volkoren).

f) Het gebruik van de benaming ‘pan integral’ op de etikettering van ander dan het onder (a) omschreven brood is verboden.

 4. Brood op basis van graanmeel: is gemaakt van andere graanmeel dan tarwe en, in voorkomend geval, tarwemeel.

 a) Brood van meel van andere granen: brood gemaakt met meel uitsluitend van een andere graansoort dan tarwe. Zij worden „100 % pan de” (100 %... brood) of „pan de” (... brood) genoemd, gevolgd door de naam van de graansoort.

 b) Brood van twee of meer graanmelen: brood gemaakt van twee of meer graanmelen, waaronder tarwe.

 Zij worden aangeduid als ‘pan de’ (brood van), gevolgd door de naam van het graan of granen die de marktdeelnemer wenst te markeren van de bij de bereiding gebruikte granen. Na de naam van elk graan wordt het percentage vermeld dat het meel vertegenwoordigt van het totale meel dat aan het brood is toegevoegd.

Artikel 5. *Definitie van broodspecialiteiten.*

 Dit is brood dat niet is opgenomen in de definitie van gewoon brood en dat aan een van de volgende voorwaarden voldoet:

 1. Wat betreft de samenstelling:

 a) indien een behandeld meel is toegevoegd, zoals bepaald in de huidige wetgeving.

 b) indien een ingrediënt overeenkomstig artikel 11(3), is toegevoegd.

 2. Wat betreft de bereiding:

 Bij de productie is een speciaal technologisch procédé gebruikt dat verschilt van dat wat gewoonlijk wordt gebruikt om standaardbrood te maken, zoals raspen, bakken in een vorm, in speciale vormen of met het gedeeltelijk verbranden van bloem, enz.

Artikel 6. *Benamingen van broodspecialiteiten.*

 De broodspecialiteit kan de volgende namen krijgen, die zijn opgelijst bij wijze van niet-uitputtende opsomming:

 1. Brood op basis van graanmeel en ander meel: is het in artikel 4.4 bedoelde brood waaraan eetbare zaden van verschillende plantensoorten zijn toegevoegd die niet tot de familie grassen of peulvruchten behoren en geen oliehoudende zaden zijn, zoals amarant, quinoa, boekweit of gewone boekweit, onder andere.

 Zij worden aangeduid als ‘pan de’ (brood van), gevolgd door de naam van de granen of zaden die de marktdeelnemer wenst te markeren van die welke bij de bereiding worden gebruikt. Na de naam van elk graan of zaad wordt het percentage vermeld dat het meel vertegenwoordigt van het totale meel dat aan het brood is toegevoegd.

 2. „Meergranen brood” wordt bereid met drie of meer verschillende meelsoorten, waarvan er ten minste twee afkomstig zijn van granen. Elk van de drie meestgebruikte meelsoorten moet ten minste 10 % bedragen en graanmeel mag niet minder dan 30 % van het totale meelmengsel uitmaken.

 Griesmeel, gort of volkoren granen mogen ook bij de productie worden gebruikt en worden berekend aan de hand van de bovengenoemde percentages.

 Het wordt „meergranenbrood” genoemd, of het bevat de term „meergranen” in de benaming.

 3. Luxebrood (pan de Viena), pan de nieve of snoepbrood (pan bombón): brood gemaakt van zacht deeg op basis van tarwebloem, waarvan de ingrediënten, naast de basisingrediënten, een of meer van de volgende ingrediënten bevatten: suikers, melk, vetten of oliën.

 4. Geroosterd brood (pan tostada): brood dat na het bakken in plakjes wordt gesneden, geroosterd en verpakt.

 5. Beschuit (biscote): brood dat na het bakken in mallen met een deksel in plakken wordt gesneden, geroosterd en verpakt.

 6. Soepstengels (colines), crackers (regañás) of puntcrackers (picos): het zijn stukjes droge kruim, brokkelig en knapperig en met een smalle doorsnede. Ze zijn gemaakt van brooddeeg dat vetten of oliën bevat en worden meestal gesneden, gefermenteerd en gebakken na het walsen.

 Ze kunnen verschillende formaten en variëteiten aannemen, met verschillende vermeldingen, naargelang de tradities.

 7. Brood in mallen: brood dat in een mal is geplaatst om te bakken.

 8. Paneermeel (pan rallado): product dat het gevolg is van het industrieel breken van brood. Het is verboden om het te vervaardigen met broodresten van verbruiksinrichtingen.

 9. Andere broodspecialiteiten: broodspecialiteiten door hun extra ingrediënten, door hun vorm of door de bereidingsprocedure, zoals: “biscuit” (pan bizcochado), “zoetbrood” (pan dulce), “fruitbrood” (pan de frutas), “korte broodstengels” (palillos), “lange broodstengels” (bastones), “ongezuurd brood” (pan ácimo), “pitabrood” (pan pita), tortilla van (tortilla de - gevolgd door de naam van het graan of de granen)” en andere.

Artikel 7. *Definitie van halffabricaten.*

 Dit zijn de producten verkregen door het broodvervaardigingsproces te onderbreken, zoals gedefinieerd in de voorgaande artikelen, vóór het eindproduct werd verkregen.

Ze zijn ingedeeld in:

 1. Voorgebakken brood: dit is de massa zoals gedefinieerd in de artikelen 2, 3 en 5, waarvan het bakproces is onderbroken nog voordat het is voltooid en vervolgens wordt onderworpen aan een vriesproces of een ander toegelaten conserveringsproces.

 2. Diepvriesdeeg: is het in de artikelen 2, 3 en 5 gedefinieerde deeg dat, al dan niet gefermenteerd en al dan niet gevormd, vervolgens is onderworpen aan een vriesproces.

 3. Ander half-afgewerkt deeg: dit is het in de artikelen 2, 3 en 5 gedefinieerd deeg dat al dan niet is gefermenteerd en waarbij de stukken al dan niet zijn gevormd, en vervolgens zijn onderworpen aan een toegelaten conserveringsproces, met uitzondering van invriezen, indien het vriesproces het fermentatieproces - in voorkomend geval - remt.

Artikel 8. *Definitie van zuurdesem.*

 Dit is een actief deeg bestaande uit tarwemeel of ander graan, of een mengsel daarvan, en water, met of zonder toevoeging van zout, dat een zuur fermentatieproces ondergaat dat bedoeld is om brooddeeg te laten fermenteren. Zuurdesem bevat een verzurende microflora die in hoofdzaak bestaat uit melkzuurbacteriën en natuurlijke gist.

 Zo kan het gedehydrateerd worden als het na de hydratatie een levende flora bevat van melkzuurbacteriën en gist die de gisting van het brooddeeg waarborgt.

Artikel 9. *Definitie van inactieve zuurdesem.*

 De micro-organismen bevinden zich in een fysiologisch inactieve toestand in de zuurdesem, omdat die werd onderworpen aan een droogproces, pasteurisatie of een equivalente behandeling, maar waarbij de organoleptische eigenschappen die de kwaliteit van de eindproducten verbeteren, worden behouden.

Artikel 10. *Ambachtelijke vervaardiging van brood.*

 Het brood wordt beschouwd als een ambachtelijke bereiding wanneer de wetgeving die van toepassing is op ambachtelijk werk, is nageleefd en de volgende voorwaarden als geheel worden gerespecteerd:

 a) Het is bereid in overeenstemming met de bepalingen in onderhavig Koninklijk Besluit.

 b) In het bereidingsproces zal de menselijke factor belangrijker zijn dan de mechanica.

 c) De vergisting wordt in blok uitgevoerd (de volledige deegbol), behalve bij met cilinders geraffineerd deeg. De deegfermentatie in blok gebeurt onmiddellijk na het kneden en vóór de verdeling van het deeg.

 d) Er wordt niet in serie geproduceerd. De stukken worden zodanig gevormd, geheel of gedeeltelijk, dat een geïndividualiseerd eindresultaat wordt verkregen.

 e) De bereiding wordt uitgevoerd onder leiding van een meesterbakker of gelijkgesteld, of vakman met aantoonbare kennis en ervaring.

Artikel 11. *Grondstoffen en andere ingrediënten.*

 Alle grondstoffen, ingrediënten en additieven, die worden gebruikt als ingrediënt bij de bereiding van brood, moeten voldoen aan de toepasselijke bepalingen.

 1. Basis grondstoffen: bloem, water, bakkersgist of zuurdesem en zout.

 2. Andere ingrediënten in standaard brood:

 a) Zemelen.

 b) Semolina, gries en volkoren granen, alleen in volkorenbrood.

 c) Het maximale zoutgehalte van gewoon brood, als eindproduct, moet 1,31 gram per 100 gram brood bedragen (13,1 g zout per kilogram brood of het overeenkomstige 0,52 g natrium per 100 g brood) indien geanalyseerd door bepaling van chloriden of 1,66 gram zout per 100 gram brood (16,6 g zout per kilogram brood of de overeenkomstige 0,66 g natrium per 100 g brood), indien geanalyseerd door bepaling van het totale natriumgehalte.

 3. Ingrediënten in speciaal brood: naast de ingrediënten in standaard brood kan de volgende, niet-uitputtende lijst van ingrediënten aan het deeg worden toegevoegd:

 a) Gluten van droge of vochtige tarwe.

 b) Volle, geconcentreerde, gecondenseerde melk, magere of halfvolle melkpoeder, of weipoeder.

 c) Eieren of eiproducten.

 d) Meel van granen of zaden van andere planten dan granen.

 e) Moutmeel of moutextract, eetbare suikers en honing.

 f) Eetbare vetten en oliën.

 g) Cacao, specerijen, kruiden en zaden.

 h) Rozijnen, fruit of andere groenten, bereid of gekruid.

 4. Additieven in de toepassingen en doses die zijn toegestaan volgens de geldende wetgeving.

Artikel 12. *Hulpstoffen voor de bereiding.*

 Het gebruik van het volgende is toegestaan:

 a) Ontmaller: eetbare oliën, bijenwas of andere oliën toegelaten volgens de geldende wetgeving, gebruikt in de minimale dosis die nodig is om producten uit mallen, platen en bakkerijmachines te nemen.

 b) Enzymen: amylolitische enzymen (amylasen), proteasen, glucoxidasen en pentosanas of andere toegelaten producten volgens de huidige wetgeving, gebruikt in de minimale dosis die nodig is om het gewenste effect te verkrijgen.

Artikel 13. *Verplichte voedselinformatie.*

 Onverminderd de bepalingen van de wetgeving van de Europese Unie en de nationale wetgeving inzake voedselinformatie voor de consument, dient de wettelijke naam van de producten die in deze norm zijn opgenomen, overeen te stemmen met de in de artikelen 4 en 6 vermelde bepalingen, behalve wanneer de Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen van toepassing is.

 De benamingen als bedoeld in artikel 6 kunnen in voorkomend geval onderling worden gecombineerd.

 De vermelding en de aanduiding van ingrediënten worden geregeld door de bepalingen van de Europese en nationale wetgeving met betrekking tot dergelijke informatie, die in het geval van geraffineerde oliën en geraffineerde vetten van plantaardige oorsprong bepaalt dat zij de specifieke plantaardige oorsprong moeten vermelden.

Artikel 14. *Vrijwillige voedselinformatie.*

 1. Het gebruik van de term ‘volkoren’ bij volkoren brood en de naam van granen of zaden die bij de productie van de broden zijn gebruikt als vermeld in de artikelen en 4.4 en 6.1 buiten de benaming en de lijst van ingrediënten wordt bepaald door:

 a) Volkoren broden op basis van uitsluitend volkorenmeel en broden als bedoeld in artikel 4.4, die zijn bereid uit één graansoort, mogen de term ‘volkoren’ en de naam van de graansoort gebruiken, zonder het gebruikte percentage meel te vermelden.

 b) Volkoren broden op basis van meel dat niet uitsluitend volkorenmeel is en broden bedoeld in artikel 4.4 en artikel 6.1 van graanmeel of andere zaden mogen respectievelijk de term ‘volkoren’ en de namen van de gebruikte granen of zaden gebruiken, mits zij vergezeld gaan, in dezelfde grootte, dikte, kleur en lettertype, van het percentage van de gebruikte melen.

 De lettergrootte van de onder a) en b) bedoelde termen moet een hoogte van x hebben die overeenkomt met ten minste 75 % van de hoogte van de productnaam en niet minder dan de minimumgrootte die is voorgeschreven in artikel 13, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad, en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (Voor de EER relevante tekst).

 De term „integral” („volkoren”) kan worden vervangen door „de grano entero” („volkoren”).

 2. De broden, waarvan de uitwerking enkele van de in artikel 11(3) genoemde ingrediënten bevat, kunnen in de benaming worden voorafgegaan door het voorzetsel ‘met’, de naam van het of de ingrediënt(en) gevolgd door het percentage daarvan.

 3. Brood gemaakt volgens de ambachtelijke methode, zoals vastgesteld in artikel 10, kunnen de uitdrukking „ambachtelijk bereid” bevatten.

 4. Wanneer het bereidingsproces van het brood een fermentatie van het deeg omvat, na het kneden maar vóór het bakken, bij een temperatuur boven 4 °C gedurende ten minste acht uur, kan de aanduiding „bereid met lange gisting” worden opgenomen.

 5. Brood dat wordt bereid door toevoeging van een zuurdesem als omschreven in artikel 8 voor een aandeel van ten minste 5 % van het totale gewicht van het meel in het einddeeg en zonder toevoeging van toevoegingen, mag de vermelding ‘bereid met zuurdesemstarter’ vermelden, mits aan de volgende voorwaarden is voldaan:

 a) De zuurdesem die bereid is om de gisting van het brooddeeg te garanderen, moet vóór de inmenging ervan een pH hebben van minder dan 4,2 en een totale titreerbare zuurgraad van meer dan 6, uitgedrukt als de milliliter van 0,1 M NaOH die nodig is om pH 8,5, 10 gram starter te dragen.

 b) Het brooddeeg, vóór het bakken, en het brood na het bakken moet een pH van minder dan 4,8 hebben.

 De aangegeven pH-indexen mogen uitsluitend het resultaat zijn van de biologische verzurende werking van de microflora in de zuurdesem.

 Bakkersgist mag in de laatste kneedfase worden verwerkt met een maximale dosis van 0,2 % van het totale gewicht van het meel dat in het einddeeg wordt gebruikt.

 6. De term „pan de leña” of „pan de horno de leña” („brood bereid in een houtoven”) mag alleen worden gebruikt voor brood dat volledig is gebakken in een oven die hout als brandstof gebruikt.

Artikel 15. *Verhandeling van brood op het moment van verkoop.*

 1. Het gewone brood mag alleen binnen 24 uur na het bakken worden verkocht. Bij wijze van uitzondering is de verkoop na die periode toegestaan, mits de voorraden van dit type brood op de juiste manier worden gescheiden op het verkooppunt en duidelijk wordt aangegeven op de verpakking, dat hun bereiding meer dan 24 uur geleden plaatsvond, door middel van borden in de vitrines of op de schappen waar deze broden zich bevinden en op voorwaarde dat de consument er ook verbaal van op de hoogte wordt gebracht.

 Het is verboden om gewoon brood dat meer dan 24 uur geleden is gebakken, te bewaren in dezelfde schappen als brood dat minder dan 24 uur geleden is gebakken.

 2. De voedselinformatie die wordt verstrekt in lid 1 van artikel 4 van Koninklijk Besluit 126/2015 van 27 februari tot goedkeuring van de algemene regel betreffende voedselinformatie van de voedingsmiddelen die onverpakt worden aangeboden om te worden verkocht aan de eindconsument en aan de gemeenschappen, die op verzoek van de koper zijn verpakt in de verkooppunten en die zijn verpakt door de eigenaren van de detailhandel, zullen worden aangevuld met de aanduiding van het gewicht van het stuk.

 Dit moet op het etiket of op het bord worden vermeld waarnaar wordt verwezen in artikel 6 van de bovengenoemd algemeen voorschrift.

Eerste aanvullende bepaling. *Clausule inzake de interne markt.*

 ‘Goederen die rechtmatig in de handel zijn gebracht in een andere lidstaat van de Europese Unie of in Turkije of van oorsprong zijn en legaal in de handel zijn gebracht in een EVA-staat die partij is bij de EER-overeenkomst, worden verondersteld compatibel te zijn met dit Koninklijk Besluit. Dit Koninklijk Besluit wordt ten uitvoer gelegd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 764/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 9 juli 2008 tot vaststelling van procedures voor de toepassing van bepaalde nationale technische voorschriften op producten die in een andere lidstaat rechtmatig in de handel zijn gebracht en tot intrekking van Beschikking nr. 3052/95/EG.

Tweede aanvullende bepaling. *Geen stijging van de overheidsuitgaven.*

 De maatregelen die in deze norm zijn opgenomen, mogen niet leiden tot een verhoging van de bijdragen, bezoldigingen of andere personeelskosten.

Enige overgangsbepaling. *Enige overgangsbepaling. Verhandeling van productvoorraden.*

Producten die onder deze kwaliteitsnorm vallen en geproduceerd zijn vóór de inwerkingtreding van dit Koninklijk Besluit en die niet overeenkomen met de bepalingen ervan mogen worden verkocht zolang de voorraad strekt, inclusief etiketten en bedrukte verpakkingen die eerder zijn aangeschaft, mits zij voldoen aan de bepalingen die van toepassing waren vóór de inwerkingtreding ervan.

Tweede overgangsbepaling. *Maximaal zoutgehalte.*

 De in artikel 11, lid 2, vastgestelde maximumwaarde voor het zoutgehalte is verplicht met ingang van 1 april 2022.

Enige uitzonderingsbepaling. *Intrekking van de bepaling.*

 Koninklijk Besluit 1137/1984 van 28 maart 1984, tot goedkeuring van de Technisch Gezondheidskundige Regelgeving voor de vervaardiging, distributie en verhandeling van brood en broodspecialiteiten en de leden 3.20.36 tot en met 3.20.45 van afdeling 4 van hoofdstuk XX van Decreet 2484/1967 van 21 september, tot goedkeuring van de tekst van de Spaanse VoedselWetgeving, worden ingetrokken.

Eerste slotbepaling. *Bevoegdheid.*

 Onderhavig koninklijk besluit wordt uitgevaardigd overeenkomstig de bepalingen van artikel 149.1, 13de en 16de subleden van de Spaanse grondwet, die aan de staat de exclusieve bevoegdheden toeschrijven inzake de grondslagen en coördinatie van de algemene planning van economische activiteit en de grondslagen en algemene coördinatie van gezondheid, respectievelijk.

Tweede slotbepaling. *Uitvoeringsautoriteit*

 De ministers van Landbouw, Visserij, Voedselvoorziening en Volksgezondheid, Consumentenzaken en Sociaal Welzijn kunnen, binnen hun respectieve bevoegdheden, de nodige bepalingen treffen voor de uitvoering van de bepalingen van dit Koninklijk Besluit en, in voorkomend geval, voor de actualisering van de kwaliteitsnormen, om de inhoud ervan in overeenstemming te brengen met de normen van de Europese Unie.

Derde slotbepaling. *Inwerkingtreding*

 Onderhavig Koninklijk Besluit treedt in werking op 1 juli 2019.

AAN DE RAAD VAN MINISTERS VOOR TE LEGGEN

Madrid, op 2019

DE MINISTER VAN LANDBOUW EN VISSERIJ, VOEDSEL EN LEEFMILIEU

DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, CONSUMENTENZAKEN EN SOCIAAL WELZIJN

 Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces