|  |  |
| --- | --- |
| Kapitola  Položka  (Doplní sa v „Úradnom štátnom vestníku“) |  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| Kráľovský dekrét /2019 z , ktorým sa schvaľuje norma kvality pre chlieb. |

Chlieb a špeciálne chlebové výrobky sa riadia harmonizovanými horizontálnymi právnymi predpismi Európskej únie o potravinách a kráľovským dekrétom č. 1137/1984 z 28. marca 1984, ktorým sa schvaľujú technicko-sanitárne predpisy na výrobu, distribúciu a predaj chleba a špeciálnych chlebových výrobkov. Touto normou sa vykonával predpis zahrnutý v španielskom potravinovom kódexe, ktorý bol schválený dekrétom č. 2484/1967 z 21. septembra 1967 o vyššie uvedených výrobkoch podľa kapitoly XX „Múka a jej deriváty“, oddiel 4 „Pekárske výrobky“.

Vzhľadom na mnohé zmeny technicko-sanitárnych predpisov týkajúcich sa chleba a špeciálnych chlebových výrobkov a na technologický pokrok výroby a predaja týchto výrobkov v tomto sektore od ich uverejnenia, ako aj na zmeny spotrebiteľských trendov sa odporúča vykonať dôkladné preskúmanie vyššie uvedených predpisov. To zahŕňa vymedzenie pojmov pre nové výrobky, napr. kváskové chleby. Napriek tomu, že sa vyrábajú podľa tradičných postupov, čo spotrebitelia v súčasnosti považujú za dôležité, tieto výrobky neboli vymedzené ani zahrnuté do uvedených predpisov.

V dôsledku hlbokých zmien v návykoch týkajúcich sa spotreby chleba v posledných desaťročiach je zároveň potrebné rozšíriť pojem obyčajný chlieb, pretože tento chlieb, ktorý sa považuje za bežný každodenný chlieb, sa už neobmedzuje len na chlieb vyrobený z pšeničnej múky, ale zahŕňa aj chlieb vyrobený z múky z iných obilnín vrátane celozrnnej múky. V tejto súvislosti sa do vymedzenia pojmu obyčajný chlieb zahŕňa chlieb s vyššou výživovou hodnotou. Okrem toho sa v súlade s mandátom stanoveným v článku 36 zákona č. 17/2011 z 5. júla 2011 o potravinovej bezpečnosti a výžive na podporu zdravého stravovania zo strany všetkých orgánov verejnej správy začleňuje do normy maximálny limit obsahu soli v obyčajnom chlebe, pričom sa postupuje smerom k znižovaniu, ktoré tento sektor vykonáva v rámci stratégie NAOS (výživa, fyzická aktivita a prevencia obezity) španielskej agentúry pre bezpečnosť potravín a výživu.

Takisto sa považuje za potrebné zostaviť predpisy, ktorými sa riadi remeselná výroba chleba, vymedzená ako proces, ktorý zahŕňa skôr ľudský ako mechanický faktor, a s výrobou len v malých množstvách.

Vzhľadom na dôležitosť predaja baleného či nebaleného chleba na žiadosť spotrebiteľa, ktorý sa riadi kráľovským dekrétom č. 126/2015 z 27. februára 2015, ktorým sa schvaľuje všeobecná norma pre informácie o potravinách v prípade nebalených potravín určených na predaj konečnému spotrebiteľovi a zariadeniam spoločného stravovania, potravín balených na mieste predaja na žiadosť kupujúceho a potravín balených majiteľmi maloobchodných prevádzok, sa začleňujú určité aspekty upravujúce predaj chleba na miestach predaja. Okrem toho názvy zahrnuté v tejto norme sú tiež tie, ktoré sa používajú pre chlieb predávaný v týchto prevádzkarniach podľa článku 4 uvedeného kráľovského dekrétu.

Štvrté záverečné ustanovenie zákona č. 28/2015 z 30. júla 2015 o ochrane kvality potravín umožňuje vláde prijímať normy kvality pre potravinárske výrobky, okrem iného s cieľom prispôsobiť ich nariadeniam Európskej únie a zjednodušiť, zmodernizovať a zdokonaliť jestvujúce normy, ako aj zlepšiť konkurencieschopnosť odvetvia vrátane pokroku, ktorý priniesla technologická inovácia.

Z vyššie uvedených dôvodov sa odporúča navrhnúť normu, ktorou sa zrušuje kráľovský dekrét č. 1137/1984 z 28. marca 1984 a obsah určitých oddielov španielskeho potravinového kódexu o pekárskych výrobkoch.

Tým sa umožní prispôsobiť právne predpisy týkajúce sa chleba a špeciálnych chlebových výrobkov potrebám súčasného trhu, pričom sa odstránia obmedzenia, ktoré by mohli znevýhodniť španielskych prevádzkovateľov oproti výrobcom z iných členských štátov. Navyše z technických dôvodov by bolo výhodné odstrániť obmedzenia týkajúce sa vlhkosti, čím by sa umožnila výroba väčšieho sortimentu chlebov. Týmto prístupom sa zabezpečuje spravodlivá hospodárska súťaž medzi prevádzkovateľmi, čo na druhej strane pomáha zlepšovať konkurencieschopnosť v rámci sektora. Posilňujú sa tým inovácie a vývoj nových výrobkov a zároveň sa zabezpečuje, aby sa spotrebiteľom poskytovali náležité informácie s cieľom uľahčiť im výber pri nákupe.

Tento kráľovský dekrét prešiel postupom stanoveným v smernici Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti, a v kráľovskom dekréte č. 1337/1999 z 31. júla 1999, ktorou sa upravuje poskytovanie informácií v oblasti technických pravidiel a predpisov a predpisov týkajúcich sa služieb informačnej spoločnosti. Takisto prešiel oznamovacím postupom stanoveným v článku 45 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004.

Obsah tohto kráľovského dekrétu spĺňa zásady náležitého riadenia ustanovené v článku 129 zákona č. 39/2015 z 1. októbra 2015 o spoločných administratívnych postupoch vo verejnej správe. Na základe zásad nevyhnutnosti a účinnosti je tento predpis odôvodnený potrebou vytvoriť primeranú organizáciu sektora chleba, zrušením kráľovského dekrétu č. 1137/1984 z 28. marca 1984 a prijatím novej normy kvality, čo je najvhodnejší spôsob, ako ho dosiahnuť. Zásady efektívnosti a proporcionality boli rovnako zohľadnené stanovením nariadenia a obmedzením administratívnej záťaže len na tie, ktoré sú absolútne nevyhnutné na dosiahnutie zamýšľaných cieľov. V súlade so zásadou transparentnosti, ako aj s verejným vypočutím sa počas spracovania tohto ustanovenia konzultovalo s autonómnymi spoločenstvami, ako aj so subjektmi zastupujúcimi príslušné odvetvia a so spotrebiteľmi. Kráľovský dekrét nakoniec dodržiava zásadu právnej istoty, so zachovaním súladu so zvyškom platného právneho systému a poskytujúc prevádzkovateľom potrebné prechodné obdobia na prispôsobenie sa norme.

Na základe tohto na návrh ministra poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva a ministra zdravotníctva, spotrebiteľských záležitostí a sociálnej starostlivosti, v súlade so Štátnou radou a následným rokovaním Rady ministrov na zasadnutí dňa 2019,

TÝMTO NARIAĎUJEM:

Článok 1. *Účel*.

Účelom tejto normy je stanoviť základné normy kvality na spracovanie a distribučný predaj chleba v Španielsku.

Článok 2. *Vymedzenie pojmu chlieb.*

Chlieb, bez akéhokoľvek ďalšieho opisu, je výsledný produkt pečenia cesta získaného zo zmesi múky a vody s pridaním soli alebo bez nej, kvasený za pomoci pekárskeho droždia alebo kvásku.

Okrem toho sa do chlebového cesta môžu pridávať zložky uvedené v tejto norme.

Článok 3. *Vymedzenie pojmu obyčajný chlieb.*

Chlieb, ako sa uvádza v prvom odseku článku 2, ktorý sa zvyčajne konzumuje do 24 hodín po upečení, vyrobený z múky alebo celozrnnej múky z rôznych obilnín. Vo svojom zložení môže obsahovať otruby obilnín.

Článok 4. *Názvy obyčajného chleba.*

K názvom špeciálnych chlebov môžu, okrem iného, patriť:

1. Chleby „Pan bregado“, „pan de miga dura“, „pan español“ alebo „pan candeal“ sa získavajú prostredníctvom procesu, ktorý si vyžaduje použitie rafinačných valcov. Tento druh chleba má bielu striedku s malými, rovnomernými dutinkami.

Tradičné druhy vyrábané z tohto druhu cesta môžu mať rôzne názvy, ako sú „telera“, „lechuguino“ a „fabiola“.

2. „Pan de flama“ (bageta) alebo „pan de miga blanda“ (chlieb s jemnou striedkou) sú chleby získané pomocou väčšieho podielu vody ako chlieb pan bregado, ktoré si zvyčajne nevyžadujú rafináciu pomocou valcov. Dutinky pri tomto druhu chleba sú nepravidelnejšie, pokiaľ ide o tvar a veľkosť ako pri chlebe pan bregado.

Tradičné druhy vyrábané z tohto druhu cesta môžu mať rôzne názvy, ako je bageta, ciabatta a farmársky bochník.

3. „Celozrnný chlieb“ je chlieb vyrobený z celozrnnej alebo hrubozrnnej múky v súlade s platnými právnymi predpismi.

a) Chleby vyrobené výlučne z celozrnnej múky sa nazývajú „pan 100% integral“ (100 % celozrnný chlieb) alebo „pan integral“ (celozrnný chlieb). Názov sa dopĺňa názvom obilnín, z ktorých pochádza použitá múka.

b) Chlieb, ktorý nie je vyrobený výlučne z celozrnnej múky, musí zahŕňať spojenie „elaborado con harina integral X %“ (vyrobený z X % celozrnnej múky), kde „X“ znamená percentuálny podiel použitej celozrnnej múky. Tento percentuálny podiel sa vypočítava na základe celkového množstva múky použitej pri výrobe. Názov sa dopĺňa názvom obilnín, z ktorých pochádza použitá múka.

c) Hrubozrnný chlieb sa môže vyrábať s použitím celozrnnej krupice, celozrnných krúp alebo celých zŕn, ktoré sa vypočítajú na percentuálny podiel uvedený vyššie v písmenách a) a b).

d) Kvások použitý pri výrobe „pan 100% integral“ (100 % celozrnný chlieb) sa získava z celozrnnej múky. Kvások použitý na výrobu všetkých ostatných celozrnných chlebov sa môže získať z necelozrnnej múky, v takom prípade sa nezvažuje pri určení percentuálneho podielu použitej celozrnnej múky.

e) Pojem „integral“ (celozrnný) sa môže používať namiesto „de grano entero“ (hrubozrnný).

f) Na označeniach iného chleba, ako je uvedené v písmene a), sa zakazuje používanie názvu „pan integral“.

4. Chlieb vyrobený z obilnej múky: je vyrobený z inej obilnej múky ako pšeničnej múky a prípadne z pšeničnej múky.

a) Chlieb vyrobený z múky z iných obilnín: je chlieb vyrobený výlučne z inej múky ako pšeničnej múky. Nazýva sa „100 % pan de“ (100 % ... chlieb) alebo „pan de“ (... chlieb), za ktorým nasleduje názov obilniny.

b) Chlieb vyrobený z dvoch alebo viacerých obilných múk: je chlieb vyrobený z dvoch alebo viacerých obilných múk, ktoré môžu zahŕňať pšeničnú múku.

Označuje sa ako „pan de“ (... chlieb), za ktorým nasleduje názov obilniny alebo obilnín, ktoré chce prevádzkovateľ zdôrazniť z obilnín použitých pri príprave. Za názvom každej obilniny sa uvedie percentuálny podiel, ktorý tvorí múka z celkovej múky pridanej do chleba.

Článok 5. *Vymedzenie pojmu špeciálny chlieb.*

Špeciálny chlieb je ten, na ktorý sa nevzťahuje vymedzenie pojmu obyčajný chlieb a ktorý spĺňa niektoré z týchto podmienok:

1. Pokiaľ ide o zloženie:

a) Pridanie upravenej múky podľa vymedzenia súčasných právnych predpisov.

b) Pridanie niektorej zo zložiek uvedených v článku 11 ods. 3.

2. Pokiaľ ide o výrobu:

Jeho výroba zahŕňa špeciálne technologické procesy, ktoré sa odlišujú od procesov zvyčajne používaných na výrobu obyčajného chleba, ako je strúhanie, pečenie vo forme, v špeciálnych tvaroch alebo s čiastočným oparením múky atď.

Článok 6. *Názvy špeciálnych chlebov.*

K názvom špeciálnych chlebov môžu, okrem iného, patriť:

1. Chlieb vyrobený z obilnej múky a iných múk: je chlieb uvedený v článku 4.4, do ktorého boli pridané jedlé semená rôznych rastlinných druhov, ktoré nepatria do čeľade tráv alebo strukovín a nie sú olejnatými semenami, ako je okrem iného amarant, quinoa, pohánka jedlá alebo pohánka streliciová.

Označuje sa ako „pan de“ (... chlieb), za ktorým nasleduje názov obilnín alebo semien, ktoré chce prevádzkovateľ zdôrazniť z obilnín alebo semien použitých pri príprave. Po názve každej obilniny alebo semena sa uvedie percentuálny podiel, ktorý tvorí múka z celkovej múky pridanej do chleba.

2. „Viaczrnný chlieb“ sa vyrába z troch alebo viacerých odlišných múk, z ktorých aspoň dve pochádzajú z obilnín. Každá z troch hlavných múk musí predstavovať aspoň 10 % a obilná múka nesmie tvoriť menej ako 30 % celkovej zmesi múky.

Pri výrobe sa môže použiť aj krupica, krúpy alebo celé zrná a vypočítajú sa s použitím uvedených percentuálnych podielov.

Toto sa nazýva „pan multicereal“ (viaczrnný chlieb) alebo vo svojom názve obsahuje pojem „multicereal“ (viaczrnný).

3. „Pan de Viena“ (viedenský chlieb), „pan de nieve“ alebo „pan bombón“ sú chleby vyrobené z cesta z jemnej pšeničnej múky, ktoré môžu okrem základných zložiek obsahovať jednu alebo viacero z týchto prísad: cukry, mlieko, tuky a/alebo oleje.

4. „Pan tostado“ je chlieb, ktorý sa po upečení nakrája na krajce, opečie sa a zabalí.

5. „Biscote“ je chlieb, ktorý sa po upečení vo forme nakrája na krajce, opečie sa a zabalí.

6. „Colines“, „regañás“ alebo „picos“ sú úzke kúsky chleba, ktorý je usušený, krehký a chrumkavý. Vyrábajú sa z chlebového cesta, ktoré obsahuje tuky alebo oleje a ktoré sa zvyčajne nakrája po valcovaní, následnom vykvasení a upečení.

Môžu mať rôzne tvary a podľa druhu môžu mať rôzne tradičné názvy.

7. „Pan de molde“ (formový chlieb) je chlieb pečený na plechu alebo vo forme.

8. „Pan rallado“ (strúhanka) je výsledný produkt priemyselného strúhania chleba. Nesmie sa vyrábať použitím zvyškového chleba získaného zo stravovacích zariadení.

9. „Iné špeciálne chlebové výrobky“ – zaraďuje sa k nim chlieb vyrobený so špeciálnymi pridanými zložkami, s konkrétnym tvarom alebo podľa špeciálneho výrobného procesu a patrí sem: „pan bizcochado“ (sušienkový chlieb), „pan dulce“ (sladký chlieb), „pan de frutas“ (ovocný chlieb), „palillos“ a „bastones“ (chlebové tyčinky), „pan ácimo“ (maces), „pan pita“ (pita chlieb), „tortilla z [názov obilniny]“ atď.

Článok 7. *Vymedzenie pojmu polotovary.*

Polotovary sú výrobky získané prerušením výrobného procesu uvedeného v predchádzajúcich článkoch pred získaním konečného výrobku.

Rozdeľujú sa takto:

1. „Predpečený chlieb“, ide o cesto vymedzené v článkoch 2, 3 a 5, ktoré sa však vytiahne z pece pred dokončením pečenia a následne sa zmrazí alebo podrobí inému povolenému konzervačnému procesu.

2. „Mrazené cesto“ sa týka cesta vymedzeného v článkoch 2, 3 a 5, ktoré môže ale nemusí byť vykvasené a môže ale nemusí byť vytvarované do tvaru a ktoré sa následne zmrazí.

3. „Iné polotovarové cestá“ sú cestá vymedzené v článkoch 2, 3 a 5, ktoré môžu ale nemusia byť vykvasené a môžu ale nemusia byť vytvarované do tvaru, ktoré sa podrobili inému povolenému konzervačnému procesu ako zmrazeniu, ktorým sa zastaví proces kvasenia.

Článok 8. *Vymedzenie kváskovej kultúry.*

Ide o aktívne cesto vytvorené z pšeničnej múky alebo inej obilnej múky, alebo ich zmesi, a vody s pridaním soli alebo bez nej, ktoré prechádza procesom kysnutia určeným na zaistenie vykysnutia chlebového cesta. Kvások obsahuje kyslú mikroflóru vytvorenú v podstate z mliečnych baktérií a voľne sa vyskytujúcich kvasiniek.

Môže byť aj dehydrovaný, ak po pridaní vody obsahuje živú flóru mliečnych baktérií a kvasníc, ktoré zaisťujú vykvasenie chlebového cesta.

Článok 9. *Vymedzenie pojmu neaktívny kvások.*

Ide o kvások, v ktorom sa mikroorganizmy po podstúpení procesu sušenia, pasterizácie alebo podobného procesu nachádzajú vo fyziologicky neaktívnom stave, ktorý si však zachováva organoleptické vlastnosti, ktoré zlepšujú kvalitu konečného výrobku.

Článok 10. *Remeselná príprava chleba.*

Chlieb sa považuje za remeselne pripravený, ak je vyrobený v súlade s právnymi predpismi uplatniteľnými na remeselné procesy a ak sú splnené všetky z týchto podmienok:

a) Bol vyrobený podľa tohto kráľovského dekrétu.

b) Vo výrobnom procese nad mechanickým vstupom prevláda ľudský faktor.

c) Cesto kvasí v dávkach okrem ciest rafinovaných vo valcoch. Kvasenie dávky cesta sa uskutočňuje bezprostredne po miesení a pred rozdelením cesta.

d) Výroba sa nikdy nevykonáva vo veľkom rozsahu. Konečné kusy sa čiastočne alebo úplne formujú manuálnym spôsobom, aby sa získal jedinečný konečný výrobok.

e) Výroba sa uskutočňuje pod vedením majstra pekára alebo podobnej osoby, alebo remeselníka s osvedčenými znalosťami alebo skúsenosťami.

Článok 11. *Suroviny a ďalšie zložky.*

Všetky suroviny, zložky a prídavné látky použité ako zložky pri výrobe chleba musia spĺňať platné ustanovenia.

1. Základné suroviny: múka, voda, chlebové droždie alebo kvások a soľ.

2. Ďalšie zložky v obyčajnom chlebe:

a) Otruby.

b) Krupica, krúpy a celé zrná, len v celozrnnom chlebe.

c) Maximálny povolený obsah soli v obyčajnom chlebe ako hotovom výrobku musí byť 1,31 gramu na 100 gramov chleba (13,1 g soli na kilogram chleba alebo zodpovedajúce 0,52 g sodíka na 100 g chleba), ak sa analyzujú stanovením chloridov, alebo 1,66 gramu soli na 100 gramov chleba (16,6 g soli na kilogram chleba alebo zodpovedajúce 0,66 g sodíka na 100 g chleba), ak sa analyzuje stanovením celkového sodíka.

3. Zložky v špeciálnych chleboch: okrem zložiek v obyčajnom chlebe sa do cesta môže pridať neúplný zoznam zložiek:

a) pšeničný lepok v suchej alebo vlhkej forme,

b) plnotučné, koncentrované, kondenzované, práškové, odtučnené alebo polotučné mlieko či srvátkový prášok,

c) vajcia alebo vaječné výrobky,

d) múka zo zŕn alebo semien z iných rastlín ako obilniny,

e) sladová múka alebo múka zo sladových výťažkov, jedlé cukry a med,

f) jedlé tuky a oleje,

g) kakao, koreniny, ochucovadlá a semená,

h) hrozienka, ovocie alebo iná pripravená či sezónna zelenina.

4. Prídavné látky za podmienok a v dávkach povolených podľa platných právnych predpisov.

Článok 12. *Pekárske pomocné látky.*

Môžu sa použiť:

a) „Separačné činidlá“ vrátane jedlých olejov, včelieho vosku alebo všetkých ostatných činidiel povolených podľa právnych predpisov, ktoré sa používajú v minimálnom množstve nevyhnutnom na oddelenie výrobkov od formy, tácky a pekárenských strojov.

b) „Enzýmy“ vrátane amylolytických enzýmov (amyláza), proteázy, glukooxidázy a pentosanázy alebo akýchkoľvek iných enzýmov povolených podľa platných právnych predpisov, ktoré sa používajú pri minimálnom dávkovaní nevyhnutnom na získanie požadovaného účinku.

Článok 13. *Povinné informácie o potravinách.*

Bez toho, aby sa to dotklo právnych predpisov EÚ a vnútroštátnych zákonov týkajúcich sa informácií o potravinách pre spotrebiteľov musí právne pomenovanie výrobkov stanovené v tomto predpise zodpovedať uvedenému v článkoch 4 a 6 okrem prípadov, v ktorých sa uplatňuje nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

Názvy uvedené v článku 6 sa prípadne môžu kombinovať.

Označenie a pomenovanie zložiek sa riadi právnymi predpismi EÚ a vnútroštátnymi zákonmi, ktoré sa týkajú informácií tejto povahy, ktoré uvádzajú, že konkrétny rastlinný zdroj musí byť označený v prípade rafinovaných rastlinných olejov a tukov.

Článok 14. *Dobrovoľné informácie o potravinách.*

1. Používanie pojmu „celozrnný“ v názve celozrnný chlieb a názvu obilnín alebo semien použitých pri výrobe chlebov uvedených v článku 4.4 a článku 6.1 mimo názvu a zoznamu zložiek sa riadi týmito ustanoveniami:

a) V prípade celozrnných chlebov vyrobených vyrobené výlučne z celozrnnej múky a chlebov uvedených v článku 4.4 vyrobených z jednej obilniny sa môže používať pojem „celozrnný“ a prípadne názov obilniny bez uvedenia percentuálneho podielu použitej múky.

b) V prípade celozrnných chlebov vyrobených z múky, ktorá nie je výlučne celozrnná, a chlebov uvedených v článku 4.4 a článku 6.1 vyrobených z obilnej múky alebo iných semien sa môže používať pojem „celozrnný“ a názvy použitých obilnín alebo semien za predpokladu, že sú doplnené percentuálnym podielom použitých múk, zobrazeným v rovnakej veľkosti, hrúbke, farbe a type písma.

Veľkosť písma pojmov uvedených v písmenách a) a b) musí mať výšku x zodpovedajúcu najmenej 75 % výšky názvu výrobku, pričom nesmie byť menšia ako minimálna veľkosť písma požadovaná podľa článku 13 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004.

Pojem „celozrnný“ sa môže používať namiesto pojmu „hrubozrnný“.

2. Chlieb, ktorého výrobný proces obsahuje niektorú zo zložiek stanovených v článku 11 ods. 3 môže zahŕňať vo svojom pomenovaní názov tejto alebo týchto zložiek, ktorým predchádza predložka „s“, za ktorým nasleduje ich percentuálny podiel.

3. Chlieb vyrobený pomocou remeselnej výrobnej metódy, ako sa uvádza v článku 10, môže obsahovať spojenie „remeselne vyrobený“.

4. Chlieb, ktorého výrobný proces zahŕňa kvások a kvasenie cesta po miesení a pred pečením pri teplote nad 4 °C počas aspoň ôsmich hodín, môže obsahovať spojenie „dlhokvasený“.

5. Chleby vyrobené pridaním kvásku, ako sa uvádza v článku 8, v pomere 5 % alebo viac z celkovej hmotnosti múky do konečného cesta a bez pridania prídavných látok môžu obsahovať slová „vyrobené s použitím kvásku“ za predpokladu, že sú splnené tieto podmienky:

a) Kvások pripravený na zabezpečenie kvasenia chlebového cesta musí mať pred jeho zapracovaním do cesta pH nižšie ako 4,2 a celkovú kyslosť vyššiu ako 6, vyjadrenú v mililitroch NaOH 0,1 M potrebných na dosiahnutie pH 8,5, 10 gramov kvásku.

b) Chlebové cesto pred pečením a chlieb po jeho pečení musia mať pH nižšie ako 4,8.

Uvedené indexy pH sú výsledkom iba biologického okysľujúceho účinku mikroflóry prítomnej v kvásku.

Pekárske droždie sa môže pridávať do poslednej fázy miesenia v maximálnej dávke 0,2 % hmotnosti celkovej múky použitej v konečnom ceste.

6. Spojenie „pan de leña“ alebo „pan de horno de leña“ (chlieb pečený na dreve) sa môže použiť len v prípade chleba pečeného výhradne v peci, v ktorej sa ako palivo používa drevo.

Článok 15. *Predaj chleba na predajných miestach.*

1. Obyčajný chlieb sa môže predávať len do 24 hodín od upečenia. Vo výnimočných prípadoch sa môže predávať po tomto časovom období za predpokladu, že zásoby tohto chleba sú na predajnom mieste náležite oddelené, na balení sa jasne uvádza, že čas od upečenia presiahol 24 hodín, v oknách alebo na policiach, kde sa chlieb vystavuje, je umiestnené náležité označenie a zaistí sa, že spotrebiteľ bude o tom verbálne informovaný.

Uchovávanie obyčajného chleba upečeného pred viac ako 24 hodinami na rovnakých policiach s chlebom upečeným do predchádzajúcich 24 hodín je zakázané.

2. Informácie o potravinách stanovené v článku 4 ods. 1 kráľovského dekrétu č. 126/2015 z 27. februára 2015, ktorým sa prijíma všeobecná norma pre informácie o potravinách pre nebalené potraviny určené na predaj konečnému spotrebiteľovi a zariadeniam spoločného stravovania, pre potraviny balené na mieste predaja na požiadanie kupujúceho a pre potraviny balené majiteľmi maloobchodných prevádzok, musia byť doplnené označením jednotkovej hmotnosti.

Toto označenie sa zobrazí na štítku alebo na značke, ktoré sa uvádzajú v článku 6 vyššie uvedenej všeobecnej normy.

Prvé doplňujúce ustanovenie. *Doložka o jednotnom trhu.*

Tovar, ktorý sa v súlade s právnymi predpismi uvádza na trh v inom členskom štáte Európskej únie alebo v Turecku, alebo ktorý pochádza a v súlade s právnymi predpismi sa uvádza na trh v štáte EZVO, ktorý je zmluvnou stranou Dohody o EHP, sa považuje za tovar, ktorý je v súlade s týmto kráľovským dekrétom. Tento kráľovský dekrét sa vykonáva podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 764/2008 z 9. júla 2008, ktorým sa ustanovujú postupy týkajúce sa uplatňovania určitých vnútroštátnych technických pravidiel na výrobky, ktoré sú v súlade s právnymi predpismi uvedené na trh v inom členskom štáte, a ktorým sa zrušuje rozhodnutie č. 3052/95/ES.

Druhé doplňujúce ustanovenie. *Žiadne zvyšovanie verejných výdavkov.*

Opatrenia uvedené v tejto norme nesmú mať za následok zvýšenie financovania alebo odmeňovania alebo iných nákladov na zamestnancov.

Jediné prechodné ustanovenie. *Jediné prechodné ustanovenie. Predaj skladových zásob.*

Výrobky, ktoré spadajú do rozsahu pôsobnosti tejto normy kvality, ktoré boli vyrobené predo dňom nadobudnutia účinnosti tohto kráľovského dekrétu a nespĺňajú jeho ustanovenia, sa môžu predávať až do vyčerpania zásob, vrátane predtým obstaraných štítkov a označených obalov, za predpokladu, že spĺňajú ustanovenia platné pred jeho nadobudnutím účinnosti.

Druhé prechodné ustanovenie. *Maximálny obsah soli.*

Limit maximálneho obsahu soli stanovený v článku 11 ods. 2 je povinný od 1. apríla 2022.

Jediné zrušujúce ustanovenie. *Zrušenie právnych predpisov.*

Zrušuje sa kráľovský dekrét 1137/1984 z 28. marca 1984, ktorým sa schvaľujú technicko-sanitárne predpisy na výrobu, distribúciu a predaj chleba a špeciálnych chlebových výrobkov a odseky 3.20.36 až 3.20.45 oddielu 4 kapitoly XX dekrétu 2484/1967 z 21. septembra 1967, ktorým sa schvaľuje znenie španielskeho potravinového kódexu.

Prvé záverečné ustanovenie. *Udelenie právomoci.*

Tento kráľovský dekrét sa stanovuje podľa pododsekov 13 a 16 článku 149 ods. 1 španielskej ústavy, ktorá dáva štátu výhradnú právomoc nad zásadami a koordináciou všeobecného hospodárskeho plánovania, ako aj nad zásadami a koordináciou v oblasti zdravia.

Druhé záverečné ustanovenie. *Implementačný orgán.*

Minister poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva a ministerka zdravotníctva, spotrebiteľských záležitostí a sociálnej starostlivosti môžu v rámci svojich príslušných právomocí prijať potrebné opatrenia na vykonanie ustanovení tohto kráľovského dekrétu a prípadne na aktualizáciu normy kvality, ak je to potrebné, s cieľom zosúladiť jej obsah s normami Európskej únie.

Tretie záverečné ustanovenie. *Nadobudnutie účinnosti.*

Tento kráľovský dekrét nadobúda účinnosť 1. júla 2019.

NA PREDLOŽENIE RADE MINISTROV

V Madride dňa 2019

MINISTER POĽNOHOSPODÁRSTVA, RYBOLOVU A POTRAVINÁRSTVA

MINISTER ZDRAVOTNÍCTVA, SPOTREBITEĽSKÝCH ZÁLEŽITOSTÍ A SOCIÁLNEJ STAROSTLIVOSTI

Luis Planas Puchades María Luisa Carcedo Roces