

Jarosław DIAKUN, Waldemar WIELICZKO
Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego
Politechnika Koszalińska

Prawidłowość znakowania i jakość handlowa pieczywa w dystrybucji handlowej

Streszczenie

W artykule, na podstawie analizy obowiązującego prawa, zestawiono przepisy niezbędne do prawidłowego znakowania pieczywa. Przedstawiono przepisy prawne dotyczące prawidłowości oznakowania pieczywa w obrocie handlowym. Na podstawie przeglądu raportów kontroli handlowej pieczywa, wskazano spotykane nieprawidłowości etykietowania.

Słowa kluczowe: pieczywo, oznakowanie, jakość handlowa

Labeling regularity and commercial quality of bread in commercial distribution

Summary

Regulations concern regular labelling and commercial quality of food products in the course of trade were summarised in the article. Obligatory legislation, records concern labelling regularity of food products and its reference to bread were presented. On the basis of reports review, by the offices authorised to bread control in the course of trade, labelling irregularities in bread quality were identified.

Key words: bread, labelling, commercial quality

Wstęp

Producenci pieczywa obecnie opierają się głównie na własnych recepturach opracowanych przez lata doświadczeń oraz na recepturach z zastosowaniem np. gotowych mieszanek do pieczywa, zawierających wiele składników i substancji dodatkowych. Dobrowolność receptur i technologii sprawia, że pieczywo może się znacznie różnić pod wieloma względami jakościowymi od oczekiwanej, wynikającej z zastosowanej przez producenta nazwy. Konsument wybierając pieczywo kieruje się jego wyglądem, zapachem i smakiem oraz własnymi przyzwyczajeniami. Nabywca coraz częściej zwraca uwagę na etykiety handlowe i zawarte na nich informacje. Ważne jest więc, by informacje te odzwierciedlały rzeczywisty wyrób. Konsument nie powinien być oszukiwany przez nieuczciwych przedsiębiorców wytwarzających produkty o innym składzie, niż deklarowane w oznakowaniu. W zakresie możliwości kontroli jakości i wyboru produktu, konsument uwzględni opis na etykiecie – oznakowanie.

Oznakowanie obejmuje wszelkie informacje w postaci wyrazów, opisów, znaków towarowych, nazw firmy, elementów graficznych lub symboli odnoszących się do artykułów rolno-spożywczych, umieszczonych na opakowaniu, w dokumencie, na ulotce, etykiecie, obwolucie albo zawieszce, które są dołączone do danego artykułu rolno-spożywczego, lub też jego dotyczą. Niewłaściwe oznakowanie pieczywa lub jego zafałszowanie może spowodować niebezpieczeństwo niepożądanych objawów chorobowych po konsumpcji pieczywa z alergenami lub innymi substancjami nietolerowanymi przez konsumenta. Nieuczciwe działania producentów mogą powodować zafałszowania poprzez niedodawanie lub dodawanie w śladowych ilościach składników, których w produkcie powinno być tyle, ile deklaruje producent.

W artykule zestawiono zbiór przepisów dotyczących znakowania i jakości handlowej produktów spożywczych z wyróżnieniem ich odniesienia do pieczywa. Na podstawie informacji z raportów i decyzji pokontrolnych instytucji uprawnionych do kontroli handlowej przedstawiono uchybienia producentów odnośnie przestrzegania przepisów jakości handlowej. Scharakteryzowano działalność jednostek kontrolnych i ich oddziaływanie na relację producentów i dystrybutorów pieczywa w stosunku do konsumentów.

Ustawodawstwo w zakresie znakowania i jakości handlowej pieczywa

Nowe podejście odnośnie obowiązujących wymagań i zasad w zakresie opisu etykiet handlowych artykułów spożywczych – oznakowania, ujęte są w rozporządzeniach Unii Europejskiej. Wprowadzane są na obszar krajów członkowskich przez ich odpowiednie krajowe prawodawstwo. W Polsce rozporządzenia UE są tłumaczone i wprowadzane przez ogłoszenie w Dzienniku Ustaw, natomiast zapisy dyrektyw UE są wprowadzane przez odpowiednie uchwały lub rozporządzenia odpowiedniego ministra.

W zakresie znakowania i jakości handlowej:

1. Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności w tym identyfikację produktów i surowców (Dz.U. L 31 z 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.);
2. Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz.U. L 404 z 30.12.2006 s. 9; sprostowanie: Dz.U. L 12 z 18.1.2007 s. 3; z późn. zm.);

3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16. grudnia 2008 r., w sprawie dodatkowych substancji dodatkowych, konieczności uwidoczniania substancji dodatkowych w oznakowaniu wraz z załącznikami substancji dodatkowych (Dz.U. L354/16 z dnia 31.12.2008);

4. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą (Dz.U. Nr 137, poz. 967 z późn. zm.);

5. Rozdział 11 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.);

6. Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);

7. Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolnospożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz.U. Nr 83, poz. 772);

8. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.; Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.).

Z dniem 12 grudnia 2011 r. weszło w życie Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Zapisy tego rozporządzenia obejmują zmiany rozporządzeń: Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. Przepisy tego rozporządzenia wprowadzają nowe wymagania w zakresie znakowania środków spożywczych. Nowe rozporządzenie ma obowiązywać od 13 grudnia 2014 r., z wyjątkiem przepisów dotyczących obowiązku znakowania wartością odżywczą, które stosuje się od dnia 13 grudnia 2016 r. Mogą być dobrowolnie już stosowane. Powyższe oznacza, że w obrocie będą mogły pojawiać się produkty oznakowane według nowych zasad. Opakowane produkty i środki spożywcze znakuje się, podając, co najmniej następujące informacje:

1. nazwę środka spożywczego;
2. wykaz składników występujących w środku spożywczym, w porządku malejącym udziału zawartości masowej;
3. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
4. sposób przygotowania lub stosowania, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym;
5. dane identyfikujące:
 - a) osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która:
 - produkuje lub paczkuje środki spożywcze lub

- wprowadza środki spożywcze do obrotu, jeżeli działalność w tym zakresie jest zarejestrowana na terytorium któregoś z państw członkowskich Unii Europejskiej lub na terytorium państwa członkowskiego Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), będącego stroną umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym.

b) miejsce albo źródło pochodzenia, w przypadku, gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd;

6. zawartość netto lub liczbę sztuk opakowanego środka spożywczego;

7. warunki przechowywania, jeżeli oznakowanie środka spożywczego zawiera informacje o terminie przydatności do spożycia oraz w przypadku, gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania;

8. oznaczenie partii produkcyjnej rozumianej, jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach;

9. klasę jakości handlowej, jeżeli została ona ustalona w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych lub ich grup, albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli obowiązek podawania tego wyróżnika wynika z odrębnych przepisów.

Dopuszcza się ograniczone informacje znakowania produktu spożywczego, którego największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm². W odniesieniu do pieczywa dotyczy to również znakowania za pomocą etykiet papierowych umieszczanych bezpośrednio na pieczywie. Opis produktu następuje przez podanie, co najmniej następujących informacji:

1. nazwy środka spożywczego;
2. wykazu składników;
3. daty minimalnej trwałości albo terminu przydatności do spożycia;
4. zawartości netto lub liczby sztuk opakowanego środka spożywczego.

Znakowanie artykułów rolno-spożywczych powinno być wykonane w języku polskim, w sposób czytelny, zrozumiały, widoczny i w sposób nieusuwalny.

Ze względu na specyfikę pieczywa wymienione wymagania ogólnie dotyczące produktów spożywczych są modyfikowane:

- Dopuszcza się umieszczanie powyższych informacji na etykietach, banderolach lub obwolutach znajdujących się bezpośrednio na pieczywie.

Wyłączone są wymagania:

- Z uwagi, że pieczywo jest produktem gotowym do spożycia, można pominąć w oznakowaniu pieczywa sposób przygotowania lub stosowania (pkt 4 pełnego wykazu oznaczeń).
- Z powodu braku wyróżników jakości handlowej pieczywa, nie podaje się w oznakowaniu klasy jakości handlowej (pkt 9 pełnego wykazu oznaczeń).
- Produktów piekarskich i ciastkarskich, które są przeznaczone do spożycia w ciągu 24 godzin od wytworzenia, nie dotyczy

wymaganie podawania daty minimalnej trwałości albo terminu przydatności do spożycia (pkt 3 wykazu oznaczeń).

Dodatkowo, w oznakowaniu pieczywa podaje się informacje:

- Napis: „Pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”, w przypadku użycia takiego ciasta do produkcji pieczywa.
- Wykaz składników oraz datę minimalnej trwałości, w przypadku pieczywa, przy którego produkcji użyto dozwolonych substancji dodatkowych przedłużających świeżość.
- Jeżeli w składzie znajdują się składniki złożone z kilku komponentów (mieszanki lub polepszacze zawierające np. propionian sodu, jako środek przeciwpleśniowy), należy wymienić je w wykazie składników.
- Umieszcza się na etykiecie informacje o składnikach alergennych (np. mąka sojowa, gluten, soja, laktoza, sól jęczmienny, płatki pszenne i żytnie), które są w wykazie w załączniku do rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych.

W ofertach handlowych spotykamy różne nazwy rodzajowe pieczywa: pszenne, żytnie, pszenno-żytnie, żytnio-pszenne. Nazwy te muszą być adekwatne do deklarowanego składu (np. pieczywo żytnie zostało wyprodukowane faktycznie z mąki żytniej) oraz opisu pieczywa (np. nie należy używać nazwy chleb żytni, podczas gdy z receptury może wynikać, że oprócz mąki żytniej, producent dodaje mąkę pszenną). W składzie chleba, do którego produkcji użyto różnego rodzaju mąk, należy wskazać ilościową zawartość każdej z nich, a szczególnie wówczas, jeżeli zawartość danej mąki w chlebie jest istotna dla scharakteryzowania gatunku pieczywa i wpływa na odróżnienie go od podobnych chlebów dostępnych na rynku (np. należy podać ilość mąki żytniej dla „chleba żytniego”, jeżeli w składzie wymieniono mąkę żytnią i pszenną). Nie ma konieczności podawania informacji o użytych do produkcji typach mąk (taki zapis był zalecany w Normach Polskich, które aktualnie nie są obligatoryjne, ale można je stosować dobrowolnie).

Zgodnie z ustawą (pkt 8) o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych: „Jakość handlowa to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie, technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.”

Wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Nie wyklucza się dobrowolnego wskazania zastosowanych wyróżników badań i oceny jakości pieczywa. W tym możliwe jest przywołanie normy PN-A-74108:1996 „Pieczywo. Metody badań”.

Każdy przedsiębiorca musi posiadać dowody dostaw lub inne dokumenty identyfikujące dostawców surowców, półproduktów, produktów, stosownie do obowiązku monitorowania („śledzenia”) przemieszczania się żywności.

W art. 40a ustawy (pkt 8) określono kary pieniężne, wyznaczane w trybie administracyjnym, za nie przestrzeganie zasad znakowania i nie zachowanie jakości handlowej:

„...Jeżeli przedsiębiorca wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze zafałszowane, podlega karze pieniężnej w wysokości nie wyższej niż 10% przychodu osiągniętego w roku rozliczeniowym poprzedzającym rok nałożenia kary, nie niższej jednak niż 1000 zł.”

„...Kto wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów, podlega karze pieniężnej w wysokości do pięciokrotnej wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie tych artykułów rolno-spożywczych do obrotu, nie niższej jednak niż 500 zł.”

Oprócz przepisów prawnych wymagających obowiązkowego stosowania występuje zbiór norm (Goryńska-Goldmann 2010; Kot 2007). Zapisy norm nie są obowiązkowe, są do dobrowolnego stosowania. Wyznaczają standardy jakościowe, technologiczne i ocen jakości. W przypadku ich przywołania następuje dobrowolna deklaracja ich przestrzegania.

Jakość handlowa pieczywa według Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i Inspekcji Handlowej

Instytucjami uprawnionymi do kontroli jakości handlowej i oznakowania pieczywa są terenowe jednostki Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Handlowej oraz Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Instytucje te publikują na stronach internetowych wyniki przeprowadzonych kontroli dotyczące prawidłowości znakowania i jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ożywczych oraz wydane decyzje (DIH-81-1(1)/11/AgŁ Warszawa, dnia 03.01.2011 r.; <http://www.ijhar-s.gov.pl>; <http://www.uokik.gov.pl>). Kilka przykładów stwierdzonych niezgodności wyspecyfikowanych z informacji zbiorczych o wynikach kontroli i wydanych decyzji w roku 2010 i 2011:

1. Uchybienia odnośnie nazw:

- brak lub niepełne dane identyfikujące producenta, w tym przypadki braku nazwy producenta, nazwa niezgodna z wpisem do ewidencji działalności gospodarczej, np. brak imienia i nazwiska, podanie skrótu zamiast pełnej nazwy przedsiębiorcy;
- stosowanie nazwy np. „Chleb fantazyjny” nie pozwalającej konsumentowi na rozpoznanie jego rodzaju (pszenne, żytnie, pszenno-żytnie, żytnio-pszenne);
- błędne określenie rodzaju pieczywa, np. deklarowano produkcję chleba żytniego, natomiast z dokumentacji zakładowej wynikało, że oprócz mąki żytniej stanowiącej 45% masy gotowego produktu producent stosuje również mąkę pszenną w ilości 35%;
- użycia nazwy „chleb sojowy”, bez wskazania zawartości mąki sojowej, która świadczy z nazwy o gatunku pieczywa.

2. Nieprawidłowości dotyczące masy pieczywa:

- niedobór masy jednostkowej – tj. było 0,08 kg, podczas gdy na wywieszce deklarowano 0,09 kg ;
- w punkcie sprzedaży pieczywa bez opakowań, brak było przy określonym rodzaju pieczywa informacji o masie jednostkowej;
- użycie niewłaściwego wyrażenia poprzedzającego ilość nominalną pieczywa, np. „waga” zamiast „masa netto”.

3. Uchybienia dotyczące składników pieczywa:

- nie podanie przez producenta na etykiecie wykazu składników w porządku malejącym;
- użycie przez producenta do produkcji niedozwolonej substancji barwiącej – Uldo Sauer ciemny;
- brak w wykazie składników płynnego kwasu do chleba mieszanego;
- nie uwzględnienia na etykiecie zastosowanego polepszacza chlebowego;
- w wykazie składników nie podano składnika złożonego, jakim były: polepszacz (Suprafrisch), polepszacz „SOFTER R”, co uznano za niezgodne z art. 6 ust 2 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych;
- pomijanie w składzie alergenów (np. mąki pszennej, glutenu, soi, mąki sojowej, płatków pszennych i żytnich, diocetan sodu – środek przeciw pleśniowy);
- podanie na etykiecie zawyżonej zawartości składników w stosunku do ich zawartości rzeczywistej, np. czosnku, pestek dyni, mąki pszennej graham, którą wyliczono w odniesieniu do masy zastosowanego składnika złożonego, a nie gotowego produktu; pestek słonecznika w chlebie luksusowym ze słonecznikiem.

4. Niezgodności z deklaracją producenta:

- braku określenia przez producenta rodzaju pieczywa, mimo przywołania deklaracji jakościowej wg PN-93/A-74103, wg której rodzaj pieczywa – określa się w zależności od użytych do produkcji typów mąki żytniej i pszennej, np. chleb mieszany razowy, chleb mieszany jasny (PN-A-74101:1992 – Pieczywo żytnie; PN-93/A-74103 – Pieczywo mieszane; PN-93/A-74106 – Pieczywo pszenne półcukiernicze);
- w pieczywie „Sucharki z ziarnami” stwierdzono brak widocznego dodatku ziaren, podczas gdy nazwa i ilustracja graficzna sugerowały, że produkt zawiera dodatek całych ziaren, zaś w składzie wykazano udział ziaren słonecznika na poziomie 7,6%, ziaren dyni – 3,0%), co oznacza, że deklaracji producenta wprowadzały konsumenta w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego;
- pierniczki z nadzieniem nie odpowiadały deklaracji producenta w oznakowaniu, z uwagi na obniżoną zawartość nadzienia, tj. było 16,5%, 16,3% i 14,8% zamiast 20,8%.

5. Braki informacyjne na etykiecie:

- brak informacji o dacie minimalnej trwałości lub użycie niewłaściwego wyrażenia („spożyć dnia”, „najlepiej spożyć do”), poprawne określenie „najlepiej spożyć przed”;
- brak informacji o warunkach przechowywania na chlebie pakowanym o przedłużonej trwałości;

- nieumieszczenie w jednym polu widzenia informacji dotyczących nazwy produktu, daty minimalnej trwałości i wartości netto.

6. Brak dowodów dostaw lub innych dokumentów identyfikujących dostawców surowców, półproduktów.

Jednostki terenowe Inspekcji Handlowej przeprowadzają laboratoryjne badania jakości wyrobów. Prowadzona jest również ocena organoleptyczna w punktach sprzedaży pieczywa. Najczęściej stwierdzonymi w tym zakresie nieprawidłowościami są:

1. niewłaściwa struktura miększu pieczywa i nierównomierna barwa;
2. obniżona zawartość tłuszczu;
3. zawyżona wilgotność;
4. obecność ziaren innych zbóż niż deklarowane w składzie pieczywa;
5. braku widocznego dodatku ziaren, podczas gdy nazwa, ilustracja graficzna i podana procentowa zawartość sugerowały, że produkt zawiera dodatek ziaren.

Nie ma szczegółowych, obligatoryjnych przepisów określających cechy organoleptyczne czy fizykochemiczne pieczywa. Norma PN-A-74108:1996 „Pieczywo. Metody badań” jest dobrowolnym standardem oznaczeń. Wymienioną normę do oceny jakości możemy zastosować jedynie wtedy, gdy producent deklaruje jakość pieczywa na podstawie tej Normy. W ogólnym przypadku w badaniach kontroli handlowej można jedynie określić, czy chleb nie ma zanieczyszczeń lub obcych zapachów, choć to ostatnie też nie jest do końca weryfikowalne, ponieważ dzięki „dobrowolności” produkcji producent może zawsze określić, że cechą charakterystyczną dla jego pieczywa jest specyficzny zapach (obcy zapach). Obecnie spotyka się tak samo nazwane pieczywo u różnych producentów, które znacznie różni się między sobą cechami jakościowymi (Ceglińska 2002). Jeżeli nie zastrzeże się przez Urząd Patentowy, to takie same nazwy stosować można do różnie produkowanego i wyglądającego pieczywa.

W ramach przeprowadzanych kontroli wyznaczane były w trybie administracyjnym kary pieniężne w wysokości od 700,- do 1.500,- zł.

Podsumowanie

Publikowane wyniki o jakości handlowa pieczywa, to informację z jakimi powinni zapoznać się przedsiębiorcy branży piekarniczej. Zawarte w nich informacje wskazują zauważone nieprawidłowości. Pozwoli to wyeliminować najczęściej popełniane błędy, które w dużej części wynikają z niepełnej wiedzy i świadomości. Takie postępowanie wpłynęłoby korzystnie na jakość produktu, ale i na pozytywne relacje producentów i innych wprowadzających pieczywo do obrotu. Producenci i przedsiębiorcy wprowadzający do obrotu ich produkty, którzy nie chcą poprawiać swych uchybień muszą się liczyć z tym, że zostaną pociągnięci do odpowiedzialności za nieprawidłowości.

Producenci nie mają obowiązku deklarowania, według jakich kryteriów należy oceniać ich pieczywo. Nawet wada technologiczna zmieniająca wygląd czy smak nie niepokoi przedsiębiorcy, jeżeli na takie pieczywo znajdują się klienci, gdyż zawsze

może odpowiedzieć – takie pieczywo produkuje, bo taki produkt się sprzedaje.

Szczegółowych przepisów dotyczących jakości handlowej w formie rozporządzeń krajowych czy unijnych doczekały się takie produkty jak soki, miody, jaja, oliwy z oliwek, czekolady czy niektóre gatunki ryb. Pieczywo jest grupą produktów o liberalnym ustawodawstwie w odniesieniu do jakości handlowej. Celowe jest prowadzenie dyskusji, w jakim zakresie celowe jest opracowanie i uporządkowanie prawa w omawianym zakresie. Kiedy rynek i konsumenci już nie są w stanie wpływać na jakość? Ułatwiłoby to kontrolowanie przedsiębiorców i zapewniłoby większą ochronę interesów konsumentów w zakresie jakości tego pieczywa. Natomiast spowodowałoby to ograniczenie różnorodności produktów. Wskazana jest dyskusja i praca nad przepisami, które mogłyby wyeliminować praktyki nieuczciwych producentów, wykorzystujących lukę prawną i produkujących wyroby, które w zasadzie nie powinny nazywać się pieczywem.

Bibliografia

1. Ceglińska A. 2002. *Wady pieczywa*. Przegląd Piekarski i Cukierniczy, 10, 22–27.
2. Goryńska-Goldmann E. 2010. *Normalizacja wyrobów piekarskich*. Wydawnictwo Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.
3. Kot M. 2007. *Produkty piekarskie i ciastkarskie wg wymagań polskich konsumentów i normy na gotowe wyroby*. Przegląd Piekarski i Cukierniczy 3, 32.
4. Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Program kontroli jakości handlowej w małych piekarniach i cukierniach oferujących wyroby wyłącznie we własnych sklepach na rynku lokalnym DIH-81-1(1)/11/AgŁ, Warszawa, dnia 03.01.2011.
5. Wykaz przepisów prawnych i norm:
 - Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. (Dz.U. L 31 z 1.2.2002 r., s. 1; z późn. zm.);
 - Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r., (Dz.U. L 404 z dnia 30.12.2006 r., s. 9; sprostowanie: Dz.U. L 12 z 18.1.2007 r., s. 3; z późn. zm.);
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r., (Dz.U. L 354/16 z dnia 31.12.2008r.);
 - Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. (Dz.U. Nr 137, poz. 967 z późn. zm.);
 - Rozdział 11 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.);
 - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);
 - Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. (Dz.U. Nr 83, poz. 772);
 - Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.);
 - Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. – zmiany rozporządzeń: Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.
 - PN-A-74101:1992 – Pieczywożytnie
 - PN-93/A-74103 – Pieczywomieszane
 - PN-93/A-74106 – Pieczywo pszenne półcukiernicze
 - PN-86/A-74104 – Pieczywo – Pobieranie próbek i kontrola jakości
 - PN-A-74108:1996 – Pieczywo. Metody badań
6. Strony internetowe:
 - <http://www.ijhar-s.gov.pl>;
 - <http://www.uokik.gov.pl>;

Jarosław Diakun

Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego
Politechnika Koszalińska
jaroslaw.diakun@tu.koszalin.pl

Waldemar Wieliczko

Zakład Teorii Mechanizmów i PKM
Politechnika Koszalińska