



Biuro Rzecznika
Małych i Średnich Przedsiębiorców

RMSP - 432/2019/WPL

Warszawa, 21 sierpnia 2019 r.

Pan

Jan Krzysztof Ardanowski

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

ul. Wspólna 30

00 – 930 Warszawa

Szanowny Panie Ministrze

w odpowiedzi na pismo z dnia 5 sierpnia 2019 r., znak PJ.jn.0211.4.2019, zawierające prośbę o zgłaszanie uwag do projektu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zmieniającego rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (numer w wykazie prac: 64, dalej: „Projekt”) proszę przyjąć poniższe uwagi.

Projekt ma na celu wprowadzenie technicznych zmian w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych¹ w zakresie oznakowania ziemniaków oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania ich w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży.

Podczas prac Zespołu ds. Rzemiosła przy Radzie Przedsiębiorców działającej przy Rzeczniku Małych i Średnich Przedsiębiorców zasygnalizowany został inny problem § 19 Rozporządzenia dotyczący potrzeby wprowadzenia definicji „świeżego pieczywa”.

W chwili obecnej, zgodnie z § 19 ust. 1 pkt 6 Rozporządzenia w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia

¹ Dz. U. z 2015 r. poz. 29, dalej: Rozporządzenie.



zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się w przypadku pieczywa dodatkowo masę jednostkową oraz informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” – gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

W praktyce informacja powyższa prezentowana jest często na uboczu lub w innym miejscu niezwiązanym ze stoiskiem piekarniczym, wprowadzając konsumentów w błąd. Taka praktyka może sugerować konsumentom, że nabywane przez nich pieczywo stanowi wyrób sporządzany na miejscu, podczas gdy w rzeczywistości mają oni do czynienia z produktem poddanym procesowi mrożenia, pieczonym z zamrożonego ciasta, zawierającego dodatki chemiczne lub konserwanty.

Powyższa sytuacja negatywnie wpływa także na najmniejszych przedsiębiorców (małe piekarnie), którzy na skutek obecnych reguł mają problemy w konkurencji z największymi sieciami handlowymi. Wynika to z faktu, że ich wyroby (produkowane na miejscu bez dodatków chemicznych lub konserwantów i dostarczane do placówek handlowych) są postrzegane na skutek obecnych regulacji przez przeciętnego konsumenta tak samo jak pieczywo wyrabiane z ciasta mrożonego lub głęboko mrożonego.

Koniecznym wydaje się więc modyfikacja reguł oznakowania pieczywa zawartych w § 19 Rozporządzenia w ten sposób, że powinna zostać wprowadzona definicja „świeżego pieczywa” (i związana z tym konieczność oznakowania) oznaczająca wyroby, gdzie pomiędzy wyrobieniem ciasta, a końcowym wypiekiem nie upłynęło więcej niż 72h oraz niezawierające środków konserwujących. Pozostałe produkty powinny zostać oznaczone jako „o przedłużonej trwałości” lub „konserwowe”. Podobne rozwiązanie wprowadzono niedawno we Włoszech.

Na marginesie wskazać należy, że uwagi potwierdzające zaprezentowane już rozważania znalazły odzwierciedlenie w piśmie Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów z dnia 23 lipca 2019 r., znak DIH-1.071.11.2019.Agł, stanowiącym odpowiedź na pytania wystosowane przez Rzecznika Małych i Średnich Przedsiębiorców odnośnie uchybień przy oznakowaniu pieczywa. Wskazano m.in., że w latach 2015-2018 Inspekcja Handlowa oceniła oznakowanie ogółem 11 341 partii pieczywa i wyrobów piekarskich oferowanych >>luzem<<. Ze względu na nieprawidłowości stwierdzone w oznakowaniu 7 259 partii (64,0 proc.),



w szczególności z uwagi na niepodanie w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego produktu lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu: wymaganych informacji o wykazie składników, bądź podanie ich w sposób nierzetelny (inny skład w miejscu sprzedaży niż faktycznie podany przez producenta) i niepełny oraz niezgodny z przepisami prawa, z tego 3 520 partie (31,0 proc.), z uwagi na nieprawidłowy sposób podawania informacji o alergenach lub jej brak. Stwierdzono również przypadki stosowania w oznakowaniu pieczywa nieuprawnionych określeń typu: >>staropolski<<, >>wiejski<<, >>jak za dawnych lat<<, >>tradycyjny<< itp. dla pieczywa zawierającego w składzie liczne dodatki do żywności (substancje dodatkowe), w tym np. substancje konserwujące, spulchniające, barwniki lub środki do przetwarzania mąki (polepszacze), a także określeń typu >>świeże<< dla pieczywa odpiekanego na miejscu z ciasta mrożonego, wywołujących dezorientację u konsumenta oraz wprowadzających go w błąd co do właściwości środka spożywczego, w tym, co do jego charakteru i składu oraz metody wytwarzania lub trwałości.

Ponadto Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów zwrócił uwagę, iż co roku pieczywo nieopakowane znajduje się w grupie produktów, dla których stwierdza się największy odsetek partii nieprawidłowo oznakowanych i nieprawidłowości te mają podobny charakter, jest to głównie brak w miejscu sprzedaży uwidocznienia wykazu składników, w tym alergennych.

W związku z powyższym zwracam się z uprzejmą prośbą o uwzględnienie przedmiotowych uwag i w konsekwencji zainicjowanie stosownych działań legislacyjnych.

Z poważaniem
Z up. Rzecznika Małych i Średnich Przedsiębiorców
RADCA RZECZNIKA
Wydział Prawno-Legislacyjny
Marek Woch
Dr n. pr. Marek Woch