

TEKST PROJEKTU USTAWY
nr 413
Przepisy dotyczące produkcji i sprzedaży chleba

Art. 1

(Cel)

1. W celu zagwarantowania konsumentom prawa do prawidłowych informacji i zwiększenia wartości chleba, w szczególności świeżego chleba włoskiego, ustawa ta ustanawia przepisy dotyczące produkcji i sprzedaży chleba.
2. Świeży chleb włoski, jako owoc pracy oraz suma umiejętności, wiedzy, praktyk i tradycji, stanowi narodowe dziedzictwo kulturowe, które powinno być chronione i doceniane w jego aspektach zrównoważoności społecznej, gospodarczej, produkcyjnej, środowiskowej i kulturowej.

Art. 2

(Definicje)

1. Określenie „chleb” odnosi się do produktu otrzymanego przez wypiekanie całości lub części ciasta, odpowiednio zakwaszonego przy użyciu środków zakwaszających, o których mowa w art. 8 i 9, przygotowanego z mąki pszennej lub mąki wyprodukowanej z innych zbóż i wody, z dodatkiem lub bez dodatku chlorku sodu lub soli kuchennej, przypraw lub ziół.
2. Nazwę chleba, o której mowa w ust. 1, można uzupełnić w następujący sposób:
 - a) Nazwa „świeży chleb” jest zastrzeżona wyłącznie dla chleba, który został przygotowany w ciągłym procesie produkcji, bez przerw na zamrażanie, zamrażanie ciasta i inne zabiegi o działaniu konserwującym, z wyjątkiem technik mających na celu wyłącznie spowolnienie procesu zakwaszania, bez stosowania dodatków. Za ciągły uważa się proces produkcji, w którym od rozpoczęcia przetwarzania do momentu udostępnienia produktu do sprzedaży upływa nie więcej niż siedemdziesiąt dwie godziny;
 - b) Nazwa „chleb na zakwasie” jest zastrzeżona dla chleba wyprodukowanego na potrzeby fermentacji ciasta wyłącznie przy użyciu zakwasu określonego w art. 8 ust. 5 i bez dodatku innych środków zakwaszających. Chleb, który spełnia również warunki określone w lit. a), może być nazywany „świeżym chlebem na zakwasie”;
 - c) Nazwa „chleb z zakwasem” jest zastrzeżona dla chleba wyprodukowanego poprzez jednoczesne użycie zakwasu, o którym mowa w art. 8 ust. 5, oraz drożdży, o których mowa w art. 8 ust. 2, 3 i 4

oraz w art. 9, w różnych proporcjach. Chleb, który spełnia również warunki określone w lit. a), może być nazywany „świeżym chlebem z zakwasem”.

3. Zabronione jest używanie w obrocie handlowym nazwy „świeży chleb”:

- a) do oznaczania chleba przeznaczonego do udostępnienia do sprzedaży po upływie ponad dwudziestu czterech godzin od zakończenia procesu produkcji, niezależnie od przyjętej metody konserwacji;
- b) do oznaczania chleba udostępnionego do sprzedaży po ukończeniu wypiekania chleba częściowo wypieczonego, jednakże konserwowanego;
- c) dla chleba uzyskanego poprzez wypiekanie półproduktów piekarniczych, jednakże konserwowanego.

4. W każdym przypadku zabronione jest stosowanie nazw „chleb jednodniowy”, „chleb świeżo wypiekany” i „chleb ciepły”, a także wszelkich innych nazw, które mogłyby wprowadzić konsumenta w błąd.

5. Chleb uzyskany w wyniku częściowego wypieku, jeżeli jest przeznaczony dla konsumenta końcowego, musi być umieszczony w opakowaniu handlowym z etykietą zawierającą szczegółowe informacje przewidziane w obowiązujących przepisach oraz rzucające się w oczy oznaczenie „chleb” uzupełnione słowami „częściowo wypieczony” lub innymi równoważnymi słowami, a także ostrzeżenie, że produkt musi być spożywany po dalszym wypieku, ze wskazaniem sposobu wypieku.

6. W przypadku produktu głęboko mrożonego, oprócz przepisów podsekcji 5, etykieta musi zawierać oznaczenia wymagane na mocy obowiązujących przepisów dotyczących głęboko mrożonych produktów spożywczych, jak również słowa „głęboko mrożony”.

7. Produkty uzyskane w drodze wypiekania ciast przygotowanych z mąki spożywczej, w tym wymieszanej z mąką pszenną, muszą być udostępniane do sprzedaży poprzez dodanie specyfikacji warzyw, z których użyta mąka pochodzi, do oznaczenia chleba.

8. Jeżeli oprócz mąki pszennej lub mąki wyprodukowanej z innych zbóż do produkcji chleba używa się innych składników żywności, nazwę handlową należy uzupełnić odniesieniem do użytego składnika, a w przypadku kilku składników – do składnika charakterystycznego (składników charakterystycznych).

9. Chleb musi być sprzedawany według masy lub w sztukach z określeniem gwarantowanej masy minimalnej.

10. Każdy, kto narusza obowiązki określone w niniejszym artykule, podlega administracyjnej karze pieniężnej w wysokości od 500 do 3000 EUR, chyba że czyn stanowi przestępstwo. W przypadku szczególnie poważnych lub powtarzających się naruszeń, o których mowa w art. 8-bis ustawy nr 689 z dnia 24 listopada 1981 r., organ administracyjny nakazuje zawieszenie działalności w zakresie sprzedaży na okres nieprzekraczający dwudziestu dni.

Art. 3 *(Rodzaje chleba)*

1. Chleb wytwarzany z mąki pszennej o cechach charakterystycznych typu 00 jest nazywany „chlebem typu 00”.
2. Chleb wytwarzany z mąki pszennej o cechach charakterystycznych typu 0 jest nazywany „chlebem typu 0”.
3. Chleb wytwarzany z mąki pszennej o cechach charakterystycznych typu 1 jest nazywany „chlebem typu 1”.
4. Chleb wytwarzany z mąki pszennej o cechach charakterystycznych typu 2 jest nazywany „chlebem typu 2”.
5. Chleb wytwarzany z mąki pełnoziarnistej określa się jako „chleb pełnoziarnisty”.
6. Chleb wytwarzany z semoliny lub semolato z pszenicy twardej albo z kasz z semoliny lub semolato określa się odpowiednio jako „chleb semola” i „chleb semolato”.

Art. 4 *(Specjalne dodatki i składniki)*

1. W produkcji chleba oprócz składników przewidzianych w art. 2 ust. 1 można stosować następujące substancje:
 - a) słodowana mąka zbożowa;
 - b) ekstrakty słodowe;
 - c) alfa-amylaza i beta-amylaza oraz inne enzymy naturalnie występujące w użytej mące;
 - d) suszone zakwasy, ciekłe i pastopodobne, pod warunkiem że są produkowane wyłącznie ze składników określonych w art. 2;
 - e) wstępnie żelowana mąka pszenna;

f) gluten;

g) skrobie spożywcze;

h) cukier.

2. Chleb z dodatkiem tłuszczu musi zawierać nie mniej niż 3% tłuszczu całkowitego w stosunku do suchej masy.

3. Chleb z dodatkiem słoju musi zawierać nie mniej niż 4% cukrów redukujących, wyrażonych jako maltoza, w odniesieniu do suchej masy.

4. Chleb z dodatkiem cukrów musi zawierać nie mniej niż 2% cukrów redukujących w odniesieniu do suchej masy.

5. Do celów art. 2 ust. 8 smalec spożywczy otrzymywany z tkanek tłuszczowych świń oznacza się jednym słowem – smalec.

Art. 5 *(Paluszki chlebowe)*

1. Określenie „paluszek chlebowy” odnosi się do chleba w kształcie paluszka, uzyskanego poprzez wypiekanie zakwaszonego ciasta przygotowanego z mąki pszennej używanej do wypieku chleba, wody i drożdży, z dodatkiem soli spożywczej lub bez niej.

2. Paluszki chlebowe są pierwotnie pakowane w zamknięte i szczelne opakowania oraz sprzedawane w takich opakowaniach konsumentowi bez uszczerbku dla możliwości sprzedaży luzem wyłącznie przez osoby, o których mowa w art. 11, w sposób przewidziany w tym samym art. 11.

3. Te same przepisy dotyczące produkcji chleba zawarte w niniejszej ustawie mają zastosowanie do produkcji paluszków chlebowych.

Art. 6 *(Półprodukt piekarniczy)*

1. „Półprodukt piekarniczy” definiuje się jako ciasto, wstępnie uformowane lub nie, zakwaszone lub niekwaszone, przeznaczone do długotrwałego przechowywania, a następnie do wypieku w celu uzyskania końcowego produktu chlebowego. Uznaje się za niego ciasto, które zostało poddane mrożeniu, głębokiemu mrożeniu lub innym metodom konserwacji, które utrzymują cechy

charakterystyczne produktu pośredniego przez dłuższy czas, powodując faktyczne przerwanie cyklu produkcyjnego.

Art. 7

(Chleb konserwowany lub o przedłużonej trwałości)

1. Bez uszczerbku dla obowiązującego prawodawstwa w tym zakresie przepisy załącznika VI część A pkt 1 do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. mają zastosowanie do chleba niepaczkowanego, o którym mowa w art. 44 tego samego rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.
2. Chleb, który nie jest paczkowany w rozumieniu art. 44 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, w przypadku którego podczas przygotowywania lub w trakcie procesu produkcji stosowana jest metoda konserwacji, która jest dodatkowa w stosunku do metod podlegających wymogom informacyjnym określonym w przepisach krajowych i unijnych, jest oferowany do sprzedaży z dodatkowym sformułowaniem podkreślającym zastosowaną metodę konserwacji, a także wszelkie metody konserwacji i spożycia.
3. W momencie sprzedaży produkty, o których mowa w ust. 1, muszą być prezentowane w specjalnie dla nich zarezerwowanych komorach.

Art. 8

(Produkty, które mogą być używane do zakwaszania w procesie wypiekania)

1. W rozumieniu niniejszej ustawy „drożdże” oznaczają organizm jednokomórkowy, należący pod względem taksonomicznym, ale nie wyłącznie, do gatunku *Saccharomyces cerevisiae*, posiadający zdolność do fermentacji cukrów pochodzących z rozpadu skrobi na alkohol i dwutlenek węgla, co zapewnia powstanie odpowiednio zakwaszonego ciasta. Produkcja drożdży musi być uzyskiwana z naturalnie występujących mikroorganizmów hodowanych na substratach z produktów pochodzenia rolniczego. Stosować można gatunki drożdży, które są taksonomicznie spokrewnione z gatunkiem *Saccharomyces cerevisiae* i mają podobną zdolność fermentacji.
2. Drożdże, które mogą być wykorzystywane do produkcji chleba, określane również jako „drożdże świeże” lub „drożdże prasowane”, muszą składać się głównie z żywych i żywotnych komórek o odpowiedniej mocy fermentacji, o wilgotności nie większej niż 75% i zawartości popiołu nie większej niż 8% w odniesieniu do suchej masy.

3. Śmietanka drożdżowa, znana również jako „drożdże płynne” i stosowana do produkcji chleba, musi składać się głównie z żywych komórek żywotnych o odpowiedniej mocy fermentacyjnej. Musi również charakteryzować się wilgotnością nie większą niż 83% i zawartością popiołu nie większą niż 8% w odniesieniu do

suchej masy.

4. Drożdże suche, które mogą być używane do wypieku chleba, muszą składać się głównie z żyjących komórek o odpowiedniej mocy fermentacyjnej, przy czym wilgotność nie może przekraczać 8% i popiół nie może przekraczać 8% w odniesieniu do suchej masy. Mogą istnieć w postaci aktywnej przeznaczonej do ponownego nawodnienia w wodzie przed użyciem lub w postaci natychmiastowej przeznaczonej do dodania bezpośrednio do mieszanki.

5. „Zakwas” lub „drożdże naturalne” definiuje się jako ciasto otrzymane z mąki i wody, poddane długiej naturalnej fermentacji zakwaszającej przy użyciu techniki kolejnych odświeżeń umożliwiających wyrastanie ciasta. Fermentacja musi odbywać się wyłącznie przy użyciu mikroorganizmów, które są endogenne dla mąki lub są pochodzenia środowiskowego. Dozwolone jest również stosowanie kultur starterowych składających się z bakterii kwasu mlekowego, bez materiału pomocniczego i wolnych od zanieczyszczeń.

Art. 9 *(Zakwas suszony)*

1. Zakwas suszony można stosować pod warunkiem, że uzyskuje się go z zakwasu zgodnie z definicją w art. 8 ust. 5 i poddaje dalszej obróbce polegającej na suszeniu.

2. Do celów procesu zakwaszania, o którym mowa w art. 2 ust. 1, zakwas suszony uzupełnia się drożdżami.

Art. 10 *(Świeży chleb tradycyjny)*

1. Rodzaje chleba ujęte w regionalnych wykazach tradycyjnych produktów rolno-spożywczych, jak również w krajowym wykazie tradycyjnych produktów rolno-spożywczych, o których mowa w art. 8 dekretu legislacyjnego nr 173 z dnia 30 kwietnia 1998 r., oraz w rozporządzeniu, o którym mowa w dekrete Ministra Polityki Rolnej z dnia 8 września 1999 r., nr 350, oraz rodzaje chleba uznane na podstawie przepisów Unii Europejskiej dotyczących chronionej nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego i gwarantowanej tradycyjnej specjalności mogą używać nazwy „świeży chleb tradycyjny”, jeżeli są produkowane zgodnie z przepisami zawartymi w art. 2 ust. 2 lit. a) tej ustawy.

2. W ciągu sześćdziesięciu dni od daty wejścia w życie niniejszej ustawy, a następnie co roku, Minister Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa aktualizuje, własnym dekretem, krajowy wykaz produktów rolno-spożywczych określonych jako tradycyjne przez regiony i autonomiczne prowincje Trydent i Bolzano.

Art. 11

(Definicja piekarni, metod sprzedaży i transportu chleba)

1. „Piekarnię” definiuje się jako przedsiębiorstwo z zakładem produkcji chleba, ciasta chlebowego i podobnych wyrobów piekarniczych, słodkich i pikantnych, które prowadzi cały cykl produkcyjny od przetwarzania surowców do końcowego wypieku.
2. Rozpoczęcie działalności nowej piekarni oraz przeniesienie lub przekształcenie istniejących piekarni podlega poświadczonemu sprawozdaniu z rozpoczęcia działalności (SCIA), zgodnie z przepisami dekretu legislacyjnego nr 222 z dnia 25 listopada 2016 r.
3. Właściciel piekarni ma jednak prawo do sprzedaży luzem produktów własnej produkcji przeznaczonych do bezpośredniego spożycia, z wykorzystaniem pomieszczeń i wyposażenia przedsiębiorstwa, z wyłączeniem wspomaganej samoobsługi oraz z poszanowaniem wymogów higienicznych i sanitarnych.
4. Świeży chleb musi być oferowany do sprzedaży na innych półkach niż chleb wytworzony z półproduktu piekarniczego.
5. Chleb uzyskany poprzez ukończenie wypiekania chleba częściowo wypieczonego, zamrożonego lub nie, musi być oferowany do sprzedaży, po zapakowaniu i opatrzeniu oznaczeniami wymaganymi przez obowiązujące przepisy dotyczące środków spożywczych, w innych komorach niż świeży chleb oraz z niezbędnymi oznaczeniami informującymi konsumenta o charakterze produktu.
6. Zakłady sprzedające chleb oraz inne towary muszą posiadać specjalne wyposażenie do chleba, odrębne od wyposażenia używanego do sprzedaży innych towarów.
7. Transport chleba z miejsca produkcji do miejsca sprzedaży, do zakładów publicznych lub do społeczności musi odbywać się w nadających się do mycia pojemnikach z pokrywami, tak aby chleb był chroniony przed pyłem i wszelkimi innymi zanieczyszczeniami.
8. Zabrania się sprzedaży lub przechowywania do sprzedaży chleba zmodyfikowanego, zafałszowanego, ulepszanego lub zarażonego szkodnikami zwierzęcymi lub roślinnymi.

Art. 12

(Wzajemne uznawanie)

1. Bez uszczerbku dla stosowania obowiązującego prawodawstwa Unii Europejskiej przepisy niniejszej ustawy nie mają zastosowania do produktów spożywczych legalnie wytwarzanych lub wprowadzanych do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub w Turcji ani do produktów legalnie wytwarzanych w państwie członkowskim Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu (EFTA), które jest umawiającą się stroną Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG).
2. Pozostaje to jednak bez uszczerbku dla uprawnienia do przyjęcia decyzji na podstawie art. 2 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/515 z dnia 19 marca 2019 r., jeżeli właściwe organy mogą udowodnić, stosując procedury określone w tym rozporządzeniu, że określony produkt legalnie wytworzony w państwie członkowskim EFTA będącym umawiającą się stroną Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG) nie zapewnia poziomu ochrony równoważnego poziomowi wymaganemu przez niniejszą ustawę.

Art. 13

(Chleb w 100% wyprodukowany we Włoszech)

- 1 Zgodnie z art. 16 dekretu z mocą ustawy nr 135 z dnia 25 września 2009 r., przekształconego, ze zmianami, w ustawę nr 166 z dnia 20 listopada 2009 r. chleb wyprodukowany z włoskich surowców i całkowicie we Włoszech może być opatrzony oznaczeniem „W 100% wyprodukowany we Włoszech”.
1. Fałszywe lub wprowadzające w błąd oznaczenia pochodzenia podlegają karze zgodnie z art. 517 Kodeksu karnego.

Art. 14

(Festiwal chleba)

1. „Festiwal chleba” został ustanowiony jako czas uczczenia znaczenia tego produktu spożywczego we włoskiej kulturze i tradycji.
2. Regiony, autonomiczne prowincje Trydent i Bolzano, gminy i szkoły wszystkich szczebli z okazji święta, o którym mowa w ust. 1, mogą w ramach swojej autonomii i odpowiednich kompetencji promować inicjatywy na rzecz docenienia chleba jako owocu pracy i tradycji terytoriów oraz narodowego dziedzictwa kulturowego, które ma być chronione.

3. Festiwal, o którym mowa w ust. 1, przypada na pierwszą niedzielę maja każdego roku i nie określa skutków cywilnych, o których mowa w ustawie nr 260 z dnia 27 maja 1949 r.

Art. 15
(Nadzór)

1. Nadzór nad wykonaniem niniejszej ustawy sprawują lokalne organy ds. zdrowia oraz gminy z właściwością miejscową, które uzyskują wpływy ze stosowania wszelkich kar administracyjnych ustanowionych przez regiony i autonomiczne prowincje Trydent i Bolzano za naruszanie przepisów niniejszej ustawy, z wyjątkiem kar, o których mowa w art. 2.

Art. 16
(Dostosowanie prawodawstwa regionalnego i klauzuli ochronnej)

1. W ciągu dwunastu miesięcy od daty wejścia w życie niniejszej ustawy regiony dostosują swoje prawodawstwo do zasad w niej zawartych.

2. Przepisy niniejszej ustawy stosuje się w regionach o specjalnym statusie i autonomicznych prowincjach Trydent i Bolzano zgodnie z ich odpowiednimi statutami i przepisami wykonawczymi, również w odniesieniu do Ustawy Konstytucyjnej nr 3 z dnia 18 października 2001 r.

Art. 17
(Przepisy uchylające i końcowe)

1. Uchyla się:

- a) tytuł III ustawy nr 580 z dnia 4 lipca 1967 r.;
- b) rozporządzenie określone w dekrete prezydenta nr 502 z dnia 30 listopada 1998 r.;
- c) art. 4 dekretu z mocą ustawy nr 223 z dnia 4 lipca 2006 r., przekształconego, ze zmianami, w ustawę nr 248 z dnia 4 sierpnia 2006 r.;
- d) rozporządzenia określone w dekrete Ministra Rozwoju Gospodarczego nr 131 z dnia 1 października 2018 r.

2. W dekrete prezydenta nr 633 z dnia 26 października 1972 r., tabela A, część II, pkt 15, słowa: „dopuszczone na mocy tytułu III ustawy nr 580 z dnia 4 lipca 1967 r.” zastępuje się słowami: „dozwolone przez prawo”.

3. Skreśla się:

- a) art. 12 ust. 1 akapit drugi ustawy nr 238 z dnia 12 grudnia 2016 r.;

b) w art. 17 ust. 1 ustawy nr 206 z dnia 27 grudnia 2023 r. słowa: „zgodnie z definicją podaną w art. 2 rozporządzenia określonego w dekrete Ministra Rozwoju Gospodarczego nr 131 z dnia 1 października 2018 r.”.

Art. 18

(Wejście w życie i przepisy przejściowe)

1. Przepisy niniejszej ustawy, notyfikowane Komisji Europejskiej na mocy dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r., a także ustawy nr 317 z dnia 21 czerwca 1986 r. stosuje się od sześćdziesiątego dnia po opublikowaniu niniejszej ustawy w Dzienniku Urzędowym.

Art. 19

(Klauzula niezmienności)

1. Przepisy niniejszej ustawy nie mogą skutkować nowymi lub zwiększonymi obciążeniami dla finansów publicznych.