

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO I USŁUG

z dnia 12 lutego 1980 r.

w sprawie wypieku, zużycia surowców do wypieku oraz wprowadzania do obrotu pieczywa i wyrobów piekarskich.

Na podstawie art. 3 ust. 1 i 2 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. z 1952 r. Nr 44, poz. 301, z 1956 r. Nr 54, poz. 244 i z 1971 r. Nr 12, poz. 115), § 1 zarządzenia nr 251 Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 1957 r. w sprawie przekazania Ministrowi Handlu Wewnętrznego niektórych uprawnień Prezesa Rady Ministrów (Monitor Polski Nr 98, poz. 570) i § 2 zarządzenia nr 249 Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 grudnia 1960 r. w sprawie przekazania Ministrowi Handlu Wewnętrznego uprawnień do wydawania przepisów dotyczących produk-

cji pieczywa (Monitor Polski Nr 94, poz. 419) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zarządzenie określa zakres, właściwość organów, tryb postępowania oraz zasady dotyczące wypieku, zużycia surowców do wypieku oraz wprowadzania do obrotu pieczywa i wyrobów piekarskich przez zakłady piekarskie.

§ 2. 1. Nowe rodzaje pieczywa — ich proporcje ilościowe zużycia surowców (receptury) i średnie wydajności wypieku zatwierdza Naczelny Dyrektor Zrzeszenia Produkcji „Społem” Centralnego Związku Spółdzielni Spożyców

na wnioski centralnych jednostek organizacyjnych sprawujących nadzór nad produkcją piekarską, a w odniesieniu do pieczywa regionalnego i firmowego — na wniosek właściwego organu administracji państwowej stopnia wojewódzkiego, zaopiniowany przez wojewódzką komisję branżową przemysłu piekarskiego.

2. Dla rodzajów pieczywa regionalnego i firmowego produkowanego przez zakłady rzemieślnicze (nie uspołecznione) w jednostkach wagowych do 400 g proporcje ilościowe zużycia surowców (receptury) i normy średniej wydajności wypieku zatwierdza wojewódzka komisja branżowa przemysłu piekarskiego po uzyskaniu opinii miejscowej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

3. Zmiany w recepturach, o których mowa w § 7 ust. 2, oraz receptury i technologie produkcji nowych rodzajów pieczywa, o których mowa w ust. 1 i 2, nie mogą naruszać określonych odrębnymi przepisami warunków zdrowotnych środków spożywczych.

§ 3. 1. Normy średniej wydajności wypieku pieczywa ustalają:

- 1) dla piekarń nadzorowanych przez „Społem” Centralny Związek Spółdzielni Spożywców — zarządy wojewódzkich spółdzielni spożywców,
- 2) dla piekarń prowadzonych przez spółdzielnie zrzeszone w Centralnym Związku Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska” — zarządy poszczególnych wojewódzkich związków spółdzielni rolniczych „Samopomoc Chłopska”

zgodnie z wytycznymi zarządów centralnych związków spółdzielni.

2. Normy średniej wydajności wypieku pieczywa, ustalone przez organy wymienione w ust. 1, są podstawą do rozliczania osób materialnie odpowiedzialnych za zużycie surowców do produkcji pieczywa.

§ 4. 1. W piekarniach uspołecznionych dopuszcza się odchylenia poniżej normy średniej wydajności wypieku dla wszystkich rodzajów pieczywa w wysokości nie przekraczającej 1 kg pieczywa ze 100 kg mąki.

2. Odchylenia powyżej normy średniej wydajności wypieku pieczywa nie mogą powodować obniżenia jakości pieczywa ani przekroczeń jakiegokolwiek wskaźnika normy przedmiotowej na dany rodzaj pieczywa.

§ 5. 1. W piekarniach uspołecznionych dopuszcza się dodatnie i ujemne odchylenia w zużyciu surowców pomoc-

niczych w wysokości do 2% ogólnej ilości tych surowców, wyliczonej na podstawie receptur i norm średniej wydajności wypieku pieczywa.

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy surowców pomocniczych, dla których receptury ustalają:

- 1) dolną i górną granicę zużycia (np. drożdży, soli); zużycie tych surowców powinno się mieścić w granicach obliczonych na podstawie receptur i norm średniej wydajności wypieku pieczywa,
- 2) górną granicę zużycia (np. mąki ziemniaczanej, maku, kminku).

§ 6. 1. Jeżeli nie występuje ogólny niedobór mąki po uwzględnieniu odchyżeń od norm średniej wydajności podanych w § 3 ust. 1, dopuszcza się odchylenia dodatnie i ujemne w zużyciu poszczególnych typów mąki, nie przekraczające 2% dla każdego typu.

2. Zakres i warunki stosowania wyrównań ilościowych z tytułu przerzutów określają wytyczne zarządów właściwych centralnych związków spółdzielni.

§ 7. 1. Zezwala się na wypiek i wprowadzanie do obrotu pieczywa i wyrobów piekarskich, których rodzaje oraz proporcje ilościowe zużycia surowców do ich wypieku (receptury) i średnie wydajności zostały zatwierdzone zgodnie z obowiązującymi przepisami do dnia wejścia w życie zarządzenia.

2. Do zmian w recepturach wyrobów piekarskich wymienionych w ust. 1 oraz wprowadzania do obrotu nowych rodzajów pieczywa upoważnia się Naczelnego Dyrektora Zrzeszenia Produkcji „Społem” Centralnego Związku Spółdzielni Spożywców.

§ 8. Jednostki gospodarki nie uspołecznionej prowadzące piekarnie obowiązane są do prowadzenia ksiąg wypieku pieczywa i obrotu pieczywem według wzoru ustalonego przez Ministra Handlu Wewnętrznego i Usług.

§ 9. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 22 marca 1969 r. w sprawie wypieku, zużycia surowców do wypieku oraz wprowadzania do obrotu pieczywa piekarskiego (Monitor Polski z 1969 r. Nr 15, poz. 115, z 1970 r. Nr 6, poz. 55 i z 1974 r. Nr 40, poz. 236).

§ 10. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego i Usług: A. Kowalik