



Warszawa, 26 marca 2020 r.

## STANOWISKO PRAWNE

### WS. DOPUSZCZALNOŚCI MROŻENIA PIECZYWA, KTÓRE PRZED WYPIEKIEM PODLEGAŁO GŁĘBOKIEMU MROŻENIU

1. Twierdzenia publikowane na niektórych stronach internetowych dotyczące szkodliwości ponownego mrożenia pieczywa, które uprzednio (przed wypiekiem) podlegało głębokiemu mrożeniu nie są prawdziwe i mogą wprowadzać w błąd konsumentów. **Pieczyno gęboko mrożone, które zostało później dopieczone, może zostać ponownie zamrożone. Poddanie wyrobów piekarniczych obróbce termicznej powoduje, że produkt ten może być ponownie zamrażany bez żadnego wpływu na jego bezpieczeństwo.** Szkodliwe może być tylko ponowne zamrożenie pieczywa przed jego dopieczeniem. Wskazać jednak należy, że taka sytuacja może mieć miejsce w przypadku wszystkich produktów, a nie wyłącznie pieczywa (nie jest właściwe ponowne zamrażanie jakiegokolwiek produktu).
2. W tym zakresie podkreślić należy, że zgodnie z § 10 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.):  
*„1. W oznakowaniu opakowanych środków spożywczych gęboko mrożonych przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta finalnego podaje się informacje:*  
1) *"produkt gęboko mrożony"; [...]*  
3) *"nie zamrażać powtórnie" albo określenie o podobnym znaczeniu.*”.
3. **Jak wynika z powyższego, informacja o zakazie ponownego zamrażania dotyczy tylko produktów sprzedawanych konsumentowi finalnemu w postaci gęboko mrożonej.** Jeżeli taki produkt zostanie rozmrożony i nie poddany przetworzeniu (obróbce termicznej), to nie może być on powtórnie zamrażany. Uzasadnieniem takiego zakazu jest fakt, że w produkcie rozmrożonym uaktywniają się drobnoustroje i następuje ich gwałtowny wzrost. Następują również procesy wynikające z działalności enzymów obecnych w produkcie. Jeżeli taki środek spożywczy nie zostanie szybko skonsumowany (np. wędlina) lub nie będzie poddany dalszemu przetworzeniu (np. w przypadku ciasta - obróbce cieplnej niszczącej drobnoustroje i enzymy), to może stać się on produktem niebezpiecznym dla konsumenta z powodu rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych oraz zmian spowodowanych przez uaktywnione enzymy w nim zawarte (np. procesy utleniania tłuszczu). Ponowne zamrożenie takiego produktu nie zniszczy namnożonych drobnoustrojów, ani nie odwróci niekorzystnych procesów spowodowanych działaniem enzymów. Produkt po rozmrożeniu nadal może być środkiem spożywczym niebezpiecznym dla konsumenta. Natomiast jeżeli dany środek spożywczy zostałby po rozmrożeniu poddany obróbce



termicznej (np. wypiek lub dopiek pieczywa), to drobnoustroje lub enzymy w wyniku tej obróbki ulegną zniszczeniu, a bezpieczeństwo żywności zostanie zapewnione, nawet w przypadku powtórnego zamrożenia. Zgodnie z powyższym, **zamrażanie całkowicie wypieczonego pieczywa, nawet jeżeli jest ono sporządzone z ciasta uprzednio mrożonego lub częściowo upieczonego i mrożonego (dopiekanego po rozmrożeniu), nie budzi zastrzeżeń i może być praktykowane.**

Cytowane powyżej zapisy § 10 ust. 1 rozporządzenia nie znajdują więc zastosowania w przypadku pieczywa wypieczonego, nawet w przypadku, gdy jest ono sporządzone z ciasta uprzednio mrożonego lub częściowo upieczonego i mrożonego (dopiekanego po rozmrożeniu).

4. W ww. rozporządzeniu uregulowana została także kwestia związana ze znakowaniem pieczywa wyprodukowanego z ciasta mrożonego. § 19 ust. 1 pkt 6 lit. b stanowi, że:
- „1. W przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się: [...]*
- b) informację "pieczywo produkowane z ciasta mrożonego" albo "pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego" - gdy został zastosowany taki proces technologiczny”.*

**Obowiązkowe jest jedynie wskazanie, iż produkt końcowy (pieczywo) powstał z ciasta głęboko mrożonego. Nie ma natomiast konieczności podawania informacji o zakazie ponownego zamrażania.** Zasadne jest uznanie, iż gdyby istniało ryzyko związane z takim działaniem, ustawodawca wskazałby wprost obowiązek odpowiedniego znakowania produktu w tym zakresie (tak jak zostało to uregulowane w przypadku produktu głęboko mrożonego przeznaczonego dla konsumenta finalnego). W przypadku, gdy głęboko mrożony był tylko surowiec (w omawianym przypadku ciasto), z którego powstał finalny środek spożywczy (pieczywo) nie ma natomiast ryzyka związanego z ponownym zamrożeniem po wypieku. Jako przykład można posłużyć się analogią do mrożenia surowego mięsa, z którego później usmażone zostaną kotlety - nie ulega wątpliwości, że kotlety można zamrozić, pomimo że mięso, z którego powstały było uprzednio mrożone. Pieczywo całkowicie wypieczone może więc być zamrażane (np. przez konsumenta) nawet w przypadku, gdy jest ono sporządzone z ciasta uprzednio mrożonego lub częściowo upieczonego i mrożonego (dopiekanego po rozmrożeniu).

5. Dla zapewnienia bezpieczeństwa związanego z mrożeniem pieczywa należy jednak przestrzegać pewnych zasad. Wyroby piekarnicze muszą zostać odpowiednio przygotowane. Przede wszystkim należy szczelnie zapakować produkt przed włożeniem do zamrażarki, w celu odcięcia dopływu powietrza. Ponadto, aby zachować walory smakowe oraz odpowiednią wilgotność pieczywa najlepiej jest zamrażać świeży chleb. Tak przygotowany produkt przechowywać można



nawet do kilku miesięcy, a proces mrożenia nie wpłynie ani na bezpieczeństwo produktu, ani na jego walory smakowe.



---

Zamawiający potwierdza, iż prawa autorskie do niniejszego opracowania przysługują w sposób wyłączny Centrum Prawa Żywnościowego A. Szymecka-Wesołowska, D. Szostek sp. j. (dalej jako "CPŻ"). Zamawiający zobowiązuje się nie wykorzystywać niniejszego opracowania w sposób, który powodowałby naruszenie praw autorskich CPŻ, ani też nie ujawniać osobom trzecim treści niniejszego opracowania, ani informacji uzyskanych od CPŻ w związku z niniejszym opracowaniem, bez uprzedniej zgody CPŻ. Wykorzystanie niniejszego opracowania w sposób naruszający prawa autorskie CPŻ, skutkować będzie odpowiedzialnością odszkodowawczą Zamawiającego. CPŻ nie ponosi odpowiedzialności, jeśli informacje, dane lub okoliczności przedstawione przez Zamawiającego nie były prawdziwe lub dokładne. Opracowanie ma charakter doradczy, CPŻ nie bierze odpowiedzialności za ostateczne decyzje podejmowane na jego podstawie przez osoby upoważnione Zamawiającego.