

## ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 29 czerwca 1953 r.

## w sprawie obowiązkowego asortymentu pieczywa w sklepach spożywczych,

Na podstawie § 2 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 lutego 1949 r. w sprawie zakresu działania Ministra Handlu Wewnętrznego (Dz. U. Nr 10, poz. 62) w celu polepszenia zaopatrzenia konsumentów w pieczywo zarządza się, co następuje:

§ 1. W sklepach uspołecznionych branży piekarniczej, spożywczo-kolonialnej i nabiałowo-piekarniczej powinno stale znajdować się w sprzedaży pieczywo w asortymencie (grupach, gatunkach i typach) nie mniejszym od asortymentu obowiązkowego ustalonego w §§ 3—5.

§ 2. Pieczywo dopuszczone do obrotu na podstawie zarządzeń Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 20 lutego 1953 r. w sprawie określenia rodzajów, gatunków oraz norm zużycia surowców do wypieku pieczywa i norm wydajności wypieku (Monitor Polski Nr A-27, poz. 318) i z dnia 6 maja 1953 r. w sprawie ustalenia receptur na pieczywo cukiernicze (Monitor Polski Nr A-50, poz. 563) dzieli się na następujące grupy:

A. g r u p ę I — obejmującą 9 gatunków pieczywa żytniego:

- 1) chleb żytni z mąki 60%,
- 2) chleb żytni z mąki 82%,
- 3) chleb żytni z mąki 97%,
- 4) chleb żytni z mąki razowej specjalnej, tzw. starogardzki,
- 5) chleb żytni z mąki 45%, tzw. lubelski,
- 6) chleb żytni z mąki pośledniej 45—72%, tzw. slikowy,
- 7) chleb żytni z mąki 60% z dodatkiem łuski pszennej, tzw. kujawski,
- 8) chleb żytni z mąki 82% z dodatkiem melasy, tzw. amatorski,
- 9) chleb żytni z mąki 95%, tzw. razowiec;

B. g r u p ę II — obejmującą 10 gatunków pieczywa pszennej zwykłego:

- 1) chleb pszenny z mąki 97%, tzw. domowy,
- 2) chleb pszenny z mąki razowej specjalnej, tzw. Grahama,
- 3) chleb pszenny z mąki 97%, tzw. razowy,
- 4) chleb pszenny z mąki pośledniej 50—72%, tzw. białostocki,
- 5) drobne pieczywo pszenne z mąki 72% (gatunek ten dzieli się na 10 typów, różniących się tylko kształtem), a mianowicie:
  - a) montówki wodne,
  - b) kajzerki,
  - c) rogale,
  - d) obwarzanki,
  - e) mularki,
  - f) parki,
  - g) paryskie,
  - h) krakowskie,
  - i) języki,
  - j) strucle wodne,

- 6) bułki pszenne z mąki 97%, tzw. domowe,
- 7) bułki pszenne z mąki pośledniej 50—72%, tzw. białostockie,
- 8) chały zwykłe z mąki 72% posypane makiem,
- 9) chały zwykłe z mąki 72% smarowane jajkiem,
- 10) chały zdobne z mąki 50% luksusowe;

C. g r u p ę III — obejmującą 11 gatunków pieczywa mieszanego:

- 1) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 60% i pszennej 72%, tzw. nałęczowski,
- 2) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 82% i pszennej 50—72%, tzw. wiejski,
- 3) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 60%, 82% i pszennej 72%, tzw. łódzki,
- 4) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 60% i pszennej 50%, tzw. łączycycki,
- 5) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 60% i pszennej bułkowej, tzw. sandmierski,
- 6) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 82% i pszennej 97% w stosunku 50 : 50, tzw. poznański,
- 7) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 82% i pszennej 97% w stosunku 70 : 30, tzw. pomorski,
- 8) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 82% i pszennej 85% w stosunku 50 : 50, tzw. mazowiecki,
- 9) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 82% i pszennej 85% w stosunku 70 : 30, tzw. olsztyński,
- 10) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 82% i pszennej 72%, tzw. podlaski,
- 11) chleb żytnio-pszenny z mąki żytniej 60% i pszennej 50%, tzw. zakopiański;

D. g r u p ę IV — obejmującą 7 gatunków pieczywa pszennej wyborowego:

- 1) bułki maślane, rogaliki kruche i bułki królewskie z mąki pszennej 72% i 50%,
- 2) bułki pszenne z mąki pszennej 72% i 50% (gatunek ten dzieli się na 12 typów, różniących się tylko kształtem), a mianowicie:
  - a) warszawianki maszynowe i ręczne,
  - b) rogale,
  - c) obwarzanki,
  - d) bułki francuskie,
  - e) bułki karlsbadzkie,
  - f) bułki poznańskie,
  - g) małgorzatki,
  - h) montówki,
  - i) czubajki,
  - j) plecionki,
  - k) solanki,
  - l) specjalne,
- 3) solanki z mąki pszennej 72%,
- 4) szwedki z mąki pszennej 72% i 50%,
- 5) grahamki z mąki pszennej 72% i specjalnej „Grahama”,
- 6) obwarzanki (bajgle) z mąki pszennej 72% i żytniej 60%,
- 7) bułki z kminkiem z mąki pszennej 72%.

E. grupę V — obejmującą 4 gatunki pieczywa pszenego półcukierniczego:

- 1) bułki maślane z makiem z mąki pszennej 72% i 50%,
- 2) bułki z marmoladą z mąki pszennej 72% i 50%,
- 3) bułki maślane z mąki pszennej 72% i 50% (gatunek ten dzieli się na 9 typów) a mianowicie:
  - a) bułki maślane,
  - b) półfrancuskie,
  - c) bułki filipowskie,
  - d) magłowniczy,
  - e) mikada,
  - f) melony,
  - g) rozańczyki,
  - h) precle,
  - i) papatacze,
- 4) bułki drożdżowe z serem z mąki pszennej 72% i 50%;

F. grupę VI — obejmującą wyroby mączno-cukiernicze trwałe i nietrwałe;

G. grupę VII — obejmującą suchary.

Ogółem więc dopuszczony do obrotu asortyment pieczywa składa się z 7 grup zasadniczych, 40 gatunków i w niektórych gatunkach z 31 typów.

§ 3. Ustala się następujący asortyment obowiązkowy pieczywa:

A. w ośrodkach miejskich:

1) dla sklepów branży piekarniczej:

- a) grupa I — pieczywo żytnie — 3 gatunki,
- b) grupa II — pieczywo pszenne zwykłe — 3 gatunki w 4 typach,
- c) grupa III — pieczywo mieszane — 4 gatunki,
- d) grupa IV — pieczywo pszenne wyborowe — 2 gatunki w 4 typach,
- e) grupa V — pieczywo pszenne półcukiernicze — 2 gatunki w 3 typach,
- f) grupa VI — wyroby mączno-cukiernicze:
  - trwałe — 3 gatunki,
  - nietrwałe — 5 gatunków,
- g) grupa VII — suchary — 1 gatunek, 1 typ;

2) dla sklepów branży nabiałowo-piekarniczej:

- a) grupa I — pieczywo żytnie — 2 gatunki,
- b) grupa II — pieczywo pszenne zwykłe — 3 gatunki w 3 typach,
- c) grupa III — pieczywo mieszane — 3 gatunki,
- d) grupa IV — pieczywo pszenne wyborowe — 2 gatunki w 3 typach,
- e) grupa V — pieczywo pszenne półcukiernicze — 1 gatunek w 2 typach,
- f) grupa VI — wyroby mączno-cukiernicze trwałe — 1 gatunek,
- g) grupa VII — suchary — 1 gatunek;

3) dla sklepów branży spożywczo-kolonialnej:

- a) grupa I — pieczywo żytnie — 1 gatunek,
- b) grupa II — pieczywo pszenne zwykłe — 2 gatunki w 3 typach,
- c) grupa III — pieczywo mieszane — 2 gatunki,
- d) grupa IV — pieczywo pszenne wyborowe — 1 gatunek w 2 typach,

e) grupa V — wyroby mączno-cukiernicze trwałe — 1 gatunek,

f) grupa VII — suchary — 1 gatunek;

B. w ośrodkach rolniczych:

1) dla sklepów branży piekarniczej:

- a) grupa I — pieczywo żytnie — 2 gatunki,
- b) grupa II — pieczywo pszenne zwykłe — 2 gatunki (w tym pieczywo drobne),
- c) grupa III — pieczywo pszenne mieszane — 2 gatunki,
- d) grupa IV — pieczywo pszenne wyborowe — 2 gatunki,
- e) grupa V — pieczywo pszenne półcukiernicze — 1 gatunek,
- f) grupa VI — wyroby mączno-cukiernicze trwałe — 2 gatunki,
- g) grupa VII — suchary — 1 gatunek;

2) dla sklepów branży spożywczo-kolonialnej:

- a) grupa I — pieczywo żytnie — 1 gatunek,
- b) grupa II — pieczywo pszenne zwykłe — 2 gatunki (w tym pieczywo drobne),
- c) grupa III — pieczywo mieszane — 1 gatunek,
- d) grupa IV — pieczywo pszenne wyborowe — 1 gatunek,
- e) grupa VI — wyroby mączno-cukiernicze trwałe.

§ 4. Na 1 godzinę przed zamknięciem sklepy mogą posiadać asortyment obowiązkowy zmniejszony nie więcej jednak niż o 50% w stosunku do asortymentu ustalonego niniejszym zarządzeniem.

§ 5. 1. Przedsiębiorstwa handlowe mają prawo za pisemną zgodą wydziałów handlu prezydentów wojewódzkich rad narodowych wprowadzić zmiany w zakresie obowiązkowego asortymentu dla poszczególnych kategorii sklepów w zależności od rejonu, warunków lokalnych, położenia i potrzeb rynku.

2. Wydziały handlu prezydentów wojewódzkich rad narodowych mogą zwolnić na piśmie od obowiązku prowadzenia sprzedaży pieczywa sklepy branży kolonialno-spożywczej i nabiałowej, w pobliżu których znajdują się sklepy branży piekarniczej.

§ 6. Sklepy prowadzące sprzedaż pieczywa mają obowiązek umieszczenia na widocznym miejscu wywieszki zawierającej nazwy sprzedawanych gatunków pieczywa z podaniem przy każdym gatunku numeru właściwej receptury oraz wagi sztuki i ceny.

§ 7. Zarządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po ogłoszeniu.

Minister Handlu Wewnętrznego: *M. Minor*