



**PREZES
URZĘDU OCHRONY
KONKURENCJI I KONSUMENTÓW**

DIH-709-119(4)/17/AgŁ

Warszawa, 30 listopada 2017 r.

DECYZJA DIH-1/83/2017

Na podstawie art. 138 § 1 pkt 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r. poz. 23 z późn. zm.), art. 1 ust. 3, art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1059 z późn. zm.), art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1604 z późn. zm.), Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów – po rozpatrzeniu odwołania przedsiębiorcy Andrzeja Kopaczewskiego, prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą Pizzeria „MEFISTO” Andrzej Kopaczewski w Starym Mieście, od decyzji Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Poznaniu z dnia 30 sierpnia 2017 r. (nr akt sprawy: D/KO.ŻG.8361.74.2017), którą ww. przedsiębiorcy wymierzono karę pieniężną w wysokości 6 000 zł (słownie: sześć tysięcy złotych), z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych czterdziestu pięciu partii artykułów rolno-spożywczych o łącznej wartości 793 zł – utrzymuje w mocy zaskarżoną decyzję.

UZASADNIENIE

W toku kontroli przeprowadzonej w dniach 23-26 maja 2017 r. przez inspektorów reprezentujących Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Poznaniu, zwanego dalej „Wielkopolskim WIIH”, w pizzerii MEFISTO w Starym Mieście przy ul. Topolowej 16, należącej do przedsiębiorcy Andrzeja Kopaczewskiego, prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą Pizzeria „MEFISTO” Andrzej Kopaczewski w Starym Mieście, stwierdzono, że w ofercie sprzedaży zawartej w karcie menu (cenniku) znajduje się czterdzieści pięć partii potraw z serem, serem feta, bekonem i/lub szynką, o łącznej wartości 793 zł, tj.:

- trzydzieści dwie partie pizzy, tj.:
 - „Margherita” o składzie: sos, ser, oregano, oferowana (14 zł/mała),
 - „Vesuvio” o składzie: sos, ser, szynka (15 zł/mała),
 - „Funghi” o składzie: sos, ser, pieczarki (15 zł/mała),
 - „Tonno” o składzie: sos, ser, tuńczyk (15 zł/mała),
 - „Capri” o składzie: sos, ser, szynka, pieczarki (16 zł/mała),
 - „Hawajska” o składzie: sos, ser, szynka, ananas (16 zł/mała),
 - „Toscana” o składzie: sos, ser, salami, pieczarki (16 zł/ mała),
 - „Salami” o składzie: sos, ser, salami, szynka (16 zł/mała),
 - „Peperoni” o składzie: sos, ser, peperoni, salami (16 zł/ mała),

- „Serowa” o składzie: sos, ser, ser pleśniowy, ser feta (16 zł/mała),
- „Fantazja” o składzie: sos, ser, cebula, pieczarki, ketchup (18 zł/mała),
- „Dragon” o składzie: sos, ser, kurczak, cebula, pieczarki (18 zł/mała),
- „Opera” o składzie: sos, ser, tuńczyk, cebula, pieczarki (18 zł/mała),
- „Chicken” o składzie: sos, ser, kurczak, cebula, bazylija (18 zł/mała),
- „Rybna” o składzie: sos, ser, cebula, tuńczyk, krewetki (18 zł/mała),
- „Seniorita” o składzie: sos, ser, kurczak, tuńczyk, cebula, pomidor (19 zł/mała),
- „Rio” o składzie: sos, ser, szynka, salami, papryka, pieczarki (19 zł/mała),
- „Quattro” o składzie: sos, ser, szynka, tuńczyk, papryka, pieczarki (19 zł/mała),
- „Vegetariana” o składzie: sos, ser, pieczarki, cebula, kukurydza, brokuły, papryka (20 zł/mała),
- „Tomatto” o składzie: sos, ser, szynka, salami, cebula, pieczarki, pomidor (20 zł/mała),
- „Colzone” o składzie: (pizza pieróg) sos, ser, szynka, salami, papryka, pieczarki (20 zł/mała),
- „Mefisto” o składzie: sos, ser, kurczak, salami, cebula, peperoni, pomidor, czosnek (22 zł/mała),
- „Sorento” o składzie: sos, ser, szynka, kurczak, pieczarki, kapary, papryka, cebula (22 zł/mała),
- „Mafia” o składzie: sos, ser, salami, cebula, bekon, pieczarki, szynka, pieprz (22 zł/mała),
- „Mechikana” o składzie: sos, ser, cebula, szynka, salami, kurczak, pieczarki, papryka (22 zł/mała),
- „Twoja pizza” /cena Margherity + dodatków/, tj. „Margherita” o ww. składzie (14 zł/mała) + dodatki: dodatki warzywne, podwójne ciasto (1 zł); dodatki mięsne (1 zł); dodatkowy ser, gyros (2 zł),
- „Marcello” o składzie: sos, 2 x ser, kurczak, szynka, salami, cebula, pieczarki, papryka, pomidor (33 zł/średnia),
- „Boss” o składzie: sos, ser, kurczak, szynka, salami, bekon, cebula, pomidor, pieczarki, czosnek (33 zł/średnia),
- „Frutti di Mare” o składzie: sos, ser, owoce morza, tuńczyk, cebula, oliwki, pomidor, czosnek (33 zł/średnia),
- „Mięsna” o składzie: sos, ser, cebula, szynka, bekon, salami, papryka, kurczak, czosnek (33 zł/średnia),
- „Kabano” o składzie: sos, ser, kabanos, cebula, pieczarki (18 zł/mała),
- „Anszuła” o składzie: sos, ser, anchois, kapary, pomidor (18 zł/mała),
- trzy partie spaghetti, tj.:
 - „Śmietankowe” sos śmietankowy na bazie bekonu i pieczarek (14 zł/porcja),
 - „Serowe” sos śmietankowy na bazie mieszanki serowej i pietruszki (14 zł/porcja),
 - „Serowe z kurczakiem” sos śmietankowy na bazie serów i kurczaka (14 zł/porcja),
- dwie partie tagiatelle, tj.:
 - „Fungi” na bazie pieczarek i bekonu (15 zł/porcja),
 - „Serowe” sos śmietankowy na bazie mieszanki serowej i pietruszki (15 zł/porcja),
- dwie partie tortelini, tj.:
 - „Śmietankowe” na bazie śmietanki i szynki (15 zł/porcja),
 - „Serowe” na bazie mieszanki serów (15 zł/porcja),

- dwie partie dań obiadowych, tj.:
 - „Brokuły” zapiekane w sosie śmietanowym z dodatkiem sera (12 zł/porcja),
 - „Brokuły z kurczakiem” zapiekane w sosie śmietanowym z serem (16 zł/porcja),
- cztery partie sałatek, tj.:
 - „Grecka” o składzie: sałata lodowa, czerwona cebula, pomidor, papryka, ogórek, ser feta, oliwki (7 zł/mała porcja),
 - „Biała Dama” o składzie: sałata lodowa, czerwona cebula, pomidor, papryka, ogórek, ser feta, sos koktajlowy (7 zł/mała porcja),
 - „Domowa” o składzie: sałata lodowa, czerwona cebula, pomidor, papryka, ogórek, kukurydza, szynka, sos różowy (7 zł/mała porcja),
 - „Mefisto” o składzie: sałata lodowa, czerwona cebula, pomidor, papryka, ogórek, ser feta, kurczak (8 zł/mała porcja).

W dniu 23 maja 2017 r., występując w charakterze konsumentów, na podstawie deklaracji zawartej w karcie menu (cenniku), inspektorzy zamówili u obsługującej w bufecie dwie potrawy, tj. jedną porcję tortelini „Serowego” na bazie mieszanki serów w cenie 15 zł oraz jedną dużą porcję sałatki „Greckiej” o ww. składzie, tj. sałata lodowa, czerwona cebula, pomidor, papryka, ogórek, ser feta, oliwki, wraz z sosem (bułeczki PANINI gratis) w cenie 16 zł. Za zakup kontrolny obsługująca prawidłowo naliczyła i pobrała należność w łącznej kwocie 31 zł, wydając paragon fiskalny nr W009901.

Po dokonaniu zakupu kontrolnego, inspektorzy ujawnili charakter służbowy swojego pobytu w pizzerii i okazali legitymacje służbowe ww. obsługującej, będącej osobą czynną w lokalu przedsiębiorstwa, o której mowa w art. 97 Kodeksu Cywilnego.

W toku kontroli ustalono, że na stanie magazynowym pizzerii nie było składników, które, zgodnie z deklaracją zawartą w karcie menu (cenniku), miały być wykorzystywane do produkcji określonych potraw, tj. sera feta, bekonu i szynki, stwierdzono natomiast produkty stosowane, zgodnie z oświadczeniem kontrolowanego z 24 maja 2017 r., jako zamienniki tych składników, tj.:

- produkt zadeklarowany na opakowaniu jako ser sałatkowo-kanapkowy tłusty „Favita”, ser miękki solankowy, masa netto 270 g, składniki: „*mleko, sól, regulator kwasowości E 575*”, data minimalnej trwałości i nr partii „najlepiej spożyć przed: 15.11.2017 P-1 15:29 9 42259”, wyprodukowany przez SM MLEKOVITA ul. Ludowa 122, 18-200 Wysokie Mazowieckie, zakupiony przez stronę według faktury VAT nr F/007257/17/J z 4 kwietnia 2017 r. w ilości 24 opakowań (6,48 kg) o łącznej wartości 80,64 zł – w dniu kontroli w ilości 1 opakowania (0,27 kg) – używany zamiast sera feta;
- produkt zadeklarowany na opakowaniu jako podgardle wędzone, produkt wieprzowy, wędzony, parzony, wyprodukowany z dodatkiem wody, składniki: „*mięso wieprzowe 59,7 %, tłuszcz wieprzowy 25,6 %, woda, białko roślinne sojowe, stabilizatory E 451, E 407, E 451i, białko zwierzęce wieprzowe, błonnik pszenny, glukoza, maltodekstryna, laktoza, przeciwutleniacz E 301, regulatory kwasowości E 262, E 327, E 261, E 326, sól, przyprawy (gorczyca), cukier, aromaty, aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca E 250. Produkt może zawierać seler.*”, oznaczony terminem przydatności do spożycia „należy spożyć do: 16.05.2017” i nr partii „280417”, wyprodukowany przez Zakład Mięсны „Smoliński” Zbigniew Smoliński i Wspólnicy Sp. j. Długa Wieś 49a, 62-730 Dobra, zakupiony przez stronę według faktury VAT nr FS-9300/17/FVS z 29 kwietnia 2017 r. w ilości 32,45 kg o łącznej wartości 276,80 zł – w dniu kontroli w ilości około 350 g – używany zamiast bekonu;

- produkt zadeklarowany na opakowaniu jako końcówki wędzonek, produkt wieprzowy parzony, wędzony lub niewędzony, w plastrach lub porcjach, zawiera wodę dodaną, składniki: „*mięso wieprzowe (88 %), woda, sól, stabilizatory: trifosforany, karagen, cytryniany sodu, białko sojowe, białko wieprzowe kolagenowe, błonnik pszenny bezglutenowy, maltodekstryna, glukoza, cukier, hydrolizat białka słonecznikowego, przeciwutleniacze: askorbinian sodu, izoaskorbinian sodu, aromaty, przyprawy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Możliwa obecność: zbóż zawierających gluten, selera, gorzycy, mleka (łącznie z laktozą).*”, oznaczony terminem przydatności do spożycia „*należy spożyć do: 31.05.2017*” i nr partii „*71361*”, wyprodukowany przez „*SOKOŁÓW*” S.A. Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski, zakupiony przez stronę według faktury VAT nr 7103926117 z 19 maja 2017 r. w ilości 101,31 kg o łącznej wartości 1 227,60 zł – w dniu kontroli w ilości około 70 kg – używany zamiast szynki.

Ponadto w toku kontroli ustalono, że na stanie magazynowym pizzerii znajdowały się produkty seropodobne, tj.:

- produkt zadeklarowany na opakowaniu jako produkt seropodobny „*Grande Pizza Plus*”, podpuszczkowy, niedojrzewający, półtłusty, składniki: „*mleko odtuszczone pasteryzowane, utwardzony tłuszcz roślinny 18 %, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakterii kwasu mlekowego*”, oznaczony datą minimalnej trwałości i nr partii „*najlepiej spożyć przed: 20.06.2017*”, data produkcji 01.05.2017, wyprodukowany przez POLMLEK Sp. z o.o. ul. Modlińska 310/312, 03-152 Warszawa, Zakład Mleczarski w Lidzbarku Warmińskim, zakupiony przez stronę według faktury VAT nr 4348/17/VAT z 12 maja 2017 r. w ilości 200,65 kg o łącznej wartości 2 443,92 zł – w dniu kontroli w ilości około 60 kg;
- produkt zadeklarowany na opakowaniu jako produkt seropodobny, oznaczony datą minimalnej trwałości „*najlepiej spożyć przed: 14.07.2017*” (lecz bez oznaczenia m.in. wykazem składników), zakupiony przez stronę według faktury VAT nr 1150/1/17 z 22 maja 2017 r. w ilości 105,80 kg o łącznej wartości 1 277,54 zł, gdzie opisano go jako „*Edam Ex*” – w dniu kontroli w ilości około 65 kg;
- produkt zadeklarowany na opakowaniu jako produkt seropodobny „*Perła Warmii*”, podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty, składniki: „*mleko odtuszczone pasteryzowane, nieutwardzony tłuszcz roślinny palmowy 26 %, sól, stabilizatory: chlorek wapna, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoteny*”, oznaczony datą minimalnej trwałości i nr partii „*najlepiej spożyć przed: 24.07.2017*”, data produkcji 10.03.2017, wyprodukowany przez POLMLEK Sp. z o.o. ul. Modlińska 310/312, 03-152 Warszawa, Zakład Mleczarski w Lidzbarku Warmińskim, zakupiony przez stronę według faktury VAT nr 4348/17/VAT z 12 maja 2017 r. w ilości 201,70 kg o łącznej wartości 2 371,96 zł – w dniu kontroli w ilości około 100 kg.

Na podstawie oświadczenia kontrolowanego z 24 maja 2017 r. ustalono również, że ww. produkty seropodobne były stosowane jako mieszanka, wraz z dodatkiem sera „*Salami*” (w dniu kontroli w ilości około 10 kg, zakupionego przez stronę według faktury VAT nr 1150/1/17 z 22 maja 2017 r. w ilości 12,95 kg), do produkcji potraw, dla których w karcie menu (cenniku) jako składnik zadeklarowano ser.

W toku kontroli zakwestionowano również sposób oznakowania czterdziestu pięciu ww. potraw, z uwagi na brak uwidocznienia dla konsumentów wykazu składników, zgodnie z wymaganiami określonymi w art. 18-20 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom

informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011 s. 18 z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011”, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia, dotyczących składników alergennych, co było niezgodne z treścią § 19 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 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 z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. Stwierdzone w tym zakresie nieprawidłowości polegały na niepodaniu ani w uwidocznionej dla konsumentów karcie menu (cenniku), ani w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom składników składnika złożonego, tj. sosów, serów (lub produktów seropodobnych), wędlin, pieczywa (spodu do pizzy), makaronu tagiatelle, pierożków tortellini, z uwzględnieniem informacji o składnikach alergennych. Informacja o składnikach alergennych wchodzących w skład oferowanych potraw znajdowała się u kasjera, co wynikało z uwidocznionej wywieszki o treści: „*Informacja o alergenach znajdujących się w produktach znajduje się u kasjera.*”.

Powyższe udokumentowano w protokole kontroli z 26 maja 2017 r. (nr akt kontroli: D/KO.ŻG.8361.74.2017) i dołączonych do niego dokumentach, w tym m.in. oświadczeniach kontrolowanego z 24 maja 2017 r. dotyczących używanych zamienników i faktycznego składu zakupionych potraw, pięciu ww. fakturach VAT, karcie menu (cenniku), wykazie składników alergennych oraz dokumentacji fotograficznej przedstawiającej paragon fiskalny nr W009901 i etykiety ww. zamienników. Do akt sprawy dołączono również oświadczenie kontrolowanego z 24 maja 2017 r. o jego przynależności do grupy mikroprzedsiębiorców, w rozumieniu art. 104 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą o swobodzie działalności gospodarczej”, a także przekazane przez niego informacje o przychodzie za rok 2016.

Na podstawie powyższych ustaleń, Wielkopolski WIIH stwierdził, że przedmiotowe potrawy były zafałszowane, w rozumieniu art. 3 pkt 10 lit. b) i c) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1604 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą o jakości handlowej”, z uwagi na podanie w ich oznakowaniu (karcie menu i cenniku) nieprawdziwych danych w zakresie składu, tj. w składzie tych potraw wykazano ser, ser feta, bekon i/lub szynkę, podczas gdy faktycznie do ich produkcji nie stosowano tych składników, tylko ich zamienniki, tj. zamiast sera – mieszanek produktów seropodobnych („Grande Pizza Plus”, „Edam Ex” i „Perła Warmii”), wraz z dodatkiem sera „Salami”, zamiast sera feta – ser sałatkowo-kanapkowy „Favita”, zamiast bekonu – podgardle wędzone, a zamiast szynki – końcówki wędzonek.

Taki sposób oznakowania potraw, zdaniem organu pierwszej instancji, wprowadzał konsumentów w błąd, co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności, co do jego charakteru i składu, co stanowiło naruszenie treści art. 7 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 oraz art. 16 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem (WE) nr 178/2002”.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, pismem z 20 lipca 2017 r., Wielkopolski WIIH zawiadomił przedsiębiorcę Andrzeja Kopaczewskiego, prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą Pizzeria „MEFISTO” Andrzej Kopaczewski w Starym Mieście, zwanego dalej również „stroną”, o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, kary pieniężnej z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych czterdziestu pięciu ww. partii potraw, informując jednocześnie o przysługującym jej prawie do czynnego udziału w każdym stadium postępowania. Strona nie skorzystała z przysługujących jej uprawnień.

Po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego, decyzją z dnia 30 sierpnia 2017 r. (doręczoną stronie w dniu 1 września 2017 r.), Wielkopolski WIIH wymierzył ww. przedsiębiorcy, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, karę pieniężną w wysokości 6 000 zł z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych czterdziestu pięciu ww. partii potraw.

Pismem z 10 września 2017 r. (nadanym w polskiej placówce pocztowej operatora publicznego w dniu 15 września 2017 r.), strona złożyła do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, zwanego dalej również „Prezesem UOKiK”, odwołanie od ww. decyzji, zwracając się z prośbą o złagodzenie wymiaru powyższej kary, co umotywowała pogorszoną sytuacją finansową jej firmy oraz faktem, że jest to jej pierwsze wykroczenie.

Pismem z 10 października 2017 r., Prezes UOKiK poinformował stronę, że przed wydaniem rozstrzygnięcia kończącego postępowanie w niniejszej sprawie, stronie biorącej udział w postępowaniu administracyjnym przysługuje, w świetle art. 10 Kpa, prawo do zapoznania się z aktami sprawy, a także do wypowiedzenia się, co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań. Strona nie skorzystała z przysługujących jej uprawnień.

Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów zważył, co następuje.

Zgodnie z art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

W świetle art. 8 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, podmiotem działającym na rynku spożywczym odpowiedzialnym za informację na temat żywności jest podmiot, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy lub – jeżeli ten podmiot nie prowadzi działalności w Unii Europejskiej – importer danego środka na rynek Unii Europejskiej. Z artykułu tego wynika też, że podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za informację na temat żywności zapewnia obecność i rzetelność informacji na temat żywności zgodnie z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych (ust. 2); zaś bez uszczerbku dla tego przepisu, podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają przestrzeganie w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą wymogów prawa dotyczącego informacji na temat żywności i odpowiednich przepisów krajowych mających znaczenie dla ich działalności i upewniają się, że wymogi te są spełnione (ust. 5).

Stosownie do art. 4 ust. 1 ustawy o jakości handlowej, wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli

w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Pojęcie jakości handlowej zostało zdefiniowane w art. 3 pkt 5 tej ustawy jako cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

W myśl art. 7 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać konsumenta finalnego w błąd, w szczególności: co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności, co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji (lit. a); oraz przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem (lit. d); zaś w świetle ust. 2 tego artykułu, informacje te muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta.

Zgodnie z art. 8 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną żywnością. Jak wynika z kolei z art. 16 tego rozporządzenia, bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych przepisów prawa żywnościowego, etykietowanie, reklama i prezentacja żywności lub pasz, z uwzględnieniem ich kształtu, wyglądu lub opakowania, używanych opakowań, sposobu ułożenia i miejsca wystawienia oraz informacji udostępnionych na ich temat w jakikolwiek sposób, nie może wprowadzać konsumentów w błąd.

Wymagania jakości handlowej w zakresie oznakowania w miejscu sprzedaży środków spożywczych oferowanych bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży, w tym także potraw wytwarzanych i oferowanych do sprzedaży w punktach gastronomicznych, zostały określone w § 19 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, w związku z art. 44 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W myśl § 19 ust. 1 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, dla 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 m.in. wykaz składników – zgodnie z art. 18-20 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia, tj. wszystkich substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji wymienionych w załączniku II (pkt 3); zaś w świetle ust. 2 tego paragrafu, ww. informacje podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego produktu lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

Wymagania jakości handlowej dla serów zostały określone w części III załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. U. UE L 347 z 20.12.2013 s. 671 z późn. zm.), w szczególności w pkt 2, 5 i 6, z których wynika, że nazwa „ser” jest zastrzeżona dla przetworu mlecznego, czyli produktu otrzymywanego wyłącznie z mleka i jest stosowana na wszystkich etapach obrotu. Stosownie

do pkt 4 część A załącznika VI do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, w przypadku środków spożywczych, w którym komponent lub składnik, których normalnego stosowania oczekują konsumenci (np. sera w pizzy), został zastąpiony innym komponentem lub składnikiem (np. analogiem sera), etykietowanie zawiera – oprócz wykazu składników – jasne wskazanie, że ten komponent lub składnik został użyty w ramach częściowego lub całkowitego zastąpienia: bezpośrednio w pobliżu nazwy produktu (lit. a); oraz z wykorzystaniem określonego rozmiaru czcionki (lit. b).

Nazwa „Feta” została zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1829/2002 z dnia 14 października 2002 r. zmieniającego Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 1107/96 w odniesieniu do nazwy „Feta” (Dz. U. L 277 z 15.10.2002 s. 10) i jest ona zarezerwowana dla serów spełniających wymagania określone w specyfikacji produktu (w tym m.in. mleko służące do wyrobu sera feta musi pochodzić od tradycyjnie hodowlanych owiec i kóz z określonych regionów Grecji, a podczas procesu produkcji musi być stosowana tradycyjna receptura i metody). Warunki stosowania tej nazwy oraz jej ochrony zostały określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. UE L 343 z 14.12.2012 s. 1). Rozporządzenie to stanowi w art. 12 ust. 1, że chronione nazwy pochodzenia oraz chronione oznaczenia geograficzne mogą być wykorzystywane przez dowolny podmiot wprowadzający na rynek produkt zgodny z odpowiednią specyfikacją, zaś w art. 13 ust. 1 lit. a), że zarejestrowane nazwy są chronione przed wszelkim bezpośrednim lub pośrednim wykorzystywaniem w celach komercyjnych w odniesieniu do produktów nieobjętych rejestracją, jeśli produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych pod tą nazwą lub jeśli jej stosowanie stanowi wykorzystywanie renomy chronionej nazwy, w tym również w sytuacji, gdy produkty te są wykorzystywane jako składnik.

Artykuł rolno-spożywczy zafałszowany, jak wynika z art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej, to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów finalnych, w szczególności jeżeli:

- dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej (lit. a);
- w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą (lit. b);
- w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej (lit. c).

Każdy, kto wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze zafałszowane, w świetle art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, podlega karze pieniężnej w wysokości nie wyższej niż 10 % przychodu osiągniętego w roku rozliczeniowym poprzedzającym rok nałożenia kary, nie niższej jednak niż 1 000 zł.

Ustalając wysokość kary pieniężnej, wojewódzki inspektor Inspekcji Handlowej, na mocy art. 40a ust. 5 ustawy o jakości handlowej, uwzględnia: stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów

rolno-spożywczych oraz wielkość jego obrotów i przychodu, a także wartość kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych.

W niniejszej sprawie, na podstawie wyników kontroli przeprowadzonej w pizzerii należącej do strony przez inspektorów reprezentujących Wielkopolskiego WIIH stwierdzono ponad wszelką wątpliwość, że wprowadzonych do obrotu czterdzieści pięć ww. partii potraw posiadało cechy zafałszowania, w rozumieniu art. 3 pkt 10 lit. b) i c) ustawy o jakości handlowej, z uwagi na podanie w ich oznakowaniu (karcie menu i cenniku) nieprawdziwych informacji o składnikach, tj. w składzie tych potraw wykazano ser, ser feta, bekon i/lub szynkę, podczas gdy faktycznie do ich produkcji nie stosowano tych składników, tylko ich zamienniki, tj. zamiast sera – mieszanek produktów seropodobnych („Grande Pizza Plus”, „Edam Ex” i „Perła Warmii”), wraz z dodatkiem sera „Salami”, zamiast sera feta – ser sałatkowo-kanapkowy „Favita”, zamiast bekonu – podgardle wędzone, a zamiast szynki – końcówki wędzonek, wprowadzających konsumentów w błąd, co do właściwości środka spożywczego, w szczególności, co do jego charakteru i składu – co nosiło znamiona czynu określonego w art. 40a ust. 1 pkt 4 tej ustawy oraz skutkowało wymierzeniem stronie kary pieniężnej w wysokości 6 000 zł. Ponadto ustalono, że produkty te nie odpowiadały jakości handlowej określonej w przepisach: § 19 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, z uwagi na brak uwidocznienia dla konsumentów wykazu składników, zgodnie z wymaganiami określonymi w art. 18-20 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia. Stwierdzone w tym zakresie nieprawidłowości polegały na niepodaniu ani w uwidocznionej dla konsumentów karcie menu (cenniku), ani w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom składników składnika złożonego, tj. sosów, serów (lub produktów seropodobnych), wędlin, pieczywa (spodu do pizzy), makaronu tagiatelle, pierożków tortellini, w tym m.in. składników alergennych.

Jak wynika z art. 40a ust. 4 ustawy o jakości handlowej, kary pieniężne, o których mowa w ust. 1-3 tego artykułu, wymierza w drodze decyzji, właściwy ze względu na miejsce przeprowadzania kontroli wojewódzki inspektor Inspekcji Handlowej.

W związku z powyższym, Wielkopolski WIIH w drodze decyzji z dnia 30 sierpnia 2017 r. wymierzył powyższą karę pieniężną Andrzejowi Kopaczewskiemu, prowadzącemu działalność gospodarczą pod nazwą Pizzeria „MEFISTO” Andrzej Kopaczewski w Starym Mieście, tj. przedsiębiorcy, który wprowadził do obrotu zafałszowane potrawy.

Odwołując się od wydanej decyzji, strona nie wniosła zastrzeżeń co do zasadności kwestionowania przedmiotowych potraw w powyższym zakresie, ani zasadności uznania ich za produkty zafałszowane, natomiast zwróciła się z prośbą o złagodzenie wymiaru powyższej kary, co umotywowwała pogorszoną sytuacją finansową jej firmy oraz faktem, że jest to jej pierwsze wykroczenie.

Odnosząc się do powyższego, należy zauważyć, że przepis art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, na podstawie którego wydano zaskarżoną decyzję, uprawniał organ pierwszej instancji do wymierzenia stronie kary pieniężnej w granicach określonych tym przepisem, tj. w wysokości od 1 000 zł do [...] zł, gdzie górna jej granica stanowi 10 % przychodu strony za rok 2016, jako rok rozliczeniowy poprzedzający rok nałożenia kary, przy uwzględnieniu przesłanek określonych w art. 40a ust. 5 tej ustawy, mających wpływ na

wysokość tej kary, takich jak: stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia, dotychczasowa działalność tego podmiotu na rynku artykułów rolno-spożywczych, wielkość jego obrotów i przychodu oraz wartość kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych.

Analizując prawidłowość uwzględniania przez organ pierwszej instancji przesłanek, o których mowa w 40a ust. 5 ustawy o jakości handlowej, na podstawie zebranego w aktach sprawy materiału dowodowego, Prezes UOKiK zważył i stwierdził, że:

- oceniając stopień szkodliwości czynu, polegającego na wprowadzeniu do obrotu przez stronę zafałszowanych czterdziestu pięciu ww. potraw, organ pierwszej instancji zasadnie uwzględnił, że stwierdzone nieprawidłowości, polegające na podaniu w ich oznakowaniu (karcie menu i cenniku) niezgodnych z prawdą danych w zakresie składu, wprowadzały konsumentów w błąd, co do charakteru i składu produktu oraz godziły istotnie w ich interesy, uniemożliwiając im dokonanie właściwego wyboru produktu, zgodnego z ich oczekiwaniami. Jak wynika z akt sprawy, w dniu kontroli w ofercie sprzedaży zawartej w karcie menu (cenniku) znajdowało się czterdzieści pięć ww. partii potraw z serem, serem feta, bekonem i/lub szynką, spośród których dwie porcje (w tym jedną na bazie mieszanki serów i jedną z serem feta) nabyto w ramach zakupu kontrolnego. Jak ustalono w toku kontroli, na stanie magazynowym pizzerii nie było ww. składników, stwierdzono natomiast produkty stosowane jako ich zamienniki, tj. produkty seropodobne „Grande Pizza Plus”, „Edam Ex” i „Perła Warmii”, stosowane jako mieszanka, wraz z dodatkiem sera „Salami” (zamiast sera); ser sałatkowo-kanapkowy „Favita” (zamiast sera feta), podgardle wędzone (zamiast bekonu), a także końcówki wędzonek (zamiast szynki). Jak słusznie zauważył organ pierwszej instancji, potrawy te posiadały w rzeczywistości skład odmienny od zadeklarowanego przez stronę w ich oznakowaniu. Uwidocznione w karcie menu (cenniku) przy tych potrawach składniki (tj. ser, ser feta, bekon i/lub szynka) nadawały im odmienne, wyższe cechy jakościowe niż składniki faktycznie stosowane do ich produkcji (tj. odpowiednio: mieszanka produktów seropodobnych „Grande Pizza Plus”, „Edam Ex” i „Perła Warmii”, wraz z dodatkiem sera „Salami”, ser sałatkowo-kanapkowy „Favita”, podgardle wędzone i końcówki wędzonek), a więc miały na celu podkreślenie lepszej jakości oferowanych potraw, a przez to wpływały na atrakcyjność oferty i stanowiły zachętę do jego zakupu, w szczególności ser feta, będący produktem o znanej renomie. Ponadto ustalono, że przedmiotowe potrawy nie spełniały wymagań jakości handlowej, z uwagi na niepodanie w karcie menu (cenniku) lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom składników składnika złożonego, tj. sosów, serów (lub produktów seropodobnych), wędlin, pieczywa (spodu do pizzy), makaronu tagliatelle, pierożków tortellini, w tym m.in. składników alergennych. Brak tych informacji, zdaniem Prezesa UOKiK, uniemożliwił konsumentom zapoznanie się z istotnymi informacjami na temat oferowanych im potraw, mogącymi mieć wpływ na dokonanie właściwego wyboru produktu i pozwalającymi na uniknięcie niepożądanych składników (np. składników alergennych). Podkreślić należy, że konsumenci mają prawo do pełnej i rzetelnej informacji na ten temat, bez podejmowania dodatkowych działań w celu ich uzyskania, aby podjąć właściwą decyzję przy zakupie i mieć gwarancję, że zakupione potrawy są dla nich odpowiednie, a w niniejszej sprawie byli tych informacji częściowo pozbawieni. Dodać także należy, że wykaz składników w miejscu sprzedaży produktów oferowanych bez opakowań stanowi dla nabywcy praktycznie jedyne źródło informacji na temat danego produktu. Tym samym, zdaniem Prezesa UOKiK, stopień szkodliwości czynu zasadnie został uznany przez organ pierwszej instancji za najwyższy.

Prezes UOKiK zauważył ponadto, że organowi pierwszej instancji umknęło uwadze, iż używane zamiast bekonu podgardle wędzone w dniu kontroli było przeterminowane, tj. kontrolę rozpoczęto w dniu 23 maja 2017 r., a termin przydatności do spożycia tego produktu był do 16 maja 2017 r.;

- oceniając zakres naruszenia, organ pierwszej instancji właściwie wziął pod uwagę, że stwierdzone nieprawidłowości wskazywały na istotne naruszenie wymagań w zakresie jakości handlowej, przede wszystkim z punktu widzenia interesów i praw konsumentów oraz regulacji rynku. Sądząc po znacznych ilościach zakupionych zamienników sera, sera feta, bekonu i szynki, tj. odpowiednio: produktów seropodobnych „Grande Pizza Plus”, „Edam Ex” i „Perła Warmii” (łącznie 508,15 kg, zakupionych w dniu 12 i 22 maja 2017 r.), stosowanych jako mieszanka, wraz z dodatkiem sera „Salami” (12,95 kg, zakupionego w dniu 22 maja 2017 r.), sera sałatkowo-kanapkowego „Favita” (6,48 kg, zakupionego w dniu 4 kwietnia 2017 r.), podgardla wędzonego (32,45 kg, zakupionego w dniu 29 kwietnia 2017 r.) i końcówek wędzonek (101,31 kg, zakupionych w dniu 19 maja 2017 r.), należy uznać, że zafałszowanie potraw nie było pojedynczym zdarzeniem, lecz trwało co najmniej od zakupu ww. produktów do dnia kontroli i dotyczyło czterdziestu pięciu ww. partii potraw. Jak słusznie zauważył organ pierwszej instancji, strona wiedziała, jakie potrawy i o jakim składzie oferowała konsumentom, a mimo to, w ich oznakowaniu (karcie menu i cenniku) podała nieprawdziwe dane w zakresie stosowanych do ich produkcji składników. Naruszone zostały przepisy unijne i krajowe w zakresie rzetelnego informowania konsumentów o składzie oferowanych im potraw, jak również w zakresie ochrony oznaczeń produktów mlecznych (dla sera) oraz nazw zarejestrowanych w Unii Europejskiej jako chronione nazwy pochodzenia (dla sera feta). Tym samym, zdaniem Prezesa UOKiK, zakres naruszenia należało uznać za wysoki;
- oceniając dotychczasową działalność tego podmiotu, organ pierwszej instancji słusznie wziął pod uwagę, że wobec strony w okresie ostatnich 24 miesięcy nie było prowadzone postępowanie administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej za wprowadzenie do obrotu produktów zafałszowanych i niespełniających wymagań jakości handlowej;
- oceniając wielkość obrotów i przychodu tego podmiotu, organ pierwszej instancji zasadnie nie pominął faktu, że strona przekazała żądane informacje w tym zakresie i wynika z nich, iż należy ona do grupy mikroprzedsiębiorców, zaś wielkość jej obrotów i przychodu w roku 2016 przekroczyła [...] zł;
- oceniając wartość kontrolowanych i zakwestionowanych artykułów rolno-spożywczych, organ pierwszej instancji prawidłowo wziął pod uwagę, że strona nie zapewniła rzetelnej informacji o składzie czterdziestu pięciu ww. partii potraw, dla których w karcie menu (cenniku) jako składnik zadeklarowano: ser, ser feta, bekon i/lub szynkę, zaś ich wartość w dniu kontroli stanowiła kwotę 793 zł (według cen podanych w karcie menu i cenniku dla określonej gramatury potrawy). Należy wskazać, że wartość zakupionych produktów stosowanych jako zamienniki ww. składników, tj. mieszanki produktów seropodobnych „Grande Pizza Plus”, „Edam Ex” i „Perła Warmii” (łącznie 508,15 kg), sera sałatkowo-kanapkowego „Favita” (6,48 kg), podgardla wędzonego (32,45 kg) i końcówek wędzonek (101,312 kg), które potencjalnie mogły być użyte do produkcji przedmiotowych potraw, stanowiła kwotę odpowiednio: 6 093,42 zł, 80,64 zł, 276,80 zł i 1 227,60 zł, tj. łącznie 7 678,46 zł.

Zdaniem Prezesa UOKiK, opisane powyżej przesłanki, jakie uwzględnił Wielkopolski WIIH przy ustalaniu wysokości kary pieniężnej, określonej w art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy

o jakości handlowej, były podstawą do wymierzenia stronie kary pieniężnej w wysokości 6 000 zł, ustalonej przez organ pierwszej instancji. Kara ta mieści się w granicach ustawowych oraz stanowi zaledwie [...] % przychodu strony za rok 2016 i [...] % maksymalnej kary, jaką można było nałożyć na stronę.

Strona, jako profesjonalista na rynku, prowadząca działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych od 25 listopada 2005 r. (według wpisu do CEiDG), miała obowiązek znać przepisy prawa związane z wykonywaną przez nią działalnością oraz dołożyć wszelkich starań, aby ich przestrzegać. Dodać należy, że obowiązek zapewnienia prawidłowego oznakowania przedmiotowych potraw spoczywał wyłącznie na stronie, tym bardziej, że była ona jednocześnie ich wytwórcą oraz była w posiadaniu etykiet z wszystkimi niezbędnymi informacjami na temat surowców stosowanych do ich produkcji, pozwalającymi na właściwą identyfikację rodzaju użytego surowca. Na skutek zaniechania swoich obowiązków, strona wprowadziła do obrotu zafałszowane przedmiotowe potrawy.

Jak stanowi art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, kary za naruszenie prawa żywnościowego powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstrasżające.

Skuteczność kary za naruszenie prawa żywnościowego przejawia się w możliwości jej nałożenia i wyegzekwowania. Żeby kara była odstrasżająca jej wysokość musi być dotkliwa dla przedsiębiorcy. Kara nałożona na podmiot musi spełniać głównie funkcję prewencyjną, tj. być ostrzeżeniem dla przedsiębiorcy, w celu niedopuszczenia do powstania nieprawidłowości w przyszłości. Nałożona sankcja powinna stanowić również poważną dolegliwość, ale nie eliminować przedsiębiorcy z rynku. Dodać należy, że celem ustawy o jakości handlowej jest w szczególności ochrona konsumentów przed produktami niespełniającymi wymagań jakości handlowej, w tym zafałszowanymi, stąd też kary wymierzane z tego tytułu, po uwzględnieniu przesłanek, o których mowa w art. 40a ust. 5 tej ustawy, stanowiących podstawę wymiaru ich wysokości, nie mogą być symboliczne (por. wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 20 października 2015 r. sygn. akt VI SA/Wa 2001/14).

Zdaniem Prezesa UOKiK, wymierzona stronie kara będzie właściwa do osiągnięcia zakładanego celu, jakim jest zapewnienie, aby w sprzedaży były dostępne wyłącznie produkty odpowiadające jakości handlowej, w tym bez cech zafałszowania, a także spełni ona swoją funkcję prewencyjną, skłaniając stronę do przestrzegania przepisów o jakości handlowej, zwłaszcza z uwagi na wykazane powyżej niedopełnienie należytej staranności w zakresie zapewnienia rzetelnej informacji o składzie przedmiotowych potraw.

Podsumowując powyższe, należy stwierdzić, że w przedstawionym stanie faktycznym, wymierzenie stronie kary pieniężnej, o której mowa w art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, jak również ustalenie jej wysokości, było prawidłowe i zgodne z prawem.

Tym samym, zawarty w odwołaniu wniosek strony o złagodzenie wymiaru powyższej kary, nie mógł być uwzględniony przez organ drugiej instancji.

Stosownie do art. 40a ust. 6 i 7 ustawy o jakości handlowej, karę pieniężną, o której mowa w sentencji decyzji, stanowiącą dochód budżetu państwa, należy wpłacić na rachunek bankowy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Poznaniu w terminie 30 dni od dnia, w którym decyzja o wymierzeniu kary pieniężnej stanie się ostateczna.

Prezes UOKiK, stosownie do art. 5 ust. 2 ustawy o Inspekcji Handlowej, jest organem wyższego stopnia w stosunku do wojewódzkich inspektorów Inspekcji Handlowej. Wobec powyższego, w myśl art. 127 § 2 Kpa w związku z art. 1 ust. 3 ustawy o Inspekcji Handlowej, Prezes UOKiK jest organem właściwym do rozpatrzenia wniesionego odwołania.

Zgodnie z art. 138 § 1 pkt 1 Kpa, organ odwoławczy posiada kompetencje do wydania decyzji, w której utrzymuje w mocy zaskarżoną decyzję.

Biorąc powyższe pod uwagę, Prezes UOKiK orzekł, jak w sentencji.

Niniejsza decyzja jest ostateczna w trybie postępowania administracyjnego.

Pouczenie

1. Decyzja jest ostateczna w toku instancji. W terminie 30 dni od jej doręczenia stronie przysługuje skarga do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie. Skargę należy wnieść za pośrednictwem Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa¹.
2. Od skarg wszczynających postępowanie przed sądem administracyjnym od strony skarżącej pobierana jest opłata, tzw. wpis stosunkowy, zależny od wysokości należności pieniężnej objętej zaskarżonym aktem i w niniejszym przypadku, kiedy wynosi do 10 000 zł to opłata stanowi 4 % wartości przedmiotu zaskarżenia, nie mniej jednak niż 100 zł. Opłatę tę uiszcza się gotówką do kasy Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie lub na rachunek bankowy tego Sądu².
3. W przypadku wniesienia od niniejszej decyzji skargi do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie, strona ma możliwość ubiegania się o zwolnienie od kosztów albo przyznanie prawa pomocy. Prawo pomocy może być przyznane stronie na wniosek złożony przed wszczęciem postępowania lub w toku postępowania sądowoadministracyjnego. Wniosek ten jest wolny od opłat sądowych. Wniosek o przyznanie prawa pomocy należy złożyć do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie³.
4. Do należności pieniężnych w postaci kar pieniężnych nie uiszczonych w terminie stosuje się przepisy działu III ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (Dz. U. z 2017 r. poz. 201 z późn. zm.)⁴.

Z up. PREZESA
Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów
ZASTĘPCA DYREKTORA
Departamentu Inspekcji Handlowej
Dariusz Łomowski

Otrzymują:

1. Andrzej Kopaczewski
Pizzeria „MEFISTO” Andrzej Kopaczewski
ul. Brzoskwiniowa 23
62-571 Stare Miasto
2. Wielkopolski Wojewódzki Inspektor
Inspekcji Handlowej w Poznaniu
3. a/a

¹ Zgodnie z art. 52 § 1, art. 53 § 1 i art. 54 § 1 ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. Prawo o postępowaniu przed sądami administracyjnymi (Dz. U. z 2017 r. poz. 1369 z późn. zm.).

² Zgodnie z § 1 pkt 1 i § 5 przepisami rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2003 r. w sprawie wysokości oraz szczegółowych zasad pobierania wpisu w postępowaniu przed sądami administracyjnymi (Dz. U. z 2003 r. Nr 221, poz. 2193 z późn. zm.).

³ Zgodnie z art. 243 § 1 i art. 254 § 1 ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. Prawo o postępowaniu przed sądami administracyjnymi (Dz. U. z 2017 r. poz. 1369 z późn. zm.).

⁴ Zgodnie z art. 40a ust. 8 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1604 z późn. zm.).