

DELEGATURA UOKiK W KATOWICACH

Katowice, dn. 24.07.2006r.

RKT-61- 41/06/SB

DECYZJA Nr RKT- 50/2006

I. Stosownie do art. 28 ust. 6 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz.U. z 2005r. Nr 244, poz. 2080) i § 6 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2002 r. w sprawie określenia właściwości miejscowej i rzeczowej delegatur Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów (Dz. U. Nr 18, poz. 172 z późn. zm.), po przeprowadzeniu postępowania w sprawie praktyk naruszających zbiorowe interesy konsumentów, wszczętego z urzędu przeciwko „Grześmlecz” Sp. z o.o. ul. Centralna 20 w Bielsku-Białej

- działając w imieniu Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów:

1 na podstawie art. 23c ust. 1 w związku z art. 23a ust. 1 i 2 w/w ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów **uznaje się za praktykę naruszającą zbiorowe interesy konsumentów**, działanie „Grześmlecz” Sp. z o.o. w Bielsku-Białej, polegające na naruszeniu obowiązku udzielania konsumentom rzetelnej, prawdziwej i pełnej, nie wprowadzającej konsumentów w błąd informacji co do rodzaju nabywanego produktu, jego właściwości, składu, źródła pochodzenia poprzez:

umieszczanie na opakowaniu „Nayprzedniejsze stołowe” informacji „MASŁO NAYPRZEDNIEJSZE stołowe, naylepsze mlyko, nayprzedniejszy smak”, „Masło stołowe 200g.”, „PN-A-86155”, „Beskidzkie mleczności, tradycyjna receptura”, co jest sprzeczne z art. 10 ust. 1 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jedn. Dz.U. z 2003r. Nr 153, poz. 1503 z zm.)

i nakazuje się zaniechanie jej stosowania.

2 na podstawie art. 100e w/w ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów mając na uwadze ważny interes konsumentów nadaje się decyzji w zakresie punktu I **rygor natychmiastowej wykonalności.**

II. Na podstawie art. 72 w związku z art. 75 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz.U. z 2005 r. Nr 244, poz. 2080) oraz stosownie do art. 28 ust. 6 tej ustawy i § 6 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2002 r. w sprawie określenia właściwości miejscowej i rzeczowej delegatur Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów (Dz.U. Nr 18, poz. 172; Dz.U. z 2003 r. Nr 6, poz. 68), po przeprowadzeniu postępowania w sprawie praktyk naruszających zbiorowe interesy konsumentów, wszczętego z urzędu przeciwko „Grześmlecz” Sp. z o.o. ul. Centralna 20 w Bielsku-Białej

– w imieniu Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów:

postanawia się obciążyć „Grześmlecz” Sp. z o.o. kosztami przeprowadzonego postępowania w sprawie naruszenia zbiorowych interesów konsumentów i zobowiązać w/w przedsiębiorcę do zwrotu na rzecz Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów kwoty 42 PLN (słownie złotych: czterdzieści dwa).

Uzasadnienie

W dniu 13.01.2006r. w imieniu Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów (zwanego dalej organem antymonopolowym), z urzędu wszczęte zostało postępowanie w związku z podejrzeniem podejmowania przez „Grześmlecz” Sp. z o.o. w Bielsku-Białej – (zwanego dalej Grześmlecz) bezprawnego działania noszącego znamiona praktyk

naruszających zbiorowe interesy konsumentów o których mowa w art. 23 a ust. 1 i 2 przywołanej na wstępie ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów, polegającego na naruszeniu obowiązku udzielania konsumentom rzetelnej, prawdziwej i pełnej, nie wprowadzającej konsumentów w błąd informacji co do rodzaju nabywanego produktu, jego, właściwości, składu, źródła pochodzenia poprzez:

umieszczanie na opakowaniu „Nayprzedniejsze stołowe” informacji „MASŁO NAYPRZEDNIEJSZE stołowe, naylepsze mlyko, nayprzedniejszy smak”, „Masło stołowe 200g.”, „PN-A-86155”, „Beskidzkie mleczności, tradycyjna receptura”, co może być sprzeczne z art. 10 ust. 1 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji – zwanej dalej ustawą o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Karta nr 1).

Postępowanie zostało wszczęte w związku z ustaleniami dokonanymi przez Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Łodzi – zwany dalej WIIH w trakcie kontroli w hipermarkecie przeprowadzonych w dniu 20.05.2005r. oraz w dniu 20.06.2005r..

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli WIIH zostały szczegółowo opisane w sporządzonych protokołach z kontroli (Karty nr 11-16). W trakcie kontroli przeprowadzonej w dniu 20.05.2005r. do badania pobrane zostały próbki „masła stołowego nayprzedniejszego” (Karty nr 13 i 17). Natomiast w dniu 20.06.2005r. przedstawiono przedsiębiorcy wyniki analizy próbki przeprowadzonej przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego – Laboratorium Badania Żywności i Środowiska w Warszawie. Badanie wykazało, że próbka masła zawiera dodatek tłuszczów roślinnego pochodzenia. Stwierdzonej laboratoryjnie obecności tłuszczu roślinnego w tłuszczu mlecznym nie wskazano w składzie produktu zamieszczonym na opakowaniu jednostkowym (Karta nr 15-verte). Przeprowadzone przez WIIH oględziny wykazały co następuje. Masło uformowano w kształcie okrągłym i zapakowano w pergamin. Na wierzchu opakowania wyróżniającą się pod względem wielkości, drukowaną czcionką umieszczony został napis „MASŁO NAYPRZEDNIEJSZE STOŁOWE”, „naylepsze mlyko, nayprzedniejszy smak”. Na boku opakowania napis: Masło stołowe 200g, zawartość tłuszczu 73,5% PN-A-86155 „Grześmlecz” Sp. z o.o. tel. 033 8285538, 43-360 Bystra ul. Szczyrkowska 169, PL 24021606 na rynek krajowy”, „Nasza Jakość” znak graficzny z napisem „Grześmlecz”. Na spodzie opakowania przyklejona etykieta o treści „Beskidzkie mleczności, tradycyjna receptura Grześmlecz” (Karta nr 18).

W/w Laboratorium dokonując analizy stwierdziło, że badana próbka zawiera dodatek tłuszczów pochodzenia roślinnego. Powyższe ustalenie wynikało z wyraźnej rozbieżności kwasów tłuszczowych występujących w badanym tłuszczu w odniesieniu do typowego tłuszczu mlecznego, w zakresie obniżonego poziomu cholesterolu (w przypadku typowego tłuszczu mlecznego zawartość cholesterolu powinna wynosić powyżej 200 mg/100g tłuszczu), obecności steroli w produkcie charakterystycznym dla tłuszczów roślinnych. Skład kwasów tłuszczowych w tłuszczu mlecznym jest z natury zróżnicowany w zależności od pochodzenia masła (kraj, rodzaj paszy itp.), jednak powinien mieścić się w określonych granicach. Obniżenie cholesterolu może nastąpić między innymi przez dodanie tłuszczu roślinnego zawierającego śladowe ilości cholesterolu (przyjęto, że tłuszcz roślinny nie zawiera cholesterolu) lub też przez frakcjonowanie tłuszczu mlecznego. Wymieniony proces frakcjonowania jest jednak skomplikowany i wymaga nowoczesnych drogich instalacji (nie jest on stosowany w Polsce). Pojawienie się związków zwanych sterolami (fitosterole) w badanym produkcie wskazuje na pochodzenie ich z tłuszczu roślinnego, gdyż są one z nimi związane. W opinii badającego uzyskane wyniki wskazują na obecność tłuszczu roślinnego w tłuszczu mlecznym (Karta nr 20).

WIIH skierował wezwanie z dnia 29.06.2005r. do Grześmlecz o podjęcie działań mających na celu wyeliminowanie z obrotu wyrobów oznaczonych w sposób wprowadzający konsumentów w błąd oraz zawierających składniki niezgodne z deklaracją (Karta nr 24). WIIH w w/w wezwaniu przedstawił następujące uzasadnienie. Przeprowadzona w Laboratorium Badania Żywności i Środowiska Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Warszawie, analiza wykazała, że badana próbka masła zawierała w swoim składzie tłuszcze pochodzenia roślinnego, o czym świadczyły: wyraźna rozbieżność kwasów tłuszczowych występujących w badanym tłuszczu w odniesieniu do typowego tłuszczu

mlecznego; obniżony poziom cholesterolu tj.: 182 mg/100g tłuszczu, podczas gdy w przypadku typowego tłuszczu mlecznego zawartość cholesterolu powinna wynosić powyżej 200 mg/100g tłuszczu; obecność steroli, czyli związków charakterystycznych dla tłuszczów pochodzenia roślinnego w ilości: 5,1 mg/100g campesterolu, 10,8 mg/100g β -sitosterolu, 2,2 mg/100g stigmasterolu. Na opakowaniu jednostkowym wyrobu Zakład podał ogólną zawartość tłuszczów i zadeklarował jej zgodność z normą PN – A – 86155 „Mleko i przetwory mleczne. Masło”. Zgodnie z w/w normą „masło jest to produkt otrzymany wyłącznie z mleka. W produkcji masła mogą być stosowane: zakwas maślarski lub inne podobne preparaty dopuszczone przez PZH, barwniki naturalne, a w przypadku masła solonego – sól kuchenna”. Producent nie podał natomiast w składzie surowcowym (do wiadomości konsumentów) występujących tam tłuszczów roślinnych wbrew postanowieniom art. 3 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 2991/94 z dnia 5 grudnia 1994r. określającego normy dla tłuszczów do smarowania, które mówią, że „zawartość tłuszczu roślinnego, mlecznego lub innego zwierzęcego powinna być umieszczona w wykazie składników w porządku malejącym”. Taki sposób znakowania produktu (brak zawartości tłuszczów roślinnych), stosowana nazwa „masło” dla mieszaniny tłuszczu mlecznego i roślinnego wprowadza konsumenta w błąd, co do rodzaju i składu nabywanego środka spożywczego wbrew postanowieniom zawartym w art. 6 ust. 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz.U. z 2005r. Nr 187, poz. 1577 z zm.) – dalej zwanej ustawą o jakości handlowej i art. 24 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 11 maja 2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. 2005 r. Nr 31 poz. 265, z zm.) (Karta 24).

Przedsiębiorca ustosunkowując się do przedmiotowych zarzutów przedstawionych przez WIIH, wyjaśnił, że firma nie produkuje masła, tylko otrzymuje go jako surowiec i konfekcjonuje. Zakupione masło podlega procesowi zmniejszenia zawartości tłuszczu poprzez jego mieszanie z dodatkiem wody pasteryzowanej zgodnie z polską normą PN-A-86155, a następnie jest pakowane. Surowiec oraz wyprodukowany produkt masło Nayprzedniejsze stołowe jest badane okresowo pod względem mikrobiologicznym, przechowalniczym oraz fizykochemicznym (zawartość wody) (Karta nr 25).

W kolejnym piśmie z dnia 12.07.2005r. (Karta nr 26) kierowanym do WIIH przedsiębiorca wyjaśnił, że partia surowca, z której zostało wyprodukowane zakwestionowane masło „Nayprzedniejsze stołowe” 73,50% posiada stosowne badania (w załączeniu przedstawił kserokopię Handlowego Dokumentu Identyfikacyjnego oraz Atestu). Na tej podstawie przedsiębiorca uznał, że jego gotowy produkt spełnia wszystkie parametry jakościowe. Masło, z którego wyprodukowano „Nayprzedniejsze stołowe” posiadało atest Masło Extra blok, cechy jakościowe: zawartość wody do 16%, zakwalifikowane do klasy Extra (Karta nr 27).

W piśmie z dnia 20.03.2006r. przedsiębiorca przedstawił wykaz producentów, dostarczających produkt, z którego produkowane jest „Masło Nayprzedniejsze stołowe”. Producenci surowca mają siedziby w następujących województwach: warmińsko-mazurskim, lubelskim, łódzkim, wielkopolskim oraz mazowieckim (Karta nr 106).

W opinii Spółki wytwarzanie masła „Nayprzedniejszego stołowego” polega na mieszanii zakupionego surowca (masło extra) 82% z wodą pasteryzowaną w takich proporcjach, aby produkt końcowy spełniał wymagania normy PN-A-86155 (Karta nr 106). Przedstawiony został schemat technologiczny produkcji Masła Osełkowego i Masła nayprzedniejszego. Po przyjęciu surowca jest on magazynowany. Pobrane z magazynu masło jest mieszane z wodą w kadzi. Otrzymany produkt jest pakowany automatycznie i schładzany. W kolejnym etapie następuje pakowanie zbiorcze oraz wysyłka (Karta nr 110). Grześmlecz zadeklarował, że każdorazowo przy wplynięciu surowca (masła) do Zakładu Produkcyjnego jest dokonywane jego badanie organoleptyczne. Każdy surowiec, który wykorzystuje, posiada atest i Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Dokumenty te są dla przedsiębiorcy gwarancją jakości surowca. Kontrola pod względem zawartości tłuszczu oraz składników obcych wewnątrznie nie jest prowadzona. Przedsiębiorca zlecił badanie surowca pod względem zawartości zanieczyszczeń tłuszczów roślinnych laboratorium zewnętrznemu (Karta nr 106).

W dniach 19.01.2006r., 26.01.2006r. oraz 15.03.2006r. przeprowadzone zostały badania próbek surowców „Masło extra 82% tłuszczu” wykorzystywanych w produkcji „Nayprzedniejsze stołowe” (Karty nr 107, 108, 109). Jednak przedsiębiorca nie przedstawił żadnych wyników badania składu produktu przez niego wytwarzanego, którego oznaczenie jest poddane ocenie w niniejszej decyzji.

Organ antymonopolowy ustalił, co następuje:

W trakcie niniejszego postępowania, organ antymonopolowy ustalił, że Grześmlecze prowadzi działalność gospodarczą polegającą na produkcji artykułów spożywczych i napojów zgodnie z wpisem do KRS o numerze 0000149636 (Karta nr 86).

Spółka produkuje środek spożywczy o nazwie „Nayprzedniejsze stołowe”. Jest ono efektem procesu przetwarzania masła ekstra o 82% tłuszczu, w wyniku, którego następuje zmniejszenie zawartości tłuszczu w produkcie finalnym.

Przeprowadzone przez WIIH oględziny oraz niniejsze postępowanie wykazały, że produkt formowany jest w kształcie okrągłym i pakowane w pergamin (Karta nr 18). Na opakowaniu umieszczane są następujące napisy. Na wierzchu opakowania wyróżniająca się pod względem wielkości, drukowaną czcionką umieszczony jest napis „MASŁO NAYPRZEDNIEJSZE STOŁOWE”, „naylepsze mlyko, nayprzedniejszy smak”. Na boku opakowania napisy: Masło stołowe 200g, zawartość tłuszczu 73,5% PN-A-86155; „Grześmlecze” Sp. z o.o. tel. 033 8285538, Zakład Produkcyjny 43-360 Bystra ul. Szczyrkowska 169”; „PL 24021606 NA RYNEK KRAJOWY”, „Nasza Jakość” znak graficzny z napisem „Grześmlecze” (Karta nr 44). Na spodzie opakowania przyklejona etykieta o treści „Beskidzkie mleczności; tradycyjna receptura; masło NAYPRZEDNIEJSZE stołowe” (Karta nr 80).

Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Warszawie – Laboratorium Badania Żywności i Środowiska w Warszawie dokonując badania składu próbki produktu „nayprzedniejsze stołowe” stwierdził, że zawiera ona dodatek tłuszczów pochodzenia roślinnego (Karta nr 20).

W produkcji „nayprzedniejsze stołowe” wykorzystywane jest masło ekstra produkowane w mleczarniach zlokalizowanych w następujących województwach: warmińsko-mazurskim, lubelskim, łódzkim, wielkopolskim oraz mazowieckim (Karta nr 106).

W toku niniejszego postępowania organ antymonopolowy zważył, co następuje:

Zgodnie z art. 23a ust. 1 ustawy antymonopolowej za praktykę naruszającą zbiorowe interesy konsumentów uważa się godzące w nie bezprawne działania przedsiębiorcy. Nie jest zbiorowym interesem konsumentów suma indywidualnych interesów konsumentów. Ustawa antymonopolowa w art. 23 a ust. 2 stanowi, że za praktykę naruszającą zbiorowe interesy konsumentów uważa się w szczególności stosowanie postanowień wzorców umów, które zostały wpisane do rejestru postanowień wzorców umowy uznanych za niedozwolone, o których mowa w art. 479⁴⁵ Kodeksu postępowania cywilnego, naruszanie obowiązku udzielania konsumentom rzetelnej, prawdziwej i pełnej informacji, nieuczciwą lub wprowadzającą w błąd reklamę i inne czyny nieuczciwej konkurencji godzące w zbiorowe interesy konsumentów.

W przypadku, gdy doszło do naruszenia art. 23a ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów, organ antymonopolowy na mocy art. 23c ust. 1 tej ustawy uznaje określoną praktykę za naruszającą zbiorowe interesy konsumentów i nakazuje zaniechanie jej stosowania.

Jako „sprzeczne z prawem” należy kwalifikować zachowania sprzeczne z nakazem zawartym w ustawie, rozporządzeniu wydanym na podstawie i dla wykonania ustawy, umową międzynarodową mającą bezpośrednie zastosowanie w stosunkach wewnętrznych. Sprzeczne z prawem są czyny: zabronione i zagrożone sankcją karną, czyny zabronione pod sankcjami dyscyplinarnymi, czyny zakazane przepisami administracyjnymi lub przepisami prawa gospodarczego publicznego, czyny zabronione przepisami o charakterze cywilnym, sprzeczne

z nakazami zawartymi w prawie cywilnym lub prawie administracyjnym. Bezprawność jest taką cechą działania, która polega na jego sprzeczności z normami prawa lub zasadami współżycia społecznego, bez względu na winę, a nawet świadomość sprawcy. Dla ustalenia bezprawności działania wystarczy, że określone zachowanie koliduje z przepisami prawa.

/Por. Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Komentarz, pod redakcją prof. dr hab. Janusza Szwaji, Wydawnictwo CH BECK, Warszawa 2000, s.117 - 118/

Wobec powyższego, aby określone zachowanie mogło zostać uznane za praktykę naruszającą

zbiorowe interesy konsumentów konieczne jest łączne spełnienie dwóch przesłanek:

- bezprawne działanie przedsiębiorcy,
- działanie narusza zbiorowe interesy konsumentów.

Zarzucaną praktyką naruszającą zbiorowe interesy konsumentów, jest naruszenie obowiązku udzielania konsumentom rzetelnej, prawdziwej i pełnej oraz nie wprowadzającej w błąd informacji. Dotyczy to informacji umieszczonych na opakowaniu jednostkowym produktu w zakresie rodzaju sprzedawanego produktu, jego, właściwości, składu, źródła pochodzenia. Sposób oznaczenia produktu jest sprzeczny z art. 10 ust. 1 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

Zgodnie z art. 10 ust. 1 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, czynem nieuczciwej konkurencji jest takie oznaczenie towarów lub usług albo jego brak, które może wprowadzić klientów w błąd co do pochodzenia, ilości, jakości, składników, sposobu wykonania, przydatności, możliwości zastosowania, naprawy, konserwacji lub innych istotnych cech towarów albo usług, a także zatajenie ryzyka, jakie wiąże się z korzystaniem z nich.

W przedmiotowym przypadku sprzedawany produkt został nazwany „Masłem”. Jednak nazwa ta jest zarezerwowana wyłącznie dla przetworów mlecznych. Pkt 1.2 Polskiej Normy PN-A-86155 dotyczącej Mleka i przetworów mlecznych – Masło, stanowi, że masło jest to produkt otrzymany wyłącznie z mleka. W produkcji masła mogą być stosowane zakwas maślarski lub inne podobne preparaty dopuszczone przez Państwowy Zakład Higieny, barwnik naturalny, a w przypadku masła solnego – sól kuchenna. Definicja masła zamieszczona w art. 2 pkt 2 rozporządzenia Komisji (EWG) Nr 1898/87 z dnia 2 lipca 1987r. w sprawie ochrony oznaczeń stosowanych w obrocie mlekiem i przetworami mlecznymi (Dz.U. WE L 182/36) stanowi, że w rozumieniu niniejszego rozporządzenia „przetwory mleczne” oznaczają produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przez co należy rozumieć, że można do nich dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, pod warunkiem że substancje te nie są używane do zastąpienia, w całości lub częściowo, jakichkolwiek naturalnych składników mleka. Wyłącznie dla przetworów mlecznych zarezerwowane są nazwy wymienione w Załączniku do niniejszego rozporządzenia. W załączniku m.in. wymienione jest masło.

Zgodnie z powyższymi regulacjami nazwą MASŁO można oznaczać produkty wyłącznie wyprodukowane z mleka. Natomiast w przedmiotowym przypadku jak ustalono powyżej kontrolowany produkt w swoim składzie zawiera również tłuszcze pochodzenia roślinnego. Tak więc za bezprawne należy uznać posługiwanie się przedmiotowym oznaczeniem. Wprowadza ono nabywców w błąd co do rodzaju sprzedawanego produktu. Zgodnie z art. 7 ust. 2 ustawy o jakości handlowej, nazwa środka spożywczego ma precyzyjnie informować konsumenta o rodzaju środka spożywczego, umożliwiać odróżnienie go od podobnych środków spożywczych. Nazwie powinny towarzyszyć informacje dotyczące postaci środka spożywczego lub procesów technologicznych stosowanych w produkcji, w szczególności określające, czy jest to środek: sproszkowany, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony - w przypadku gdy brak tej informacji może wprowadzić konsumenta w błąd.

Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy o jakości handlowej, w oznakowaniu środków spożywczych na opakowaniach jednostkowych i zbiorczych, przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta, podaje się: nazwę środka spożywczego; dane identyfikujące producenta, w tym firmę lub nazwę ze wskazaniem formy prawnej i jego adres, a w przypadku osoby fizycznej - imię i nazwisko oraz nazwę, pod którą osoba ta wykonuje działalność, oraz jej adres; inne dane niezbędne do identyfikacji środka spożywczego, istotne z punktu widzenia

konsumenta. Art. 6 ust. 4 ustawy o jakości handlowej stanowi, że oznakowanie obejmuje wszelkie informacje w postaci wyrazów, opisu, znaku towarowego, firmy, elementów graficznych lub symboli odnoszących się do artykułów rolno-spożywczych, umieszczone na opakowaniu, w dokumencie, na ulotce, etykiecie, obwolucie albo zawieszce, które są dołączone do danego artykułu rolno-spożywczego, lub też go dotyczą.

Art. 6 ust. 5 ustawy o jakości handlowej zastrzega, że oznakowanie artykułu rolno-spożywczego nie może w szczególności wprowadzać w błąd konsumenta co do tożsamości tego artykułu, w tym jego rodzaju, właściwości, składu, ilości, trwałości, pochodzenia oraz sposobu produkcji, lub sugerować, że artykuł ten posiada specjalne właściwości, jeżeli ich nie posiada lub jeżeli inne podobne artykuły rolno-spożywcze posiadają takie właściwości.

Konsumenci nabywając oceniany produkt oznaczony jako masło, są wprowadzani w błąd co do jego właściwości i składu. Spodziewają się otrzymać produkt mleczny, gdy faktycznie zawiera on również tłuszcze roślinne. Wprowadzające w błąd dodatkowo jest oznaczenie na opakowaniu sprzedawanego produktu normą PN-A-86155 dotyczącą „Mleka i przetworów mlecznych – Masło”. Zamieszczenie na opakowaniu informacji o tej normie dodatkowo sugeruje, że sprzedawany produkt jest z nią zgodny, a więc, że jest wyprodukowany wyłącznie z mleka. Biorąc pod uwagę powyższe sprzedawany produkt zawierający domieszkę tłuszczów roślinnych nie może być oznaczany nazwą rodzajową „Masło” oraz normą PN-A-86155.

Masło ze względu na surowiec, z którego musi być zrobione, a więc z mleka krowiego ma inne właściwości, niż produkt powstały z mleka do, którego zostały w mieszane tłuszcze roślinne. Wśród właściwości należy rozróżnić organoleptyczne oraz żywieniowe. Do właściwości organoleptycznych należy zaliczyć: smak, zapach, kolor, smarowność. Zgodnie z normą PN-A-86155 każde z rodzajów masła posiada inne właściwości organoleptyczne oraz różni się pod względem zawartości tłuszczu. Różnice te są odzwierciedlone w nazwach typów masel: ekstra, delikatesowe, wyborowe, stołowe (Karta nr 95). Tym bardziej inne właściwości ma produkt, który nie należy do przetworów mlecznych. Produkt, do którego zostały domieszane tłuszcze roślinne zmienia właściwości żywieniowe w porównaniu z produktem mlecznym. Środek spożywczy poddany badaniu zawiera w swoim składzie tłuszcze pochodzenia roślinnego, o czym świadczą: wyraźna rozbieżność kwasów tłuszczowych występujących w badanym tłuszczu w odniesieniu do typowego tłuszczu mlecznego; obniżony poziom cholesterolu tj.: 182 mg/100g tłuszczu, podczas gdy w przypadku typowego tłuszczu mlecznego zawartość cholesterolu powinna wynosić powyżej 200 mg/100g tłuszczu; obecność steroli, czyli związków charakterystycznych dla tłuszczów pochodzenia roślinnego w ilości: 5,1 mg/100g campesterolu, 10,8 mg/100g β -sitosterolu, 2,2 mg/100g stigmasterolu (Karta 24).

Dlatego też należało stwierdzić, że konsument jest wprowadzany w błąd co do właściwości sprzedawanego produktu. Dodatkowo konsument nie otrzymuje informacji o składzie tego produktu, tj. że jest mieszaniną tłuszczów zwierzęcych oraz roślinnych. Na opakowaniu nie został podany skład surowcowy (do wiadomości konsumentów) z wyszczególnieniem tłuszczów, w tym roślinnych wbrew postanowieniom art. 3 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 2991/94 z dnia 5 grudnia 1994r. określającego normy dla tłuszczów do smarowania, które mówią, że „zawartość tłuszczu roślinnego, mlecznego lub innego zwierzęcego powinna być umieszczona w wykazie składników w porządku malejącym” (Karta nr 24).

Kolejną informacją zamieszczoną na opakowaniu wprowadzającą konsumentów w błąd jest sugerowanie terenu, z którego pochodzi produkt oraz składniki wykorzystywane w trakcie jego produkcji. Posłużenie się sformułowaniem „Beskidzkie mleczności, tradycyjna receptura”, sugeruje, że sprzedawany środek spożywczy jest produktem wytworzonym z mleka pochodzącego od krów, które pasą się na górskich łąkach. Wykorzystane w oznaczeniu produktu pojęcie „Beskidzkie mleczności” jest pojęciem jednoznacznie identyfikującym źródło pochodzenia produktu. Beskidy to pasmo górskie w Karpatach Zewnętrznych rozciągające się od rzeki Beczwy na zachodzie (Czechy) po rzekę Czeremosz (Ukraina) na wschodzie. Szerokość pasma Beskidów wynosi ok. 50-70 km, a ich długość ok. 600 km. Tak

więc posłużenie się pojęciem określającym konkretny region geograficzny jest deklaracją składaną przez producenta, że właśnie w tym regionie produkt został wyprodukowany. W przedmiotowym przypadku dodatkowo zostało zadeklarowane, że produkt wytwarzany jest w oparciu o tradycyjną recepturę. Konsument łączy powyższe określenia z terenem czystym ekologicznie, co przekłada się na identyfikowanie nabywanego produktu jako zdrowszego od przetworów mlecznych wyprodukowanych z mleka pochodzącego z innych regionów. Zapewnienie, że masło zostało wyprodukowane w sposób tradycyjny, ma podkreślać wysoką jakość produktu, a także pewność, że spełnia on wymagania tradycyjnego masła. Informacje te wpływają na decyzje nabywcze konsumentów, którzy dokonując wyboru środka spożywczego kierują się wieloma czynnikami. W zakresie środków spożywczych istotne znaczenia ma pochodzenie surowców z których są wyprodukowane oraz sposób i technologia ich wytworzenia.

W celu potwierdzenia regionalnego charakteru produktu Spółka posłużyła się sformułowaniami gwarowymi „MASŁO NAYPRZEDNIEJSZE STOŁOWE”, „najlepsze mlyko, nayprzedniejszy smak”. Zastosowanie takiego języka podkreśla, że zarówno surowce, jak i technologia są związane z górskim regionem.

Z przedstawionych dokumentów wynika, że proces wytworzenia ocenianego produktu opiera się na zmniejszeniu zawartości tłuszczu przez mieszanie masła ekstra z wodą. Tak więc nazwanie tego procesu „tradycyjną recepturą” wprowadza konsumentów w błąd. Konsument analizując przedmiotową informację zamieszczoną na opakowaniu jest przeświadczony, że to właśnie Grześmlecz z mleka pochodzącego z terenu Beskidów samodzielnie wytwarza produkt finalny przy pomocy tradycyjnych góralskich receptur.

Biorąc pod uwagę powyższe, ze względu na fakt, że w przedmiotowym przypadku siedziba żadnego z dostawców półproduktów nie jest zlokalizowana na terenie regionu określanego jako Beskidy, konsumenci są wprowadzani w błąd co do źródła pochodzenia nabywanego produktu.

Z powyższej analizy wynika, że zamieszczane na opakowaniu deklaracje producenta są nieprawdziwe. Oceniany produkt nie może być oznaczany jako Masło, nie może być oznaczany również normą PN-A-86155 zastrzeżoną wyłącznie dla przetworów mlecznych, dodatkowo produkt nie może być oznaczany w sposób sugerujący, że zarówno surowce, jak i receptura są związane z Beskidami. Za wprowadzające konsumentów w błąd należy również uznać brak na opakowaniu jednostkowym informacji wymaganych przepisami prawa oraz ważnych przy podejmowaniu decyzji nabywczych przez konsumentów. Jak ustalono na opakowaniu brak jest oznaczenia składu produktu.

Biorąc pod uwagę fakt, że zamieszczone na opakowaniu informacje nie znalazły potwierdzenia w faktycznym składzie sprzedawanego produktu, a także źródle pochodzenia wykorzystywanych surowców, należało uznać stosowaną praktykę za sprzeczną z ustawą o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a także innymi powołanymi w przedmiotowej decyzji przepisami, a więc bezprawną. Dodatkowo podanie konsumentom informacji o rodzaju produktu, normie jaka ma zastosowanie do niego, a także sugerowanie regionu pochodzenia surowców oraz receptury wytworzenia, zostało przez organ antymonopolowy uznane za naruszające obowiązek udzielenia konsumentom rzetelnej, prawdziwej i pełnej informacji, przez co konsumenci są wprowadzani w błąd.

Powyższy sposób oznaczania produktu narusza interesy ekonomiczne konsumentów, którzy na podstawie informacji dostarczonych za pośrednictwem opakowania oczekują od zakupionego produktu innych właściwości niż ma on faktycznie. Praktyka przedsiębiorcy powoduje podjęcie przez konsumentów decyzji nabywczych innych niż, gdyby dysponowali oni rzetelnymi, prawdziwymi i pełnymi informacjami określającymi rodzaj, właściwości, skład produktu oraz jego źródło pochodzenia.

Zakwestionowana praktyka dotyka nieograniczonej ilości konsumentów, którzy zakupili przedmiotowy produkt, a także potencjalnych klientów.

W związku z faktem, że zaistniały łącznie obie przesłanki, organ antymonopolowy uznał ocenianą praktykę za naruszającą zbiorowe interesy konsumentów.

Wobec powyższego orzeka się jak w pkt I.1 sentencji decyzji.

Art. 100e) ustawy antymonopolowej, umożliwia Prezesowi Urzędu nadanie decyzji w całości lub w części rygoru natychmiastowej wykonalności, jeżeli wymaga tego ważny interes konsumentów. W przedmiotowym przypadku ważny interes konsumentów upatruje się w interesie ekonomicznym konsumenta. Przepisy prawa ze swego założenia mają za zadanie regulować stosunki uczestników obrotu handlowego, ale również mają zabezpieczać interesy słabszych jego uczestników przed bezprawnymi, nieuczciwymi praktykami. W przedmiotowym przypadku mamy do czynienia z relacją profesjonalisty – przedsiębiorcy z konsumentem. Zgodnie z założeniami ustawy antymonopolowej, przedsiębiorca ma zapewnić konsumentom rzetelną, prawdziwą i pełną informację o warunkach umowy oraz produkcji. Natomiast w przedmiotowym przypadku, doszło do pogłębienia różnicy siły stron kontraktu, przez niepodanie rzetelnej, prawdziwej i pełnej informacji oraz podanie wprowadzających w błąd informacji co do rodzaju nabywanego produktu, jego, właściwości, składu, źródła pochodzenia poprzez: podanie na opakowaniu „Nayprzedniejsze stołowe” informacji „MASŁO NAYPRZEDNIEJSZE stołowe, naylepsze mlyko, nayprzedniejszy smak”, „Masło stołowe 200g.”, „PN-A-86155”, „Beskidzkie mleczności, tradycyjna receptura”.

Ponieważ przeświadczenie konsumentów o możliwości zakupu produktu określonego jako „masło”, które faktycznie nie spełnia wymogów określonych dla tego typu produktu, może doprowadzać do podjęcia przez konsumentów decyzji, której by nie podjęli, gdyby posiadali rzetelną, prawdziwą i pełną informację, konieczne jest nadanie decyzji rygoru natychmiastowej wykonalności w punkcie I.1 decyzji.

Stąd należało orzec jak w punkcie I.2 sentencji decyzji.

Na podstawie art. 72 ustawy antymonopolowej, jeżeli postępowanie zostało wszczęte z urzędu i w jego wyniku Prezes Urzędu stwierdził naruszenie przepisów ustawy, przedsiębiorca lub związek przedsiębiorców, który dopuścił się tego naruszenia, zobowiązany jest ponieść koszty postępowania. Zgodnie z art. 75 ustawy antymonopolowej, organ antymonopolowy rozstrzyga o kosztach, w drodze postanowienia, które może być zamieszczone w decyzji kończącej postępowanie.

Postępowanie przeciwko Grześmlecz w sprawie stosowania praktyk naruszających zbiorowe interesy konsumentów, zostało wszczęte z urzędu. Na podstawie ustaleń dokonanych w trakcie postępowania organ antymonopolowy w punkcie I.1 decyzji stwierdził naruszenie przepisów ustawy antymonopolowej. Kosztami niniejszego postępowania dla organu antymonopolowego, są wydatki w wysokości 42 zł związane z korespondencją pomiędzy organem antymonopolowym a przedsiębiorcą. W związku z powyższym organ antymonopolowy postanowił obciążyć Grześmlecz kosztami postępowania w wysokości 42 PLN (słownie złotych: czterdzieści dwa).

Wobec powyższego orzeka się jak w punkcie II sentencji decyzji.

Koszty niniejszego postępowania przedsiębiorca obowiązany jest wpłacić na konto Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Warszawie w NBP o/o Warszawa Nr 51 10101010 00 7878 22 31 000000.

Na postanowienie zawarte w punkcie II niniejszej decyzji, na podstawie art. 78 ust. 6 ustawy antymonopolowej w związku z art. 479²⁸ § 1 pkt 2 k.p.c. przysługuje zażalenie do Sądu Okręgowego w Warszawie – Sądu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, za pośrednictwem Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów – Delegatury Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Katowicach w terminie tygodnia od dnia doręczenia.

Stosownie do treści art. 78 ust. 1 ustawy antymonopolowej w związku z art. 479²⁸ § 2 k.p.c. – od niniejszej decyzji przysługuje odwołanie do Sądu Okręgowego w Warszawie – Sądu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, w terminie dwutygodniowym od dnia jej doręczenia, za pośrednictwem Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów - Delegatury Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Katowicach.

Dyrektor Delegatury Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Katowicach
Alicja Kral