



**PREZES
URZĘDU OCHRONY
KONKURENCJI I KONSUMENTÓW**

DIH-023-7(3)/14/JK

Warszawa, 19 lutego 2014 r.

DECYZJA DIH-1/14/2014

Na podstawie art. 138 § 1 pkt 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2013 r., poz. 267), art. 1 ust. 3, art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 148), art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, po rozpatrzeniu odwołania przedsiębiorców:

- Grażyny Tajl, prowadzącej działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. TG COMPANY Grażyna Tajl 2. JPT Grażyna Tajl,
- Jacka Pawlewskiego, prowadzącego działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. SCENA STUDIO Jacek Pawlewski 2. JPT Jacek Pawlewski,

prowadzących działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej, od decyzji Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej z dnia 23 grudnia 2013 r. nr BŻ-176/2013 (nr akt sprawy: BŻ.8361.174.2013), którą ww. przedsiębiorcom wymierzono karę pieniężną w wysokości 1.000 zł (słownie: jeden tysiąc złotych) z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych, tj:

- pięćdziesięciu trzech potraw kulinarnych,
- trzech składników dodatkowych do potraw: sera feta, sera i miodu,

utrzymuje w mocy zaskarżoną decyzję.

UZASADNIENIE

W toku kontroli przeprowadzonej w dniach od 8 do 14 października 2013 r. przez inspektorów reprezentujących Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej, zwanego dalej również „Kujawsko-Pomorskim WIIH”, w restauracji „Smok” zlokalizowanej w Bydgoszczy przy ul. Skarżyńskiego 2, należącej do przedsiębiorców:

- Grażyny Tajl, prowadzącej działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. TG COMPANY Grażyna Tajl 2. JPT Grażyna Tajl,
- Jacka Pawlewskiego, prowadzącego działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. SCENA STUDIO Jacek Pawlewski, 2. JPT Jacek Pawlewski,

prowadzących działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej, zwanych dalej również „stroną”, dokonano oceny jakości handlowej serwowanej w ww. placówce handlowej potrawy *Naleśnik wytrawny* o nazwie handlowej *Niezła feta* z deklarowanymi składnikami: kurczak, feta, pomidor, ogórek kiszony // sos, pochodzącej z zakupu kontrolnego. Ponadto oceniono rzetelność oznakowania będących w ofercie handlowej:

1. potraw kulinarnych, tj. m.in.:

- naleśników wytrawnych o nazwach: Niezła feta, Pejzaż Santorini, Angry Birds, Brytyjski kolonizator, Meksykański amigo, Słońce Peru, Folwark farmera, Przysmak działkowca, Sombrero El Marichi, Trochę z boczku, Ale dobry!, Czerwony Cadillac, Struś pędziwiatr, Hawajska plaża, Siła Papaja, O! Kurka!, Zieleń wiosny, Szanowany Krakus, Pani domu, Okręt Kolumba;
- naleśników wegetariańskich o nazwach: Zielona łąka, Pieczarkowe pole, Królestwo błonnika;
- naleśników zapiekanych o nazwach Folwark farmera, Desperados, Żółta syrena,
- makaronu o nazwie Gratine warzywne;
- makaronów zapiekanych o nazwach Spaghetti carbonara, Spaghetti bolognese;
- pizz o nazwach Rodos, Margherita, Francuski numerk, Cztery sery, Fungi, Vegetariana, Capriciosa, Wiejska, Capri, Hawajska, Classica, Bekkono, Farmerska, Primavera, Dolceviana, Corny, Chicken, Tradycja Marmara, Diabelska, Mięsna, Pepperoni, Kapitańska;
- pierogów o nazwie Włoskie;
- naleśników słodkich i zapiekanych o nazwie Misiu Pysiu,

zwanych dalej „potrawami kulinarnymi”,

2. składników dodatkowych do potraw, tj. sera feta, sera żółtego i miodu, zwanych dalej „dodatkami”.

Zgodnie z zawartą w karcie menu deklaracją, strona oferowała jako składniki ww. potraw kulinarnych i dodatki m.in. ser feta, ser żółty i miód.

Sprawdzenie zgodności stanu rzeczywistego z deklaracją zawartą w karcie menu dostępną w placówce wykazało, że użyto innych surowców niż w niej deklarowano, tj. sera sałatkowo-kanapkowego „Favita” (wyprodukowanego przez Spółdzielnię Mleczarską „Mlekovita”), zamiast sera „Feta”; produktu seropodobnego „Edan Extra” (wyprodukowanego przez Zakład Mleczarski Sp. z o.o. z siedzibą w Zalesiu), zamiast sera żółtego; miodu sztucznego płynnego (wyprodukowanego przez „Huzar” Sp. z o.o. z siedzibą w Nowym Sączu), zamiast miodu. Ustalenia tego dokonano w związku z brakiem na stanie placówki w dniu kontroli sera Feta, sera żółtego oraz miodu, a także sprawdzenia dokumentów potwierdzających zakup surowców i półproduktów wykorzystywanych do przygotowywania potraw kulinarnych.

Na podstawie przedłożonych faktur VAT ustalono, że w okresie od 23 sierpnia 2013 r. do dnia kontroli, tj. do 8 października 2013 r., strona dokonywała zakupu m.in. sera kanapkowo-sałatkowego „Favita”, produktu seropodobnego „Edan Extra” oraz miodu sztucznego płynnego, które wykorzystywane były do przyrządzania oferowanych potraw kulinarnych lub jako dodatki do potraw. Powyższe ustalenia udokumentowano w Protokole kontroli z 14 października 2013 r. (nr akt kontroli: BŻ.8361.174.2013).

Pismem z dnia 14 października 2013 r., strona złożyła wyjaśnienia w związku z kontrolą Kujawsko-Pomorskiego WIIH. W piśmie tym wskazała, że ser Feta przez wiele lat oferowany był w powszechnie znanych zielonych, żółtych, czy niebieskich opakowaniach, w związku z czym nie zwróciła ona uwagi, iż zmienił nazwę na „Favita” nie zachowując przy tym właściwości prawdziwej Fety. W przypadku sera żółtego, strona podniosła, że zgodnie z fakturami i ofertą firmy dostarczającej produkt, była przekonana, iż ma do czynienia z prawdziwym serem, a nie produktem seropodobnym. Jeżeli zaś chodzi o miód, strona zaznaczyła, że w jej firmie w zamówieniach duży udział mają pracownicy, którzy są proszeni o zamawianie produktów za jak najbardziej rozsądną cenę w stosunku do jakości. W przedmiotowym przypadku został zamówiony produkt niezgodny z oczekiwaniami i standardami panującymi w placówce należącej do strony.

Stwierdzone nieprawidłowości w zakresie oznakowania przedmiotowych potraw kulinarnych oraz dodatków, polegające na podaniu niezgodnie z prawdą danych w zakresie składu surowcowego świadczyły o zafałszowaniu tych produktów w rozumieniu art. 3 pkt 10 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą o jakości handlowej”.

Wobec powyższego, pismem z dnia 24 października 2013 r., Kujawsko-Pomorski WIIH zawiadomił przedsiębiorców Grażynę Tajl, prowadzącą działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. TG COMPANY Grażyna Tajl 2. JPT Grażyna Tajl, i Jacka Pawlewskiego, prowadzącego działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. SCENA STUDIO Jacek Pawlewski 2. JPT Jacek Pawlewski, prowadzących działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej, o wszczęciu postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, kary pieniężnej z tytułu wprowadzenia do obrotu pięćdziesięciu trzech potraw kulinarnych oraz trzech składników dodatkowych, zafałszowanych w rozumieniu art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej. Jednocześnie strona została poproszona o przesłanie informacji na temat wielkości przychodu za rok 2012, a także poinformowana o prawie do zapoznania się z aktami sprawy oraz wypowiedzenia się co do zebranych dowodów i materiałów.

Strona nie skorzystała z przysługującego jej uprawnienia, przekazując jedynie informację o wielkości osiągniętego przychodu w roku poprzednim.

Po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego, decyzją z dnia 23 grudnia 2013 r. nr BŻ-176/2013, Kujawsko-Pomorski WIIH wymierzył przedsiębiorcom Grażynie

Tajl, prowadzącej działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. TG COMPANY Grażyna Tajl 2. JPT Grażyna Tajl, i Jackowi Pawlewskiemu, prowadzącemu działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. SCENA STUDIO Jacek Pawlewski 2. JPT Jacek Pawlewski, prowadzącym działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej, w oparciu o art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, karę pieniężną w wysokości 1.000 zł z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych ww. produktów.

Pismem z dnia 8 stycznia 2014 r., strona złożyła do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, zwanego dalej również „Prezesem UOKiK”, odwołanie od ww. decyzji wnosząc o anulowanie kary pieniężnej i zastosowanie innego środka zapobiegawczego w formie pouczenia.

W uzasadnieniu strona oświadczyła, że stosowanie przez nią wskazanych przez organ pierwszej instancji składników nie miało na celu zafałszowania artykułów rolno-spożywczych, a w związku z tym celowego wprowadzania w błąd konsumentów. Stwierdzone nieprawidłowości wynikały z niewiedzy oraz wprowadzenia strony w błąd przez dostawców przedmiotowych produktów i zostały usunięte w trybie natychmiastowym.

Mając na uwadze sytuację finansową firmy oraz fakt, iż jest to pierwsze naruszenie przez stronę wymagań jakości handlowej, wniosła ona o umorzenie nałożonej na nią kary pieniężnej.

Pismem z dnia 23 stycznia 2014 r., Prezes UOKiK poinformował przedsiębiorców Grażynę Tajl, prowadzącą działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. TG COMPANY Grażyna Tajl 2. JPT Grażyna Tajl, i Jacka Pawlewskiego, prowadzącego działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. SCENA STUDIO Jacek Pawlewski 2. JPT Jacek Pawlewski, prowadzących działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej, iż przed wydaniem rozstrzygnięcia kończącego postępowanie w sprawie, stronie biorącej udział w postępowaniu administracyjnym przysługuje, na podstawie art. 10 Kpa, prawo do zapoznania się z aktami sprawy, a także wypowiedzenia się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań.

Strona skorzystała z przysługującego jej prawa, nawiązując kontakt telefoniczny w dniu 27 stycznia 2014 r. Strona w całości podtrzymała argumenty podnoszone w odwołaniu, deklarując jednocześnie przekazanie dodatkowego pisma z wyjaśnieniami w niniejszej sprawie.

Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów zważył, co następuje.

W myśl 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 artykułów rolno-spożywczych, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.

Ustawa o jakości handlowej stanowi w art. 40a ust. 1 pkt 4, że każdy, kto wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze zafałszowane, 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, zgodnie z art. 40a ust. 5 tej ustawy, wojewódzki inspektor Inspekcji Handlowej uwzględnia: stopień szkodliwości czynu, stopień zawinienia, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość jego obrotów.

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, w szczególności jeżeli:

- a) dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej,
- b) w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą,
- c) 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.

W niniejszej sprawie stwierdzono, że w przypadku oferowanych do sprzedaży pięćdziesięciu trzech potraw kulinarnych oraz trzech dodatków, zamiast deklarowanych w karcie menu sera Feta, sera żółtego i miodu, użyto odpowiednio sera sałatkowo-kanapkowego „Favita”, produktu seropodobnego Edan Extra oraz miodu sztucznego.

Zgodnie z art. 114 rozporządzenia 1234/2007, produkty żywnościowe przeznaczone do spożycia przez ludzi można wprowadzać do obrotu jako mleko i przetwory mleczne, tylko jeśli są zgodne z definicjami i nazwami ustanowionymi w załączniku XII tego rozporządzenia. Przetwory mleczne oznaczają produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przez co należy rozumieć, że można dodać do nich substancje konieczne do ich wytwarzania, pod warunkiem, że substancje te nie są używane do zastąpienia w całości lub częściowo jakichkolwiek naturalnych składników mleka. Z przepisów tych wynika, że wyrób seropodobny nie może być znakowany nazwą „ser” lub jakąkolwiek inną nazwą przetworu mlecznego, ponieważ w swoim składzie oprócz składników pochodzących z mleka, zawiera tłuszcz roślinny dodany w celu zastąpienia tłuszczu mlecznego.

Rozporządzenie 1234/2007 od dnia 1 stycznia 2014 r. zostało zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. *ustanawiającym wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające 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), zwanym dalej „rozporządzeniem 1308/2013”. Jednakże w myśl art. 230 ust. 1 pkt c. ww. rozporządzenia 1308/2013, art. 114 i 115 rozporządzenia 1234/2007 stosuje się do dnia rozpoczęcia stosowania odpowiednich przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu, które mają zostać ustanowione w drodze aktów delegowanych. Oznacza to, że w niniejszej sprawie odnośnie przetworów mlecznych nadal mają zastosowanie przepisy rozporządzenia 1234/2007.

Jak stanowi art. 12 ust. 1 i art. 13 rozporządzenia 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), zwanego dalej „rozporządzeniem 1151/2012” oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 1829/2002 z dnia 14 października 2002 r. *zmieniającego Załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 w odniesieniu do nazwy „Feta”* (Dz. U. L 277 z 15.10.2002, str. 10), zwanego dalej „rozporządzeniem 1829/2002”, nazwa „Feta” została zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia i zarezerwowana jest dla serów spełniających wymagania określone w specyfikacji produktu (m.in. mleko służące do wyrobu sera „Feta” musi pochodzić od tradycyjnie hodowanych owiec i kóz z określonych regionów Grecji, a podczas procesu produkcyjnego sera należy stosować tradycyjną recepturę i metody). W szczególności, nazwa chroniona nie może stać się nazwą rodzajową, tj. nazwą stosowaną ogólnie w odniesieniu do produktów podobnych lub kojarzących się z produktem chronionym. W związku z powyższym producenci z innych krajów członkowskich Unii Europejskiej lub producenci, którzy nie respektują receptury zawartej w specyfikacji, po upływie pięcioletniego okresu przejściowego (upłynął on 14 października 2007 r.), w którym dozwolone było powszechne używanie nazwy „Feta” dla produktów wytworzonych poza wskazanym obszarem Grecji, nie mają prawa używać nazwy „Feta” w stosunku do swoich produktów. Od ww. wskazanej daty upłynęło wystarczająco dużo czasu, aby strona jako profesjonalista działający na rynku spożywczym mogła zweryfikować oznakowanie tego produktu. Należy dodać, że strona zajmując się profesjonalnie produkcją artykułów spożywczych, powinna zdawać sobie sprawę z ciężących na niej obowiązków wprowadzania do obrotu artykułów zgodnych z obowiązującym prawem i powinna zadbać, aby ich wykonanie było rzetelne i odpowiadało normom ustawowym (por. wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 19 marca 2010 r., sygn. VI SA/Wa 91/10).

W myśl załącznika II, część IX do rozporządzenia 1308/2013 „miód” rozumiany jest jako „miód” w rozumieniu dyrektywy Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. *odnosząca się do miodu* (Dz. U. UE L 010 z 12.01.2002 r.), zwanej dalej „dyrektywą

2001/110/WE”. Zgodnie z załącznikiem I ust. 1 ww. dyrektywy 2001/110/WE, miód to naturalnie słodka substancja produkowana przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywnych części roślin lub wydzielin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.

Biorąc powyższe pod uwagę, Kujawsko-Pomorski WIIH uznał, że w oznakowaniu przedmiotowych produktów podano niezgodne z prawdą dane w zakresie użytych składników, co w opinii Prezesa UOKiK słusznie stanowiło podstawę do zakwalifikowania ich jako zafałszowanych (art. 3 pkt 10 lit. c ustawy o jakości handlowej).

W świetle powyższego, należy stwierdzić, że strona – będąc producentem przedmiotowych produktów, za ich jakość odpowiadała. Wskazać należy, że niewiedza nie zwalnia strony z tej odpowiedzialności. Ponadto niezwłoczne usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości nie zmienia faktu, że strona wprowadzała w błąd konsumentów co do jakości nabywanych produktów, wskazując im za pomocą deklaracji w oznakowaniu, jako jedyne źródła informacji o cechach gotowego wyrobu, że mają do czynienia z innymi środkami spożywczymi.

Strona odwołując się od zaskarżonej decyzji podniosła, że stosowanie przez nią innych składników, niż zadeklarowane w karcie menu nie miało na celu zafałszowania produktów, a co za tym idzie wprowadzania konsumentów w błąd, lecz wynikało z niewiedzy i wprowadzenia jej w błąd przez dostawców tych towarów. W związku z powyższym, strona wniosła o umorzenie wymierzonej jej kary.

Ustosunkowując się do powyższego, Prezes UOKiK zauważa, że ze zgromadzonego w postępowaniu materiału dowodowego wynika, iż używane przez stronę produkty oznakowane były przez producentów w sposób prawidłowy, a mimo to strona w karcie menu wskazała składniki inne niż faktycznie użyte. W związku z tym wyłącznie stronę należy uznać winną stwierdzonych nieprawidłowości, która jako profesjonalista działający na rynku artykułów spożywczych powinna zwracać uwagę na oznakowanie dostarczanych jej produktów. Działania strony w niniejszej sprawie przyczyniły się do podmiany asortymentowej nadającej gotowym produktom wyższe walory jakościowe niż w rzeczywistości. W szczególności posługiwanie się w karcie menu nazwą „Feta”, tj. produktu o ustalonej renomie, w opinii Prezesa UOKiK podkreślało lepszą jakość oferty, a przez to wpływało na jej atrakcyjność i stanowiło zachętę do zakupu.

Zdaniem Prezesa UOKiK strona nie dołożyła należytej staranności w zapobiegnięciu wprowadzenia do obrotu produktów niewłaściwej jakości handlowej. Podnoszona w odwołaniu na uzasadnienie zgłaszanych zarzutów okoliczność, że została ona wprowadzona w błąd przez dostawcę surowca nie stanowi wystarczającej podstawy do wyłączenia jej z kręgu podmiotów wskazanych w art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, podlegających karze w razie wprowadzenia do obrotu produktów niespełniających wymagań

jakości handlowej. Ponadto podnoszony przez stronę argument świadczy, iż działała ona w zaufaniu do dostawcy, a więc może oznaczać naruszenie reguł ostrożności, tym bardziej, że przepisy prawa żywnościowego nakładają obowiązek kontrolowania żywności wprowadzanej do obrotu. Podkreślić należy, że przedsiębiorcy Grażyna Tajl, prowadząca działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. TG COMPANY Grażyna Tajl 2. JPT Grażyna Tajl, i Jacek Pawlewski, prowadzący działalność gospodarczą w Bydgoszczy pod nazwą 1. SCENA STUDIO Jacek Pawlewski 2. JPT Jacek Pawlewski, prowadzący działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej, są profesjonalistami w dziedzinie, w której prowadzą działalność gospodarczą, zobowiązanymi do znajomości i przestrzegania obowiązujących w tej materii przepisów.

W dalszej kolejności należy podkreślić, że zgodnie z art. 17 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 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. L 31 z 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.), zwanego dalej „*rozporządzeniem 178/2002*”, podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów. Obowiązek zapewnienia zgodności artykułów rolno-spożywczych z wymogami prawa żywnościowego w zakresie jakości handlowej spoczywa zatem na każdym podmiocie działającym na rynku spożywczym, także na etapie świadczenia usług gastronomicznych. W związku z powyższym, należy stwierdzić, że przyjęte przez ustawodawcę brzmienie art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej wprowadza mechanizm polegający na tym, iż każdy, w stosunku do kogo zostanie spełniona przesłanka wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych, podlega karze określonej w tym przepisie. Zatem samo stwierdzenie faktu wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych niespełniających wymagań jakości handlowej powoduje konieczność nałożenia kary. Jak wynika z dotychczasowego orzecznictwa sądowego, samo wymierzenie kary nie jest uzależnione od stwierdzenia winy, a odpowiedzialność przedsiębiorcy ma charakter obiektywny, przy czym przesłanką przyjęcia tej odpowiedzialności jest tylko fakt wprowadzenia do obrotu (por. wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 4 lipca 2012 r., sygn. akt II GSK 917/11)

W przedmiotowej sprawie, na podstawie zgromadzonego materiału dowodowego, Prezes UOKiK stwierdził, że Kujawsko-Pomorski WIIH, wymierzając karę pieniężną, uwzględnił w sposób prawidłowy zasadę proporcjonalności, w szczególności przy ocenie poszczególnych przesłanek, zawartych w art. 40a ust. 5 ustawy o jakości handlowej, co wpłynęło na wysokość kary finansowej.

Ustalając wysokość kary, organ pierwszej instancji dokonał oceny poszczególnych kryteriów zawartych w art. 40a ust. 5 ustawy o jakości handlowej, tj.:

- stopień szkodliwości czynu – strona posiadała inne surowce niż deklarowała w karcie menu, a konsumenci nie byli o tym informowani. W tym miejscu należy wskazać, że faktem powszechnie znanym jest, iż produkty tradycyjne, których nazwa została zarejestrowana jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), a takim jest m.in. „Feta”, zarejestrowana na mocy rozporządzenia 1829/2002, są produkowane z określonych składników według ustalonej procedury, wobec czego ich cena jest znacznie wyższa niż produktów zwykłych (ser Feta jest kilkakrotnie droższy niż ser Favita). Podobnie w przypadku sera Gouda i miodu, ceny oryginalnych produktów różnią się od cen ich zamienników. W związku z tym rozbieżność pomiędzy oznakowaniem w karcie menu, a faktycznie użytym surowcem wprowadzała konsumentów w błąd, gdyż podane w oznakowaniu składniki nadały gotowemu produktowi wyższe walory jakościowe i zachęcały do dokonania zakupu właśnie tego produktu. Ponadto dodać należy, że w rozpatrywanej sprawie, wobec nieuzasadnionego użycia nazwy chronionej, doszło do naruszenia powszechnie obowiązujących przepisów, do stosowania których obowiązani są przedsiębiorcy w całej Unii Europejskiej,
- stopień zawinienia - potrawy zostały wyprodukowane w placówce należącej do strony i to wyłącznie ona odpowiadała za ich jakość. Podkreślić należy, iż z oznakowania produktów użytych do ich wytworzenia jednoznacznie wynikało, że nie są to surowce deklarowane w karcie menu. Strona jako profesjonalista działający w branży spożywczej powinna dołożyć wszelkich starań aby zapewnić konsumentom produkty właściwej jakości handlowej,
- zakres naruszenia – słusznie organ pierwszej instancji zwrócił uwagę, że informacja o składzie potraw stanowi jeden z elementów jakości handlowej, a nieuzasadnione użycie nazw produktów, których w rzeczywistości strona nie miała w swojej ofercie naruszało ekonomiczne interesy konsumentów. Tym samym zostały naruszone przepisy mające na celu ochronę konsumentów i zapewnienie im rzetelnych i prawdziwych informacji o produktach,
- dotychczasowa działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych - organ pierwszej instancji zauważył, że przedsiębiorca po raz pierwszy naruszył przepisy ustawy o jakości handlowej,
- wielkość obrotów – na podstawie oświadczenia strony o wielkości osiągniętego obrotu, została ona zaliczona do grupy mikroprzedsiębiorców w rozumieniu art. 104 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. *o swobodzie działalności gospodarczej* (Dz. U. z 2013 r. poz. 672 z późn. zm.).

Zdaniem Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, wymierzona ww. przedsiębiorcom kara pieniężna jest adekwatna do popełnionego czynu i uwzględnia opisane powyżej przesłanki, określone w art. 40a ust. 5 ustawy o jakości handlowej.

Należy wskazać również, że w przedmiotowej sprawie najniższy możliwy wymiar kary pieniężnej, o której mowa w art. 40a ust. 1 pkt 4 ww. ustawy wynosi 1.000 zł i taka została wymierzona stronie.

Zgodnie z 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 Bydgoszczy w terminie 30 dni od dnia, w którym decyzja o wymierzeniu kary stanie się ostateczna.

Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, zgodnie z art. 5 ust. 2 ustawy o Inspekcji Handlowej, jest organem wyższego stopnia w stosunku do wojewódzkich inspektorów Inspekcji Handlowej. Zatem, w myśl art. 127 § 2 Kpa w związku z art. 1 ust. 3 ustawy o Inspekcji Handlowej, Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów jest organem właściwym do rozpatrzenia wniesionego odwołania.

Zgodnie z art. 138 § 1 pkt 1 Kpa organ odwoławczy wydaje decyzję, w której utrzymuje w mocy zaskarżoną decyzję.

W myśl art. 67a § 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – *Ordynacja podatkowa* (Dz. U. z 2012 r. poz. 749 z późn. zm.) wojewódzki inspektor Inspekcji Handlowej, na wniosek strony w przypadkach uzasadnionych ważnym interesem strony lub interesem publicznym, może:

1. odroczyć termin płatności podatku (kary) lub rozłożyć zapłatę podatku na raty,
2. odroczyć lub rozłożyć na raty zapłatę zaległości podatkowej wraz z odsetkami za zwłokę lub odsetki określone w decyzji,
3. umorzyć w całości lub w części zaległości podatkowe, odsetki za zwłokę lub opłatę prolongacyjną.

Należy zaznaczyć, że kara pieniężna staje się zaległością w sytuacji, gdy nie zostanie uiszczona w terminie 30 dni od dnia uprawomocnienia się niniejszej decyzji.

Biorąc powyższe pod uwagę, Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów orzekł, jak w sentencji.

Niniejsza decyzja jest ostateczna w trybie postępowania administracyjnego.

Pouczenie

Zgodnie z art. 52 § 1, art. 53 § 1, art. 54 § 1 ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. Prawo o postępowaniu przed sądami administracyjnymi (Dz.U. z 2012 r. poz. 270 z późn. zm.) od niniejszej decyzji przysługuje skarga wnoszona do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego

w Warszawie w terminie 30 dni od dnia doręczenia decyzji, za pośrednictwem Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Do należności pieniężnych nie uiszczonych w terminie stosuje się przepisy działu III ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (Dz. U. z 2012 r. poz. 794 z późn. zm.).

Z up. Prezesa Urzędu
Ochrony Konkurencji i Konsumentów
Małgorzata Kozak
Wiceprezes

Otrzymują:

1. Grażyna Tajl
1. TG COMPANY Grażyna Tajl 2. JPT Grażyna Tajl
ul. Spacerowa 127
85-386 Bydgoszcz
2. Jacek Pawlewski
1. SCENA STUDIO Jacek Pawlewski 2. JPT Jacek Pawlewski
ul. Ujejskiego 52/54
85-168 Bydgoszcz
3. Kujawsko-Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej
4. a/a