



PREZES

URZĘDU OCHRONY  
KONKURENCJI I KONSUMENTÓW

DELEGATURA UOKIK W GDAŃSKU

---

RGD.61-10/07/08/AW

Gdańsk, dnia 12 grudnia 2008r.

DECYZJA nr RGD.64/2008

- I. Na podstawie art. 28 ust. 1 i 2 w związku z art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 ze zm.), stosownie do art. 33 ust. 6 tej ustawy i § 7 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 lipca 2007 r. w sprawie właściwości miejscowej i rzeczowej delegatur Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów (Dz. U. Nr 134, poz. 939), po przeprowadzeniu postępowania w sprawie stosowania praktyk naruszających zbiorowe interesy konsumentów wszczętego z urzędu przeciwko przedsiębiorcy: Spółdzielnia Mleczarska POLMLEK-MAĆKOWY z siedzibą w Gdańsku
- działając w imieniu Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów:
- po uprawdopodobnieniu stosowania przez tego przedsiębiorcę praktyki naruszającej zbiorowe interesy konsumentów, o której mowa w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, polegającej na wprowadzającym w błąd oznaczeniu produktu „mleko pasteryzowane”, które w rzeczywistości nosiło cechy jakościowe mleka UHT, co jest sprzeczne z art. 46 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225) i przyjęciu zobowiązania ww. przedsiębiorcy do zaprzestania i nie uruchamiania w przyszłości produkcji mleka pasteryzowanego w wysokiej temperaturze według Instrukcji Technologicznej ITML-17 dla mleka spożywczego produkowanego na linii GEA Finnah / KF-Combibloc wydanie 3 z dnia 30.06.2004r. nakłada się na przedsiębiorcę: Spółdzielnię Mleczarską Polmlek-Maćkowy z siedzibą w Gdańsku obowiązek wykonania tego zobowiązania z datą uprawomocnienia się niniejszej decyzji.
- II. Na podstawie art. 28 ust. 3 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 ze zm.) oraz stosownie do art. 33 ust. 6 tej ustawy i § 7 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 lipca 2007 r. w sprawie właściwości miejscowej i rzeczowej delegatur Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów (Dz. U. Nr 134 poz. 939) - w imieniu Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów - nakłada się na przedsiębiorcę: Spółdzielnię Mleczarską POLMLEK-MAĆKOWY z siedzibą w Gdańsku, obowiązek przekazania w terminie dwóch tygodni od uprawomocnienia się decyzji informacji o realizacji przyjętego

zobowiązania.

## UZASADNIENIE

Delegatura Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Gdańsku otrzymała od Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Gdańsku (zwany dalej WIJHARS) wyniki kontroli przeprowadzonej u przedsiębiorcy Spółdzielnia Mleczarska MAĆKOWY z siedzibą w Gdańsku (zwana dalej Spółdzielnią) wraz z dokumentacją, z której wynikało, że Spółdzielnia narusza obowiązek udzielania konsumentom rzetelnej, prawdziwej i pełnej informacji w zakresie jakości handlowej mleka, oznaczając w sposób wprowadzający w błąd produkt „mleko pasteryzowane”, które w rzeczywistości nosiło cechy jakościowe mleka UHT, co jest sprzeczne z art. 46 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225) i stanowi naruszenie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 ze zm.) – zwanej dalej „ustawą o ochronie konkurencji i konsumentów”.

Kontrola WIJHARS zbiegła się ze skargą z dnia 21 stycznia 2007r. pani Moniki L. zamieszkałej w Gliwicach, z której wynika, że konsumentka zakupiła w październiku 2006r. mleko 2% pasteryzowane w opakowaniu kartonowym, wyprodukowanych przez Spółdzielnię, oznaczone datą produkcji październik 2006r. Po 2 miesiącach przechowywania w temperaturze pokojowej mleko zachowało przydatność do spożycia, pomimo skierowanej do konsumentów informacji na opakowaniu o konieczności przechowywania w temperaturze 8°C. Konsumentka stwierdziła, że czuje się oszukana przez producenta – kupując mleko pasteryzowane, kierowała się walorami odżywczymi jakie powinny go charakteryzować.

W związku z tym Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, zwany dalej „Prezesem Urzędu” lub „Prezesem UOKiK”, w dniu 25 maja 2007r. wszczął postępowanie w sprawie stosowania przez Spółdzielnię praktyki naruszającej zbiorowe interesy konsumentów.

W odpowiedzi na zawiadomienie o wszczęciu postępowania Spółdzielnia złożyła wyjaśnienia, z których wynika, że:

Wymagania dla procesu technologicznego produkcji mleka spożywczego w zakresie obróbki cieplnej reguluje rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 sierpnia 2004r. W sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych (Dz. U. z 2004r. Nr 188 poz. 1946 ze zm.) oraz Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1662/2006 z dnia 6 listopada 2006r.

Zgodnie z § 44 pkt 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 sierpnia 2004r. mleko pasteryzowane: a) uzyskuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej mleka surowego w temperaturze nie niższej niż 71,7°C przez 15 sekund lub z zastosowaniem innych parametrów czasu i temperatury zapewniających równoważny efekt; b) wykazuje ujemną reakcję na obecność fosfatazy i dodatnią na obecność peroksydazy z zastrzeżeniem ustępu 2 (Mleko pasteryzowane, które wykazuje ujemną reakcję na obecność peroksydazy, może być wprowadzone do obrotu, jeżeli zostało oznakowane jako pasteryzowane w wysokiej temperaturze).

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1662/2006 rozdział II „Wymogi dotyczące przetworów mlecznych i produktów na bazie siary” pkt II.1.a – pasteryzację przeprowadza się za pomocą obróbki polegającej na stosowaniu wysokiej temperatury w krótkim przedziale czasowym (co najmniej 72°C przez 15 sekund) lub

innej kombinacji warunków czasowych i termicznych w celu uzyskania równoważnego rezultatu, tak aby bezpośrednio po takiej obróbce produkty wykazywały, w stosowanych przypadkach, ujemną reakcję w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej.

Zarzut stosowania praktyki naruszającej zbiorowe interesy konsumentów w ocenie Spółdzielni jest nieuzasadniony i nie znajduje potwierdzenia, w szczególności w świetle obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa.

Produkowane przez Spółdzielnię mleko pasteryzowane w kartonach na opakowaniu ma napis „pasteryzowane w wysokiej temperaturze”.

Stosownie do określonych wymogów w Spółdzielni MAĆKOWY temperatura obróbki cieplnej mleka spożywczego w opakowaniach kartonowych wynosi 136-140°C w czasie poniżej 3 sek., zapewniając wymagany równoznaczny efekt. Tym samym, zdaniem Spółdzielni, pod względem technologicznym stosowana obróbka cieplna spełnia wymagania określone obowiązującymi przepisami.

Zgodnie z ww. rozporządzeniem z dnia 18 sierpnia 2004r. mleko UHT:

a) produkuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej mleka surowego w temperaturze nie niższej niż 135°C przez co najmniej 1 sek.; b) pakuje się używając aseptycznych i nieprzezroczystych pojemników, lub pojemników, które są nieprzezroczyste dzięki opakowaniu, warunkującym minimalizację zmian fizycznych, chemicznych i organoleptycznych; c) nie ulega zepsuciu po upływie 15 dni przechowywania w zamkniętym pojemniku w temperaturze 55°C.

Z przytoczonych przepisów wynika, że brak jest dokładnej definicji obróbki termicznej dla mleka spożywczego pasteryzowanego i UHT, w związku z tym brak jest wyraźnych wytycznych do ich rozróżnienia, a przebieg procesu produkcji mleka spożywczego pasteryzowanego w Spółdzielni, w szczególności stosowane parametry obróbki termicznej oraz znakowanie produktu są zgodne z przepisami.

„Ponieważ zasadniczo, co jest okolicznością potwierdzoną naukowymi badaniami, zarówno mleko pasteryzowane, jak również mleko UHT przedstawiają analogiczne parametry, dla konsumenta elementem mającym znaczenie dla zakupu staje się tak naprawdę jedynie termin przydatności do spożycia. Nie sposób więc czynić z tego zarzutu, bowiem w żaden sposób nie narusza to interesu konsumenta”.

Prezes Urzędu przekazał wyjaśnienia Spółdzielni do WIJHARS, który zajął następujące stanowisko:

Wbrew twierdzeniom Spółdzielni, nie istnieje w obowiązujących przepisach luka prawna dotycząca definicji obróbki termicznej pasteryzacji i UHT, a tym samym nie można podzielić poglądu, że „każde mleko UHT jest mlekiem pasteryzowanym”. Spółdzielnia zadeklarowała zgodność artykułu rolno-spożywczego z polską normą PN-A-86003:1996 „Mleko i przetwory mleczne. Mleko spożywcze”. Definicje mleka pasteryzowanego i UHT wynikają wprost z przepisów rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 sierpnia 2004r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. Nr 188, poz. 1946 ze zm.), zawierających opis sposobu uzyskiwania mleka pasteryzowanego i UHT. W §44 szczegółowo opisano proces uzyskiwania mleka pasteryzowanego, zaś w §45 – mleka UHT.

W związku z tym, że w kolejnej korespondencji Spółdzielnia całkowicie nie zgodziła się z postawionymi zarzutami powołując się na brak odpowiednich przepisów, Prezes Urzędu pismem z dnia 16 stycznia 2008r. wystąpił do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi do Departamentu Rynków Rolnych o wykładnię obowiązujących przepisów definiujących różne rodzaje obróbki cieplnej mleka,

a w szczególności mleka pasteryzowanego i UHT, oraz przepisów regulujących oznaczenie mleka poddanego poszczególnym obróbkom cieplnym. W odpowiedzi Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi przedstawiło aktualny stan prawny dot. mleka pasteryzowanego i UHT i wyjaśniło, że biorąc pod uwagę różnice w charakterystyce obydwu produktów, niewłaściwe wskazanie rodzaju zastosowanej obróbki cieplnej wprowadza konsumentów w błąd, uniemożliwiając im tym samym dokonanie wyboru produktu, który spełniałby ich oczekiwania stosownie do właściwości mleka pasteryzowanego.

Następnie Zarząd Spółdzielni, po zapoznaniu się ze stanowiskiem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, złożył wyjaśnienia, że wyrażona opinia została sformułowana w oparciu o aktualny stan prawny, który uległ zmianie z dniem 1 stycznia 2008r. W tej dacie przestało obowiązywać rozporządzenie z dnia 18 sierpnia 2004r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i produktów mlecznych, którego regulacje były, w ocenie Spółdzielni, „podstawą wątpliwości interpretacyjnych na tle definicji obróbki termicznej mleka, która określała jedynie dolny próg graniczny, tj. minimalną temperaturę 71,7°C przez 15 sekund dla obróbki cieplnej mleka surowego w celu uzyskania mleka pasteryzowanego, przez co dopuszczalnym było stosowanie innych parametrów czasu i temperatury zapewniających równoważny efekt. Przepisy nie podawały dokładnej definicji obróbki termicznej (pasteryzacji i UHT), jak również nie określały górnej granicy temperatury obróbki termicznej dla mleka spożywczego pasteryzowanego i UHT. Z uwagi na stosowane dość wysokie temperatury obróbki cieplnej przy jednoczesnym spełnieniu wymagania wykazywania ujemnej reakcji na obecność peroksydazy, Spółdzielnia działała w przekonaniu o dopuszczalności wprowadzenia do obrotu tak przygotowanego mleka, jeżeli zostało oznakowane jako >>pasteryzowane w wysokiej temperaturze<<”.

Pismem z dnia 28 kwietnia 2008r. Spółdzielnia złożyła wniosek o wydanie w niniejszej sprawie decyzji w oparciu o art. 28 ust. 1 ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów, wskazując przy tym następujące argumenty:

„Spółdzielnia w żadnym momencie, w żaden sposób nie starała się wykorzystywać nieprecyzyjności zapisów regulujących kwestie obróbki termicznej mleka. Brak jednoznacznie wyznaczonych granic i dokładnej definicji obróbki termicznej (pasteryzacji i UHT) były źródłem tak poważnych wątpliwości, że kwestii tej nie dało się rozstrzygnąć w sposób kategoriyczny”.

„Ponieważ jednak (...) dobro konsumenta jest dla Spółdzielni dobrem najważniejszym, zachodzi konieczność podjęcia stosownych działań, które pozwoliłyby uniknąć jakichkolwiek wątpliwości, czy przypadkiem, choćby nieświadomie, nie były czy też nie są naruszane zbiorowe interesy konsumentów, poprzez nierzetelną informację na produkcie”.

W tymże piśmie Spółdzielnia zobowiązała się do podjęcia działań mających na celu zapobiegnięcie zarzucanym jej naruszeniom. Spółdzielnia zobowiązała się niezwłocznie podjąć niezbędne czynności mające na celu zmianę technologii produkcji. Działania te miałyby na celu osiągnięcie maksymalnego obniżenia temperatury pasteryzacji mleka, przy jednoczesnym zachowaniu nie pogorszonych parametrów i walorów jakościowych produktu. Proces pasteryzacji miałby być przeprowadzany w temperaturze poniżej 130°C. W tym celu zaplanowano zmianę sterowania i programowania jednej z istniejących linii do wlewania mleka w kartony. Potwierdzenie skuteczności podjętych działań może nastąpić dopiero po przeprowadzeniu badań prób trwałościowych.

Pismem z dnia 6 sierpnia 2008r. Prezes Urzędu wezwał Spółdzielnię do złożenia wyjaśnień o stopniu zaawansowania zapowiedzianych zmian i określenia daty realizacji zobowiązania.

W odpowiedzi Spółdzielnia poinformowała, że „zgodnie ze złożonym w piśmie z dnia 28 kwietnia 2008r. zobowiązaniem niezwłocznie podjęła czynności mające na celu osiągnięcie maksymalnego obniżenia temperatury pasteryzacji mleka, przy jednoczesnym zachowaniu nie pogorszonych parametrów i walorów jakościowych produktu, jakim jest mleko pasteryzowane w

wysokiej temperaturze pakowane w kartonach. W okresie od 1525 lipca 2008r. przeprowadzono remont I linii UHT, polegający na zmianie sterowania i programowania procesu obróbki termicznej. Proces ten w chwili obecnej może odbywać się w temperaturze poniżej 130 °C i może być rejestrowany na termografie. Próbné niewielkie partie wykonano w dniach od 29 lipca do 02 sierpnia 2008r., niemniej do chwili obecnej próby trwałości tego mleka nie zostały przez laboratorium zakładowe ukończone. Produkcja na rynek na tej linii zostanie uruchomiona po zakończeniu prób trwałości z wynikiem pozytywnym, co może nastąpić nie później niż do 10 września 2008r.”

Spółdzielnia pismem z dnia 21 października 2008r. poinformowała, że z dniem 7 sierpnia 2008r. całkowicie zaprzestała produkcji mleka pasteryzowanego w wysokiej temperaturze według poprzedniej technologii. Spółdzielnia zakończyła też prace remontowo-modernizacyjne I linii UHT, polegające na zmianie sterowania i prognozowania procesu obróbki termicznej, umożliwiającej produkcję mleka pasteryzowanego w nowej technologii. Ponieważ Spółdzielnia nie posiada żadnych zapasów mleka pasteryzowanego wyprodukowanego w wysokiej temperaturze według kwestionowanej technologii, a zmodernizowana w lipcu 2008r. linia produkcyjna umożliwia uruchomienie produkcji przy zastosowaniu innych parametrów obróbki cieplnej, możliwym jest zobowiązanie się Spółdzielni, do zaniechania w przyszłości wprowadzania do obrotu mleka pasteryzowanego w wysokiej temperaturze produkowanego według Instrukcji Technologicznej ITML-17 dla mleka spożywczego produkowanego na linii GEA Finnah / KF-Combibloc wydanie 3 z dnia 30.06.2004r. Ponadto Spółdzielnia złożyła zobowiązanie do nie uruchamiania w przyszłości produkcji mleka pasteryzowanego w wysokiej temperaturze według dotychczasowej technologii.

Organ antymonopolowy ustalił, co następuje:

Spółdzielnia Mleczarska MAĆKOWY prowadzi działalność gospodarczą wpisaną do KRS pod numerem 73370. Głównym przedmiotem działalności jest przetwórstwo mleka i wyrób serów oraz sprzedaż hurtowa wyrobów mleczarskich.

W 2007r. nastąpiły zmiany własnościowe w Spółdzielni. Na podstawie cesji udziałów członkowskich zgodnie z uchwałą 19/07 RN z 13 sierpnia 2007r. nowymi członkami spółdzielni zostały osoby prawne i z tym dniem spółdzielnia osób fizycznych zmieniła formę w spółdzielnię osób prawnych, w której udziały objęły: [...]. Spółdzielnia na mocy uchwały Walnego Zgromadzenia Członków z dnia 13 grudnia 2007r. zmieniła nazwę ze Spółdzielni Mleczarskiej MAĆKOWY na Spółdzielnię Mleczarską POLMLEKMAĆKOWY [k. 203-204].

W związku z prowadzoną działalnością w ww. zakresie Spółdzielnia oznaczała wprowadzany do obrotu produkt jako „mleko pasteryzowane”, które, jak wykazały wyniki kontroli WIJHARS, w rzeczywistości nosiło cechy jakościowe mleka UHT.

Oferowane przez Spółdzielnię mleko pasteryzowane poddawane było obróbce cieplnej w temperaturze wynoszącej 136-140°C w czasie poniżej 3 sekund. Ustalenia te znalazły potwierdzenie w wyjaśnieniach przedsiębiorcy z dnia 11 czerwca 2007r. [k. 135138].

Prezes Urzędu ustalił stan prawny obowiązujący na dzień wszczęcia postępowania z uwzględnieniem jego późniejszych zmian:

A. Przepisy obowiązujące na dzień wszczęcia postępowania 27 maja 2007r.:

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 sierpnia 2004r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. Nr 188, poz. 1946 ze zm.)

§44 ust. 1: Mleko  
pasteryzowane:

- 1) uzyskuje się przy zastosowaniu obróbki cieplej mleka surowego w temperaturze nie niższej niż 71,7°C przez 15 sekund lub z zastosowaniem innych parametrów czasu i temperatury zapewniających równoważny efekt;
- 2) wykazuje ujemną reakcję na obecność fotostatazy i dodatnią na obecność peroksydazy z zastrzeżeniem ust. 2;
- 3) niezwłocznie po pasteryzacji składa się do temperatury nie wyższej niż 6°C.

ust. 2: Mleko pasteryzowane, które wykazuje ujemną reakcję na obecność peroksydazy, może być wprowadzone do obrotu, jeżeli zostało oznakowane jako „pasteryzowane w wysokiej temperaturze”.

§45 ust. 1: Mleko

UHT:

- 1) produkuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej mleka surowego w temperaturze nie niższej niż 135°C przez co najmniej 1 sekundę;
- 2) pakuje się, używając aseptycznych i nieprzeźroczystych pojemników lub pojemników, które są nieprzeźroczyste dzięki opakowaniu, warunkującym minimalizację zmian fizycznych, chemicznych i organoleptycznych;
- 3) nie ulegają zepsuciu po upływie 15 dni przechowywania w zamkniętym pojemniku w temperaturze 20°C lub po upływie 7 dni przechowywania w zamkniętym pojemniku w temperaturze 55°C.

ust. 2: Dopuszcza się obróbkę cieplną mleka poprzez bezpośredni kontakt z parą wodną, jeżeli:

- 1) parę wodną wytwarza się z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- 2) para wodna nie pozostawia w mleku śladów substancji obcych i nie wpływa ujemnie na jego jakość;
- 3) proces ten nie powoduje zmiany zawartości wody w mleku UHT.

B. Przepisy obowiązujące od 1 stycznia 2008r.:

Obowiązującym przepisem, który podaje wymogi dla różnych rodzajów obróbki cieplnej mleka jest Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1662/2006 zmieniające rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (w Załączniku nr II Rozdział nr II pkt II.1 ppkt a) i b). W przepisach tych określono na czym polega pasteryzacja i obróbka cieplna mleka ultrawysoką temperaturą – UHT. Zgodnie z przepisami:

- a) pasteryzację przeprowadza się za pomocą obróbki polegającej na stosowaniu:
  - (i) wysokiej temperatury w krótkim przedziale czasowym (co najmniej 72°C przez 15 sekund);
  - (ii) niskiej temperatury w długim przedziale czasowym (co najmniej 63°C przez 30 minut; lub
  - (iii) innej kombinacji warunków czasowych i termicznych w celu uzyskania równoważnego rezultatu,tak aby bezpośrednio po takiej obróbce produkty wykazywały w stosowanych przypadkach, ujemną reakcję w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej;
- b) obróbkę poprzez ultrawysoką temperaturę (UHT) przeprowadza się za pomocą obróbki:
  - (i) obejmującej ciągły przepływ ciepła w wysokiej temperaturze w krótkim przedziale czasowym (nie mniej niż 135°C w połączeniu z odpowiednim czasem utrzymywania się, tak aby w produkcie, który został poddany obróbce i jest przechowywany w zamkniętym aseptycznym pojemniku w temperaturze otoczenia, nie występowały zdolne do przeżycia mikroorganizmy lub przetrwalniki zdolne do wzrostu; oraz

- (ii) wystarczającej do zagwarantowania, że produkty zachowują stabilność mikrobiologiczną po inkubacji przez 15 dni w temperaturze 30°C w zamkniętych pojemnikach lub przez 7 dni w temperaturze 55°C w zamkniętych pojemnikach, lub po zastosowaniu innej metody wykazującej, że przeprowadzono odpowiednią obróbkę cieplną.

Prezes Urzędu zważył, co następuje:

Treść art. 1 ust. 1 ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów wskazuje, że jej przepisy mają zastosowanie wyłącznie do ochrony interesów przedsiębiorców i konsumentów, podejmowanej w interesie publicznym. Zatem warunkiem koniecznym do uruchomienia instrumentów określonych w tej ustawie jest zaistnienie takiego stanu faktycznego, w którym działania przedsiębiorców naruszają jej przepisy i jednocześnie stanowią zagrożenie dla interesu publicznego, bądź też naruszają ten interes.

Postępowanie wszczęte w niniejszej sprawie dotyczyło działań kierowanych do wszystkich potencjalnych konsumentów, którzy mogą kupić produkt Spółdzielni „mleko pasteryzowane”, co oznacza, że krąg adresatów nie jest z góry określony. Zatem, uzasadnione było w niniejszej sprawie podjęcie przez Prezesa Urzędu działań przewidzianych w ustawie o ochronie konkurencji i konsumentów, które prowadzone były w interesie publicznym.

Art. 24 ust. 1 i ust. 2 pkt 2 ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów stanowi, że zakazane jest stosowanie praktyk naruszających zbiorowe interesy konsumentów, przez które rozumie się godzące w nie, bezprawne działania przedsiębiorcy, w szczególności naruszenie obowiązku udzielenia konsumentom rzetelnej, prawdziwej i pełnej informacji.

Aby było możliwe stwierdzenie stosowania praktyk naruszających zbiorowe interesy konsumentów, niezbędne jest łączne spełnienie następujących przesłanek, odnoszących się do działań przedsiębiorcy, którymi są: bezprawne działania, ujawniają się w obrocie konsumenckim i naruszanie zbiorowych interesów konsumentów.

Pojęcie bezprawności nie jest pojęciem prawnie zdefiniowanym. Należy zatem przyjąć, zgodnie z jego literalnym brzmieniem, że „działanie bezprawne” to zachowanie sprzeczne z nakazem lub zakazem zawartym w ustawie, rozporządzeniu wydanym na podstawie i dla wykonania ustawy, umową międzynarodową mającą bezpośrednie zastosowanie w stosunkach wewnętrznych oraz z zasadami współżycia społecznego. Bezprawność jest czynnikiem o charakterze obiektywnym, tj. niezależnym od wystąpienia szkody czy też zamiaru po stronie przedsiębiorcy dopuszczającego się działań bezprawnych.

Zakwestionowanym działaniem przedsiębiorcy w niniejszej sprawie jest oznaczenie wprowadzonego do obrotu produktu jako „mleko pasteryzowane”, które w rzeczywistości nosiło cechy jakościowe mleka UHT, bowiem narusza ono art. 46 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225). Zgodnie z tym przepisem oznakowanie środka spożywczego nie może wprowadzać konsumenta w błąd, w szczególności co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwy, rodzaju, właściwości, składu, ilości, trwałości, źródła lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji. Nazwa środka spożywczego powinna odpowiadać nazwie ustalonej dla danego rodzaju środków spożywczych w przepisach prawa żywnościowego, a w przypadku braku takich przepisów być nazwą zwyczajową środka spożywczego lub składać się z opisu tego środka spożywczego lub sposobu jego użycia, tak aby umożliwić konsumentowi rozpoznanie rodzaju i właściwości środka spożywczego oraz odróżnienie go od innych produktów (art. 47 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia).

Ze względu na zasadniczą różnicę między parametrami obróbki cieplnej mleka pasteryzowanego (zarówno w niskiej jak i wysokiej temperaturze) a mleka UHT, są to różne produkty, co powinno – zgodnie z przywołanym przepisem – znaleźć odzwierciedlenie w nazwie tych produktów. Podobnie, ze względu na to, że w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1662/2006 zostały

scharakteryzowane procesy pasteryzacji i UHT, przez co została podkreślona różnorodność tych procesów, a także ze względu na art. 7 ust. 2 ww. ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.) o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, nie ma podstaw do używania nazwy „mleko pasteryzowane” zamiennie do mleka UHT. Zgodnie z tym przepisem nazwa środka spożywczego ma precyzyjnie informować konsumenta o rodzaju środka spożywczego, umożliwić 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 spożywczy sproszkowany, liofilizowany, głęboko mrożony, zagęszczony, wędzony – w przypadku gdy brak tej informacji może wprowadzić nabywcę w błąd.

Zgodnie ze stanowiskiem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, „mleko UHT jest uboższe pod względem składu od mleka pasteryzowanego zarówno w niskiej jak i wysokiej temperaturze gdyż jest produktem uzyskiwanym w wyniku działania wyższej temperatury w dłuższym czasie. W mleku UHT zniszczeniu ulegają zarówno bakterie jak również witaminy oraz inne składniki mleka (denaturacja białek). Również konsumenci coraz częściej poszukują produktów jak najmniej przetworzonych pod względem fizykochemicznym takich jak mleko pasteryzowane. W świetle powyższego, oraz biorąc pod uwagę różnice w charakterystyce obydwu produktów, niewłaściwe wskazanie rodzaju zastosowanej obróbki cieplnej wprowadza konsumenta w błąd, uniemożliwiając mu tym samym dokonanie wyboru produktu, który spełniałby jego oczekiwania stosownie do właściwości mleka pasteryzowanego.”

Na tle dokonanych ustaleń, Prezes UOKiK uznał, iż działania przedsiębiorcy były bezprawne, bowiem nie ulega wątpliwości, że oznaczenie zawarte na opakowaniu „mleka pasteryzowanego” było nieprawdziwe i nierzetelne, ze względu na sposób obróbki cieplnej jakiej mleko było poddawane. Przez fakt, że oznaczenie wyrobu mlecznego nie odzwierciedlało stanu rzeczywistego, mogło wpływać na decyzję konsumentów, co do nabycia towaru, a przez to że dezorientowało konsumentów w kwestiach elementarnych, należy przyjąć, że w przedmiotowej sprawie miało miejsce świadome wprowadzenie w błąd.

Zatem Przedsiębiorca, poprzez ww. działania naruszył przepis art. 24 ust. 1 i ust. 2 ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów.

Odbiorcami mleka pasteryzowanego w wysokiej temperaturze była nieograniczona liczba konsumentów.

Ustawa o ochronie konkurencji i konsumentów nie definiuje pojęcia zbiorowego interesu konsumentów, stwierdzając jedynie w art. 24 ust. 3, że nie jest nim suma indywidualnych interesów konsumentów. W świetle art. 1 ust. 1 powołanej ustawy należy przyjąć, że ze zbiorowymi interesami konsumentów mamy do czynienia wówczas, gdy działania przedsiębiorcy są powszechne i mogą dotknąć każdego potencjalnego konsumenta będącego kontrahentem przedsiębiorcy.

W orzecznictwie Sądu Ochrony Konkurencji i Konsumentów utrwalił się pogląd, iż naruszenie interesu publicznoprawnego ma miejsce wówczas, gdy skutkami działań sprzecznych z przepisami prawa antymonopolowego dotknięty jest szerszy krąg uczestników rynku, względnie, gdy działania te wywołują na rynku inne niekorzystne zjawiska (wyrok SA z 24 stycznia 1991r., XV Amr 8/90; 4 lipca 2001r. XVII Ama 108/00; 23 lutego 2002r. XVII Ama 133/2001).

Stanowisko to potwierdzone zostało również w orzecznictwie Sądu Najwyższego, który w uzasadnieniu wyroku z dnia 12 września 2003r. (sygn. akt: I CKN 504/01) stwierdził, iż: „nie jest zasadne uznawanie, że postępowanie z tytułu naruszenia ustawy antymonopolowej można wszczynać tylko wtedy, gdy zagrożone są interesy wielu odbiorców, a nie jest to możliwe w sytuacji, gdy pokrzywdzonym jest tylko jeden konsument. Wydawane orzeczenie ma bowiem wymiar znacznie szerszy, pełni także funkcję prewencyjną, służy bowiem ochronie także nieograniczonej liczby potencjalnych konsumentów”.

Biorąc pod uwagę, że odpowiedzialność za rzetelność informacji umieszczanych na opakowaniach spoczywa na Przedsiębiorcy, należy uznać, że konsumenci przystępujący do zakupu



wyprodukowanego w Spółdzielni „mleka pasteryzowanego” byli wprowadzani w błąd; decydując się na zakup tego produktu nie uświadamiali sobie, że informacje zawarte na opakowaniu były nieprawdziwe.

Skutkuje to uznaniem, że uprawdopodobniona została bezprawność działania Spółdzielni, polegająca na wprowadzaniu do obrotu produktu oznaczonego jako „mleko pasteryzowane”, które w rzeczywistości nosił cechy jakościowe mleka UHT. Spółdzielnia złożyła zobowiązanie do zaprzestania produkcji mleka pasteryzowanego w wysokiej temperaturze według Instrukcji Technologicznej ITML-17 dla mleka spożywczego produkowanego na linii GEA Finnah / KF-Combibloc (wydanie 3 z dnia 30.06.2004r.). Ponadto Spółdzielnia złożyła zobowiązanie do nie uruchamiania w przyszłości produkcji mleka pasteryzowanego w wysokiej temperaturze według dotychczasowej technologii. W świetle powyższego, w niniejszej sprawie zachodzą podstawy do zastosowania art. 28 ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów.

Zgodnie z art. 28 ust. 1 ustawy, jeżeli w toku postępowania w sprawie praktyk naruszających zbiorowe interesy konsumentów zostanie uprawdopodobnione - na podstawie okoliczności sprawy, informacji zawartych w zawiadomieniu, o którym mowa w art. 100 ust. 1, lub innych informacji będących podstawą wszczęcia postępowania - że przedsiębiorca stosuje praktykę, o której mowa w art. 24 powołanej ustawy, a przedsiębiorca, któremu jest zarzucane naruszenie tego przepisu, zobowiąże się do podjęcia lub zaniechania określonych działań zmierzających do zapobieżenia tym naruszeniom, Prezes Urzędu może w drodze decyzji, nałożyć obowiązek wykonania tych zobowiązań.

Zdaniem Prezesa Urzędu, w niniejszej sprawie spełnione zostały przesłanki do wydania decyzji na podstawie art. 28 ust. 1 ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów. Okoliczności sprawy uprawdopodobniają stosowanie przez Spółdzielnię praktyki naruszającej zbiorowe interesy konsumentów, a Spółdzielnia zobowiązała się do podjęcia działań zmierzających do: do zaprzestania i nie uruchamiania w przyszłości produkcji mleka pasteryzowanego w wysokiej temperaturze według technologii wynikającej

z Instrukcji Technologicznej ITML-17 dla mleka spożywczego produkowanego na linii GEA Finnah (na której obróbka termiczna przebiega w temp.  $140^{\circ}\text{C}\pm 4^{\circ}\text{C}$  w czasie 1,5 sek.) i na linii KF-Combibloc (na której obróbka termiczna przebiega w temp.  $140^{\circ}\text{C}\pm 4^{\circ}\text{C}$  w czasie 1,7 sek.).

Zaprzestanie produkcji mleka pasteryzowanego, które już nastąpiło, oznacza wycofanie przez przedsiębiorcę określonego asortymentu produktu z rynku, a także wyjście przedsiębiorcy z rynku poprzez rezygnację z produkcji mleka pasteryzowanego.

Zamknięcie dotychczasowej linii technologii obróbki mleka spowoduje, że wytwarzane na niej produkty według parametrów mleka UHT nie będą wprowadzane do obrotu jako mleko pasteryzowane, a ich opakowania z niewłaściwymi oznaczeniami, które automatycznie zostaną wycofane z obiegu, nie będą wprowadzać konsumentów w błąd co do zawartości.

W ocenie Prezesa Urzędu zaproponowane zobowiązanie Spółdzielni zapobiegnie naruszeniu art. 24 ust. 1 i ust. 2 ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów, tym bardziej, że zmodernizowana w lipcu 2008r. linia produkcyjna umożliwi uruchomienie produkcji przy zastosowaniu parametrów obróbki cieplnej mleka określonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1662/2006.

Na podstawie art. 28 ust. 3 ustawy Prezes Urzędu nałożył na Przedsiębiorcę obowiązek złożenia - w terminie dwóch tygodni od uprawomocnienia się decyzji informacji o realizacji przyjętego zobowiązania.

Wobec powyższego orzeczono, jak w sentencji.

Pouczenie:

Stosownie do treści art. 81 ust. 1 ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 ze zm) i art. 479<sup>28</sup> § 2 K.p.c. – od niniejszej decyzji przysługuje stronie

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 UOKiK w Gdańsku.

Z up. Prezesa Urzędu  
Ochrony Konkurencji i konsumentów  
Dyrektor Delegatury w Gdańsku

Roman Jarząbek

Otrzymują:

1. Spółdzielnia Mleczarska „POLMLEK-MAĆKOWY”, ul. Bartnicza 1, 80-180 Gdańsk 2. a/a