



**PREZES
URZĘDU OCHRONY
KONKURENCJI I KONSUMENTÓW**

DIH-023-77(4)/13/AgŁ

Warszawa, 9 grudnia 2013 r.

DECYZJA DIH-1/78/2013

Na podstawie art. 138 § 1 pkt 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2013 r., poz. 267), art. 1 ust. 3 i art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2009 r. Nr 151, poz. 1219 z późn. zm.) oraz art. 40a ust. 1 pkt 3 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 przedsiębiorcy Aleksandry Graczyk, prowadzącej działalność gospodarczą pod nazwą Aleksandra Graczyk VENTO w Ostrowie Wielkopolskim, od decyzji Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Poznaniu z dnia 17 września 2013 r. (nr akt sprawy: D/KA.ŻG. 8361.101.2013), którą ww. przedsiębiorcy wymierzono karę pieniężną w wysokości 500 zł (słownie: pięćset złotych) z tytułu wprowadzenia do obrotu nieodpowiadającej jakości handlowej jednej partii pasztetu wykwińskiego z drobiem o zawartości netto 200 g – uchyla zaskarżoną decyzję w całości oraz umarza postępowanie pierwszej instancji w całości.

UZASADNIENIE

W toku kontroli przeprowadzonej w dniach 11-14 czerwca 2013 r. przez inspektorów reprezentujących Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Poznaniu, zwanego dalej „Wielkopolskim WIIH”, w placówce handlowej w Kaliszu przy ul. Zamkowej 10, należącej do przedsiębiorcy Aleksandry Graczyk, prowadzącej działalność gospodarczą pod nazwą Aleksandra Graczyk VENTO w Ostrowie Wielkopolskim, zwanej dalej również „stroną”, zakwestionowano oznakowanie jednej partii pasztetu wykwińskiego z drobiem, masa netto 200 g, data minimalnej trwałości „27.03.2015 r.”, wyprodukowanego przez Pamapol S. A. ul. Wieluńska 2, 97-438 Rusiec, zwanego dalej „pasztetem”, o wielkości 3 sztuk o łącznej wartości 13,47 zł (4,49 zł/szt.) – z uwagi na wyeksponowanie w czołowej części etykiety znaku graficzno-słownego o treści „tradycja smaku”, który w formie słownej zamieszczono także wokół bocznych ścianek nakrętki. Taki sposób oznakowania wprowadzał

konsumentów w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego, w szczególności w zakresie jego składu i metody produkcji, poprzez sugerowanie, że produkt ten wytworzono w oparciu o tradycyjne, stare receptury, bez użycia substancji dodatkowych, podczas gdy w składzie na opakowaniu jednostkowym wymieniono liczne (dozwolone) substancje dodatkowe, a pełen skład nie odróżniał tego produktu od innych podobnych produktów występujących na rynku.

Powyższe stanowiło naruszenie przepisów art. 6 ust. 2 i 3 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”, w związku z art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia”.

Powyższe ustalenia udokumentowano w protokole kontroli z dnia 14 czerwca 2013 r. (nr akt kontroli: D/KA.ŻG.8361.101.2013), protokole oględzin nr 2 z dnia 14 czerwca 2013 r. oraz na wydrukach zdjęć przedstawiających sposób oznakowania przedmiotowego pasztetu, stanowiących załącznik nr 1 do protokołu kontroli. Do akt sprawy dołączono oświadczenie strony z dnia 14 czerwca 2013 r., złożone w toku kontroli, z którego wynika, że należy ona do grupy mikroprzedsiębiorców.

W związku z powyższym, pismem z dnia 2 sierpnia 2013 r., Wielkopolski WIIH zawiadomił stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej, kary pieniężnej za wprowadzenie do obrotu nieodpowiadającej jakości handlowej jednej ww. partii pasztetu, informując także o przysługującym jej prawie do czynnego udziału w każdym stadium postępowania. Ponadto, w piśmie tym wezwał ją do przesłania informacji o wielkości obrotów. Strona nie skorzystała z przysługujących jej praw, ani też nie przedłożyła żądanych informacji.

Po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego, decyzją z dnia 17 września 2013 r. (doreczoną stronie w dniu 19 września 2013 r.), Wielkopolski WIIH wymierzył ww. przedsiębiorcy, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej, karę pieniężną w wysokości 500 zł, z tytułu wprowadzenia do obrotu nieodpowiadającej jakości handlowej jednej ww. partii pasztetu.

Pismem z dnia 27 września 2013 r. (nadanym w polskiej placówce pocztowej operatora publicznego w dniu 30 września 2013 r.), strona złożyła do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, zwanego dalej również „Prezesem UOKiK”, odwołanie od ww. decyzji, wnosząc o jej uchylenie w całości. Strona podniosła, że organ pierwszej instancji błędnie zinterpretował określenie „tradycja smaku”, użyte w oznakowaniu przedmiotowego pasztetu, jako wprowadzające konsumentów w błąd, co do jego charakterystyki. Jej zdaniem, umieszczone na opakowaniu jednostkowym tego produktu oznaczenia, tj. „pasztet wykwinny drobiowy” – „tradycja smaku”, nie kwalifikują go jako produkt tradycyjny, tak jak np. byłoby to w przypadku produktu o nazwie „pasztet tradycyjny z drobiem”. Wyjaśniła, że oznaczenia te użyto jedynie w celu podkreślenia powtarzalności, tradycji smaku, jako zachowania smaku,

które można już nabyć przy powtarzalności produkcji wtórnej partii, a to ma zagwarantować konsumentowi utrzymanie smaku, który jako smak staje się tradycyjny, powtarzalny.

Pismem z dnia 9 października 2013 r., Prezes UOKiK poinformował stronę, że przed wydaniem rozstrzygnięcia kończącego postępowanie w niniejszej 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 nie skorzystała z przysługujących jej uprawnień.

Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów zważył, co następuje.

W myśl art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem (WE) nr 178/2002”, podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

Każdy, kto wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów, zgodnie z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej, podlega karze pieniężnej w wysokości do pięciokrotnej wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie tych artykułów rolno-spożywczych do obrotu, nie niższej jednak niż 500 zł.

Ustalając wysokość kary pieniężnej, wojewódzki inspektor Inspekcji Handlowej, na podstawie art. 40a ust. 5 ustawy o jakości handlowej, uwzględnia stopień szkodliwości czynu, stopień zawinienia, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość jego obrotów.

Jakość handlowa, w myśl art. 3 pkt 5 ustawy o jakości handlowej, to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania – nieobjęte jednak wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze, stosownie do art. 4 ust. 1 ustawy o jakości handlowej, powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Oznakowanie środków spożywczych, jak wynika z definicji jakości handlowej zawartej w art. 3 pkt 5 tej ustawy, jest jednym z jej elementów.

Do znakowania artykułów rolno-spożywczych, zgodnie z art. 6 ust. 2 ustawy o jakości handlowej, stosuje się odpowiednio wymagania określone w art. 45 ust. 2, art. 46 ust. 1 pkt 1 i art. 48 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. W myśl art. 45 ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, oznakowanie środka spożywczego obejmuje wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole, dotyczące środka spożywczego i umieszczone na opakowaniu, etykietce, obwolucie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub odnoszą się do niego.

Do prezentacji artykułów rolno-spożywczych, w tym w szczególności w odniesieniu do ich kształtu, wyglądu lub opakowania, zastosowanych materiałów opakowaniowych, sposobu prezentacji oraz otoczenia, w jakim są prezentowane, zgodnie z art. 6 ust. 3 ustawy o jakości handlowej, stosuje się odpowiednio wymagania określone w art. 46 ust. 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W świetle art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, oznakowanie środka spożywczego nie może wprowadzać konsumenta w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwy, rodzaju, właściwości, składu, ilości, trwałości, źródła lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji.

W niniejszej sprawie, w wyniku kontroli przeprowadzonej w placówce handlowej należącej do przedsiębiorcy Aleksandry Graczyk, prowadzącej działalność gospodarczą pod nazwą Aleksandra Graczyk VENTO w Ostrowie Wielkopolskim, przez inspektorów reprezentujących Wielkopolskiego WIIH, zakwestionowano oznakowanie jednej ww. partii pasztetu o łącznej wartości 13,47 zł, z uwagi na wyeksponowanie w czołowej części etykiety znaku graficzno-słownego o treści „tradycja smaku”, który w formie słownej zamieszczono także wokół bocznych ścianek nakrętki, podczas gdy w składzie wykazano: mięso wieprzowe (20 %), wątrobę drobiową (21 %), wodę, skórki z kurczaka (14 %), tłuszcz wieprzowy (10 %), mięso z kurczaka (7,4 %), substancje zagęszczające E 1422, E 412, E 407a, E 417, sól peklującą (sól, substancję konserwującą E 250), syrop glukozowy, białka mleka, przyprawy (zawierające gorczycę), białko sojowe, sól, białko wieprzowe, emulgator E 466, wzmacniacz smaku E 621, mąkę pszenną, ekstrakt drożdżowy (zawierający gluten), ekstrakt z cytryny, regulator kwasowości E 330, stabilizatory E 331(iii), E 340(ii), E 450(i), E 450(iii), E 452(i), przeciwutleniacz E 301 i aromat.

Taki sposób oznakowania wprowadzał konsumentów w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego, w szczególności w zakresie jego składu i metody produkcji, poprzez sugerowanie, że produkt ten wytworzono w oparciu o tradycyjne, stare receptury, bez użycia substancji dodatkowych, podczas gdy w składzie na opakowaniu jednostkowym wymieniono liczne (dozwolone) substancje dodatkowe, a pełen skład nie odróżniał tego produktu od innych podobnych produktów występujących na rynku, co stanowiło naruszenie przepisów art. 6 ust. 2 i 3 ustawy o jakości handlowej artykułów w związku z art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Biorąc powyższe pod uwagę, organ pierwszej instancji uznał, że wprowadzona do obrotu jedna ww. partia pasztetu, z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie jest artykułem rolno-spożywczym nieodpowiadającym jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej – co nosiło znamiona czynu określonego w art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej i skutkowało wymierzeniem stronie kary pieniężnej w wysokości 500 zł.

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

Tym samym, Wielkopolski WIIH wymierzył w drodze decyzji z dnia 17 września 2013 r. powyższą karę pieniężną Aleksandrze Graczyk, prowadzącej działalność gospodarczą pod nazwą Aleksandra Graczyk VENTO w Ostrowie Wielkopolskim, tj. przedsiębiorcy, który wprowadził do obrotu nieprawidłowo oznakowaną jedną ww. partię pasztetu.

Prezes UOKiK zauważa, że stronie wymierzono karę, która jest najniższą i zarazem najwyższą z możliwych, przewidzianych w art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej. Analizując akta sprawy, Prezes UOKiK zauważył, że strona zakupiła przedmiotowy pasztet w ilości 4 sztuk, zgodnie z dokumentem PZ (Przyjęcie Zewnętrzne) z dnia 29 kwietnia 2013 r. nr PZ00048/04/2013, a w toku kontroli ustalono, że produkt ten stanowiły 3 sztuki, według protokołu kontroli z dnia 14 czerwca 2013 r., a więc w okresie od 29 kwietnia do 11 czerwca 2013 r., strona dokonała sprzedaży 1 sztuki tego produktu z zakupionych 4 sztuk.

Korzyść majątkowa zatem, jaką strona uzyskała lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie do obrotu tych 4 sztuk jest niewielka i w ocenie Prezesa UOKiK niewspółmiernie niska do wysokości nałożonej kary, pomimo iż karę tę Wielkopolski WIIH wymierzył w minimalnej wysokości.

Jak wynika z ww. przepisu, maksymalna wysokość kary pieniężnej, wyrażona jako pięciokrotność wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie do obrotu przedmiotowego pasztetu w ilości 3 sztuk o łącznej wartości 13,47 zł – stanowiła kwotę 67,35 zł (5x13,47 zł), a tym samym była znacznie niższa od kary minimalnej (500 zł), określonej w tym przepisie.

Kary za naruszenia prawa żywnościowego, w myśl art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstrasżające. W niniejszej sprawie, strona została prawidłowo pouczona o stwierdzonych nieprawidłowościach, zarówno w toku kontroli, jak i w piśmie z dnia 2 sierpnia 2013 r., wszczynającego postępowanie w niniejszej sprawie. Potwierdzenie słuszności stanowiska Wielkopolskiego WIIH w kwestii zasadności zakwestionowania sposobu oznakowania przedmiotowego pasztetu uzasadnieniem zawartym w niniejszej decyzji organu drugiej instancji, w opinii Prezesa UOKiK będzie wystarczającym ostrzeżeniem dla tego przedsiębiorcy, aby nie dopuścić do powstania takich nieprawidłowości w przyszłości, a w związku z tym odniesie zamierzony skutek.

Biorąc powyższe pod uwagę, Prezes UOKiK uznał, że w tym przypadku umorzenie postępowania wszczętego przez organ pierwszej instancji w celu wymierzenia kary pieniężnej

byłoby proporcjonalne do zakresu stwierdzonego naruszenia. Tym samym, w opinii Prezesa UOKiK, należało uchylić zaskarżoną decyzję i umorzyć postępowanie pierwszej instancji.

Niezależnie od powyższego, w związku z wątpliwościami strony, co do prawidłowości dokonanej przez organ pierwszej instancji interpretacji określenia „tradycja smaku”, użytego w oznakowaniu przedmiotowego pasztetu, jako wprowadzającego konsumentów w błąd pod względem charakterystyki tego produktu, należy zwrócić uwagę, że określenie to, jak wynika z protokołu oględzin nr 2 i załącznika nr 1 do protokołu kontroli z dnia 14 czerwca 2013 r., zostało wyeksponowane w czołowej części etykiety obok nazwy produktu w formie znaku graficzno-słownego, a także wokół bocznych ścianek nakrętki w formie słownej. Jest to zatem informacja, która trafia do świadomości konsumenta podczas decyzji o zakupie. Zastosowane określenie wywołuje skojarzenia z produktem posiadającym tradycyjny smak, wytworzonym w oparciu o tradycyjne receptury, z wykorzystaniem tradycyjnych składników, bez użycia dodatków, jak to miało miejsce w omawianym przypadku. W składzie zakwestionowanego pasztetu zadeklarowano: substancje zagęszczające E 1422, E 412, E 407a, E 417, substancję konserwującą E 250 (jako składnik soli peklującej), emulgator E 466, wzmacniacz smaku E 621, regulator kwasowości E 330, stabilizatory E 331(iii), E 340(ii), E 450(i), E 450(iii), E 452(i), przeciwutleniacz E 301 i aromat. Można zatem dojść do wniosku, że określenie to buduje mylne wyobrażenie o produkcie w zakresie jego składu i metody wytwarzania, co ogranicza konsumentowi możliwość swobodnej oceny produktu i może spowodować podjęcie przez niego decyzji o kupnie, której inaczej by nie podjął. Należy jednocześnie podkreślić, że podanie w wykazie składników na opakowaniu rzeczywistego składu surowcowego produktu nie zwalnia przedsiębiorców z obowiązku zastosowania określeń dotyczących tego produktu zgodnie z rzeczywistym składem.

Należy zaznaczyć, że kwestie dotyczące dodatków do żywności zostały uregulowane w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008 s. 16 z późn. zm.). Z przepisów tego rozporządzenia wynika, że wykazane w składzie przedmiotowego pasztetu dodatki do żywności (zdefiniowane w poszczególnych punktach załącznika I) to: „substancje zagęszczające” (E 1422 – acetylowany adypinian diskrobiowy, E 412 – guma guar, E 407a – przetworzone wodorosty morskie z gatunku *Eucheuma*, E 417 – guma tara) jako substancje zwiększające lepkość produktu (pkt 25), „substancja konserwująca” (E 250 – azotyn sodu) jako substancja przedłużająca okres przydatności produktu do spożycia poprzez ochronę przed zepsuciem (pkt 3), „emulgator” (E 466 – karboksymetyloceluloza, guma celulozowa) jako substancja umożliwiająca utworzenie lub utrzymanie jednorodnej mieszaniny dwóch lub większej liczby niemieszających się faz, takich jak olej i woda w produkcie (pkt 11), „wzmacniacz smaku” (E 621 – glutaminian monosodowy) jako substancja wzmacniająca istniejący smak lub zapach produktu (pkt 14), „regulator kwasowości” (E 330 – kwas cytrynowy) jako substancja zmieniająca lub kontrolująca kwasowość lub zasadowość produktu (pkt 7), „stabilizatory”(E 331 – cytryniany sodu, E 340 – fosforany potasu, E 450 – difosforany, E 452 – polifosforany) jako substancje umożliwiające utrzymanie właściwości

fizykochemicznych produktu (w tym: substancje umożliwiające utrzymanie w produkcji jednorodnej dyspersji dwóch lub większej liczby wzajemnie nierozpuszczalnych substancji, substancje stabilizujące, zachowujące lub wzmacniające istniejącą barwę produktu, substancje zwiększające zdolność produktu do wiązania, w tym do tworzenia wiązań poprzecznych pomiędzy białkami, umożliwiających wiązanie się elementów produktu, a więc uzyskiwanie produktu zrekonstruowanego (pkt 24) oraz „przeciwutleniacz” (E 301 – askorbinian sodu) jako substancja przedłużająca okres przydatności produktu do spożycia poprzez ochronę przed zepsuciem na skutek utleniania, takim jak jęłczenie tłuszczu czy zmiana barwy (pkt 4).

Jak wynika z art. 3 pkt 3 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 s. 1), które weszło w życie w dniu 3 stycznia 2013 r., określenie „tradycyjny” to udokumentowane używanie na rynku krajowym przez okres, który umożliwia przekaz pomiędzy pokoleniami – okres ten powinien wynosić co najmniej 30 lat. Zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt 60 lit. c ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, „żywność tradycyjna” to również produkty rolne i środki spożywcze umieszczone na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Lista ta, w świetle przepisów rozdziału 8 ustawy o dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68 z późn. zm.), służy głównie do zbierania i rozpowszechniania informacji związanych z wytwarzaniem produktów tradycyjnych. Prawo do wpisu mają produkty, które charakteryzują się tradycyjną, ugruntowaną w czasie metodą wytwarzania, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. O tradycyjnym charakterze produktu oprócz wykazania przez jego producenta, iż stosuje tradycyjne receptury, zakorzenione w świadomości konsumentów, świadczy także jego skład i surowce użyte do produkcji, które są niezmiennie od lat.

Zdaniem Prezesa UOKiK, użycie w oznakowaniu przedmiotowego pasztetu określenia „tradycja smaku” było nieuprawnione w sytuacji, gdy w składzie tego produktu wymieniono liczne (dozwolone) substancje dodatkowe, nawet przy założeniu, że stosowano od wielu lat starannie chronione receptury, gdyż sam skład surowcowy przeczy dopuszczalności używania tego określenia w oznakowaniu. Co prawda, określenie to odnosi się jedynie do jednej cechy organoleptycznej, tj. smaku produktu, niemniej jednak należy mieć na uwadze, że „smak” nie istnieje samodzielnie tylko jest efektem zastosowanej receptury, czy też metody produkcji.

W opinii Prezesa UOKiK, produkt zawierający w swoim składzie liczne (dozwolone) substancje dodatkowe, trudno uznać za tradycyjny lub posiadający smak tradycji. Konsument może spodziewać się, że smak ten uzyskano dzięki użyciu tradycyjnych składników, czy też przy zastosowaniu tradycyjnych receptur, podczas gdy w rzeczywistości tak nie jest. Taki sposób oznakowania, dyskredytuje w oczach konsumentów produkty innych producentów, sugerując unikalne właściwości tego pasztetu w sytuacji, gdy inne pasztety posiadają te same lub podobne właściwości, tj. do ich produkcji, oprócz podstawowych składników, użyto także (dozwolone) substancje dodatkowe. Tym samym, należy uznać, że organ pierwszej instancji

mógł zinterpretować określenie „tradycja smaku”, jako wprowadzające konsumentów w błąd, co do charakterystyki tego produktu. Wskazać należy, że powyższa ocena Prezesa UOKiK koresponduje z sądownoadministracyjną linią orzeczniczą (por. wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 30 maja 2012 r. sygn. akt VI SA/Wa 643/12). W cytowanym wyroku Sąd stwierdził, że określenie „smak tradycji” jest informacją, która trafia do świadomości konsumenta podczas procesu decyzyjnego; użycie go buduje mylne wyobrażenie o produkcie, a więc ogranicza możliwość swobodnej oceny produktu i może spowodować podjęcie przez konsumenta decyzji o kupnie, której inaczej by nie podjął”.

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

Zgodnie z art. 138 § 1 pkt 2 Kpa, organ odwoławczy posiada kompetencje do wydania decyzji, w której uchyla zaskarżoną decyzję w całości albo w części i w tym zakresie orzeka co do istoty sprawy albo uchylając tę decyzję – umarza postępowanie pierwszej instancji w całości albo w części.

Biorąc powyższe pod uwagę, Prezes UOKiK 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 do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie, którą wnosi się w terminie 30 dni od dnia doręczenia niniejszej decyzji, za pośrednictwem Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

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

Otrzymują:

1. Aleksandra Graczyk
prowadząca działalność gospodarczą
pod nazwą Aleksandra Graczyk VENTO
ul. Powstania Listopadowego 17
63-400 Ostrów Wielkopolski
2. Wielkopolski Wojewódzki Inspektor
Inspekcji Handlowej w Poznaniu
3. a/a