



**PREZES  
URZĘDU OCHRONY  
KONKURENCJI I KONSUMENTÓW**

DIH-023-3(5)/15/AgŁ

Warszawa, 5 lutego 2015 r.

**DECYZJA DIH-1/9/2015**

Na podstawie art. 138 § 1 pkt 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267 z późn. zm.), art. 1 ust. 3, art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2014 r. poz. 148 z późn. zm.), art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r. poz. 669 z późn. zm.), Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów – po rozpatrzeniu odwołania przedsiębiorcy „ZINAR” Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi, od decyzji Łódzkiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Łodzi z dnia 17 grudnia 2014 r. nr 120/ŻG/2014 (nr akt sprawy: ŻG.8361.163.2014), którą ww. przedsiębiorcy wymierzono karę pieniężną w wysokości 3 000 zł (słownie: trzy tysiące złotych) z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych dwóch porcji potraw zadeklarowanych jako „Naleśnik ze szpinakiem” i „Döner danie z baraniną” o łącznej wartości 27,80 zł – utrzymuje w mocy zaskarżoną decyzję.

**UZASADNIENIE**

W dniach 9-11 lipca 2014 r. inspektorzy reprezentujący Łódzkiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Łodzi, zwanego dalej „Łódzkim WIIH”, przeprowadzili kontrolę w restauracji „ARIANOS” w Łodzi przy ul. Piotrkowskiej 62, należącej do przedsiębiorcy „ZINAR” Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi.

W celu sprawdzenia prawidłowości oznakowania oferowanych do sprzedaży wyrobów gastronomicznych oraz rzetelności przekazywanych na ich temat informacji, w dniu 9 lipca 2014 r. inspektorzy występując w charakterze konsumentów zakupili w restauracji dwie potrawy sporządzane na zamówienie, zadeklarowane w miejscu sprzedaży według karty menu (lub cennika) jako „Naleśnik ze szpinakiem” (szpinak, czosnek, ser feta) w ilości jednej porcji w cenie sprzedaży 9,90 zł za porcję oraz „Döner danie z baraniną” (mięso wołowe z baraniną, w zestawie z surówkami i frytkami) w ilości jednej porcji w cenie sprzedaży 17,90 zł za porcję, o łącznej wartości 27,80 zł.

Po dokonaniu zakupu sprawdzającego rzetelność obsługi klientów, kontrolowanemu okazano legitymacje służbowe oraz doręczono upoważnienie do przeprowadzenia kontroli (upoważnienie nr ŻG.8361.163.2014 z dnia 9 lipca 2014 r.), wraz z pouczeniem o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy, stanowiącym załącznik do tego upoważnienia.

W toku kontroli dokonano identyfikacji surowców zastosowanych do przygotowania przedmiotowych potraw w oparciu o dowody dostaw znajdujące się w restauracji (tj. fakturę VAT nr 0/0(003)0013/185147 z dnia 4 lipca 2014 r. na zakup sera sałatkowo-kanapkowego „Favita” o masie netto 270 g w ilości 6 sztuk oraz fakturę VAT nr 5778/07/2014 z dnia 1 lipca 2014 r. na zakup produktu o nazwie „Kebab surowy 100 % wołowo-indyczy (100 % mielony)”, określonego w fakturze jako „Kebab wołowy mielony 100 %” o masie netto 5 kg w ilości 4 sztuk) oraz oświadczenia z dnia 9 lipca 2014 r., złożone przez kontrolowanego (dla potrawy o nazwie „Döner danie z baraniną”) i pracownika zatrudnionego jako „pomoc kuchni (lub kucharz)” (dla potrawy o nazwie „Naleśnik ze szpinakiem”). Jak ustalono, w restauracji nie było sera „Feta”, a znajdował się ser sałatkowo-kanapkowy „Favita”, wytworzony przez Spółdzielnię Mleczarską „MLEKOVITA” 18-200 Wysokie Mazowieckie, ul. Ludowa 122, zakupiony w dniu 4 lipca 2014 r. (według faktury VAT nr 0/0(003)0013/185147). Ponadto kontrolowany nie przedłożył żadnych dokumentów świadczących o zakupie sera „Feta”. Jak wynika z oświadczenia kucharza z dnia 9 lipca 2014 r., zakupiona przez inspektorów potrawa zadeklarowana jako „Naleśnik ze szpinakiem” (szpinak, czosnek, ser feta) została wykonana z ciasta (złożonego z mleka, wody, jaj, masła i mąki pszennej) oraz farszu (złożonego ze szpinaku, czosnku, soli i sera „Favita”). Z kolei, jak wynika z oświadczenia kontrolowanego z dnia 9 lipca 2014 r., do przygotowania zakupionej przez inspektorów potrawy o nazwie „Döner danie z baraniną” (mięso wołowe z baraniną, w zestawie z surówkami i frytkami), oprócz baraniny, użyto także mięso wołowo-indycze pochodzące z produktu o nazwie „Kebab surowy 100 % wołowo-indyczy (100 % mielony)”, wytworzonego przez „MBM Meat Food” Sp. z o.o. Kazimierów, ul. Zastawie 19, 05-074 Halinów, zakupionego w dniu 1 lipca 2014 r. (według faktury VAT nr 5778/07/2014), który zgodnie z deklaracją producenta na etykiecie dołączonej do produktu zawierał w składzie m.in. mięso wołowe (57 %), mięso drobiowe (26 %), mąkę pszenną i izolat sojowy. Podczas realizacji zamówienia inspektorzy nie zostali poinformowani o użyciu sera „Favita” (zamiast zgodnie z deklaracją w cenniku sera „Feta”) do potrawy o nazwie „Naleśnik ze szpinakiem” oraz o użyciu mięsa drobiowego (zamiast zgodnie z deklaracją w cenniku wyłącznie mięsa wołowego z baraniną) do potrawy o nazwie „Döner danie z baraniną”, ani też o obecności innych składników w tych potrawach.

Powyższe ustalenia dały podstawę do stwierdzenia, że w dostępnej dla konsumentów karcie menu w odniesieniu do dwóch ww. porcji potraw podano niezgodnie z prawdą dane w zakresie składu (tj. w składzie potrawy o nazwie „Naleśnik ze szpinakiem” wykazano ser „Feta”, podczas gdy faktycznie stosowano ser sałatkowo-kanapkowy „Favita”, a w składzie potrawy o nazwie „Döner danie z baraniną” wykazano mięso wołowe z baraniną, podczas gdy faktycznie, oprócz tych gatunków mięs, stosowano także mięso drobiowe, poprzez dodatek kebabu wołowo-indyczego), co świadczyło o ich zafałszowaniu, w rozumieniu art. 3 pkt 10

lit. c ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r. poz. 669 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą o jakości handlowej”.

Przedmiotowe potrawy zakwestionowano również z uwagi na podanie w miejscu sprzedaży w karcie menu (jako na wywieszce dotyczącej danej potrawy) lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu niepełnej informacji o wykazie składników poszczególnych potraw wchodzących w zestaw (tj. potrawy o nazwie „Naleśnik ze szpinakiem” podawanej z surówką oraz potrawy o nazwie „Döner danie z baraniną” z surówkami i frytkami lub ryżem), przy czym niektóre z tych składników były składnikami alergennymi (tj. mąka pszenna, jaja i mleko, pochodzące z ciasta naleśnikowego oraz mąka pszenna i izolat sojowy, pochodzące z kebabu wołowo-indyczego), co stanowiło naruszenie treści § 17 ust. 1 pkt 2 i ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem w sprawie znakowania środków spożywczych” (od 9 stycznia 2015 r. wymagania w zakresie podawania wykazu składników, z uwzględnieniem informacji o składnikach alergennych, przewiduje § 19 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015 r. poz. 29), zwanego dalej „rozporządzeniem w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych”).

Powyższe udokumentowano w protokole kontroli z dnia 11 lipca 2014 r. (nr akt kontroli: ŻG.8361.163.2014).

W związku z powyższymi niezgodnościami, pismem z dnia 20 października 2014 r., Łódzki WIIH zawiadomił przedsiębiorcę „ZINAR” Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi, zwanego dalej również „stroną”, o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, kary pieniężnej z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych dwóch ww. porcji potraw, informując przy tym o przysługującym jej prawie do czynnego udziału w postępowaniu, w tym zapoznania się z aktami sprawy oraz wypowiedzenia się, co do zebranych dowodów i materiałów. Ponadto w piśmie tym wezwał ją do przekazania informacji na temat wielkości obrotów i wysokości przychodu za rok 2013. Prośbę tę powtórzył w piśmie z dnia 19 listopada 2014 r.

Strona nie skorzystała z przysługujących jej uprawnień, natomiast żądane informacje w postaci zeznania podatkowego za rok 2013 przedłożyła bezpośrednio w Wojewódzkim Inspektoracie Inspekcji Handlowej w Łodzi w dniu 2 grudnia 2014 r.

Po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego, decyzją z dnia 17 grudnia 2014 r. nr 120/ŻG/2014 (doreczoną stronie w dniu 18 grudnia 2014 r.), Łódzki WIIH wymierzył stronie, na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, karę pieniężną w wysokości 3 000 zł z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych dwóch ww. porcji potraw o łącznej wartości 27,80 zł.

Pismem z dnia 19 grudnia 2014 r. (nadanym tego samego dnia w polskiej placówce pocztowej operatora publicznego), strona złożyła do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji

i Konsumentów, zwanego dalej również „Prezesem UOKiK”, odwołanie od ww. decyzji, wnosząc o zmniejszenie wysokości kary, co umotywowano tym, że do naruszenia przepisów o jakości handlowej doszło po raz pierwszy i od tego momentu informacja o składnikach alergicznych obecnych w gotowych potrawach jest umieszczana w lokalu na widocznym dla klienta miejscu.

Pismem z dnia 12 stycznia 2015 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 do wypowiedzenia się, co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań. Strona nie skorzystała z przysługujących jej uprawnień.

### **Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów zważył, co następuje.**

Zgodnie z art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 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.

Od 13 grudnia 2014 r. obowiązuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011 s. 18 z późn. zm.), zwane dalej „rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011”, które w rozdziale III określa ogólne wymogi dotyczące informacji na temat żywności oraz zakresy odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym.

W świetle art. 8 ust. 5 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, bez uszczerbku dla ust. 2-4 podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają przestrzeganie w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą wymogów prawa dotyczącego informacji na temat żywności i odpowiednich przepisów krajowych mających znaczenie dla ich działalności i upewniają się, że wymogi te są spełnione. Z ust. 2 tego artykułu wynika, że podmiot odpowiedzialny za informację na temat żywności zapewnia obecność i rzetelność informacji na temat żywności zgodnie z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych.

Stosownie do art. 4 ust. 1 ustawy o jakości handlowej, wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Pojęcie jakości handlowej zostało zdefiniowane w art. 3 pkt 5 tej ustawy, jako cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

W dniu 13 grudnia 2014 r. weszła w życie ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2014 r. poz. 1722), która uchyliła m.in. przepisy art. 45 ust. 2 (definiujące oznakowanie środka spożywczego) i art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. a (dotyczące zakazu wprowadzania konsumenta w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego, w tym m.in. jego składu) ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz art. 6 ust. 2 ustawy o jakości handlowej (przywołujące ww. przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Tym niemniej, przepisy w tym zakresie zostały określone w art. 2 ust. 2 lit. a i art. 7 ust. 1 lit. a rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Ponadto, ustawa ta wprowadziła zmiany w treści art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej (definiującym artykuł rolno-spożywczy zafałszowany), polegające na dodaniu po słowie „konsumentów” określenia „finalnych”.

Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 stanowi w art. 2 ust. 2 lit. a, że informacje na temat żywności oznaczają informacje dotyczące danego środka spożywczego udostępniane konsumentowi finalnemu za pośrednictwem etykiety, innych materiałów towarzyszących lub innych środków, w tym nowoczesnych narzędzi technologicznych lub przekazu ustnego, a w art. 7 ust. 1 lit. a, że informacje te nie mogą wprowadzać w błąd, co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności, co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji.

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

- 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.

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

Wymagania jakości handlowej dotyczące informacji na temat żywności oferowanej „luzem” zostały określone w art. 44 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Przepis ten stanowi w ust. 1, że w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezpośredniej sprzedaży przekazanie danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c (tj. informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II) jest obowiązkowe (lit. a), a przekazanie innych danych szczegółowych określonych w art. 9 i 10 nie jest obowiązkowe, chyba że państwo członkowskie przyjmie przepisy krajowe zawierające wymóg przekazania części lub wszystkich tych danych szczegółowych, lub ich elementów (lit. b), a ponadto w ust. 2, że państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy krajowe dotyczące sposobu udostępniania tych danych szczegółowych lub ich elementów, oraz – w stosownych przypadkach – form ich wyrażania i prezentacji.

W dniu 9 stycznia 2015 r. weszło w życie rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. Z tym dniem, na podstawie art. 4 ustawy z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2014 r. poz. 1722), uchylone zostało rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych (w tym także przepisy § 17 ust. 1 pkt 2 i ust. 2 tego rozporządzenia, przywołane w zaskarżonej decyzji). Wymagania w tym zakresie zostały jednak określone w § 19 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, w świetle których w przypadku środków spożywczych oferowanych „luzem” podaje się m.in. wykaz składników – zgodnie z

art. 18-20 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia (tj. informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II), przy czym informacje te podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

Obowiązek podawania informacji o składnikach alergicznych w oznakowaniu środków spożywczych wynika także z przepisów art. 14 ust. 2 lit. a, ust. 3 lit. b, ust. 4 lit. c i ust. 8 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, przywołanych w zaskarżonej decyzji, choć wskazanie tych przepisów – zdaniem Prezesa UOKiK – było zbędne w kontekście obowiązujących w dacie kontroli i wydania zaskarżonej decyzji przepisów § 17 ust. 1 pkt 2 i ust. 2 rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych.

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

Ustalając wysokość kary pieniężnej, wojewódzki inspektor Inspekcji Handlowej, na 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.

W niniejszej sprawie, w wyniku kontroli przeprowadzonej w restauracji należącej do przedsiębiorcy „ZINAR” Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi, przez inspektorów reprezentujących Łódzkiego WIIH, stwierdzono, że w dostępnej dla konsumentów karcie menu odnoszącej się do dwóch ww. porcji potraw podano niezgodnie z prawdą dane w zakresie składu (tj. dla potrawy o nazwie „Naleśnik ze szpinakiem” w składzie wymieniono ser „Feta”, podczas gdy faktycznie stosowano ser sałatkowo-kanapkowy „Favita”, a dla potrawy o nazwie „Döner danie z baraniną” w składzie wykazano mięso wołowe z baraniną, podczas gdy faktycznie, oprócz tych dwóch gatunków mięs, stosowano także mięso drobiowe pochodzące z kebabu wołowo-indyjskiego), co świadczyło o zafałszowaniu tych potraw, w rozumieniu art. 3 pkt 10 lit. c ustawy o jakości handlowej.

Przedmiotowe potrawy zakwestionowano również z uwagi na podanie w miejscu sprzedaży w karcie menu (jako na wywieszce dotyczącej danej potrawy) lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu niepełnej informacji o wykazie składników poszczególnych potraw wchodzących w zestaw (tj. potrawy o nazwie „Naleśnik ze szpinakiem” podawanej z surówką oraz potrawy o nazwie „Döner danie z baraniną” z surówkami i frytkami lub ryżem), przy czym niektóre z tych składników były składnikami alergicznymi (tj. mąka pszenna, jaja i mleko, pochodzące z ciasta naleśnikowego oraz mąka pszenna i izolat sojowy, pochodzące z kebabu wołowo-indyjskiego), co stanowiło naruszenie treści § 19 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych w związku z art. 44 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W opinii Prezesa UOKiK, powyższe ustalenia kontroli, wskazujące na wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych, nosiły znamiona czynu określonego w art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej i skutkowały wymierzeniem stronie kary przewidzianej tym przepisem. Stronie wymierzono karę pieniężną w wysokości 3 000 zł, przy minimalnej 1 000 zł (określonej ustawowo) i maksymalnej [...] (stanowiącej 10 % przychodu strony za rok 2013), która mieści się w granicach ustawowych i stanowi [...] % przychodu osiągniętego przez stronę w roku 2013.

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.

Wobec powyższego, decyzją z dnia 17 grudnia 2014 r. nr 120/ŻG/2014, Łódzki WIIH wymierzył powyższą karę „ZINAR” Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi, tj. przedsiębiorcy, który wprowadził do obrotu zafałszowane dwie ww. porcje potraw.

Odwołując się od wydanej decyzji, strona nie wniosła zastrzeżeń, co do zasadności uznania przedmiotowych potraw za zafałszowane, natomiast wniosła o obniżenie wysokości kary, co umotywowowała tym, że do naruszenia przepisów o jakości handlowej doszło po raz pierwszy i od tego momentu informacja o składnikach alergennych obecnych w gotowych potrawach jest umieszczana w lokalu na widocznym dla klienta miejscu.

Odnosząc się do powyższego, należy zauważyć, że z całości zgromadzonego w aktach sprawy materiału dowodowego wynika, że ustalając wysokość kary pieniężnej, o której mowa art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, Łódzki WIIH uwzględnił wszystkie kryteria określone w art. 40a ust. 5 tej ustawy, a także kierował się zasadami wyrażonymi w art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, z których wynika, że kary za naruszenie prawa żywnościowego powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.

Przy ustalaniu wysokości kary pieniężnej, wojewódzki inspektor Inspekcji Handlowej uwzględnił, na mocy art. 40a ust. 5 ustawy o jakości handlowej, stopień szkodliwości czynu, stopień zawinienia strony, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość jego obrotów. Tym samym, wykonując dyspozycję tego przepisu, Łódzki WIIH prawidłowo stwierdził i uznał:

- przy ocenie stopnia szkodliwości czynu, że wprowadzenie do obrotu zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych, poprzez podanie w ich oznakowaniu niezgodnie z prawdą danych w zakresie składu (tj. w dostępnej dla konsumentów karcie menu w przypadku potrawy o nazwie „Naleśnik ze szpinakiem” podano ser „Feta”, podczas gdy faktycznie stosowano ser sałatkowo-kanapkowy „Favita”, a w przypadku potrawy o nazwie „Döner danie z baraniną” podano mięso wołowe z baraniną, podczas gdy faktycznie, oprócz wołowiny i baraniny, stosowano także mięso drobiowe pochodzące z kebabu wołowo-indyczego), w sposób rażący naruszało interesy konsumentów i wprowadzało ich w błąd co do charakterystyki tych potraw, w zakresie ich składu i właściwości. Jak słusznie



- zauważył organ pierwszej instancji przedmiotowe potrawy zostały wytworzone z innych, znacznie tańszych surowców niż zadeklarowano w karcie menu, a konsumenci nie byli o tym informowani. Podane w karcie menu składniki (tj. ser „Feta” i wołowina) nadawały gotowym produktom inne cechy jakościowe niż faktycznie stosowane surowce (tj. ser sałatkowo-kanapowy „Favita” i mięso wołowo-drobiowe), a przy tym stanowiły zachętę do dokonania ich zakupu. Jednym z podstawowych praw konsumentów jest prawo do bezpieczeństwa ekonomicznego i zdrowotnego, którego częścią składową jest możliwość podejmowania świadomych wyborów, a w niniejszej sprawie wprowadzenie do obrotu zafałszowanych potraw uniemożliwiało konsumentom dokonywanie wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością. Dodatkowo część składników, o których brakowało informacji dla konsumenta, były alergenami, co w przypadku osób posiadających alergię na dany składnik może spowodować, że potrawa stanie się dla nich niebezpieczna;
- przy ocenie stopnia zawinienia strony, że odpowiedzialność za wprowadzenie do obrotu zafałszowanych potraw ponosi wyłącznie strona. Jak prawidłowo ustalił organ pierwszej instancji, przedmiotowe potrawy zostały przygotowane w restauracji należącej do strony, a więc strona miała wiedzę o stosowanych składnikach i możliwość ich zweryfikowania, w oparciu faktury i deklaracje zawarte na opakowaniach lub etykietach dołączonych do produktów (będących składnikami tych potraw), a mimo to w ich oznakowaniu podawała niezgodne z prawdą dane w zakresie składu. Deklaracje producentów na opakowaniach lub etykietach jednoznacznie wskazywały, że stosowany dla jednej potrawy ser to ser sałatkowo-kanapkowy „Favita”, a nie ser „Feta”, stosowany dla drugiej potrawy składnik mięsny to kebab wołowo-indyjski, a nie wołowy. Strona mając tą wiedzę nie dokonała zmiany w karcie menu i podawała jako składniki ser „Feta” i mięso wołowe. Dodatkowo, strona nie podała pełnego wykazu składników oferowanych do sprzedaży potraw. Część z tych składników była alergenami, a więc brakowało informacji istotnych dla ochrony zdrowia i życia ludzkiego. Jak trafnie wskazał organ pierwszej instancji, strona, jako podmiot działający na rynku spożywczym od kilku lat, prowadzący działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych powinna znać przepisy prawa związane z wykonywaną przez nią działalnością i dołożyć wszelkich starań, aby ich przestrzegać;
  - przy ocenie zakresu naruszenia, że rzetelne i pełne informacje o składzie oferowanych do sprzedaży potraw stanowią jeden z najważniejszych elementów jakości handlowej, w tym oznakowania. Jak słusznie podkreślił organ pierwszej instancji, konsumenci muszą mieć dostęp do tych informacji bez konieczności podejmowania dodatkowych działań, aby mieć gwarancję, że zakupiony produkt spełnia ich oczekiwania i jest dla nich bezpieczny;
  - przy ocenie dotychczasowej działalności tego podmiotu na rynku spożywczym, że strona w okresie ostatnich 24 miesięcy po raz pierwszy naruszyła przepisy o jakości handlowej;
  - przy ocenie wielkości obrotów tego podmiotu, że strona przedłożyła żądane informacje o wysokości przychodu za rok 2013 i została zakwalifikowana, zgodnie z art. 104 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013 r. poz. 672 z późn. zm.), do grupy mikroprzedsiębiorców.

Zdaniem Prezesa UOKiK, opisane powyżej przesłanki były podstawą do wymierzenia stronie kary pieniężnej na mocy art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, w wysokości ustalonej przez organ pierwszej instancji.

Skuteczność kary za naruszenie prawa żywnościowego przejawia się w możliwości jej nałożenia i wyegzekwowania. Żeby kara była odstrasżająca jej wysokość musi być dotkliwa dla przedsiębiorcy. Kara nałożona na podmiot musi spełniać głównie funkcję prewencyjną, tj. być ostrzeżeniem dla przedsiębiorcy, w celu niedopuszczenia do powstania nieprawidłowości w przyszłości. Nałożona sankcja powinna spełniać również funkcję represyjną, czyli stanowić poważną dolegliwość, ale nie eliminować przedsiębiorcy z rynku. Prawo żywnościowe, jak stanowi art. 8 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, ma na celu ochronę interesów konsumentów (poprzez zapobieganie oszukańczym lub podstępny praktykom, fałszowaniu żywności oraz wszelkim innym praktykom mogącym wprowadzać konsumenta w błąd) i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością. Wprowadzanie na rynek środków spożywczych zafałszowanych, które są oznakowane w sposób sugerujący cechy produktu o wyższej jakości, co miało miejsce w niniejszej sprawie, pozbawia konsumentów możliwości świadomego wyboru i narusza jego dobro – ekonomiczny interes.

Zdaniem Prezesa UOKiK, wymierzona stronie kara będzie właściwa do osiągnięcia zakładanego celu, jakim jest zapewnienie, aby do obrotu były wprowadzane tylko produkty odpowiadające jakości handlowej, w tym bez znamion zafałszowania, a ponadto spełni swoją funkcję prewencyjną i represyjną, skłaniając stronę do przestrzegania przepisów o jakości handlowej, przede wszystkim z uwagi na wykazane powyżej niedopełnienie obowiązków pod względem zapewnienia prawidłowego oznakowania przedmiotowych produktów.

Podsumowując powyższe, należy stwierdzić, że w przedstawionym stanie faktycznym, wymierzenie stronie kary pieniężnej, o której mowa w art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej, jak również ustalenie jej wysokości, było prawidłowe i zgodne z prawem. Tym samym, zawarty w odwołaniu wniosek strony o zmniejszenie wysokości kary, należy uznać za niezasadny.

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

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

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

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

**Niniejsza decyzja jest ostateczna w trybie postępowania administracyjnego.**

### **Pouczenie**

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.

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. 749 z późn. zm.).

Z up. PREZESA  
Urzędu Ochrony Konkurencji i  
Konsumentów  
WICEPREZES  
Dorota Karczewska

#### Otrzymują:

1. „ZINAR” Sp. z o.o.  
ul. Piotrkowska 84  
90-102 Łódź
2. Łódzki Wojewódzki Inspektor  
Inspekcji Handlowej w Łodzi
3. a/a