



**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR
INSPEKCJI HANDLOWEJ
W GDAŃSKU**

Gdańsk, 2014.10. 22

Sygn. akt: ŻN.8361.504.2014.MK.ŁŁ

2014-10-22
POLECONY

NETTO Sp. z o.o.

Motaniec 30

73 – 108 Kobylanka

DECYZJA Nr ŻN.D.52.2014.MK

Na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4, 40 a ust. 3 oraz 40 a ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2014 r., poz.669), art. 104 § 1 i 2 Ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r. poz. 267 ze zm.) oraz § 6 Zarządzenia Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku Nr PO.110.13.2013.PH z dnia 14 maja 2013 r. w sprawie upoważnienia pracowników Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku do podejmowania, wydawania oraz podpisywania decyzji, postanowień, dokumentów i korespondencji w imieniu Wojewódzkiego Inspektora,

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku

działając w osobie: Anny Klecha – Naczelnika Wydziału Kontroli Artykułów Żywnościowych i Nieżywnościowych – legitymacja nr 000004, upoważnienie Nr PO.110.17.2013.PH, po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego, wymierza **NETTO Sp. z o.o. z siedzibą w Motańcu karę pieniężną w wysokości 6950,00 zł (sześć tysięcy dziewięćset pięćdziesiąt) zł.**

w związku z ponownym wprowadzeniem do obrotu produktu tego samego rodzaju, nieodpowiadającego jakości handlowej ze względu na tą samą wadę dotyczącą oznakowania tj. 1 partii opakowanego mrożonego produktu rybołówstwa o wartości 323,64 zł tj. **Flądry (stornia) filet panierowany bez skóry** (*Platichthys flesus*), IQF, głęboko mrożony, Isla Bonito á 500g, z oznaczeniami na opakowaniu: masa netto produktu (zawartości opakowania): 500g, masa netto produktu po odcięciu – 500g – produkt bez glazury, przechowywać produkt mrożony w temperaturze – 18 st. C, nie zamrażać powtórnie, skład: filet z flądry bez skóry, panier (składniki panieru: mąka pszenna, woda, sól, drożdże, skrobia ziemniaczana), warunki przechowywania: ***

okm.mafau 22.10.2014 by str. 1

w – 18 st. C przechowywać nie dłużej niż do daty przydatności podanej na opakowaniu, według FAO rejon połowów: 05 Europa wody śródlądowe, metoda produkcji: trałowa, połowy morskie, dystrybutor: International Trading Connection Poland Sp. z o.o., ul. Monte Cassino 24, 70-467 Szczecin, rozmiar 120-150g, kraj pochodzenia: Dania, FAO 87, data produkcji: 06.11.2013, należy spożyć do: 06.05.2015, numer partii produkcyjnej: 37/2013,

- I. **zafalszowanego** w rozumieniu art. 3 pkt. 10 b cytowanej na wstępie ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych **z uwagi na podanie w oznakowaniu nazwy niezgodnej z prawdą** - w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie wykryto obecności białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku tj. *Platichthys flesus*, zadeklarowanego w oznakowaniu produktu,

oraz

- II. **nieodpowiadającego jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej**, tj. w:

1. rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie *znakowania środków spożywczych* /tekst jednolity: Dz. U. 2014 r., poz. 774/

- a) § 26 ust. 1 pkt. 2 ww. rozporządzenia ze względu na brak podania w oznakowaniu opakowanego środka spożywczego głęboko mrożonego, przeznaczonego bezpośrednio dla konsumenta dodatkowo informacji określających okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania;
- b) § 9 ust. 1 pkt 1 - 2 ze względu na brak podania ilościowej zawartości składnika - ryby - fileta z flądry wymienionego w nazwie środka spożywczego oraz brak podania składnika: „panieru” wymienionego w nazwie środka spożywczego i podkreślonego w oznakowaniu przy użyciu grafiki.

2. art.16 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. L 31 z 01.02.2002, str. 1 ze zm./, art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych* (tekst jednolity Dz. U. z 2014 r., poz.669), w związku z art. 46 ust. 1 pkt. 1a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z e zm.)

- ze względu na to, że oznakowanie ww. środka spożywczego **mogło wprowadzać konsumenta w błąd, co do źródła pochodzenia i metody produkcji środka spożywczego** bowiem

w oznakowaniu na opakowaniu jednostkowym podano sprzeczne informacje tj.: wg FAO rejon połowów: 05 Europa wody śródlądowe oraz metoda produkcji: połowy morskie.

Powyższe stwierdzono podczas kontroli przeprowadzonej w Sklepie NETTO w Gdyni, ul. Pucka 1 należącym do NETTO Sp. z o.o.

Dodatkowo należy zaznaczyć, że ww. kara została podwyższona o wysokość kar nałożonych w okresie 24 miesięcy przed dniem rozpoczęcia kontroli z dnia 25.07.2014r.

W wyniku kontroli przeprowadzonych w 2013r oraz w 2014r spółce wymierzono w drodze decyzji kary pieniężne w łącznej wysokości 1950,00zł za **wprowadzenie do obrotu tego samego rodzaju opakowanego mrożonego produktu rybołówstwa** tj. Fileta z miruny nowozelandzkiej najlepszy „dorsz” z Nowej Zelandii, IQF, głęboko mrożony, dystrybutor: International Trading Connection Poland Sp. z o.o., ul. Monte Cassino 24, 70-467 Szczecin. Wyrób ten nie odpowiadał jakości handlowej ze względu na tą samą wadę dotyczącą oznakowania tj. brak podania w oznakowaniu opakowanego środka spożywczego głęboko mrożonego, przeznaczonego bezpośrednio dla konsumenta dodatkowo informacji określających okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania.

UZASADNIENIE

W dniach 25.07 – 04.08.2014 r., inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku, działając na podstawie upoważnienia wydanego przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku Nr ŻN.057.504.2014.MK z dnia 23.07.2014 r., podstawa prawna: 3 ust. 1 - 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. U. L 191 z 28.5.2004, s.1 z późn. zm.), art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r. poz.669) w związku z art. 3 ust. 1 pkt 1-6 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (tekst jednolity Dz. U. z 2014 poz. 148), przeprowadzili kontrolę w należącym do spółki z o.o. NETTO, sklepie NETTO, ul. Pucka 1 w Gdyni.

Kontrolą objęto jakość oraz prawidłowość oznakowania opakowanych mrożonych produktów rybołówstwa.

W trakcie kontroli do badań w Laboratorium Specjalistycznym Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych w Gdyni pobrano próbkę niżej wymienionego

produktu w opakowaniu jednostkowym, oferowanego - wyłożonego do sprzedaży: **Flądra (stornia) filet panierowany bez skóry (Platichthys flesus)**, IQF, głęboko mrożony, Isla Bonito á 500g z partii 36 opakowań w cenie 8,99 zł o wartości 323,64 zł. Produkt posiadał ponadto m.in. następujące oznaczenia na opakowaniu: masa netto produktu (zawartość opakowania): 500 g, masa netto produktu po odcieku – 500g – produkt bez glazury, przechowywać produkt mrożony w temperaturze – 18 st. C, nie zamrażać powtórnie, skład: filet z flądry bez skóry, panier (składniki panieru: mąka pszenna, woda, sól, drożdże, skrobia ziemniaczana), warunki przechowywania: *** w – 18 st. C przechowywać nie dłużej niż do daty przydatności podanej na opakowaniu, według FAO rejon połowów: 05 Europa wody śródlądowe, metoda produkcji: trałowa, połowy morskie, dystrybutor: International Trading Connection Poland Sp. z o.o., ul. Monte Cassino 24, 70-467 Szczecin, rozmiar 120-150g, kraj pochodzenia : Dania, FAO 87, data produkcji: 06.11.2013, należy spożyć do: 06.05.2015, numer partii produkcyjnej: 37/2013.

Próbkę pobrano na podstawie art. 16 ust. 1 pkt 10 i rozdziału 6 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (tekst jednolity Dz. U. z 2014r, poz. 148) .), zgodnie z trybem określonym w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 kwietnia 2012 r. w sprawie szczegółowego trybu pobierania i badania próbek produktów przez organy Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2012 r., poz. 496), w ilości reprezentatywnej w stosunku do wielkości posiadanej partii i niezbędnej do wykonania badań laboratoryjnych. Próbkę kontrolnej nie pobrano z uwagi na brak możliwości przechowania próbki w warunkach uniemożliwiających zmianę jakości – (art. 28 ust 3 pkt 2 cytowanej ustawy z dnia 15.12.2000 r. o Inspekcji Handlowej) – w sklepie brak było zamrażarki na zapleczu. Na podstawie art. 28 ust. 2 ww. ustawy o Inspekcji Handlowej – „Próbka kontrolna jest przechowywana przez kontrolowanego do czasu jej zwolnienia przez wojewódzkiego inspektora, w warunkach nieumożliwiających zmianę jakości lub cech charakterystycznych produktu; w tym czasie nie może być wprowadzana do obrotu.”

Analiza laboratoryjna artykułu spożywczego o nazwie **Flądra (stornia) filet panierowany bez skóry (Platichthys flesus)**, wykazała, że wynik oznaczenia jest niezgodny z informacją zawartą w oznakowaniu – nie wykryto obecności białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku tj. *Platichthys flesus*.

Szczegóły zawarto w Sprawozdaniu z badań Nr 733/IH/2014.

Ponadto w oznakowaniu wyżej opisanego opakowanego środka spożywczego głęboko mrożonego przeznaczonego bezpośrednio dla konsumenta:

- **nie podano dodatkowo informacji określających okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania** wbrew wymogom § 26 ust. 1 pkt. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10.07.2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych /tekst jednolity: Dz. U. 2014 r., poz. 774/;

- **nie podano** ilościowej zawartości składnika - ryby - fileta z flądry wymienionego w nazwie środka spożywczego oraz nie podano składnika: „panieru” wymienionego w nazwie środka spożywczego i podkreślonego w oznakowaniu przy użyciu grafiki, co stanowiło naruszenie § 9 ust. 1 pkt. 1- 2 wyżej cytowanego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10.07.2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych.

Ponadto oznakowanie ww. środka spożywczego **mogło wprowadzać konsumenta w błąd, co do źródła pochodzenia i metody produkcji środka spożywczego** bowiem w oznakowaniu na opakowaniu jednostkowym podano sprzeczne informacje tj.: wg FAO rejon połowów: 05 Europa wody śródlądowe oraz metoda produkcji: połowy morskie.

Powyższe niezgodne jest z art.16 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. L 31 z 01.02.2002, str. 1 ze zm./, art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych* (tekst jednolity Dz. U. z 2014 r., poz.669), w związku z art. 46 ust. 1 pkt. 1a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z e zm.).

Przedstawiony wyżej stan faktyczny i prawny dał podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia kary pieniężnej zgodnie z art. 40a ust. 1 pkt. 4 wyżej cytowanej ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* w związku z ponownym wprowadzeniem do obrotu artykułu rolno – spożywczego zafałszowanego i nieodpowiadającego jakości handlowej.

W związku z powyższym pismem z dnia 26.09.2014r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zawiadomił stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej.

Ponadto w piśmie tym poinformowano, że na podstawie art. 10 § 1 *Kodeksu postępowania administracyjnego* (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 267) – stronie przysługuje prawo do czynnego udziału w toku postępowania, tj. do zapoznania się z aktami sprawy oraz składania wyjaśnień i wniosków dowodowych.

Pismem z dnia 26.09.2014 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zwrócił się do przedsiębiorcy o wyliczenie i przesłanie informacji o wielkości osiągniętych obrotów w 2013 r.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku ustalił i stwierdził co następuje:

Artykuł 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. Urz. UE L 31 z 1.2.2002, str. 1 ze zm.) zwane dalej „Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.”, stanowi: „*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*”.

Zgodnie z art. 3 pkt.8 cytowanego rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r., wprowadzenie na rynek oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania. Uwzględniając definicję obrotu zawartą w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o *jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2014 r., poz. 669) odwołującą się do treści art.3 pkt 8 cytowanego rozporządzenia WE 178/2002, za jakość handlową odpowiada nie tylko producent, ale także przedsiębiorca prowadzący obrót handlowy produktami żywnościowymi, na każdym jego etapie, w tym także detalicznym i hurtowym (handel detaliczny oznacza również hurtownie – art. 3 pkt. 7 rozporządzenia WE 178/2002). W prawie żywnościowym pojęcie „wprowadzanie do obrotu” dotyczy każdego etapu obrotu i nie jest zawężone jedynie do pierwszego wprowadzenia na rynek. Przedsiębiorca prowadzący sprzedaż zarówno hurtową jak i detaliczną produktów jest odpowiedzialny za ich jakość. Taki też kierunek wykładni prezentowany jest w wyroku Trybunału Sprawiedliwości z dnia 23 listopada 2003r w sprawie C-315/05 (Dz. U. C331 z dnia 30.12.2006 s.14) w którym wskazano, że wprowadzający do obrotu może być odpowiedzialny za jakość nawet w sytuacji, gdy jako zwykły dystrybutor wprowadza do obrotu produkt w postaci dostarczonej przez producenta. Odpowiedzialność kontrolowanego przedsiębiorcy nie jest zawężona jedynie do czynności związanych z dalszą odsprzedażą żywności. Należy dodać, że kwestia odpowiedzialności podmiotu wprowadzającego do obrotu produkty o niewłaściwej jakości handlowej została wyjaśniona m.in. w wyroku Naczelnego Sadu Administracyjnego w Warszawie z dnia 04.07.2012r (sygn II GSK 917/11), z którego wynika, że nie tylko producent czy dystrybutor, ale każdy podmiot działający na rynku detalicznym odpowiada za jakość handlową środków spożywczych w swoim przedsiębiorstwie

W świetle przepisu art. 3 pkt 5 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych* **przez jakość handlową należy rozumieć 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.

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 – art. 4 ust. 1 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.

Zgodnie z art. 3 pkt 10b ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych artykuł rolno-spożywczy **zafalszowany** 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 **w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą,**

Zgodnie z powyższą definicją produkt zafalszowany jest jednocześnie produktem o niewłaściwej jakości handlowej.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych wdrożyło w § 26, postanowienia Dyrektywy Rady 89/108/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 1989 Nr 40 str. 34).

Zgodnie z § 26 ust. 1 ww. rozporządzenia „w oznakowaniu opakowanych środków spożywczych głęboko mrożonych przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta podaje się dodatkowo informacje:

2) określające okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania”.

Słowo „dodatkowo” oznacza, że ww. informacja powinna być przedstawiona w oznakowaniu głęboko mrożonych środków spożywczych jako uzupełnienie informacji wymaganych dla wszystkich opakowanych środków spożywczych na podstawie § 2 ust. 1 ww. rozporządzenia w tym m.in. daty minimalnej trwałości albo terminu przydatności do spożycia i warunków przechowywania , jeżeli oznakowanie środka spożywczego zawiera informacje o terminie przydatności do spożycia oraz w przypadku, gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania.

Art. 8 pkt 1 b cytowanej Dyrektywy Rady 89/108/EWG precyzuje to w następujący sposób „*dodatkowo do daty minimalnej trwałości musi być dodany czas, w jakim głęboko mrożone środki spożywcze mogą być przechowywane przez nabywcę, oraz musi być wyszczególniona temperatura przechowywania lub rodzaj urządzeń przechowujących”.*

Ww. przepisy wskazują na konieczność doprecyzowania przez producenta produktu głęboko mrożonego informacji dla konsumenta o prawidłowym sposobie przechowywania.

W związku z powyższym, w przypadku, gdy producent wykaże, że produkt może być przechowywany wyłącznie w temperaturze „-18°C”, gdyż ze względu na swoje specyficzne właściwości nie nadaje się do przechowywania w innych temperaturach, w oznakowaniu obok daty minimalnej trwałości powinna być podana wyraźna informacja dla konsumenta, że produkt należy spożyć natychmiast po zakupie albo przechowywać wyłącznie w temperaturze „-18°C” do daty podanej na opakowaniu (stanowisko Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi).

Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.) stanowi w art. 40a ust. 1 pkt. 4, że „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 1000 zł**”.

Przyjęte przez ustawodawcę brzmienie ww. artykułu wprowadza mechanizm polegający na tym, że każdy w stosunku do kogo zostanie spełniona przesłanka wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości lub nieodpowiadających deklaracji producenta, podlega karze określonej w tym przepisie. Zatem samo stwierdzenie faktu wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych nie spełniających ww. wymagań, powoduje konieczność wymierzenia kary.

Zgodnie z art. 17 ust. 2 wyżej cytowanego rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 kary zastosowane w przypadku naruszenia prawa żywnościowego powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstrasżające.

Szczególnie należy wskazać, że celem ustawy o jakości handlowej jest przede wszystkim ochrona konsumentów przed nieuczciwymi praktykami handlowymi, dlatego też kary pieniężne wymierzane w tego rodzaju sprawach, po uwzględnieniu kryteriów określonych w art. 40 a ust. 5 ww. ustawy, nie mogą być symboliczne (wyrok Wojewódzkiego Sadu Administracyjnego w Warszawie z dnia 28 lipca 2010r, sygn. VI SA/ Wa 769/10).

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku ustalając wysokość kary pieniężnej uwzględnił przede wszystkim: stopień szkodliwości czynu, stopień zawinienia, zakres naruszenia oraz dotychczasową działalność i wielkość obrotów.

Wykonując dyspozycję powyższego przepisu **Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku stwierdził i uznał:**

- *stopień szkodliwości czynu za najwyższy* – podanie w oznakowaniu produktu niezgodnych z prawdą danych w zakresie gatunku ryby, której w rzeczywistości nie wykryto w produkcie w wyniku badań laboratoryjnych jest działaniem naruszającym w najwyższym stopniu interesy konsumentów. Brak podania ilościowej zawartości składnika - ryby oraz panieru uniemożliwiła

konsumentowi ocenę jakości oferowanego produktu. Wiadomym jest, że im większa zawartość ryby tym produkt jest bardziej pożądany i atrakcyjny dla konsumenta. Podanie niejasnych, mogących wprowadzić w błąd informacji dotyczących źródła pochodzenia powoduje, że konsument może czuć się dezorientowany, co może utrudnić mu podjęcie wyboru. Natomiast brak podania dodatkowo informacji określających okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania, pozbawiało potencjalnego konsumenta możliwości uzyskania istotnych dla niego informacji dotyczących prawidłowego sposobu oraz okresu przechowywania produktów głęboko mrożonych w gospodarstwie domowym, w którym urządzenia chłodnicze przeważnie nie pozwalają utrzymywać wskazanej przez producenta temperatury /poniżej „- 18 °C” /, w której produkt zachowuje właściwą jakość w okresie określonym datą minimalnej trwałości. Wiadome jest, że im wyższa jest temperatura przechowywania tego rodzaju produktów, tym krótszy jest okres przechowywania, w którym zachowuje on odpowiednią i gwarantowaną przez producenta jakość. Produkt głęboko mrożony przechowywany w temperaturze wyższej od wskazanej przez producenta /- 18 °C/ w okresie wyznaczonym datą minimalnej trwałości może stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów. W związku z tym tak istotne jest aby potencjalny konsument posiadał możliwość dostępu do takiej informacji, którą zgodnie z przepisami należy umieścić na opakowaniu produktu.

- *stopień zawinienia przedsiębiorcy jako wysoki*, na stronie postępowania jako profesjonalistę działającym na rynku spożywczym, ciąży obowiązek wprowadzania do obrotu środków spożywczych właściwej jakości handlowej, a ponadto skala prowadzonej przez stronę działalności zobowiązuje ją do podejmowania działań umożliwiających weryfikację wprowadzanej przez nią do obrotu żywności. Ponadto nie jest to pierwszy przypadek, w którym podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie opakowanych produktów rybołówstwa głęboko mrożonych, dlatego też zapobieżenie nieprawidłowościom dotyczącym oznakowania zakwestionowanego produktu leżało w mocy strony. Konsument podejmując decyzję o zakupie towaru kieruje się przede wszystkim informacjami (składem produktu) zawartymi na jego opakowaniu jednostkowym. Informacje te powinny być rzetelne i w pełni odzwierciedlać jego rzeczywiste właściwości.
- *zakres naruszenia jako wysoki*, oceniając tę przesłankę tut. Inspektor uwzględnił przede wszystkim nadrzędny cel cytowanej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, jakim jest dobro konsumentów oraz charakter, rangę, ciężar gatunkowy stwierdzonego naruszenia z punktu widzenia właściwości produktu oraz interesów i praw konsumenta.
- *wielkość obrotów* pozwala na zaliczenie strony do grupy makro przedsiębiorców.

➤ *dotychczasowa działalność* – z dokumentacji zgromadzonej przez Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Gdańsku wynika, że nie jest to pierwszy przypadek naruszenia przez stronę przepisów dotyczących jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. W 2013r i 2014r przeprowadzono 2 kontrole w sklepach należących do Spółki w wyniku, czego wymierzono przedsiębiorcy 2 kary pieniężne w łącznej wysokości 1950zł za wprowadzenie do obrotu opakowanych mrożonych produktów rybołówstwa tego samego dystrybutora tj. International Trading Connection Poland Sp. z o.o., ul. Monte Cassino 24, 70-467 Szczecin nieodpowiadających jakości handlowej z uwagi na brak w oznakowaniu produktu informacji dot. okresu przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania.

Mając powyższe na uwadze Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku orzekł jak w sentencji.

Na podstawie art. 40a ust. 6 i 7 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych* karę pieniężną stanowiącą dochód budżetu państwa Spółka NETTO SP. z o.o., Motaniec 30, 73-108 Kobylanka powinna wpłacić na **rachunek bankowy**

**Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku
nr 03 101011400069692231000000 NBP Gdańsk**

lub w kasie Inspektoratu, w Gdańsku, ul. M. Konopnickiej 4 codziennie w dni robocze w godzinach 7:15 – 15:15 w terminie 30 dni od dnia, w którym decyzja o wymierzeniu kary stała się ostateczna. Kara niezapłacona w terminie staje się zaległością podatkową w rozumieniu art. 51 § 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. *Ordynacja podatkowa* (tj. Dz. U. z 2012 r., poz. 749), od której naliczane są odsetki za zwłokę zgodnie z art. 53 § 1 *Ordynacji podatkowej*.

POUCZENIE

1. Zgodnie z art. 127 § 1 i 2 oraz art. 129 § 1 i 2 KPA stronie postępowania służy odwołanie od niniejszej decyzji do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów - Pl. Powstańców Warszawy 1, 00 -950 Warszawa. Odwołanie należy wnieść w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji za pośrednictwem Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku, ul. Konopnickiej 4, 80 – 240 Gdańsk.
2. Wniesienie odwołania w terminie wstrzymuje wykonanie decyzji (art.130 § 2 KPA).

3. Zgodnie z art. 40a ust. 8 Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jedn. Dz. U. z 2005r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.) w zakresie nieuregulowanym w ustawie, do kar pieniężnych stosuje się odpowiednio przepisy Działu III Ustawy z dnia 29.08.1997r. Ordynacja podatkowa (tekst jedn. Dz. U. z 2012 r., poz. 749).

Otrzymują:

1. NETTO Sp. z o.o., Motaniec 30, 73-108 Kobyłanka
2. Wydział BA w/m
3. a/a



Z up. POMORSKIEGO WOJEWÓDZKIEGO
INSPEKTORA INSPEKCJI HANDLOWEJ

Anna Klecha

Anna Klecha
NACZELNIK WYDZIAŁU KONTROLI ARTYKUŁÓW
ŻYWNOŚCIOWYCH I NIEŻYWNOŚCIOWYCH

<p>Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku ul. Marii Konopnickiej 4, 80 – 240 Gdańsk</p>	<p>Tel. (058) 341 – 09 – 24 Fax. (058) 341 – 08 – 77 Fax. (058) 341 – 87 – 83</p>
<p>Wydział Kontroli Artykułów Żywnościowych i Nieżywnościowych</p>	<p>Tel. (058) 341 – 87 – 83 wew. 34, 40</p>