



**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR
INSPEKCJI HANDLOWEJ
W GDAŃSKU**

Gdańsk, 2016.11. 10

Sygn. akt: ŻN.8361.430.2016.AB.JB

POLECONY
2016 -11- 10
wysłano dnia

**Pan Mariusz Polender
Restauracja LA VITA
Ul. Antoniego Abrahama 80/86
81-387 Gdynia**

D E C Y Z J A Nr ŻN.D.106.2016.JB

Na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 oraz ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (t. j. Dz. U z 2016 r., poz. 1604), art. 104 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. *Kodeks postępowania administracyjnego* (t. j. Dz. U. z 2016 r. poz. 23) 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 – leg. nr 000004, upoważnienie Nr PO.057.17.2013.PH,*

po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego

wymierza przedsiębiorcy Panu Mariuszowi Polender prowadzącemu działalność gospodarczą pod nazwą Mariusz Polender Restauracja LA VITA, ul. Antoniego Abrahama 80/86, 81-387 Gdynia, karę pieniężną w wysokości 500,00 zł (słownie pięćset 00/100 złotych) w związku z wprowadzeniem do obrotu nieopakowanych środków spożywczych w zakładzie żywienia zbiorowego, nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej, tj. w:

I. § 19 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz. U. z 2015 r.,

Jiaren

poz. 29) – z uwagi na brak podania w jadłospisie lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu wykazu składników następujących wyrobów:

- a) Napoje gorące (Irish Coffee; Bailey's Coffee; Latte Macchiato; Latte Macchiato Smakowe (wanilia, kokos, orzech); Cappuccino; Espresso Macchiato; Czekolada gorąca; Grzane wino);
- b) Desery (Tiramisu Alla Mamma);
- c) Zupy (Minestrone – Zupa warzywna).

II. § 19 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. cyt. wyżej - z uwagi na brak podania w jadłospisie lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu pełnego wykazu składników następujących wyrobów:

- a) Dania mięsne (Scaloppina „San Marco” – Zapiekaný sznycel z pieczarkami, szparagami, szynką, serem w sosie pomidorowo-śmietankowym, sałatka; Scaloppina „Crema Di Funghi” – Grillowana pierś z kurczaka w sosie śmietankowo-pieczarkowym, sałatka, frytki; Medallions „Baronese” – Grillowana polędwica wołowa i wieprzowa w wariacji sosu z mieszanym grzybów, sałatka, rozmarynowe ziemniaczki; Bisteca Amalfi – Zapiekana polędwiczka wieprzowa z pieczarkami i szparagami w sosie czosnkowym, sałatka, frytki; Medallions Alla Tiffany – Zapiekana polędwiczka wieprzowa w sosie z cebulką, suszonym pomidorem, szynką włoską i parmezanem, sałatka, kromki; Fileto Con Gallinacio – Grillowana polędwica wołowa w sosie śmietankowo-kurkowym, sałatka, ziemniaki rozmarynowe; Saltimbocca Alla Romana – Zapiekana polędwiczka wieprzowa z szynką, serem, masłem czosnkowym, sałatka, kromki; Filetto „Toscana” – Nadziewana polędwica wołowa z szynką włoską, serem gorgonzola, w sosie z zielonego pieprzu serwowana na szpinaku, ziemniaki Gratine; Scaloppina Alla Romana – Nadziewany sznycel z serem, szynką, zapiekany ze szparagami i masłem czosnkowym, sałatka, kromki; Petto Di Galletto Alla Siciliana – Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem, serem mozzarella w sosie toscana, sałatka, ryż; Scaloppina Alla Provence – Grillowana pierś z kurczaka, zapiekana z serem, ze szparagami, plasterkami świeżego pomidora i masłem czosnkowym, kromki, sałatka; Scolppina Alla Tropica – Zapiekana pierś z kurczaka z ananasem, szynką, serem, żurawiną w sosie hollandaise, kromki; Medallions Di Maiale „Cacciatore” – Zapiekana polędwiczka wieprzowa z pieczarkami, serem gorgonzola, sałatka, kromki; Petto Di Galletto Enzo Ferrari – Zapiekané kawałki kurczaka w sosie chilli, cebula, czosnek, ryż; Petto Di Tarantina – Zapiekana pierś z kurczaka w delikatnym sosie chilli, cebula, czosnek, suszony pomidor, szynka włoska, świeża rukola, ser mozzarella, kromki, sałatka);
- b) Dania rybne (Calamari Fritti – Panierowane kalmary, krewetki z dipem pomidorowym i czosnkowym, sałatka, pieczywo; Salomon in Salsa Di Pomodoro E'everdure – Grillowany filet z łososia z dodatkiem Ratatoille (świeży pomidor, pieczarki, cukinia, bakłażan) z dodatkiem sosu

- pomidorowego, pieczywo czosnkowe; Sander Di Mare – Sandacz duszony w piecu z duszonymi warzywami, sos winny, ryż; Filetto Di Salmone – Grillowany filet z łososia serwowany na wstążkach makaronu, krewetki, szpinak, sos hollandaise);
- c) Salatki (Instala Con Petto Di Pollo – Mix sałat, kawałki kurczaka, pomidor, podsmażona cebulka, ogórek; Instala Di Rucola Con Petto – Rukola, świeże pieczarki, pomidor, kawałki kurczaka, ser parmezan, zasmażane śliwki w sosie ostro-słodkim; Insalata Alla La Vita – Mix sałat, grillowane krewetki, pomidory koktajlowe, suszony pomidor, marynowana papryka, szalotka, cukinia i bakłażan z dodatkiem czosnkowych grzanek w delikatnym sosie limonkowo-oliwkowym; La Boheme Con Petto – Zapiekan bakłażan z kaszą gryczaną z kawałkami kurczaka z sosem jogurtowo-ziołowym, sos barbecue; La Boheme – Bakłażan zapiekany z plasterkami pomidora i mozzarellą w sosie pomidorowo-śmietankowym);
- d) Desery (Panna Cotta z mussem truskawkowym);
- e) Steki (New York Steak – Stek z rostbefu i polędwicy b/k; T-Bone – Stek z rostbefu i polędwicy z/k; Stek z Polędwicy Wołowej (do wszystkich steków podajemy pieczone ziemniaki z dodatkiem sera z ziołami oraz sałatkę Mista. Sosy do wyboru: z zielonego pieprzu, z sera pleśniowego lub czerwonego wina));
- f) Przystawki (Mozzarella Sticks – Panierowana mozzarella serwowana z żurawiną; Gamberi Al Pomodoro – Krewetki w sosie z białego wina z pomidorkami koktajlowymi; Bruschetta – Trzy kromki ciabatty zapiekane z drobno pokrojonymi kostkami pomidora, z cebulą, czosnkiem, parmezanem i bazylią; Scampi Alla Frittata – Panierowane krewetki z sosem czosnkowym, pieczywo; Scampi In Salsa Romesca – Zapiekane krewetki w pikantnym sosie Chili, papryka, cebula, czosnek);
- g) Dodatki (pieczywo czosnkowe);
- h) Zupy (Zuppa Di Patate Con Salmone – Zupa ziemniaczana z dodatkiem łososia; Zuppa Di Funghi Gallinacci – Delikatna zupa borowikowa z gnocchi; Zuppa Al Pomodoro „Toscana” – Oryginalna włoska zupa pomidorowa z dodatkiem szynki, sera i pieczarek);
- i) Pizza (Margherita; Proscutto e funghi; Carbonara; Hawaii; Tonno; Formaggio; Diavolo; Parma; Con pollo - we wszystkich 10 rodzajach nie podano składników ciasta oraz sosu pomidorowego);
- j) Burgery (Classic Burger – 160g wołowiny, pomidor, czerwona cebula, ogórek konserwowy, sałata (ser cheddar/opcjonalnie); Italian Burger – 160g wołowiny, suszony pomidor, świeża bazylika, rukola, marynowane warzywa (cukinia, bakłażan, papryka, czerwona cebula); La Vita Burger – 160g wołowiny, pomidor, czerwona cebula, ogórek konserwowy, papryczki Jalapeno, bekon, rukola, sałata (Każdego burgera podajemy z frytkami steakhouse, z pieczywem pszennym lub żytnim i sosem do wyboru: majonez, ketchup, BBQ, czosnkowy, remoulade));

k) Dania z Makaronu (Spaghetti Bolognese – Zapiekany makaron z serem i sosem bolognese; Penne all'Arrabiatta – Makaron w sosie pomidorowym, cebula, czosnek, czarne oliwki, białe wino, ser parmezan, tabasco, rukola; Spaghetti Aglio Olio con Scampi – Spaghetti z oliwą, czosnkiem, ostrą papryczkami, krewetki, pomidorki cherry parmezanem, świeżą pietruszką; Bucatini all'Amatriciana – Makaron w pikantnym sosie pomidorowym z papryczką chili, boczek, ser pecorino; Lasagne – Zapiekane płaty makaronu z sosem Bolognese; Tortellini Alla Chef – Zapiekane tortellini z serem w sosie śmietankowo-pomidorowym z pieczarkami; Gnocchi Con Pollo – Gnocchi z oliwą z oliwek z kawałkami piersi z kurczaka, czosnek, papryczka chili, pomidory suszone, pomidory koktajlowe, pietruszka, parmezan, rukola; Tagliatelle Alla Toscano – Wstążki makaronu w delikatnym sosie śmietankowym, szynka włoska, cebula, pieczarki; Maccharoni Al Salmone – Rurki makaronu z kawałkami łososia w delikatnym sosie śmietankowym, szpinak, cebula; Maccharoni Con Filetto – Rurki makaronu z kawałkami polędwiczki wieprzowej w sosie pomidorowo-śmietankowym, pieczarki, cebula; Ravioli Della Casa – Zapiekany makaron z serem nadziewany szpinakiem i serem. Ricotta z dodatkiem sosu Pesto Genovese (sos ziołowy); Tagliatelle con Pollo – Wstążki makaronu z kawałkami piersi z kurczaka z cebulą w sosie szafranowym; Tagliatelle Con Funghi Porcini Con Pollo – Wstążki makaronu z oliwą z oliwek z kawałkami piersi z kurczaka, borowik szlachetny, cebula, czosnek, suszony pomidor, rukola, ser parmezan).

III. § 19 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29) w związku z art. 21 ust. 1 lit. b rozporządzenia 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) 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011 r. str. 18 ze zm.) – z uwagi na brak podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników nazwy składnika – produktu powodującego alergię lub reakcję nietolerancji w przystawce Gamberi Al Pomodoro – Krewetki w sosie z białego wina z pomidorkami koktajlowymi oraz w pieczonych ziemniakach z dodatkiem serka z ziołami i sosie z sera pleśniowego podawanych do steków.

Powyższe stwierdzono podczas kontroli przeprowadzonej w Restauracji LA VITA w Gdyni, ul. Antoniego Abrahama 80/86, należącej do strony postępowania.

UZASADNIENIE

W dniach 12-18.07.2016 r., inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku, działając na podstawie upoważnienia wydanego przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku Nr ŻN.057.430.2016.JO z dnia 11.07.2016 r., podstawa prawna: art. 3 ust. 1,2,3 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. U. L 165 z 30.4.2004 r., str. 1—14 ze zm.; Polskie wydanie specjalne Rozdział 3 Tom 45 s. 200–251), art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 678 ze zm.) w związku z art. 3 ust. 1 pkt 6 oraz art. 3 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (tekst jednolity Dz. U. z 2014 r., poz. 148 ze zm.) przeprowadzili kontrolę w Restauracji LA VITA w Gdyni, ul. Antoniego Abrahama 80/86, należącej do strony postępowania.

W toku kontroli sprawdzono prawidłowość oznakowania wymienionych w sentencji decyzji potraw i napojów – środków spożywczych oferowanych w kontrolowanej placówce do sprzedaży konsumentowi finalnemu bez opakowania, w świetle wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29) oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 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) 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011 r. str. 18 ze zm.).

W wyniku powyższego stwierdzono, że w cenniku lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu:

1. nie podano wykazu składników przy 12 rodzajach potraw i napojów wymienionych w punkcie I sentencji decyzji, co było niezgodne z § 19 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 cytowanego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r.
2. nie podano pełnego wykazu składników przy 63 rodzajach wyrobów wymienionych w punkcie II sentencji decyzji, co było niezgodne z § 19 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 cytowanego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r.
3. nie podkreślono za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników nazwy składnika – produktu powodującego alergię lub reakcję nietolerancji w odniesieniu do 3 wyrobów wymienionych w punkcie III sentencji decyzji, co stanowiło naruszenie § 19 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie

znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. Z 2015 r., poz. 29) w związku z art. 21 ust. 1 lit. b rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. cytowanego wyżej.

W dniu 26.08.2016 r. skierowano do przedsiębiorcy wystąpienie pokontrolne z prośbą o podanie przyczyn stwierdzonych nieprawidłowości. W odpowiedzi otrzymanej w dniu 10.09.2016 r. poinformowano, że stwierdzone w trakcie kontroli nieprawidłowości wynikały z nieznamomości przepisów.

Przedstawiony wyżej stan faktyczny dał podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia kary pieniężnej zgodnie z art. 40a ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 678 ze zm.) w związku z wprowadzeniem do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej.

Pismem z dnia 10.10.2016 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zawiadomił stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej z tytułu wprowadzenia do obrotu ww. środków spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej.

Ponadto w piśmie tym poinformowano, że na podstawie art. 10 § 1 *Kodeksu postępowania administracyjnego* – 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 10.10.2016 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zwrócił się do przedsiębiorcy o wyliczenie i przesłanie informacji o wielkości osiągniętych obrotów w 2015 r. Odpowiedź otrzymano w dniu 20.10.2016 r.

Zgodnie z art. 104 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. *o swobodzie działalności gospodarczej* (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 584 ze zm.) organ orzekający zaliczył stronę do mikro przedsiębiorców.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku ustalił i stwierdził 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 ze zm.), każdy z podmiotów działających na rynku spożywczym: producent, przetwarzający czy dystrybutor, obarczony jest obowiązkiem zapewnienia w przedsiębiorstwie, będącym pod jego kontrolą, zgodności żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla jego działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów. Powyższy obowiązek został powtórzony w art. 8 ust. 2 i 5 rozporządzenia 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 oraz uchylenia 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 - 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. Takim podmiotem działającym na rynku spożywczym jest strona postępowania, której działalność odpowiada definicji obrotu.

W myśl art. 3 pkt. 8 cytowanego rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*: „wprowadzenie na rynek oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania”.

Zgodnie z art. 8 ust. 1 cytowanego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością

Jakość handlowa w myśl art. 3 pkt 5 cyt. ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* oznacza 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.

Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno spożywczych cyt. wyżej stanowi w art. 4 ust. 1, że 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.

Według zapisu:

a) § 19 ust. 1 cytowanego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – „W przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się:

pkt 3 - „wykaz składników – zgodnie z art.18-20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia”.

Według zapisu § 19 ust. 2 cytowanego rozporządzenia „Informacje, o których mowa w ust. 1, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu”.

Wymagania jakości handlowej dotyczące informacji na temat żywności oferowanej w zakładach żywienia zbiorowego zostały określone ww. rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011. Przepis ten stanowi w:

Art. 21 pt. ust.1. *Bez uszczerbku dla przepisów przyjętych na mocy art. 44 ust.2 dane szczegółowe o których mowa w art. 9 ust.1 lit. c spełniając następujące wymogi :*

lit. a) *są oznaczane w wykazie składników zgodnie z zasadami określonymi w art.18 ust.1 z dokładnym odniesieniem do nazwy substancji lub produktu wymienionego w załączniku II oraz*

lit b) *nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników , np. za pomocą czcionki stylu lub koloru tła.*

Art. 44 ust. 1 lit. a „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 alergię lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II) jest obowiązkowe (lit. a)”

Zgodnie z brzmieniem art. 40a ust. 1 pkt. 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych cyt. wyżej: „Kto wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów, 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”.

Ustawa ta wprowadza mechanizm polegający na tym, że każdy w stosunku do kogo zostanie spełniona przesłanka wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych niewłaściwej jakości handlowej podlega karze określonej w tych przepisach. Należy zauważyć, że ww. art. 40a ust. 1 pkt

3 ustawy o jakości handlowej ustanawia odpowiedzialność administracyjną podmiotów, wobec których stwierdzono naruszenie wymagań wspomnianego prawa. Odpowiedzialność wynikająca z ww. przepisów ma charakter obiektywny i powstaje z chwilą popełnienia naruszenia. Obiektywny charakter odpowiedzialności administracyjnej opiera się na zasadzie ryzyka (por. wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 8 października 2010 r., sygn. II OSK 1079/12), co oznacza, że przesłanką tej odpowiedzialności jest stwierdzenie nieprzestrzegania przez określony podmiot nałożonych prawem obowiązków.

Kary zastosowane w przypadku naruszenia prawa żywnościowego - zgodnie z art. 17 ust. 2 cyt. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady - powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku ustalając wysokość kary pieniężnej uwzględnił zgodnie z art. 40a ust. 5 cytowanej ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*: stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość obrotów oraz przychodu.

W niniejszej sprawie strona popełniła czyn opisany w art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej, tj. wprowadziła do obrotu artykuły spożywcze – potrawy nieprawidłowo oznakowane z uwagi na brak uwidocznienia informacji o wykazie składników i o obecności substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Strona podejmując działalność gospodarczą w zakresie branży żywienia zbiorowego zobowiązana była znać i stosować przepisy związane z wykonywaną przez nią działalnością. Nieprawidłowe oznakowanie stanowi niedopełnienie obowiązku zapewnienia zgodności oferowanych produktów z wymogami powszechnie obowiązującego polskiego i europejskiego prawa żywnościowego.

Nie ulega wątpliwości, że strona nie zapewniła konsumentom rzetelnych informacji o oferowanych produktach, co ma szczególnie istotne znaczenie zwłaszcza w przypadku osób z różnego rodzaju nietolerancjami pokarmowymi, które z tego względu muszą unikać pewnych składników (składniki alergenne). Nieznajomość przepisów w zakresie wykonywanej działalności gospodarczej w żadnym wypadku nie może stanowić okoliczności łagodzącej.

Przy ocenie dotychczasowej działalności podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych organ wziął pod uwagę fakt, że przedsiębiorca Pan Mariusz Polender, jak wynika z prowadzonej dokumentacji, po raz pierwszy nasuszył przepisy ustawy o jakości handlowej. Biorąc pod uwagę powyższe Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku wymierzył karę pieniężną w najniższej możliwej wysokości, tj. 500,00zł.

W związku z powyższym, 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 przedsiębiorca Pan Mariusz Polender prowadzący działalność gospodarczą pod nazwą Mariusz Polender Restauracja LA VITA, ul. Antoniego Abrahama 80/86, 81-387 Gdynia, powinien 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* (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 613), 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 (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 678 ze zm.) w zakresie nieuregulowanym w ustawie, do kar pieniężnych stosuje się odpowiednio przepisy Działu III ustawy z dnia 29.08.1997 r. *Ordynacja podatkowa* (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 613).

Otrzymują:

1. Mariusz Polender
Restauracja LA VITA
ul. Antoniego Abrahama 80/86
81-387 Gdynia
2. Wydział BA w/m
3. a/a

Starszy Specjalista

St. spec. Piotr Pakowski
Piotr Pakowski
P. M. 1066

POMORSKIEGO WOJEWÓDZKIEGO
INSPEKTORA INSPEKCJI HANDLOWEJ
Anna Klecka
NACZELNIK WYDZIAŁU KONTROLI ARTYKUŁÓW
I NIEŻYWOŚCIOWYCH

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku ul. Marii Konopnickiej 4, 80 – 240 Gdańsk				Tel. (058) 341 – 09 – 24 Fax. (058) 341 – 08 – 77 Fax. (058) 341 – 53 – 37
Wydział	Kontroli	Artykułów	Żywnościowych i Nieżywnościowych	Tel. (058) 341 – 87 – 83 wew. 34, 40