



de

Gdańsk, 2017.01. 19

**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR
INSPEKCJI HANDLOWEJ
W GDAŃSKU**

Sygn. akt: ŻN.8361.433.2016.JŻ.BW

2017-01-19
POI
2017

Pan
Wiktor Leciejewski
Lee's Chinese Leciejewski Wiktor
ul. Kartuska 20
80 – 104 Gdańsk

DECYZJA Nr ŻN.D.6.2017.JŻ

Na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt. 3 i 4, art. 40a ust. 4 ustawy dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r., poz. 1604 ze zm.), art. 104 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r. poz. 23 ze zm.) oraz § 6 pkt. 1 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, upoważnienie Nr PO.057.17.2013.PH,

po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego

- I.** w części dotyczącej wprowadzenia do obrotu nieopakowanych środków spożywczych w zakładzie żywienia zbiorowego, nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej tj. w:
- a)** § 19 ust. 1 pkt 3 i § 19 ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków

24.01.2017 okupmabauu Jy

spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29) w związku z art. 44 ust. 1 lit. a) 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.), i tak :

- 5 rodz. przystawek: Pierozki Wan Tan (brak składników ciasta), Sajgonki wegetariańskie (brak składników ciasta i sosów), Sajgonki mięsno – warzywne (brak składników ciasta i sosów), Pierozki Hacao (brak składników ciasta), Bakłazan w cieście (brak składników ciasta i sosu syczuańskiego),
- 3 rodz. zup: Zupa z kaczki (brak składników makaronu sojowego), Zupa rybna na ostro (brak składników makaronu sojowego), Zupa Wan Tan (brak składników ciasta pierożków),
- 2 rodz. sałatek: Sałatka z glonów wakame, Sałatka po pekińsku,
- 4 rodz. dań Kurczak: Kurczak z orzechami nerkowca w sosie Hoisin (brak składników sosu Hoisin), Makaron po Szanghajsku, Kurczak po Tybetańsku (brak wykazu warzyw), Kurczak słodko-kwaśny z warzywami (brak składników ciasta naleśnikowego i czerwonego sosu słodko-kwaśnego),
- 4 rodz. dań wegetariańskich: Bakłazan w sosie syczuańskim (brak składników sosu syczuańskiego), Tofu w sosie słodko-kwaśnym (brak składników sosu), Tofu z warzywami (brak wykazu warzyw i składników sosu), Brokuły z czosnkiem w sosie maślanym (brak składników sosu),
- 3 rodz. dań Kaczka: Kaczka w panierce Panko (brak składników panierki i sosów), Rozkosz Buddy (brak wykazu warzyw), Kaczka z gorącego półmiska (brak wykazu warzyw),
- 5 rodz. dań Wołowina: Wołowina z bakłazanem (brak składników sosu syczuańskiego), Wołowina z cebulką i papryczką chili (brak składników ciemnego sosu sojowego), Wołowina w sosie karmelowym i chili (brak składników sosu karmelowego), Wołowina w sosie z czarnego pieprzu (brak składników sosu), Ma Po Tofu (brak składników ciemnego sosu),
- 4 rodz. dań Wieprzowina: Wieprzowina słodko-kwaśna (brak składników sosu słodko-kwaśnego), Wieprzowina z czosnkiem (brak składników chińskiego sosu

- maślanego), Wieprzowina z gorącego półmiska (brak wykazu warzyw i składników sosu syczańskiego), Żeberka w sosie teryjaki (brak składników sosu teryjaki),
- 6 rodz. dań Ryby i Owoce Morza: Ryba w sezamie na chrupko (brak składników panierki i sosów), Ryba z glonami wakame na ostro (brak wykazu składników ciasta), Ryba w sosie maślanym (brak wykazu składników sosu maślanego), Pstrąg po Katalońsku (brak składników sosu sojowego), Krewetki Black Tiger (brak wykazu warzyw i składników sosu słodko-ostrego), Kalmary Song Ta (brak wykazu warzyw i składników łagodnego sosu),
 - 5 rodz. deserów: Pieczone lody (brak składników lodów waniliowych, panierki Panko), Banan w cieście (brak składników ciasta i lodów waniliowych), Kuleczki sezamowe (brak składników lodów waniliowych), Tang Juan (brak składników słodkiego bulionu), Ciasteczko z wróżbą,
 - 3 rodz. dodatków: makaron gratis (brak składników), makaron zasmażany z warzywami i jajkiem (brak składników makaronu i wykazu warzyw), ryż zasmażany z warzywami i jajkiem (brak wykazu warzyw);
- z uwagi na brak podania w kartach menu lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu pełnego wykazu składników, z uwzględnieniem informacji o substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w ww. potrawach;
- b) w 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) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektyw 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.) 10 rodzajów potraw: Pierożki Hacao (krewetki), Zupa Tajska (krewetki), Zupa syczańska ostro-kwaśna (jajka, serek sojowy tofu), Kurczak Gong Bao (orzechy ziemne), Tofu w sosie słodko-kwaśnym (serek sojowy, orzechy ziemne), Tofu z warzywami (sos sojowy), Wołowina z cebulką i papryczką chili (sos sojowy), Żeberka w sosie teryjaki (sezam), Pstrąg po Katalońsku (sosu sojowy), Tang Juan (sezam),
- z uwagi na brak podkreślenia w cennikach – kartach menu lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nazw podanych substancji lub produktów

powodujących alergię lub reakcję nietolerancji za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

- wymierza przedsiębiorcy Panu Wiktorowi Leciejewskiemu prowadzącemu działalność gospodarczą pod nazwą Lee's Chinese Leciejewski Wiktor w Gdańsku karę pieniężną w wysokości 500,00zł: (słownie: pięćset złotych);

II. w części dotyczącej wprowadzenia do obrotu dwóch porcji ryby w sezamie na chrupko, kawałki filetów z soli w chrupkiej panierce sezamowej podawane z sosami, zafałszowanych w rozumieniu art. 3 pkt 10 lit. c cytowanej ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r., poz. 1604 ze zm.),

- z uwagi na podanie w oznakowaniu potrawy, zamieszczonym w karcie menu, danych niezgodnych z prawdą w zakresie składu potrawy – w karcie menu oferowano „*Rybę w sezamie na chrupko - kawałki filetów ze soli w chrupkiej panierce sezamowej podawane z naszymi sosami*”, podczas gdy przeprowadzone badania wykazały, że badane próbki w porównaniu z wymaganiami określonymi w deklaracji przedsiębiorcy należały do innego gatunku bowiem przedsiębiorca deklarował solę (*Solea spp.*) a faktycznie oferował „*limandę żółtopletwą*” (*Limanda aspera*)”, czym w istotny sposób naruszone zostały interesy konsumentów.

- wymierza przedsiębiorcy Panu Wiktorowi Leciejewskiemu prowadzącemu działalność gospodarczą pod nazwą Lee's Chinese Leciejewski Wiktor w Gdańsku karę pieniężną w wysokości 1000,00zł: (słownie: jeden tysiąc złotych),

tj. karę w łącznej wysokości 1500,00zł (słownie jeden tysiąc pięćset złotych).

Powyższe stwierdzono podczas kontroli przeprowadzonej w placówce gastronomicznej LEE'S CHINESE w Gdańsku, ul. Kartuska 20, należącej do strony postępowania.

UZASADNIENIE

W dniach 13.07-22.07.2016 r., inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku, działając na podstawie upoważnienia wydanego przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku Nr ŻN.057.433.2016.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 29.04.2004 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 30.04.2004 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 (t. j.: Dz. U. z 2016 r., poz. 1604), 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 2016 r., poz. 1059), przeprowadzili kontrolę w placówce gastronomicznej LEE'S CHINESE w Gdańsku, ul. Kartuska 20 należącej do strony postępowania.

W toku kontroli sprawdzono m. in. prawidłowość oznakowania środków spożywczych oferowanych w zakładzie żywienia zbiorowego bez opakowań, w oparciu o przepisy cytowanego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. i rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. oraz jakość potraw.

W wyniku powyższego stwierdzono, że w miejscu sprzedaży w kartach menu lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie dopełniono obowiązku:

- a) podania pełnego wykazu składników, z uwzględnieniem informacji o substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych do sprzedaży 44 rodzajach potraw, deserów i dodatków, wymienionych w punkcie I a Zawiadomienia, wbrew wymogom określonym w § 19 ust. 1 pkt 3 i § 19 ust. 2 cytowanego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, w związku z art. 44 ust. 1 lit. a) cytowanego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.,
- b) podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła, nazw substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, podanych w opisie 10 rodzajów potraw oferowanych do sprzedaży, wymienionych w punkcie I b Zawiadomienia, wbrew wymogom określonym w art. 21 ust. 1 lit. b cytowanego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.;

Ponadto inspektorzy w toku kontroli pobrali do badań laboratoryjnych zakupione 2 porcje ryby w sezamie na chrupko, kawałki filetów z soli w chrupkiej panierce sezamowej z sosami. Analiza laboratoryjna wykazała, że produkty nie spełniały wymagań określonych w deklaracji – w karcie menu dla kupujących, gdyż kawałki ryb należały do gatunku „limanda żółtopłetwa

(Limanda aspera)” a w karcie menu dla kupujących deklarowano solę. Do obrotu wprowadzono więc 2 porcje potrawy zafałszowanej w rozumieniu art. 3 pkt 10 lit. c cytowanej ustawy z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, z uwagi na podanie w oznakowaniu tej potrawy, zamieszczonym w cenniku, danych niezgodnych z prawdą w zakresie jej składu.

Pismem z dnia 30.08.2015 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku powiadomił przedsiębiorcę pana W. Leciejewskiego o wynikach badań laboratoryjnych oraz pouczył o możliwości zbadania zabezpieczonej próbki kontrolnej ww. produktów. Kontrolowany przedsiębiorca nie skorzystał z przysługującego jemu prawa , o czym poinformował w swoim piśmie z dnia 21.09.2016 r.

Przedstawiony wyżej stan faktyczny i prawny dał podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia stronie kar pieniężnych zgodnie z dyspozycją art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 cyt. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w związku z:

Ia. nie dopełnieniem obowiązku podania w cennikach lub w inny dostępny sposób dla konsumentów pełnego wykazu składników, z uwzględnieniem informacji o substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w oferowanych do sprzedaży 44 rodzajach potraw, deserów i dodatków, wymienionych w punkcie I a sentencji Decyzji;

Ib. brakiem podkreślenia w cennikach – kartach menu lub w inny dostępny sposób dla konsumentów, za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła, nazw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji podanych w opisie 10 rodzajów potraw wymienionych w punkcie I b sentencji Decyzji;

II. wprowadzeniem przez stronę postępowania do obrotu dwóch porcji ryby w sezamie na chrupko kawałki filetów z soli w chrupkiej panierce sezamowej o wartości łącznej 54 zł zafałszowanych,

o czym Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zawiadomił stronę pismem z dnia 19.12.2016 r. 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 19.12.2016 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zwrócił się do przedsiębiorcy o wyliczenie i przesłanie informacji o wielkości osiągniętych obrotów. Odpowiedź otrzymano w dniu 16.01.2017 r .

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.), 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 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 - 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. *„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 ww. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28.01.2002 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 art. 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.

W myśl § 19 ust. 1 pkt 3 cytowanego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie w znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:

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

Zgodnie z § 19 ust. 2 powyższego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi - *„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”.*

Zgodnie z brzmieniem art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych: *„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”.*

Artykuł rolno-spożywczy zafałszowany zgodnie z definicją zawartą w art. 3 pkt 10 lit. c ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych to *„produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym 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 niezgodne z prawdą dane w zakresie składu,*

pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej”.

Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych cyt. wyżej stanowi w art. 40a ust.1 pkt 4 „*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 1 000 zł.*”.

Przyjęte przez ustawodawcę brzmienie wyżej cytowanych art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno–spożywczych wprowadza mechanizm polegający na tym, że każdy, w stosunku do kogo zostanie ustalone, iż wprowadził do obrotu nieodpowiadające jakości handlowej oraz zafałszowane artykuły rolno–spożywcze, podlega karze przewidzianej w tych przepisach. Oznacza to, że samo stwierdzenie – udowodnienie faktu wprowadzenia do obrotu nieodpowiadających jakości handlowej produktów, powoduje konieczność nałożenia stosownej kary (por. wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 04.08.2010 r. sygn.. akt VI SA/Wa 894/10). Odpowiedzialność określona w tym przepisie ma charakter obiektywny, natomiast przesłanką jej przyjęcia jest fakt wprowadzenia do obrotu produktów niewłaściwej jakości handlowej (por. wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 07.05.2010 r. sygn. akt VI SA/Wa 126/10).

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku stwierdził i uznał co następuje.

Ad. I W części dotyczącej wprowadzenia do obrotu nieopakowanych środków spożywczych, nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej, Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku uwzględnił art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 r. 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. WE L 31 z 01.02.2002 r. ze zm.), zgodnie z którym wymierzana kara pieniężna powinna być proporcjonalna, odstraszająca i skuteczna.

Ponadto organ wziął pod uwagę art. 40a ust. 5 cytowanej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych tj. stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu.

W niniejszej sprawie strona popełniła czyn opisany w art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej tj. wprowadziła do obrotu nieopakowane środki spożywcze w zakładzie żywienia zbiorowego nieprawidłowo oznakowane z uwagi na brak uwidocznienia informacji o składzie oferowanych potraw, deserów i dodatków i o obecności w nich substancji powodujących

alergie lub reakcje nietolerancji . Nie ma przy tym znaczenia czy nieodpowiadające jakości handlowej produkty zostały wprowadzone do obrotu w wyniku celowego działania strony, czy też nie, gdyż to wyłącznie na stronie spoczywał obowiązek prawidłowego oznakowania oferowanych przez nią potraw, deserów i dodatków. Należy też zaznaczyć, że wymierzana na podstawie tego przepisu kara jest środkiem sankcjonującym naruszenie prawa żywnościowego, a celem regulacji jest ogólnie pojęty interes konsumentów, w szczególności zapewnienie , że nabywane przez nich rodzaje potraw, deserów i dodatków są właściwej jakości handlowej. W przypadku środków spożywczych oferowanych luzem – w przeciwieństwie do żywności w opakowaniach – oznakowanie w miejscu sprzedaży stanowi praktycznie jedyne źródło informacji dla nabywcy o właściwościach oferowanych rodzajów potraw, deserów i dodatków.

Konsument podejmując decyzję o wyborze i zakupie oferowanych do sprzedaży potraw, deserów i dodatków kieruje się przede wszystkim podstawowymi informacjami dotyczącymi ich składu, obecności substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które odzwierciedlają charakter produktu i umożliwiają odróżnienie produktu od podobnych oferowanych. Wskutek braku należytej wiedzy o składzie produktu i o obecnych substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, potencjalny konsument był narażony na nieświadome dokonanie niewłaściwego wyboru przy zakupie, w tym wyboru z negatywnym skutkiem dla jego zdrowia w przypadku np. gdy w składzie znajdują się substancje alergenne.

Stwierdzone w toku kontroli nieprawidłowości powstały u przedsiębiorcy, który miał bezpośredni wpływ na sposób prezentacji produkowanych i oferowanych do sprzedaży potraw, deserów i dodatków. Strona postępowania jako specjalista w branży prowadzący działalność gastronomiczną od 19 listopada 2009 r. ma obowiązek znajomości i przestrzegania przepisów prawa dotyczących znakowania żywności oraz wykazywać należyłą staranność dla zadośćuczynienia wymogom tych przepisów.

Podanie powyższych informacji dotyczących oferowanych potraw, deserów i dodatków należy do elementarnych obowiązków przedsiębiorcy prowadzącego ich produkcję i sprzedaż, zapobieżenie więc stwierdzonym nieprawidłowościom leżało w mocy strony.

W kwestii zakresu naruszenia należy zauważyć, że opisane powyżej uchybienia naruszają w istotny sposób, z punktu widzenia właściwości produktu, przepisy o jakości handlowej w zakresie oznakowania środków spożywczych.

Należy nadmienić, że wymóg podawania wykazu składników zgodnie z cytowanym rozporządzeniem nr 1169/2011 z uwzględnieniem informacji o obecności substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w przy towarach oferowanych do sprzedaży luzem to praktycznie jeden z trzech wymogów w zakresie oznakowania tego rodzaju towarów i tym samym najważniejszy element jakości handlowej.

Z materiałów zgromadzonych w tut. Inspektoracie wynika, że jest to pierwszy przypadek wprowadzenia przez stronę do obrotu na lokalny rynek artykułów spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej.

Mając powyższe na uwadze Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku w części dotyczącej wprowadzenia do obrotu nieopakowanych środków spożywczych w zakładzie żywienia zbiorowego, nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej orzekł jak w sentencji.

Ad II . W części dotyczącej wprowadzenia do obrotu dwóch porcji ryby w sezamie na chrupko kawałki filetów z soli w chrupkiej panierce sezamowej o wartości łącznej 54 zł zafałszowanych., zafałszowanych, w rozumieniu art. 3 pkt 10 lit. c ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, organ stwierdził i uznał, że ujawnione w istotny sposób naruszało interesy konsumentów. Konsument podejmując decyzję o zakupie potrawy kieruje się przede wszystkim informacjami zawartymi w karcie menu. Informacje te w związku z powyższym powinny być rzetelne, a także powinny odzwierciedlać charakter potrawy, ponieważ wpływają one na odróżnienie jej od innych, podobnych potraw i w efekcie na dokonanie wyboru konsumenta przy zakupie.

Konsument został wprowadzony w błąd, co do składu potrawy, ponieważ filet rybny użyty do wyprodukowania potrawy nie pochodził z ryby sola. Posługiwanie się w oznakowaniu w karcie menu informacją „*Ryba w sezamie na chrupko 27 zł kawałki filetów z soli w chrupkiej panierce sezamowej podawane z naszymi sosami*” podkreślało jakość oferowanej potrawy, a tym samym wpływało na atrakcyjność oferty i stanowiło zachętę do zakupu. Nie bez znaczenia pozostaje fakt, że w związku z zastosowaniem do produkcji omawianej potrawy filetów z ryby „Limanda żółtopłetwa” tj. znacznie tańszego surowca w porównaniu do ceny filetów z soli, konsument nabywał w rzeczywistości nie tylko inny, ale i tańszy wyrób o nieco odmiennych walorach smakowych, co w istotny sposób naruszało interesy konsumentów.

Stosowanie podmiany asortymentowej przy produkcji fileta z soli poprzez zastępowanie właściwej ryby innym rybnym surowcem zamiennym wprowadza konsumenta w błąd co do jakości nabywanego wyrobu, ze względu na jego odmiennie właściwości. Ryba sola to ryba delikatna, prawie, że pozbawiona ości (ma ich mało), lekko strawna, o wysokiej zawartości witaminy D₃, białka i uważana jest za najwykwintniejszą rybę kuchni francuskiej. Natomiast limanda należy do ryb z gatunku flądrowatych tj. ryb o białym i tłustym mięsie, z których uzyskuje się małe i płaskie filety.

Sprzedane inspektorom w ramach zakupu kontrolnego potrawy zostały wyprodukowane w lokalu należącym do strony postępowania i to ona ponosi pełną odpowiedzialność za ich jakość. Wprowadzenie do obrotu zafałszowanej potrawy w zakresie składu w myśl przepisu art. 3 pkt 10 lit. c ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych stanowi istotne z punktu widzenia jego właściwości naruszenie wymagań w zakresie jakości środka spożywczego.

Przedsiębiorca prowadzący działalność gastronomiczną powinien zdawać sobie sprawę z ciążących na nim obowiązków dot. wprowadzania do obrotu artykułów zgodnych z obowiązującym prawem i zadbać, aby ich wykonanie było rzetelne i odpowiadało normom ustawowym (por. wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 19 marca 2010 r., sygn. VI SA/Wa91/10). Wskazać należy, że niewiedza czy niezawiniona pomyłka nie zwalnia strony z tej odpowiedzialności. Ponadto usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości nie zmienia faktu, że strona wprowadziła w błąd konsumentów co do tożsamości nabywanej potrawy.

Zdaniem Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku, opisane wyżej przesłanki, jakimi należało kierować się przy ustalaniu kary pieniężnej określonej w art. 40 a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych oraz przedstawione przez stronę argumenty dotyczące poniesionych nakładów finansowych i podjęcia niezwłocznych działań mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych nieprawidłowości były podstawą do wymierzenia kary w minimalnej ustawowej wysokości.

Organ uznał, że wymierzona stronie kara w tej wysokości będzie właściwa do osiągnięcia zakładanego celu, jakim jest zapewnienie, aby w sprzedaży były dostępne wyłącznie produkty odpowiadające jakości handlowej w szczególności bez cech zafałszowania, a także będzie najmniej uciążliwa z możliwych dostępnych środków. Ponadto spełni ona swoją funkcję prewencyjną, skłaniając stronę do przestrzegania przepisów o jakości handlowej.

W związku z powyższym, Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku orzekł jak w sentencji.

Na podstawie art. 40a ust. 6 i 7 cyt. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych karę pieniężną stanowiącą dochód budżetu państwa przedsiębiorca Pan Jacek Becker powinien wpłacić na rachunek bankowy:

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku

Nr 03 1010 1140 0069 6922 3100 0000 NBP/o 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 2015 r., poz. 613 ze zm.) 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 Kodeksu postępowania administracyjnego stronie postępowania służy odwołanie od niniejszej decyzji do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Warszawie, Plac 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. M. Konopnickiej 4, 80 – 240 Gdańsk.
2. Wniesienie odwołania w terminie wstrzymuje wykonanie decyzji art. 130 § 2 K.p.a.
3. Zgodnie z art. 40a ust. 8 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych w zakresie nieuregulowanym w ustawie, do kar pieniężnych stosuje się odpowiednio przepisy działu III ustawy Ordynacja podatkowa.

Otrzymują:

1. Pan Wiktor Leciejewski
Lee's Chinese Wiktor Leciejewski
ul. Kartuska 20
80-104 Gdańsk
2. Wydział Budżetowo – Administracyjny w/m
3. a/a.



Z up. POMORSKIEGO WOJEWÓDZKIEGO
INSPEKTORA INSPEKCJI HANDLOWEJ
Anna Klecha
Anna Klecha
NACZELNIK WYDZIAŁU KONTROLI ARTYKUŁÓW
ŻYWNOŚCIOWYCH I NIEŻYWNOŚCIOWYCH

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