



**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR
INSPEKCJI HANDLOWEJ W GDAŃSKU**

ul. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk
tel/fax (58) 341-08-77,
<http://www.ihgd.pl>, e-mail: sekretariat@ihgd.pl

WI IH GDAŃSK
DELEGATURA SŁUPSK
data 08.02.2018 Nr 148
podpis

Słupsk, dnia 08. lutego 2018 r.

Sygn. akt: DS.ŻN.8361.411.2017.AS.AgS.MaP.

**Uzdrowisko Ustka Spółka z o.o.
ul. Wczasowa 4
76-270 USTKA**

DECYZJA nr DS.ŻN.D.10.2018.AS

Na podstawie art. 40 a 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 2017 poz. 2212) i art. 104 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 1257 ze zm.) oraz na podstawie § 4 pkt 1 Zarządzenia nr PO.110.13.2013 Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku z dnia 14 maja 2013r. *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

reprezentowany przez Panią Joannę Zielińską – Dyrektora Delegatury w Słupsku Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku – upoważnienie z dnia 23.06.2016 r. nr PO.057.33.2016.PH, po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego,

wymierza

Spółce Uzdrowisko Ustka Sp. z o.o. w Ustce przy ul. Wczasowej 4 – **karę pieniężną w wysokości 700 zł (słownie: siedemset złotych 00/100)** z tytułu wprowadzenia do obrotu 34 partii środków spożywczych – wyrobów kulinarnych, tj.:

- 4 rodzajów przystawek: śledź z olejem rydzowym i warzywami kompresowanymi, miecznik z pomarańczą, avocado i ogórkiem, tatar z jelenia z żółtkiem i grzybami oraz pierogi z gęsiną i grzybami, dynią oraz kurkami,
- 3 rodzajów sałatek: jesiotr z avocado, sałatą rzymską i dressingiem, kozi ser z burakiem, dynią, sałatą i dressingiem oraz polędwica wołowa z gruszką, rukolą, orzeszkami pini oraz dressingiem balsamicznym,
- 7 rodzajów zup: bulion z kapłona z pierożkami, chłodnik z kiszzonej botwiny z truskawkami i szparagami, chrzanowa z żółtkiem i ozorkiem cielęcym oraz kapuśniak z puree, marchwią i jesiotrem,
- 5 rodzajów dań głównych: zeberka z burakiem, gołąbkami z kaszy orkiszowej, chips orkiszowy, żel z żółtka, grys z bekonu i bagietki, stek New York z au gratin z batata z szalotką i warzywami, skok z królika w panko z puree z zielonego groszku, mini marchewki, rzodkiewki, suszone oliwki i rokitnik, kaczka z pszenicą płaskurką, gruszką i bocznikami, sarna z czarną soczewicą z jeżyną, czarnymi kurkami i chipsem z tapioki,
- 3 rodzajów ryb: turbot z pomidorami, szparagami, sosem homarowym, zielonym groszkiem i kluskami ziemniaczanymi, kulbin z kalafiolem, kapustą, rokitnikiem, burakiem i dynią, dorsz bałtycki z surówką z kiszzonej kapusty z frytkami lub ziemniakami,
- 4 rodzajów deserów: sękacz z czerwonym winem z przyprawami korzennymi, śliwka z kozim serem i beżą włoską, biała czekolada z miodem, jałowcem i rokitnikiem, cytrusowe ptasie mleczko z gruszką i chipsem maślanym,
- 1 dania w menu degustacyjnym tj. sorbet cytrynowy,
- 7 rodzajów wyrobów w menu dziecięcym: zupy: delikatna pomidorowa z ryżem lub makaronem, rosółek gotowany na kurze z kluseczkami lub makaronem, dania główne: kotleciki drobiowe panierowane z frytkami podane z surówką z marchwi, makaron spaghetti z klopsikami cielęcymi z sosem pomidorowym, pierogi z owocami i śmietaną na słodko, desery: naleśniki z serem i owocami oraz sosem truskawkowym i lody z owocami.

nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej w zakresie oznakowania tj.: w § 19 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w związku z art. 44 ust. 1 lit. a oraz art. 21 ust. 1 lit. b rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 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 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 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s.18 z późn. zm.) – z uwagi na brak podania w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu wykazu składników wraz z uwzględnieniem nazw substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Powyższe stwierdzono podczas kontroli przeprowadzonej w dniach 15 – 21 listopada 2017 roku w restauracji CHAPEAU BAS w Ustce przy ul. Wczasowej 4, należącej do strony.

UZASADNIENIE

W dniach 15 – 21 listopada 2017 roku, inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku – Delegatura w Słupsku, działając na podstawie upoważnienia wydanego przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku nr DS.ŻN.057.411.2017.JZ z dnia 15 listopada 2017 roku, przeprowadzili kontrolę w restauracji CHAPEAU BAS w Ustce przy ul. Wczasowej, należącej do spółki Uzdrowisku Ustka Sp. z o.o. w Ustce przy ul. Wczasowej 4.

W toku kontroli sprawdzano prawidłowość funkcjonowania restauracji z kategorii „luksusowych”.

W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, że środki spożywcze oferowane do sprzedaży w restauracji, tj.: 34 partie wyrobów kulinarnych wymienionych w sentencji zawiadomienia, nie posiadało wykazu składników wraz z wyszczególnionymi nazwami substancji lub produktu powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które powinny być uwzględnione w składzie wyrobu.

Zgodnie z § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – *„w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu bez opakowania podaje się: wykaz składników - zgodnie z art. 18 - 20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia”*.

Ponadto przepis 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) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/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.)* wskazuje, iż obowiązkowe jest podanie „wszelkich składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie wymienionych w załączniku nr II lub uzyskanych z substancji lub produktów wymienionych w załączniku nr II, powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie”.

Ponadto przepis art. 21 ust. 1 lit. b ww. rozporządzenia stanowi, iż *„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, koloru lub tła.”*

Przedstawiony wyżej stan faktyczny i prawny dał podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.

Pismem z dnia 23 stycznia 2018 r. (doręczonym stronie 26 stycznia 2018 r.) Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zawiadomił stronę o wszczęciu z urzędu postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej, z tytułu wprowadzenia do obrotu 34 partii wyrobów kulinarnych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej w zakresie oznakowania.

Ponadto w piśmie tym poinformowano, że na podstawie art. 10 § 1 *Kodeksu postępowania administracyjnego*: „*Organy administracji publicznej obowiązane są zapewnić stronom czynny udział w każdym stadium postępowania, a przed wydaniem decyzji umożliwić im wypowiedzenie się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań*”.

Pismem dnia 23 stycznia 2018r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zwrócił się do strony postępowania o wyliczenie i przesłanie informacji o wielkości osiągniętych obrotów i przychodów w 2016 roku. Odpowiedź otrzymano 30 stycznia 2018r.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku ustalił i stwierdził:

Zgodnie z art. 3 pkt 8 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) „*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*”. Za jakość handlową odpowiada nie tylko producent, ale także przedsiębiorca prowadzący obrót handlowy produktami żywnościowymi, na każdym etapie, w tym detalicznym.

W prawie żywnościowym pojęcie „wprowadzenie do obrotu” dotyczy każdego etapu obrotu i nie jest ograniczone jedynie do pierwszego wprowadzenia na rynek.

Jakość handlowa, w myśl art. 3 pkt 5 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.

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). W myśl art. 3 pkt 8 rozporządzenia 178/2002 „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. 17 ust. 1 cytowanego wyżej rozporządzenia: „*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*”.

Art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2212) stanowi: „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” – należy zauważyć, że odpowiedzialność wprowadzającego do obrotu artykuły rolno – spożywcze ma charakter obiektywny. Wystarczające jest stwierdzenie naruszenia prawa żywnościowego.

Kary zastosowane w przypadku naruszenia prawa żywnościowego, zgodnie z art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.

W świetle powołanych wyżej przepisów strona jest odpowiedzialne za wprowadzenie do obrotu 34 partii wyrobów kulinarnych nieodpowiadających jakości handlowej, określonej w przepisach o jakości handlowej w zakresie oznakowania.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku, ustalając wysokość kary pieniężnej, uwzględnił przede wszystkim: stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość jego obrotów i przychodów w 2016 roku.

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

Wprowadzenie do obrotu 34 partii wyrobów kulinarnych nie spełniających wymagań jakości handlowej poprzez nie podanie w ich oznakowaniu składu surowcowego - uniemożliwia konsumentowi uzyskanie pełnej i rzetelnej informacji o nabywanym wyrobie. Wskutek braku prawidłowej informacji o jego składzie i zawartych w nich alergenach, konsument był narażony na nieświadome dokonanie niewłaściwego wyboru przy zakupie.

Wskutek braku prawidłowej informacji o składzie i zawartych w nich alergenach, konsument był narażony na nieświadome dokonanie niewłaściwego wyboru przy zakupie, a w szczególności wyboru z negatywnym skutkiem dla jego zdrowia, w przypadku, gdy

w produkcie – potrawie znajduje się substancja alergenna, na którą jest uczulony - co w istotny sposób naruszało jego prawem chronione interesy. Zatem stopień szkodliwości czynu można uznać za znaczny. Zakres naruszenia należy również ocenić jako istotny. Nieprawidłowości w oznakowaniu dotyczą całość oferty.

Z dokumentacji zgromadzonej przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku wynika, że u kontrolowanego przedsiębiorcy po raz pierwszy stwierdzono naruszenie przepisów ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.

Biorąc powyższe pod uwagę, kara pieniężna w wysokości 700 zł wymierzona spółce Uzdrowisko Ustka Sp. z o.o. jest adekwatnym środkiem reakcji administracyjno – prawnej za ujawnione naruszenie prawa. Ponadto spełni ona swoją funkcję prewencyjną, skłaniając stronę do przestrzegania przepisów o jakości handlowej, przede wszystkim do dołożenia należytej staranności w zakresie zapewnienia rzetelnej i odpowiadającej wymaganiom prawa informacji o produktach dostarczanych konsumentom.

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

Na podstawie art. 40 a ust. 6 i 7 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych*, karę pieniężną stanowiącą dochód budżetu państwa, Uzdrowisko Ustka Sp. z o.o. w Ustce przy ul. Wczasowej 4 powinna wpłacić na rachunek bankowy.

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku
NBP o/Gdańsk nr 03 1010 1140 0069 6922 3100 0000

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 (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 201 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 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. M. Konopnickiej 4, 80 – 240 Gdańsk.
2. Zgodnie z art. 127 a § 1 i 2 Kpa w trakcie biegu terminu do wniesienia odwołania strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania wobec organu administracji publicznej, który wydał decyzję. Z dniem doręczenia organowi administracji publicznej oświadczenia

o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania przez ostatnią ze stron postępowania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna.

3. Wniesienie odwołania w terminie wstrzymuje wykonanie decyzji (art.130 § 2 k. p. a.).
4. Zgodnie z art. 40a ust.8 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j.Dz. U. z 2017 r, poz. 2212) 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 2017 r., poz. 201 ze zm.).



Z up. POMORSKIEGO WOJEWÓDZKIEGO
INSPEKTORA INSPEKЦИИ HANDLOWEJ

Joanna Zielińska
Joanna Zielińska
Dyrektor Delegatury w Słupsku

.....
(podpis osoby upoważnionej do wydania decyzji)

Otrzymują: -

1. Adresat
2. Naczelnik Wydziału Budżetowo – Administracyjnego WIIH w Gdańsku
3. A/a