



**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR
INSPEKЦИИ HANDLOWEJ W GDAŃSKU**

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

Słupsk, dnia 08. marca 2018 roku

Sygn. akt: DS.ŻN.8361.23.2017.AS.ASz.

„TOURTREND”
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
STRZELINKO 14
76-200 Słupsk

DECYZJA nr DS.ŻN.D.16.2018.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 (tekst jednolity Dz. U. z 2017 poz. 2212) i art. 104 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 roku 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 „TOURTREND” Sp. z o.o. z siedzibą w Strzelinku 14, 76-200 Słupsk – **karę pieniężną w wysokości 700 zł (słownie: siedemset złotych 00/100)** z tytułu wprowadzenia do obrotu

24 partii wyrobów kulinarnych: nieodpowiadających jakości handlowej określonych w przepisach o jakości handlowej, tj.:

- 2 rodzajach przystawek zimnych : Tatar wołowy na grzance z wędzonym majonezem, Długo duszone cienkie plastry cielęciny z pastą tuńczyka, kaparami i świeżym ogórkiem,
- 2 rodzajach przystawek ciepłych: Krewetki w sosie winno –maślanym, Przegrzebki z groszkiem, pomarańczą i piklowanym kalafiolem;
- 4 rodzajach zup: Krem z topinamburu z truflą, Żurek z jajkiem poche, Krem z pieczonych buraków z serem kozim, Zupa dnia;
- 2 rodzajach sałatek: Klasyczna sałata cesarska z kurczakiem i jajkiem poche; Topinambur ze szpinakiem;
- 3 rodzajach dań głównych: Kotlet schabowy z kością, kapustą zasmażaną i puree ziemniaczanym; Stek z antrykotu z musztardowym puree, szpinakiem blanszowanym na maśle i sosem na czerwonym winie; Piersz z kaczki z ziemniakami gratin i jabłkiem;
- 2 rodzajach dań z ryb: Łosoś z długo duszonym bekonem, groszkiem i duszoną sałata rzymską, Polędwica z dorsza z czarną soczewicą i cosome cebulowym;
- 2 rodzajach makaronów i dań mącznych: Pappardelle z kaczką, Pierogi ruskie ze śmietaną truflową i chipsami z boczku;
- 4 rodzajach wyrobów w menu dziecięcym: Krem z pomidorów, Rosół z domowym makaronem, Paluszki rybne z łososią z frytkami i marchewka z groszkiem, Nuggetsy z kurczaka, frytki, sałata Colesław;
- 3 rodzajach deserów: Szarlotka z lodami waniliowymi, Mus z chałwy z sorbetem malinowym, Mille feuille z musem toffi o smaku drożdży,

nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej w zakresie oznakowania tj. § 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 poz. 29), w związku z art. 44 ust. 1 lit. a 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 produktu powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

Powyższe stwierdzono podczas kontroli przeprowadzonej w dniach 30 stycznia – 6 lutego 2018 r. w restauracji w Dolinie Charlotty w Strzelinku 14, należącej do „TOURTREND” Sp. z o.o. z siedzibą w Strzelinku 14, 76-200 Słupsk.

UZASADNIENIE

W dniach 30 stycznia – 6 lutego 2018 r., 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.057.23.2018.MS z dnia 30 stycznia 2018 roku, przeprowadzili kontrolę w restauracji w Dolinie Charlotty w Strzelinku 14, należącej do „TOURTREND” Sp. z o.o. z siedzibą w Strzelinku 14, 76-200 Słupsk.

W toku kontroli sprawdzano prawidłowość oznakowania wyrobów własnej produkcji.

W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, że środki spożywcze oferowane do sprzedaży w restauracji w Dolinie Charlotty bez opakowań tj. wyroby kulinarne nie posiadały wykazu składników wraz z wyszczególnionymi nazwami substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które powinny być uwzględnione w składzie wyrobów – wymienione w sentencji decyzji.

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 art. 44 ust. 1 lit. a wyżej cytowanego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. 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”*.

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 26 lutego 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 24 partii wyrobów kulinarnych nieodpowiadających jakości handlowej pod względem oznakowania określonej w przepisach o jakości handlowej.

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 z dnia 26 lutego 2018 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku zwrócił się do przedsiębiorcy o wyliczenie i przesłanie informacji o wielkości osiągniętych obrotów i przychodów w 2017 r. Odpowiedź otrzymano w dniu 6 marca 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.

Zgodnie z art. 6 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, każdemu środkowi spożywczemu przeznaczonemu do dostarczenia konsumentowi finalnemu lub do zakładów żywienia zbiorowego muszą towarzyszyć informacje na temat żywności zgodnie z tym rozporządzeniem. Definicja „zakładu żywienia zbiorowego” została ustalona w art. 2 ust. 2 lit. d ww. rozporządzenia i pojęcie to oznacza wszelkie zakłady (...), takie jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne, w których w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta finalnego.

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 ustanowiono odpowiedzialność administracyjną podmiotów, wobec których stwierdzono naruszenie wymagań wspomnianego prawa.

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 odstrasżające.

W świetle powołanych wyżej przepisów strona jest odpowiedzialna za wprowadzenie do obrotu 24 partie 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 oraz przychodu w 2017 roku.

Wykonując dyspozycję powyższego przepisu Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku uznał, że strona ponosi całkowitą odpowiedzialność za stwierdzone nieprawidłowości.

Wprowadzenie do obrotu 24 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. Poprzez brak wyszczególnienia nazw substancji lub produktu powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, strona nie zapewniła konsumentom rzetelnych informacji, które mają istotne znaczenie zwłaszcza w przypadku osób z różnego rodzaju nietolerancjami pokarmowymi, które z tego względu muszą unikać pewnych składników alergicznych.

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.

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 użyte kryteria pod uwagę, kara pieniężna w wysokości 700 zł wymierzona spółce jest adekwatnym środkiem reakcji administracyjno – prawnej za ujawnione naruszenia 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, „TOURTREND” Sp. z o.o. z siedzibą w Strzelinku 14, 76-200 Słupsk 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 INSPEKCJI 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