



**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR  
INSPEKCJI HANDLOWEJ**

ul. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk  
tel (58) 341-08-77, fax (58) 341-87-83  
<http://www.ihgd.pl> , e-mail: sekretariat@ihgd.pl

Słupsk, dnia 4...grudnia 2018 r.

Nr akt kontroli: DS.ŻN.8361.314.2018.MP.AS.

**ARMADA**

**Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**

**ul. Wspólna 75**

**00-687 Warszawa**

**DECYZJA nr DS.ŻN.D.77.2018.MP.**

Na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3 i 4 oraz ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r, poz. 2212 z późn. zm.) i art. 104 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. *Kodeks postępowania administracyjnego* (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz.2096) oraz na podstawie § 4 pkt 1 Zarządzenia nr PO.110.13.2013 Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej 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**

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 ARMADA Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Warszawie przy ul. Wspólnej 75, 00-687 Warszawa - **karę pieniężną w łącznej wysokości 1.500,00 zł (słownie jeden tysiące pięćset złotych 00/100)** w związku z wprowadzeniem do obrotu środków spożywczych, tj.:

I. w części dotyczącej 58 partii wyrobów kulinarnych, tj.:

- Przystawki (5 rodzajów): Trio śledziowe: w śmietanie, w oleju, po kaszubsku, Krewetki serwowane na patelni, Tatar z łososia, Tatar wołowy, Mix ryb morskich w zalewie octowej z pieczywem
- Zupy (5 rodzajów): Chłodnik, Rosół domowy, Żurek staropolski z jajkiem, Tawerniana zupa rybna, Pomidorowa z ryżem lub makaronem
- Sałatki (3 rodzaje): Sałatka z grillowanym kurczakiem, Sałatka z krewetkami, mixem sałat, pomidorami i oregano, Sałatka grecka z serem feta
- Dania Rybne (7 rodzajów): Filet z dorsza z opiekаныmi ziemniakami i sałatką, Grillowany filet z łososia z puree ziemniaczanym i sałatką, Filet z dorsza zapiekany w bezszamelowym sosie koperkowym podany z pomidorami i mozzarellą, Pstrąg pieczony podany z puree serowym i marchewką karmelizowaną, Halibut w papilotach z porem i papryką, podany z risotto warzywnym, Stek z tuńczyka na puree ziemniaczanym podany z coccasse z pomidorów i bazylii, Deska ryb dla 2 lub 4 osób
- Ryby saute (3 rodzaje): Filet z dorsza, Filet z łososia, Flądra tusza
- Owoce morza (2 rodzaje): Mule duszone w białym winie, Półmisek owoców morza dla 1 lub 2 osób
- Dania mięsne (5 rodzajów): Kotlet schabowy podany z ziemniakami i kapustą zasmażaną, Grillowana karkówka w marynacie podana z ziemniakami opiekаныmi i sałatką szwedzką, Grillowany filet z piersi z kurczaka z sosem bazyliowym podawany z ryżem ziołowym, pomidorem i vinegrette, Deska mięs grillowanych dla 2 lub 4 osób, Stek wołowy z sosem pieprzowym podawany z sałatką i opiekаныmi ziemniakami
- Makarony (3 rodzaje): Spaghetti bolognese, Pene z kurczakiem w sosie śmietanowo – serowym z suszonymi pomidorami, Tagliatelle w sosie śmietanowym z owocami morza
- Dodatki (13 rodzajów): Masło, Pieczywo, Ziemniaki, Ziemniaki opiekane, Puree ziemniaczane, Frytki, Kapusta zasmażana, Mix sałat z sosem vinegret, Ketchup, Majonez, musztarda, sos czosnkowy, Mizzeria
- Desery (4 rodzaje): Szarlotka podana z gałką lodów, Tiramisu, Lody waniliowe z gorącymi malinami, Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami
- Napoje gorące (7 rodzajów): Kawa espresso, Kawa czarna, Kawa czarna z mlekiem, Cappuccino, Latte, Latte smakowe, Gorąca czekolada
- Napoje zimne (1 rodzaj): Lemoniada

nieodpowiadających jakości handlowej deklarowanej w zakresie oznakowania w/w wyrobów kulinarnych w kartach menu – jadłospisach, określonej w przepisach o jakości handlowej, tj.: w § 19 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (tekst jednolity Dz.U. z 2015, poz. 29), w związku z np. 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 uchylenia 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.) – z uwagi na brak wykazu składników z uwzględnieniem nazwy substancji lub produktu powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, za pomocą pisma odróżniającego go od reszty wykazu składników, np. za pomocą innej czcionki, stylu, koloru lub tła,

- wymierza stronie postępowania karę pieniężną z art. 40 a ust. 1 pkt 3 cytowanej wyżej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych 00/100)

II. w części dotyczącej wprowadzenia do obrotu 2 porcji sałatek greckich z mixem sałat i serem feta o wartości 52,00 zł, zafałszowanych w rozumieniu przepisów art. 3 pkt 10 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jednolity Dz.U. z 2017 r., poz. 2212 z późn. zm.), z uwagi na podmiannę asortymentową w ramach zakupu kontrolnego dokonanego przez inspektorów Inspekcji Handlowej, poprzez umieszczenie w miejscu sprzedaży - podanie informacji w kartach menu, jako głównego składnika potrawy – nazwy Feta, podczas, gdy faktycznie do przygotowania sałatki greckiej użyto sera sałatkowego „Favita Kuchmistrza”

- wymierza stronie postępowania karę pieniężną z art. 40 a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych w wysokości 1.000,00 zł (słownie: jeden tysiąc złotych 00/100).

Powyższe stwierdzono podczas kontroli przeprowadzonej w dniach 03 - 07 września 2018 r. w restauracji „Tawerna Portowa” w Ustce przy ul. Bulwar Portowy 6, należącej do strony postępowania.

## UZASADNIENIE

W dniach 3 – 7 września 2018 roku, inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku – Delegatura w Słupsku, działając na podstawie Upoważnienia do przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności, wydanego przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej nr DS.ŻN.057.314.2018.JZ z dnia 3 września 2018 roku, przeprowadzili kontrolę w restauracji „Tawerna Portowa” w Ustce przy ul. Bulwar Portowy 6, należącej do strony postępowania.

W toku kontroli sprawdzano prawidłowość funkcjonowania placówki gastronomicznej m.in. w zakresie oznakowania wyrobów własnej produkcji oraz rzetelności obsługi.

Podczas kontroli stwierdzono brak podania w miejscu dostępnym konsumentowi finalnemu pełnego wykazu składników wraz z uwzględnieniem nazw substancji lub produktów

powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, za pomocą pisma odróżniającego go od reszty wykazu składników, np. za pomocą innej czcionki, stylu, koloru lub tła.

Powyższe stwierdzono na ww. 58 partiach wyrobów kulinarnych i napojów wymienionych w pkt I 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.”

Ponadto, inspektorzy występując w charakterze nabywców, zakupili 2 porcje sałatki greckiej z deklarowanym w składzie serem Feta. Zamówienie zostało złożone w oparciu o dane zawarte w jadalospisie podawanym konsumentom. Zgodnie z zawartą w nim deklaracją konsumentowi winni otrzymać sałatkę grecką zawierającą składnik główny – ser FETA: „*Sałatka grecka z serem Feta*”.

W toku czynności kontrolnych inspektorzy stwierdzili, że na stanie kontrolowanej placówki nie było sera Feta. Jak ustalono, do produkcji zakupionej przez inspektorów Sałatki greckiej użyto sera sałatkowego „Favita Kuchmistrza”, na który przedstawiono inspektorom Fakturę VAT nr 1921/KO/105/2018 z dnia 14.07.2018 r. – FAVITA w kostkach wiadro/2 kg MLEKOVITA w ilości 1 szt. (poz. 13) - wystawioną przez ALLFOOD Sp. z o.o., ul. BOWiD 9K, 75-209 Koszalin – data sprzedaży 14.07.2018 r.

Weryfikując informacje umieszczone na opakowaniu sera oraz na ww. fakturze stwierdzono, że oferowana w restauracji Sałatka grecka posiadała w swoim składzie ser Favita, a nie jak deklarowano ser Feta.

Zastosowanie dla tego produktu w miejscu sprzedaży nazwy „Feta”, zamiast „ser sałatkowy Favita” jest naruszeniem art. 16 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 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.L 31 z 1.2.2002 s.1 ze zm.) oraz wprowadza konsumenta w błąd, co do rodzaju środka spożywczego, co jest naruszeniem art. 7 ust. 1 lit. a) rozporządzeniem 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) nr 1925/2006 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 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.).

Zgodnie z treścią ww. artykułu: „Informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji”.

Nazwa *ser Feta* jest zastrzeżona wyłącznie dla serów pochodzących z Grecji i jest chroniona przepisami rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U.L 93 z 31.3.2006, s. 12 z późn.zm.).

Od dnia 14.10.2007 r. ser pod nazwą „Feta” może być produkowany jedynie na terytorium Grecji, na wyznaczonym obszarze geograficznym. Do produkcji sera „Feta” używane jest wyłącznie mleko owcze lub mleko owcze z ewentualną domieszką mleka koziego (domieszka ta może wynosić maksymalnie 30%). Mleko pozyskiwane jest od lokalnych ras owiec i kóz, których pożywienie stanowi roślinność występująca na obszarze wskazanym w specyfikacji. Podczas procesu produkcyjnego zachowana musi być receptura i tradycyjne metody produkcji. Natomiast ser sałatkowy „Favita Kuchmistrza” wyprodukowany jest z mleka krowiego, z dodatkiem soli, regulatora kwasowości E 575.

Przedstawiony wyżej stan faktyczny i prawny dał podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. Pismem z dnia 9 października 2018 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej zawiadomił stronę o wszczęciu z urzędu postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej, z tytułu wprowadzenia do obrotu 58 partii wyrobów kulinarnych i napojów nieodpowiadających jakości handlowej pod względem oznakowania, określonej w przepisach o jakości handlowej oraz wprowadzenia do obrotu 2 porcji sałatki greckiej z deklarowanym w jej składzie serem Feta - zafałszowanej.

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 9 października 2018r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej zwrócił się do strony postępowania o wyliczenie i przesłanie informacji dotyczących wielkości obrotów oraz przychodów osiągniętych za rok 2017, celem uwzględnienia wszystkich okoliczności branych pod uwagę przy wymierzaniu kary pieniężnej.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Gdańsku na podstawie art. 36 § 1 k.p.a. przedłużył termin załatwienia sprawy do dnia 9.12.2018 r. z przyczyn niezależnych od organu, z uwagi na nieprzedłożenie informacji o wielkości osiągniętych przez przedsiębiorcę obrotów i przychodu w 2017 r. Pismo w powyższej sprawie odebrano 16 listopada 2018 r.

Do dnia wydania decyzji strona postępowania nie przedłożyła wymaganych informacji dotyczących wielkości osiągniętych obrotów i przychodu w 2017 r.

**Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej ustalił i stwierdził:**

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.L 31 z 01.02.2002 str. 1), 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 nr 1169/2011 – podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają przestrzeganie w przedsiębiorstwach pozostających pod 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 prawie żywnościowym pojęcie „wprowadzenie do obrotu” dotyczy każdego etapu obrotu i nie jest ograniczone jedynie do pierwszego wprowadzenia na rynek.

W myśl art. 8 ust. 1 cytowanego rozporządzenia nr 178/2002 - prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością.

Pojęcie „obrotu”- zgodnie z art. 3 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych – oznacza czynności w rozumieniu art. 3 pkt 8 rozporządzenia nr 178/2002 tj. „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.

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.

Jak wynika z przepisu art. 3 pkt 5 cyt. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych – jakość handlowa 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.

Art. 4 ust. 1 ww. ustawy stanowi „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. 40 a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jednolity Dz.U. z 2017 r., poz. 2212 z późn. zm.) 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.

W odniesieniu do kwestii podmioty asortymentowej, strona ponosi odpowiedzialność za wprowadzenie do obrotu sałatki greckiej z mixem sałat i z serem feta jako produktu zafałszowanego, ponieważ zgodnie z definicją zawartą w art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych: „artykuł rolno - spożywczy zafałszowany – 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 finalnych, 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.”

Zdaniem Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej, strona miała możliwość zidentyfikowania sprzedawanego rodzaju sera i mogła to zweryfikować, w oparciu o informacje zamieszczone na opakowaniu jednostkowym. Na etykiecie zamieszczono bowiem w sposób wyraźny, czytelny i jednoznaczny informację, że w opakowaniu znajduje się ser sałatkowy „Favita Kuchmistrza”, a nie ser Feta. Informacja ta zamieszczona była w języku polskim. Strona, wprowadzając ten produkt do obrotu, powinna zapoznać się również z jego oznakowaniem, aby mieć świadomość, jaki rodzaj sera oferuje konsumentom do spożycia.

Zgodnie z dyspozycją art. 40 a ust. 1 pkt 4 cytowanej wyżej ustawy: „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”.

Ustawodawca nakazuje wymierzyć karę pieniężną podmiotowi, który wprowadza do obrotu artykuły rolno spożywcze zafałszowane (bez znaczenia czy świadomie, czy nieświadomie). Zatem samo stwierdzenie – udowodnienie faktu wprowadzenia do obrotu zafałszowanego artykułu rolno – spożywczego jest przesłanką nałożenia stosownej kary (por. wyrok Wojewódzkiego Sądu Apelacyjnego w Warszawie z dnia 04.08.2010 r. sygn. akt VI SA/Wa 894/10). Nie ma przy tym znaczenia, czy zafałszowanie nastąpiło z winy (umyślnej lub nieumyślnej) danego podmiotu, czy też nie. Odpowiedzialność określona w tym przepisie ma charakter obiektywny, natomiast przesłanką jej przyjęcia jest fakt wprowadzenia do obrotu

produktów niewłaściwej jakości handlowej – zafałszowanych (por. wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 07.05.2010 r. sygn. akt VI SA/Wa 126/10).

Kary zastosowane w przypadku naruszenia prawa żywnościowego, zgodnie z art. 17 ust. 2 rozporządzenia 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 r. s. 1 z późn. zm.) powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstrasżające.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej, ustalając wysokość kary pieniężnej, stosownie do art. 40 a ust. 5 cyt. wyżej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, uwzględnił: stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno - spożywczych i wielkość jego obrotów oraz przychodu, a także wartość kontrolowanych artykułów rolno - spożywczych.

Wykonując dyspozycję powyższego przepisu Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej uznał, iż wprowadzenie do obrotu 58 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.

Ponadto w związku z wprowadzeniem do obrotu zafałszowanej sałatki greckiej z mixem sałat i serem feta uznał, iż stopień szkodliwości czynu jest wysoki. Strona do przygotowania Sałatki greckiej wykorzystwała „ser sałatkowy Favita Kuchmistrza”, zamiast deklarowanego w oznakowaniu znacznie droższego „sera Feta”, co wprowadzało konsumentów w błąd odnośnie jakości nabywanej sałatki, ze względu na odmienne cechy jakościowe i rażąco naruszało ich interesy. Takie oznakowanie nadawało gotowemu wyrobowi cechy sugerujące jego wyższe walory jakościowe. Deklarowanie w oznakowaniu sałatki jako jednego ze składników „sera feta”, wprowadzało konsumenta w błąd co do właściwości wyrobu, ponieważ stosowany ser sałatkowy – kanapkowy został wyprodukowany z mleka krowiego, zaś ser feta produkowany jest z mieszanki mleka owczego i koziego lub tylko z mleka owczego. Nazwa „feta” została zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia i jest ona rozpoznawalna wśród konsumentów, a posługiwanie się tą nazwą w jadalospisie podkreślało lepszą jakość oferowanej sałatki, a tym samym wpływało na atrakcyjność oferty i stanowiło zachętę do zakupu. Konsument podejmując decyzję o zakupie potrawy - *Sałatki greckiej z serem feta*, kieruje się przede wszystkim informacjami zawartymi w jadalospisie. Informacje te w związku z powyższym powinny być rzetelne, a także powinny odzwierciedlać prawdziwy charakter



potrawy, ponieważ wpływają one na odróżnienie jej od innych, podobnych potraw i w efekcie na dokonanie wyboru konsumenta przy zakupie.

Strona, wprowadzając do obrotu przedmiotowy wyrób kulinarny niezgodny z oznakowaniem umieszczonym w jadłospisie, uniemożliwiła konsumentom uzyskanie rzetelnej informacji o oferowanych wyrobach i w istotny sposób ograniczyła uprawnienia konsumenta.

Oceniając zakres naruszenia Pomorski Wojewódzki Inspektor uznał, że informacja o składzie potraw w lokalach gastronomicznych stanowi jeden z najważniejszych elementów jakości handlowej, a zatem wprowadzenie do obrotu zafałszowanej potrawy w zakresie składu, w myśl przepisu art. 3 pkt. 10 lit. c cytowanej wyżej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, stanowi istotne z punktu widzenia konsumenta naruszenie wymagań w zakresie jakości środka spożywczego.

Dwie porcje sałatki greckiej z miksem sałat i serem feta sprzedane inspektorom w ramach zakupu kontrolnego, zostały wyprodukowane w lokalu należącym do strony i to ona ponosi pełną odpowiedzialność za jakość potrawy, w tym także za jej zgodność z deklaracją producenta w zakresie składu.

Z dokumentacji zgromadzonej przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej 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 łącznej wysokości 1.500 zł wymierzona przedsiębiorcy 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 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, spółka ARMADA Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Warszawie przy ul. Wspólnej 75, 00-687 Warszawa, powinna wpłacić na rachunek bankowy:

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

lub w kasie Inspektoratu w Gdańsku, ul. Marii 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 (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r., poz. 800 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. 40 a ust.8 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jednolity Dz.U. z 2017 r, poz. 2212 z późn. zm.) w zakresie nieuregulowanym w ustawie, do kar pieniężnych stosuje się odpowiednio przepisy działu III ustawy z dnia 29.08.1997 r. Ordynacja podatkowa (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r., poz. 800 ze zm.).



Z up. POMORSKIEGO WOJEWÓDZKIEGO  
INSPEKTORA INSPEKCJI HANDLOWEJ

*J. Zielińska*  
Joanna Zielińska  
Dyrektor Delegatury w Słupsku

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

### Otrzymują:

1. ARMADA Sp. z o.o., ul. Bulwar Portowy 6, 76-270 Ustka
2. Naczelnik Wydziału Budżetowo – Administracyjnego WIIH w Gdańsku
3. A/a