



**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR
INSPEKCJI HANDLOWEJ**

Gdańsk, 2019.01 16

Sygn. akt: ŻN.8361.560.2018.BW.TK



SWOJSKI SMAK

SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

ul. Heweliusza nr 25/27 lok. ---,

80- 861 Gdańsk

DECYZJA Nr ŻN.D.9.2019.TK

Na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 oraz ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2164), art. 104 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. *Kodeks postępowania administracyjnego* (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2096) w związku z § 6 pkt. 1 Zarządzenia Nr PO.110.13.2013.PH 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

działając w osobie: *Anny Klecha – Naczelnika Wydziału Kontroli Artykułów Żywnościowych i Nieżywnościowych – leg. nr 000004, upoważnienie Nr PO.057.9.2017.PH,*

po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego wymierza przedsiębiorcy – „Swojski Smak” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą przy ul. Heweliusza nr 25/27, 80 – 861 Gdańsk; karę pieniężną w wysokości 700,00 zł (słownie: siedemset 00/100 złotych) w związku z wprowadzeniem do obrotu w zakładzie żywienia zbiorowego tj. w Restauracji „Swojski Smak” w Gdańsku, przy ul. Heweliusza 25/27, należącej do strony postępowania, nieopakowanych środków spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej tj. w § 19 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.) w związku z art. 21 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania*

Powiadzam Odbiór

16.01.2019 h

konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925/2006 oraz uchYLENIA dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011 r. str. 18 ze zm.),

z uwagi na niedopełnienie obowiązku podania w miejscu sprzedaży w kartach menu lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu:

1. pełnego wykazu składników przy 56 oferowanych do sprzedaży rodzajów wyrobów - potraw i napojów, o wartości 1556zł tj. dla:

– **3 rodzajów zup** [Chłodnik - ze świeżych warzyw na maślanec; Żur śląski - z kielbasą i borowikami; Domowy rosół - z makaronem własnej produkcji],

– **4 rodzajów przystawek** [Tradycyjne polskie przekąski – mięsa wędzone i pieczone, marynaty, śledź, pieczywo własnego wypieku; Krewetki duszone na winie – z dodatkiem świeżych ziół i papryczek chilli podane z sałatką śródziemnomorską; Tatar z łososia - z dodatkiem ogórka kiszzonego, czerwonej cebuli i kaparów z pieczywem własnego wypieku; Talerz placków – ziemniaczanych ręcznie wyrabianych, z dodatkiem marynowanego łososia i sosów: kurkowego i tatarskiego],

– **8 rodzajów dań fitness i sałat** [Krewetki z patelni – podane z warzywami sezonowymi, sałatami, limonkowym winegretem i pieczywem własnego wypieku; Polędwica wołowa z grilla – podana z warzywami sezonowymi, sałatami, limonkowym winegretem i pieczywem własnego wypieku; Filet z łososia z grilla – podany z warzywami sezonowymi, sałatami, limonkowym winegretem i pieczywem własnego wypieku; Filet z piersi kurczaka z grilla – podany z warzywami sezonowymi, sałatami, limonkowym winegretem i pieczywem własnego wypieku; Warzywa sezonowe – podane z sałatami, limonkowym winegretem i pieczywem własnego wypieku; Sałatka Cezar – sałata rzymska, świeże warzywa, grana padano, anchois; Sałatka Cezar kurczakiem – sałata rzymska, świeże warzywa, grana padano, anchois, kurczak; Sałatka Cezar z krewetkami – sałata rzymska, świeże warzywa, grana padano, anchois, krewetki]

– **2 rodzajów Specjalność Swojskiego Smaku** [Polska kuchnia w pigułce – zraz z młodej wołowiny w sosie własnym, pierś kaczki w sosie żurawinowym, polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, polędwica wołowa w sosie barbecue podane z tradycyjnymi polskimi dodatkami; Patelnia Gospodarza – minimum 500 g mięsa z rusztu: polędwiczka wieprzowa, karkówka, pierś kurczaka, siekana wołowina i swojska biała kielbasa podane z sezonowymi warzywami i dodatkami],

– **4 rodzajów dań z rusztu** [Szaszłyk Bałkański z siekanej wołowiny z dodatkiem żurawiny – podany z frytkami, sałatką śródziemnomorską i sosem barbecue; Polędwiczki wieprzowe – podane z frytkami, sałatką śródziemnomorską i sosem barbecue; Karkówka

- wieprzowa** – podana z frytkami, duszoną młodą kapustą i musztardą dijon; **Pierś z kurczaka** – podana z frytkami, surówką i sosem tatarskim],
- **Makaronu Toskańskiego**– duszony indyk w pomidorach, winie i ziołach do wyboru z makaronem: tagliatelle lub zakręconym,
 - **3 rodzajów placków ziemniaczanych ręcznie wyrabianych [z marynowanym łososiem; z sosem śmietanowym z kurkami; ze śmietaną],**
 - **6 rodzajów dań mącznych [Pierogowa uczta** – z trzech rodzajów pierogów: ruskie, z mięsem (100% polskiej wołowiny) i z kapustą i grzybami podane z okrasą; **Z mięsem** (100% polskiej wołowiny); **Z kapustą i grzybami** – podane z okrasą; **Ruskie** – podane z okrasą; **Z owocami** (sezonowo) – podane z sosem waniliowym; **Naleśniki z twarogiem i sosem z całych malin],**
 - **2 rodzajów dań rybnych [Grillowany filet z łososia** – na sosie musztardowo-kaparowym podany z zielonym kaszotto i pieczoną sałatą rzymską; **Smażony filet z dorsza** – (panierowany) podany z frytkami, sałatką śródziemnomorską, sosem tatarskim i pesto pietruszkowym],
 - **6 rodzajów dań mięsnych [Polędwica wołowa** - marynowana w czosnku niedźwiedzim podana z ziemniakami pieczonymi, pieczoną sałatą rzymską i sosem barbecue; **Pierś kaczki** – na sosie żurawinowym podana z zielonym kaszotto i zasmażanymi burakami; **Polędwiczki wieprzowe** - podane z sosem śmietanowym z kurkami, warzywami sezonowymi i gotowanymi ziemniakami; **Rumszyk z dziczyzny** – siekane mięso z dziczyzny, podane z ziemniakami pieczonymi, duszoną młodą kapustą i konfiturą z czerwonej cebuli; **Kotlet z wieprza** (do wyboru: smażony na oleju lub na smalcu) – podany z ziemniakami pieczonymi i duszoną młodą kapustą; **Panierowane kawalki piersi z kurczaka** – podane z frytkami, surówką i sosem tatarskim],
 - **3 rodzajów burgerów** wszystkie podane z frytkami [**z dziczyzną** – bułka maślana, dziczyzna, sałata, świeży pomidor, ogórek konserwowy, konfitura z czerwonej cebuli, sos barbecue, sos żurawinowy; **z wołowiną** - bułka maślana, wołowina, grillowany boczek, ser kozi, sałata, świeży ogórek, grillowany burak, sos barbecue, sos serowy; **z pierśią kurczaka** - bułka maślana, panierowana pierś kurczaka, grillowany ananas, ogórek świeży, ogórek konserwowy, jalapeno, sos barbecue, sos słodkie chilli],
 - **2 rodzajów dań dla dzieci [Panierowane fileciki z dorsza** – podane z frytkami, surówką i ketchupem; **Panierowane kawalki piersi kurczaka** – podane z frytkami, surówką i ketchupem],
 - **4 rodzajów napojów według naszej receptury [Lemoniada malinowa; Lemoniada arbuzowa; Domowa herbata mrożona** – z dodatkami i owocami (klasyczna czarna, zielona, miętowa); **Alkoholowa kawa mrożona** (kokosowa, orzechowa, różana],
 - **3 rodzajów kaw [kawa biała; kawa mrożona** (według naszej receptury); **kawa po irlandzku** (według naszej receptury)],

- 2 rodzajów napojów alkoholowych (piwa) [Radler/Shandy z naszą lemoniadą, do wyboru na Żywcu lub Żywcu Białym; Drink na bazie piwa (jagodowy, cytrynowy), do wyboru na Żywcu lub Żywcu Białym],
- 3 rodzajów napojów alkoholowych (drinki i koktajle) [Aperol Spritz; Prosecco z owocami; lemoniada malinowa z prądem].

2. wykazu składników przy 14 oferowanych do sprzedaży rodzajach wyrobów kulinarnych o wartości 175zł., tj.:

-
- Zupa dnia,
 - Deska przystawek i polskich wódek,
 - 2 rodzajów makaronu [rzemieślnicza produkcja według włoskiej receptury Tagliatelle; Zakręcony],
 - 2 rodzajów sosów [Pesto czerwone; Pesto zielone],
 - desery [Wszystkie nasze ciasta pieczemy według własnych receptur z użyciem wyłącznie naturalnych składników. Nasza oferta zmienia się codziennie. O szczegóły pytaj kelnera],
 - Lunch dnia – zapytaj kelnera,
 - 2 rodzajów kaw [•Cappuccino; •Latte Macchiato],
 - 2 rodzajów napojów według naszej receptury [•kompot; •lemoniada klasyczna],
 - 2 rodzajów napojów alkoholowych drinki i koktajle [•Mimoza; •Bizoniada].

3. brak podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego go od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła nazw składników – produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji przy 8 rodzajach potraw o wartości 233zł tj.:

- Chłodnik - ze świeżych warzyw na maślanie,
- Tradycyjne polskie przekąski – mięsa wędzone i pieczone, marynaty, śledź, pieczywo własnego wypieku,
- Talerz placków – ziemniaczanych ręcznie wyrabianych, z dodatkiem marynowanego łososia i sosów: kurkowego i tatarskiego,
- Sałatka Cezar – sałata rzymska, świeże warzywa, grana padano, anchois,
- Sałatka Cezar kurczakiem – sałata rzymska, świeże warzywa, grana padano, anchois, kurczak,
- Sałatka Cezar z krewetkami – sałata rzymska, świeże warzywa, grana padano, anchois, krewetki,
- Polędwiczki wieprzowe - podane z sosem śmietanowym z kurkami, warzywami sezonowymi i gotowanymi ziemniakami,

- **Burger z wołowiną** - bułka maślana, wołowina, grillowany boczek, ser kozi, sałata, świeży ogórek, grillowany burak, sos barbecue, sos serowy.

UZASADNIENIE

W dniu 14.09.2018 r., inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku, działając na podstawie upoważnienia wydanego przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej Nr ŻN.057.560.2018.MK z dnia 13.09.2018 r. podstawa prawna: art. 3 ust. 1,2,3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. U L 165 z 30.4.2004 r., str. 1 ze zm.) art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 2212 ze zm.) w związku z art. 3 ust. 1 pkt 6 oraz art. 3 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1063 ze zm.), przeprowadzili kontrolę w restauracji „Swojski Smak” przy ul. Heweliusza 25/27 w Gdańsku, należącej do strony postępowania.

Kontrolą objęto m. in. prawidłowość oznakowania towarów – wyrobów kulinarnych - w zakresie podawania informacji o wykazie składników oferowanych artykułów spożywczych bez opakowań oraz o składnikach alergennych, wchodzących w skład oferowanych potraw, w odniesieniu do wymogów określonych w:

- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie *znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.);
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie *przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004* (Dz. U. L 304 z 22.11.2011 r. str. 18 ze zm.).

W wyniku kontroli stwierdzono, że w kartach menu oraz w miejscu sprzedaży i innych miejscach dostępnych bezpośrednio konsumentowi finalnemu nie dopełniono obowiązku podania informacji o:

- pełnym wykazie składników przy 56 rodzajach wyrobów kulinarnych oferowanych do sprzedaży i wymienionych w punkcie 1 sentencji Decyzji,
- wykazie składników przy 14 rodzajach potraw i napojów wymienionych oferowanych do sprzedaży i wymienionych w punkcie 2 sentencji Decyzji,

wbrew wymogom określonym w § 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 spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.).

Ponadto przy 8 rodzajach potraw wymienionych w punkcie 3 sentencji Decyzji, nie podkreślono za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła, nazw składników – produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, co naruszało § 19 ust. 1 pkt 3 cytowanego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w związku z art. 21 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. cyt. wyżej.

W dniu 25.09.2018 r. skierowano do Spółki wystąpienie pokontrolne z wnioskiem o podanie przyczyn stwierdzonych uchybień oraz o podjęcie stosownych działań w celu eliminacji wyżej wymienionych nieprawidłowości. W odpowiedzi otrzymanej od strony 13.11.2018 r. Spółka poinformowała, że podjęła działania naprawcze, informując iż wszystkie zalecenia wynikające z kontroli zostały wykonane, wymieniając m.in. o przygotowaniu kart menu z pełnym wykazem składników wraz z wykazem produktów powodujących alergię.

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 cytowanej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w związku z niedopełnieniem obowiązku podania bezpośrednio konsumentowi finalnemu informacji dotyczących pełnego wykazu składników przy 56 oferowanych wyrobach kulinarnych, wykazu składników przy 14 rodzajach potraw i napojów oraz brakiem podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego go od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła, nazw składników – produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji przy 8 rodzajach potraw, czym naruszono przepisy o jakości handlowej, o czym Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej zawiadomił stronę pismem z dnia 17.12.2018 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 17.12.2018 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej zwrócił się do Spółki o wyliczenie i przesłanie informacji o wielkości osiągniętych obrotów. Do dnia wysłania niniejszej decyzji strona postępowania nie przedłożyła żądanych informacji.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej ustalił i stwierdził co następuje.

W świetle przepisu art. 3 pkt 5 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych przez jakość handlową należy rozumieć 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 (art. 4 ust. 1 ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych).

Artykuł 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. Urz. UE L 31 z 1.2.2002, str. 1 ze zm.) zwanego dalej „Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.”, stanowi: *„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”*.

Powyższy obowiązek został powtórzony w art. 8 ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.: *„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.

Jak wskazuje art. 44 ust. 2 ww. rozporządzenia nr 1169/2011, państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy krajowe dotyczące sposobu udostępniania danych szczegółowych lub elementów danych szczegółowych, o których mowa w ust. 1, oraz - w stosownych przypadkach - form ich wyrażania i prezentacji.

Takim przepisem krajowym niewątpliwie jest cytowane powyżej rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków (Dz.U. z 2015 r poz. 29 ze zm.) , które w § 19 ust. 1 określa, że w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży podaje się m.in. wykaz

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

Przepis § 19 ust. 2 cytowanego rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych stanowi, że dla produktów 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 wymagane informacje podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu. Z powyższego wynika, iż informacje te muszą być uwidocznione na wywieszce lub w inny sposób (np. w formie katalogu), a także muszą być bezpośrednio dostępne dla konsumenta w miejscu sprzedaży.

Ponadto ustawodawca jednoznacznie wskazuje, iż informacje, o których mowa powyżej powinny znajdować się w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu, niezależnie od ewentualnych dodatkowych wskazówek kierowanych do konsumentów przez personel.

Kwestia bezpośredniej dostępności została wyjaśniona przez Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie m. in. w wyrokach z dnia 27 stycznia 2016 r. sygn. Akt VI SA/Wa 1563/15, 17 listopada 2010 r. sygn. Akt VI SA/Wa 1652/10 i 7 stycznia 2013 r. sygn. akt VI SA Wa 1914/12. Sąd wskazał w nich, że konsumenci muszą mieć bezpośrednią możliwość zapoznania się z informacjami przysługującymi im z mocy prawa, bez domagania się ich lub konieczności podejmowania dodatkowych starań o ich uzyskanie od sprzedawcy. Konieczność podjęcia takich działań powoduje w rzeczywistości utrudnienie w zakupie, co może skutkować utratą zainteresowania konsumenta pewnymi informacjami (np. wykazem składników), a w konsekwencji zakupem produktu niezgodnego z jego oczekiwaniami.

Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych cyt. wyżej stanowi w art. 40a ust. 1 pkt 3: „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”.

Przyjęte przez ustawodawcę brzmienie ww. artykułu wprowadza mechanizm polegający na tym, że każdy w stosunku do kogo zostanie stwierdzone, iż wprowadził do obrotu artykuły rolno-spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej podlega karze przewidzianej w tym przepisie. Należy zauważyć, że powyższy artykuł ustanawia odpowiedzialność administracyjną podmiotów, wobec których stwierdzono naruszenie wymagań prawa żywnościowego. Odpowiedzialność wynikająca z ww. przepisu ma charakter obiektywny i powstaje z chwilą popełnienia naruszenia.

Kary zastosowane w przypadku naruszenia prawa żywnościowego - zgodnie z art. 17 ust. 2 cyt. rozporządzenia nr 178/2002 - powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstrasżające.

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

Wykonując dyspozycje powyższych przepisów Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej stwierdził że strona wprowadziła do obrotu w zakładzie żywienia zbiorowego środki spożywcze bez opakowania – wyroby kulinarne, nieodpowiadające jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów, popełniła czyn opisany w art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej – poprzez nie dopełnienie obowiązku podania w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu informacji dotyczących pełnego wykazu składników oraz wykazu składników, przy ww. rodzajach wyrobów kulinarnych dodatkowo nazwy produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji nie były podkreślone za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników w oznakowaniu wymienionych powyżej dań oraz uznał powyższe za poważne uchybienia z punktu widzenia konsumenta, który wskutek zakupu oferowanych potraw mógł zostać narażony na nieświadome dokonanie niewłaściwego wyboru. Wykaz składników i zawartych w wyrobie alergenów są pierwszymi i często najważniejszymi elementami oznakowania, mającymi wpływ na wybór środka spożywczego przez konsumenta. Brak powyższej informacji bądź uwidocznienie niepełnych informacji może spowodować, iż potrawy i wyroby staną się niebezpieczne dla osób nietolerujących bądź uczulonych na daną substancję alergenną, problematyzuje konsumentowi dokładne rozpoznanie rodzaju i właściwości nabywanej potrawy czy wyrobu i utrudnia dokonanie bezpiecznego wyboru, zgodnego z oczekiwaniami oraz z uwzględnieniem wskazań zdrowotnych. W konsekwencji konsument o szczególnej wrażliwości zdrowotnej i nietolerujący pewnych substancji jest narażony na nieświadomy zakup niebezpiecznego dla niego produktu a tym samym wyroby kulinarne są wprowadzane do obrotu z naruszeniem postanowień art. 14 cytowanego rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

Oceniając zakres naruszenia Inspektor uznał, że prawidłowe, pełne i rzetelne oznakowanie oferowanych wyrobów kulinarnych jest jednym z najważniejszych elementów jakości handlowej. Ujawnione uchybienia naruszyły przepisy prawa o podstawowym znaczeniu dla regulacji rynku artykułów żywnościowych, mające charakter istotny również z punktu widzenia interesów i praw konsumenta oraz ochrony jego zdrowia.

Organ stwierdził, że na stronie postępowania jako profesjonalnym przedsiębiorcą, ciąży obowiązek dołożenia wszelkich starań, aby przekazać konsumentom wszystkie informacje

wymagane przepisami prawa. Zapobieżenie opisanym uchybieniom leżało w mocy strony w związku z czym ponosi ona pełną odpowiedzialność za stwierdzone nieprawidłowości.

Obowiązek przestrzegania przepisów prawa, a przede wszystkim dbałość o prawidłowe oznakowanie wyrobów kulinarnych oferowanych konsumentom w prowadzonej placówce gastronomicznej „Swojski Smak” przy ul. Heweliusza 25/27 w Gdańsku bezsprzecznie ciąży na stronie postępowania.

Wymierzając karę pieniężną organ uwzględnił wartość kontrolowanych artykułów rolno – spożywczych, tj. 1964 zł oraz fakt, że było to pierwsze naruszenie przez stronę postępowania przepisów prawa żywnościowego, co stwierdzono w oparciu o dokumentację prowadzoną w Wojewódzkim Inspektoracie Inspekcji Handlowej w Gdańsku.

W związku z nieudzieleniem przez stronę postępowania informacji dotyczącej wielkości osiągniętych obrotów oraz przychodu organ, w celu zadośćuczynienia wymogom art. 40 a ust. 5 cyt. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, określił te wielkości w drodze oszacowania metodą porównawczą zewnętrzną, na podstawie art. 23 § 3 pkt 2 ustawy z dnia 29.08.1997 r. Ordynacja podatkowa (t.j. Dz.U. z 2018 r., poz. 800 ze zm.).

Organ uznał, że wymierzona stronie kara w wysokości 500,00 zł będzie właściwa do osiągnięcia zakładanego celu, jakim jest zapewnienie, aby w sprzedaży były oferowane wyłącznie środki spożywcze (żywność) odpowiadające jakości handlowej, w szczególności podania pełnego wykazu składników z uwzględnieniem informacji na temat substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności, podkreślonych za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników (np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła) a także będzie najmniej uciążliwa z możliwych dostępnych środków. Ponadto kara w takiej wysokości spełni funkcję prewencyjną, skłaniając strony do przestrzegania przepisów o jakości handlowej w przyszłości.

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

Na podstawie art. 40a ust. 6 i 7 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno–spożywczych karę pieniężną stanowiącą dochód budżetu państwa strona postępowania powinna wpłacić na rachunek bankowy:

Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku

nr 03 101011400069692231000000 NBP Gdańsk

w terminie 30 dni od dnia, w którym decyzja o wymierzeniu kary stała się ostateczna. Kara niezapłacona w terminie staje się zaległością podatkową w rozumieniu art. 51 § 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (t.j. Dz. U. z 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 Kodeksu postępowania administracyjnego 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, ul. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk.
2. Wniesienie odwołania w terminie wstrzymuje wykonanie decyzji (art.130 § 2 k.p.a.).
3. Zgodnie z art. 127 a § 1 i 2 k.p.a. 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.
4. 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.

Otrzymuje:

1. Swojski Smak Sp. z o.o.
ul. Heweliusza nr 25/27 lok. ---
80 - 861 Gdańsk;
2. Wydział BA w/m
3. a/a.



Z up. POMORSKIEGO WOJEWÓDZKIEGO
INSPEKTORA INSPEKCJI HANDLOWEJ
Anna Kłocina
NACZELNIK WYDZIAŁU KONTROLI ARTYKUŁÓW
ŻYWNOSCIOWYCH I NIEŻYWNOSCIOWYCH

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej
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