

POLECONA ZA
POTWIERDZENIEM
ODBIORU

PRIORYTET

Opole, 2015.07. 22

Nr ŻNG.8361.31.2015

DECYZJA Nr 50/2015

Na podstawie art. art. 40a ust.1 pkt 3 i 4 oraz ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. poz. 678) oraz art. 104 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity z 2013r. Dz. U. poz. 267 z późn. zm.)

Opolski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej

po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego wymierza przedsiębiorcy: **NTL CO. Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Sienkiewicza 58, 25-501 Kielce, NIP: 9591954686**, kary pieniężne w wysokości:

- 1000,00 złotych (słownie złotych: jeden tysiąc 00/100) z tytułu wprowadzenia do obrotu handlowego artykułów rolno – spożywczych zafałszowanych w rozumieniu art. 3 pkt 10 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. poz. 678) tj. 2 partii potraw („Cielęcina po chińsku” oraz „Wołowina z ananase”) o wartości 28,00 zł do produkcji, których użyto mięsa wieprzowego, zamiast jak deklarowano w cenniku mięsa „wołowego” i „cielęcego”;
- w wysokości 500,00 złotych (słownie złotych: pięćset 00/100) z tytułu wprowadzenia do obrotu handlowego artykułów rolno – spożywczych o niewłaściwej jakości handlowej w rozumieniu artykułu 3 pkt 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jednolity z 2015 r. Dz. U. poz. 678), tj. 3 partii potraw: „Cielęcina po chińsku”, „Kalmary na chrupko” oraz „Wołowina z ananase”, o łącznej wartości 43,50 zł, nie odpowiadających wymaganiom prawa żywnościowego, z uwagi na brak podania do informacji konsumentów oznaczeń handlowych w zakresie wykazu składników oraz substancji alergennych.

Uzasadnienie:

W dniach 24.02.-02.03.2015 r., na podstawie upoważnienia do przeprowadzenia kontroli Nr ŻNG-31/2015 z dnia 23.02.2015 r. przeprowadzono czynności kontrolne w Barze Azjatyckim XEN ul. Chrobrego 3A, 47-100 Strzelce Opolskie należącym do przedsiębiorcy: NTL CO. Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Sienkiewicza 58, 25-501 Kielce (zwanej dalej: „Stroną”).

Kontrolę przeprowadzono na podstawie następujących aktów prawnych:

- 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. Urz. UE. L z 2004r., Nr 165, s.1 z późn. zm.),
- art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity z 2015 Dz. U. poz. 678) (zwanej dalej: „ustawą o jakości handlowej”),
- art. 3 ust. 1 pkt 1, 2 i 6 ustawy z dnia 15 grudnia 2000r. o Inspekcji Handlowej (tekst jednolity z 2013r., Dz. U. z 2014r., poz. 148 z późn. zm.) (zwanej dalej: „ustawą o Inspekcji Handlowej”).

Zakres tematyczny kontroli ujęty w treści upoważnienia do przeprowadzenia kontroli Nr ŻNG-31/2015 z dnia 23.02.2015 r. obejmował kontrolę rzetelności obsługi konsumentów, jakoś handlową oferowanych potraw i napojów oraz surowców użytych do produkcji, prawidłowość funkcjonowania placówki gastronomicznej oferującej potrawy kuchni zagranicznych pod kątem przestrzegania prawa żywnościowego oraz kontrolę przestrzegania przepisów dotyczących uwidaczniania cen i legalności stosowanych narzędzi pomiarowych.

Przed rozpoczęciem czynności kontrolnych Inspektorzy reprezentujący Opolskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej (zwanego dalej: „OWIiH”) występując w charakterze konsumentów dokonali zakupu potraw oferowanych w cenniku, a mianowicie:

- 1 porcji potrawy pod nazwą: „Cielęcina po chińsku” w cenie 14,50 zł za 1 porcję,
- 1 porcji potrawy pod nazwą: „Wołowina z ananasem” w cenie 13,50 zł za 1 porcję,
- 1 porcji potrawy pod nazwą: „Kalmary na chrupko” w cenie 15,50 zł za 1 porcję,

które zostały wyprodukowane w dniu 24.02.2015r. w Barze Azjatyckim Xen w Strzelcach Opolskich należącym do *Strony*.

Czynności kontrolne zostały przeprowadzone w obecności 2 osób czynnych w lokalu przedsiębiorstwa pracowników TRAN VAN TUAN oraz DANG VAN HOAN – zatrudnionych kucharzy, którym pozostawiono pouczenie o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli w dniu 26.02.2015 r. przesłano na adres siedziby Spółki (25-501 Kielce ul. Sienkiewicza 58). Natomiast w dniu 02.03.2015 r. przesłano pozostałe dokumenty z kontroli tj.

- protokół kontroli Nr ŻNG.8361.31.2015 z dnia 02.03.2015r.,
- protokół pobrania próbki Nr 092832 i Nr 092834 z dnia 24.02.2015r.,
- załączniki do protokołu kontroli: Nr 1 – „Zestawienie artykułów żywnościowych sprawdzonych pod kątem prawidłowości oznakowania, terminów ważności i warunków przechowywania oraz identyfikowalności w Barze Azjatyckim XEN, 47-100 Strzelce Opolskie ul. Chrobrego 3A” i Nr 2 - „Zestawienie potraw sprawdzonych pod kątem prawidłowości oznakowania w Barze Azjatyckim XEN w Strzelcach Opolskich, ul. Chrobrego 3A,
- sprawozdanie z badań organoleptycznych nr ŻNG-31/2015 z dnia 24.02.2015r.,
- pokwitowanie zwrotu towaru pobranego w toku zakupu kontrolnego dokonanego przez inspektorów Inspekcji Handlowej w dniu 24.02.2015r.

Przedmiotowe dokumenty zostały odebrane przez *Stronę* odpowiednio w dniu 03.03.2015r. i 04.03.2015r.

W toku kontroli pobrano do badań laboratoryjnych za protokołem pobrania próbki Nr 092834 z dnia 24.02.2015 r. próbki produktów pochodzących z zakupu kontrolnego, a mianowicie:

- „Cielęcinę po chińsku” w ilości 1 porcja w cenie 14,50 zł,
- „Wołowinę z ananasem” w ilości 1 porcja w cenie 13,50 zł.

Próbki kontrolnej nie pobrano z uwagi na zapis art. 28 ust. 3 pkt 1 *ustawy o Inspekcji Handlowej*, tj. niewielką ilość produktu – potrawy sporządzone wyłącznie na zamówienie konsumenta.

Próbki wyrobów pobrano na podstawie art. 16 ust. 1 pkt 10 i art. 28 ust. 1 *ustawy o Inspekcji Handlowej*, zgodnie z trybem określonym w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 kwietnia 2012r. w sprawie szczegółowego trybu pobierania i badania próbek produktów przez organy Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2012r. poz. 496).

Próbki po zabezpieczeniu przekazano niezwłocznie do Akredytowanego Laboratorium Kontrolno – Analitycznego Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów z siedzibą we Wrocławiu, ul. Ofiar Oświęcimskich 15a (Nr akredytacji AB 716).

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały, że próbki „Cielęciny po chińsku” oraz „Wołowiny z ananasem” nie odpowiadały wymaganiom zadeklarowanym w recepturach podanych przez kucharzy zatrudnionych w Barze Azjatyckim XEN oraz z deklaracją podaną w uwidocznionym cenniku, z uwagi na zastosowanie do produkcji przedmiotowych potraw mięsa wieprzowego. Należy podkreślić, iż w badanych próbkach nie stwierdzono obecności mięsa

wołowego i cielęcego. Szczegóły analizy laboratoryjnej udokumentowano w sprawozdaniach z badań nr 71/2015 oraz nr 72/2015 z dnia 04.03.2015 r.

Wyżej wskazane nieprawidłowości naruszają wymagania określone w art. 16 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L z 2002 Nr 31, str. 1 z późn. zm.) (zwanego dalej: „rozporządzeniem Nr 178/2002”).

Przywołany powyżej przepis stanowi, iż etykietowanie, reklama i prezentacja żywności lub pasz z uwzględnieniem ich kształtu, wyglądu lub opakowania, sposobu ułożenia i miejsca wystawienia, a także informacji udostępnianych na ich temat w jakikolwiek sposób, nie może wprowadzać konsumentów w błąd.

Stwierdzone nieprawidłowości polegające na podaniu niezgodnie z prawdą danych w zakresie składu surowcowego produktów, stanowią o ich zafałszowaniu w rozumieniu art. 3 pkt 10 *ustawy o jakości handlowej*. Stosownie do treści tego przepisu „**artykuł rolno - spożywczy zafałszowany to 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, w szczególności jeżeli:

- a) dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej,
- b) w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno - spożywczych albo niezgodną z prawdą,
- c) **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**”.

W myśl art.40a ust.1 pkt. 4 *ustawy o jakości handlowej* „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”.

W toku czynności kontrolnych oceniono również prawidłowość oznakowania oraz rzetelność przekazywanych konsumentom informacji o sprzedawanych potrawach. Kontrolą zostały objęte potrawy pochodzące z zakupu kontrolnego, to jest:

- „Cielęcina po chińsku” – w cenniku podano wyłącznie nazwę wyrobu nie uwzględniając składników wchodzących w skład potrawy,
- „Wołowina z ananasem” – w cenniku podano wyłącznie nazwę wyrobu nie uwzględniając składników wchodzących w skład potrawy,
- „Kalmary na chrupko” - w cenniku podano wyłącznie nazwę wyrobu nie uwzględniając składników wchodzących w skład potrawy.

Po przeanalizowaniu receptur na skontrolowane potrawy (przedłożone w toku kontroli przez zatrudnionych kucharzy) oraz po ocenie prawidłowości oznakowania opakowań jednostkowych surowców wykorzystywanych do ich przygotowania stwierdzono, że w wyżej wymienionych potrawach występują składniki, które mogą powodować alergie lub reakcje nietolerancji, a mianowicie:

- w potrawie pod nazwą: „Cielęcina po chińsku” – występuje: gluten oraz soja,
- w potrawie pod nazwą: „Wołowina z ananasem” – występuje: gluten oraz soja,
- w potrawie pod nazwą: „Kalmary na chrupko” – występują: jaja, gluten oraz owoce morza.

Do produkcji ocenianych potraw użyto składników mogących wywołać alergię lub nietolerancję pokarmową, a informacja o tym fakcie nie została udostępniona konsumentowi.

Powyższe ustalenia zostały udokumentowane w protokole kontroli oraz załącznikach.

Nie udostępnienie informacji dotyczącej użycia przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności substancji lub produktów powodujących alergię lub nietolerancję pokarmową jest uchybieniem obowiązku określonego w art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1169/2011 z 25 października 2011r. 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. Urz. UE L z 2011r., Nr 304, s. 18 z późn. zm.) (zwanego dalej: „rozporządzeniem Nr 1169/2011”) oraz narusza wymagania określone w art. 16 rozporządzenia nr 178/2002.

W myśl art.40a ust.1 pkt 3 ustawy o jakości handlowej „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”.

Kontrolowana Spółka wprowadziła zatem do obrotu artykuły rolno – spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej, w tym zafałszowane, co skutkuje zastosowaniem art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o jakości handlowej.

Celem prawa żywnościowego jest ochrona interesów konsumentów, co szczegółowo precyzuje art. 8 rozporządzenia nr 178/2002, w brzmieniu „Prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością. Ma na celu zapobieganie:

- a) oszukańczym lub podstępny praktykom;
- b) fałszowaniu żywności, oraz
- c) wszelkim innym praktykom mogącym wprowadzać konsumenta w błąd.

Prawo żywnościowe ma przeciwdziałać oszukańczym lub podstępny praktykom, fałszowaniu żywności oraz wszelkim innym praktykom mogącym wprowadzić konsumentów w błąd”.

Pismem z dnia 16 marca 2015 r. *Strona* została poinformowana o wynikach badań laboratoryjnych oraz o innych stwierdzonych w toku kontroli uchybieniach. W przedmiotowym piśmie OWIIH wniósł o podjęcie stosownych działań mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych nieprawidłowości.

W dniu 06.07.2015r. OWIIH zawiadomił *Stronę* o wszczęciu z urzędu postępowania administracyjnego. *Strona* została również poinformowana, że przed wydaniem decyzji kończącej postępowanie w sprawie, przysługuje jej na podstawie art. 10 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego prawo do czynnego udziału w postępowaniu tj. zapoznania się z aktami sprawy, a także składania wyjaśnień i wniosków dowodowych. Mając na uwadze zapewnienie ciągłości postępowania administracyjnego OWIIH wyznaczył *Stronie* termin 10 dni do zapoznania się z dowodami zebranymi w sprawie. *Strona* z przysługującego prawa nie skorzystała.

Opolski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej ustalił i stwierdził co następuje:

Zgodnie z przepisem art. 17 ust. 1 rozporządzenia nr 178/2002 podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zapewniają na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania, dystrybucji zgodność żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów. Dotyczy to zatem i ostatniego szczebla – tj. sprzedaży konsumentom.

Ustawa o jakości handlowej 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. Przez jakość handlową, zgodnie z art. 3 pkt 5 *ustawy o jakości* 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.

Obowiązek przekazywania informacji na temat żywności oferowanej do sprzedaży konsumentom finalnym bez opakowania w tym również wyrobów kulinarnych reguluje art. 44 ust. 1 lit. b rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1169/2011 z 25 października 2011r. 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. Urz. UE L z 2011r., Nr 304, s. 18 z późn. zm.) (zwanego dalej: „*rozporządzeniem Nr 1169/2011*”) oraz § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r., poz. 29) (zwanego dalej: „*rozporządzeniem w sprawie znakowania*”).

Zgodnie z § 19 ust. 2 *rozporządzenia w sprawie znakowania* wykaz składników podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

Przepisy *rozporządzenia Nr 1169/2011* zawierają wykaz danych szczegółowych dotyczących żywności, których podanie jest obowiązkowe. Artykuł 9 ust. 1 lit. c *rozporządzenia Nr 1169/2011* nakłada obowiązek podania w oznakowaniu produktu następujących danych szczegółowych: „wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergię lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie”.

Art. 44 ust. 1 lit. a *rozporządzenia Nr 1169/2011*, stanowi, iż w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich pakowania do bezpośredniej sprzedaży, przekazanie danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c ww. rozporządzenia jest obowiązkowe.

Pominięcie informacji o zastosowaniu do produkcji lub wytworzenia potrawy substancji lub produktu mogącego wywołać reakcję alergiczną jest naruszeniem obowiązku art. 44 ust. 1 lit. a *rozporządzenia Nr 1169/2011* oraz może skutkować zagrożeniem dla życia i zdrowia konsumenta.

Art. 17 ust. 2 *rozporządzenia Nr 178/2002* stanowi, że państwa członkowskie ustanawiają zasady dotyczące środków i kar mających zastosowanie w przypadku naruszenia prawa żywnościowego, przy czym kary te powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.

Zgodnie z art. 40a ust. 5 *ustawy o jakości handlowej* przy ustalaniu wysokości kary OWIiH uwzględnił stopień szkodliwości czynu, stopień zawinienia, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość jego obrotów.

Stopień szkodliwości czynu, należy ocenić jako najwyższy, ponieważ do obrotu handlowego wprowadzone zostały potrawy zafalszowane oraz niewłaściwie oznakowane, które wyprodukowane zostały w zakładzie należącym do *Strony*.

To *Strona* oferując w swej placówce wyroby kulinarne niezgodne z deklaracją uwidoczną w cenniku, w istotny sposób naruszyła interesy konsumentów, również pod względem ekonomicznym. Konsument pozostawał w przekonaniu, iż dokonuje zakupu potraw, o składzie zgodnym z deklarowanym, a tym samym lepszej jakości, natomiast w rzeczywistości nabywał wyroby o składach zupełnie innych. Wykryta w toku kontroli nieprawidłowość polegająca na użyciu do przygotowania 2 partii potraw mięsa wieprzowego, zamiast wołowego i cielęcego nie jest wadą mogącą powstać wskutek błędu systemowego czy incydentalnego. Zamieniony składnik mięsny w przypadku potraw deklarowanych jako „Wołowina z ananasem” oraz „Cielęcina po chińsku” jest głównym składnikiem obu potraw, w związku z powyższym stwierdzona nieprawidłowość jest jednoznacznie wprowadzeniem konsumenta w błąd oraz naruszeniem jego interesów. Zmiana głównego składnika potrawy wyczerpuje znamiona zafalszowania zgodnie z treścią art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej i jest działaniem mającym na celu ukrycie rzeczywistego składu i właściwości produktu. Natomiast wprowadzenie do obrotu wyrobów niewłaściwie oznakowanych poprzez nie uwidocznienie w miejscu sprzedaży wykazu składników oraz informacji o obecności w gotowych potrawach substancji alergicznych uniemożliwia konsumentowi dokonanie świadomego wyboru zakupu produktu zgodnego z jego oczekiwaniami. Konsument ma prawo do pełnej i rzetelnej informacji o potrawie bez podejmowania dodatkowych działań w celu uzyskania tych informacji np. od osoby obsługującej lub korzystanie ze strony internetowej przed podjęciem decyzji o zakupie. Każde dodatkowe działanie powoduje utrudnienie w zakupie. W przypadku osób uczulonych spożycie potrawy, w której znajduje się nawet śladowa ilość składnika, nietolerowanego przez ich organizm może być zagrożeniem dla ich zdrowia.

Stopień zawinienia OWIiH ocenił jako **wysoki**, ponieważ zarówno w przypadku wyrobów zafalszowanych, jak i niewłaściwie oznakowanych, wina za niedopełnienie obowiązku wynikającego z przepisów prawa żywnościowego leżała wyłącznie po stronie kontrolowanego przedsiębiorcy. Kwestionowane potrawy były przygotowywane w restauracji należącej do *Strony* i to ona odpowiada za treść cennika, w związku z tym wyłącznie *Stronie* należy przypisać winę za stwierdzone nieprawidłowości. To *Strona* powinna dołożyć starań, aby oferowane w jej placówce gastronomiczne potrawy były sporządzone z deklarowanych składników oraz posiadały właściwą jakość. *Strona* postępując jako podmiot działający na rynku usług gastronomicznych powinna przestrzegać obowiązujących przepisów prawa oraz ma obowiązek stosowania takich procedur, by nie dopuszczać do przedostawania się do bezpośredniej sprzedaży konsumentom wyrobów niewłaściwej jakości, w tym zafalszowanych.

Ponadto istotnymi informacjami **dla ochrony zdrowia i życia** konsumentów jest wskazanie obecności składników alergicznych występujących w gotowych potrawach. *Strona* tego nie uczyniła, co skutkowało wprowadzeniem do obrotu wyrobów kulinarnych bez wymaganych oznaczeń.

Zakres naruszenia OWIiH ocenił jako **wysoki**, bowiem wprowadzenie do sprzedaży potraw zafalszowanych oraz brak podania informacji o składnikach potraw oraz informacji o obecności w gotowych wyrobach substancji alergicznych narusza w istotny sposób interesy konsumentów. *Strona* nie przekazując konsumentom rzetelnych informacji o oferowanych potrawach, uniemożliwiła im dokonanie świadomego wyboru potrawy, które spełnia ich oczekiwania oraz nie wywoła negatywnych skutków zdrowotnych. Ponadto informacja o składzie surowcowym stanowi jeden z najważniejszych elementów jakości handlowej.

W związku z powyższym OWIHH stwierdził, iż zachowanie *Strony* w znacznym stopniu narusza wymogi prawa żywnościowego dotyczące przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat żywności.

Oceniając **dotychczasową działalność przedsiębiorcy**, OWIHH uznał, iż *Strona po raz pierwszy naruszyła przepisy ustawy o jakości handlowej*.

Ostatnią przesłanką, którą OWIHH wziął pod uwagę przy ustalaniu wysokości kary jest **wielkość obrotów** *Strony*, która w toku prowadzonego postępowania administracyjnego nie przedstawiła informacji o wielkości obrotów w 2014 roku.

W związku z powyższym OWIHH na podstawie art. 40 a ust. 8 ustawy o jakości handlowej dokonał oszacowania wielkości obrotów w oparciu o przepisy art. 23 § 3 pkt 2 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. Ordynacja Podatkowa (tekst jednolity z 2015r. Dz. U., poz. 613), stosując metodę porównawczą zewnętrzną polegającą na porównaniu wielkości obrotów w innych dwóch przedsiębiorstwach prowadzących działalność o podobnym zakresie i o podobnych warunkach.

Mając na uwadze powyższe OWIHH informuje, iż jest w posiadaniu przedłożonych przez przedsiębiorców o podobnym potencjale ekonomicznym, oświadczeń o wielkości obrotu, które wziął pod uwagę przy dokonaniu oszacowania metodą porównawczą zewnętrzną.

Przyjęta przez OWIHH metoda szacowania pozwala na określenie zbliżonej do rzeczywistej podstawy oszacowania wielkości obrotów przedsiębiorcy. Wybrani przedsiębiorcy do metody oszacowania prowadzą działalność gospodarczą tego samego rodzaju, funkcjonują w podobnych warunkach tj. w terytorialnym zasięgu OWIHH oraz w tym samym otoczeniu społecznym i gospodarczym.

W oparciu o powyższe ustalenia faktyczne i prawne dokonane w toku postępowania, a w szczególności o ustalenia odnoszące się do pięciu kryteriów wskazanych w art. 40a ust. 5 *ustawy o jakości handlowej* oraz ustalenia wynikające z treści art. 40 a ust. 1 pkt 3 i 4 *ustawy o jakości handlowej*, dotyczące kar za produkty o niewłaściwej jakości handlowej oraz zafalszowane **OWIHH orzeka jak w sentencji i wymierza kary pieniężne w najniższej przewidzianej ustawowo wysokości:**

- 500,00 zł – za niewłaściwe oznakowanie,
- 1000,00 zł – za zafalszowanie.

Na podstawie art. 40a ust. 6 i 7 *ustawy o jakości handlowej* karę pieniężną, stanowiącą dochód budżetu państwa, *Strona* powinna wpłacić na rachunek bankowy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Opolu numer 39 1010 1401 0013 4222 3100 0000 NBP Oddział Okręgowy Opole **w terminie 30 dni** od dnia, w którym decyzja o wymierzeniu kary stała się ostateczna.

z up. Opolskiego Wojewódzkiego
Inspektora Inspekcji Handlowej

Anna Luhańska
Naczelnik Wydziału Ochrony Konsumentów

Opolski Wojewódzki
Inspektor Inspekcji Handlowej

Pouczenie:

1. Na podstawie art. 127 § 1 i 2 oraz art. 129 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity z 2013r. Dz. U. poz. 267 z późn. zm.) od decyzji przysługuje stronie odwołanie w terminie 14 dni, do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów w Warszawie, 00-950 Warszawa, Plac Powstańców Warszawy 1, za pośrednictwem Opolskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej, 45-068 Opole, ul. 1 Maja 1.
2. Zgodnie z art. 40 a ust. 8 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. poz. 678) do kar pieniężnych stosuje się odpowiednio przepisy działu III ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. Ordynacja podatkowa (tekst jednolity z 2015r. Dz. U., poz. 613).
3. Zgodnie z art. 16 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego decyzja ostateczna to decyzja, od której nie służy odwołanie w administracyjnym toku instancji.
4. Wniesienie odwołania w terminie wstrzymuje wykonanie decyzji.

Otrzymują:

1. NTL CO. Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Sienkiewicza 58
25-501 Kielce
2. BA w/m
3. a/a

GS

**Z-ca Naczelnika Wydziału Kontroli
Artykułów Żywnościowych,
Nieżywnościowych i Gastronomii**

Urszula Świdorska
mgr Urszula Świdorska

**Naczelnik Wydziału
Prawno-Organizacyjnego**

Alicja Sychała
mgr Alicja Sychała

**Sprawa wyłączenia
z systemu EZD**