|  |
| --- |
| **ŚWIĘTOKRZYSKI****WOJEWÓDZKI INSPEKTOR****INSPEKCJI HANDLOWEJ** |

Kielce, 21 listopada 2017r.

ŻG.8361.185.2017

**DECYZJA Nr 182/2017**

Na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3, pkt 4 oraz ust. 4 *Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity: Dz. U. z 2016r., poz. 1604 z późn. zm.)* oraz art. 104 *Ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2017r. poz. 1257)*, po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego, **Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej wymierza** przedsiębiorcy **Dominice** **Şana (wcześniej Dominice Przydatek**) prowadzącej działalność gospodarczą pod firmą: Przedsiębiorstwo Usługowo – Gastronomiczne Dominika Şana z głównym miejscem wykonywania działalności gospodarczej w Kielcach, ul. Ignacego Paderewskiego 27, 25-017 Kielce:

1. **karę pieniężną w wysokości 4000 zł** (słownie: cztery tysiące złotych) określoną na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4*Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity: Dz. U. z 2016r., poz. 1604 z późn. zm.)* **-** z tytułu wprowadzenia do obrotu zafałszowanych 3 partii wyrobów kulinarnych tj.: Danie XL z baraniny, pochodzące z zakupu kontrolnego, 19 zł/porcja, Szaszłyk z cielęciny, pochodzący z zakupu kontrolnego 17 zł/porcja, Cienki z baraniny, w cenie 10 zł/porcja - z uwagi na podanie, niezgodnie z prawdą, danych w zakresie składu ww. wyrobów;

**2. karę pieniężną w wysokości 500 zł** (słownie: pięćset złotych) określona na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 ww. *ustawy o jakości handlowej –* z tytułu wprowadzenia do obrotu 2 partii produktów o niewłaściwej jakości handlowej tj.:Adana Kebab, w cenie 17,00zł/porcja, „beste kuzu” 100% (wyrób mięsy wołowo-barani, surowy, mielony) a’ 20kg – z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie.

**UZASADNIENIE**

W dniach 1 – 2 sierpnia 2017r., w placówce handlowej: ISTAMBUŁ KEBAB, przy ul. I. Paderewskiego 27 w Kielcach, na podstawie upoważnienia Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej – zwanego dalej ŚWIIH, nr ŻG.8361.185.2017 z dnia 31 lipca 2017r., inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Kielcach dokonali kontroli przedsiębiorcy: Dominiki Przydatek prowadzącej działalność gospodarczą pod firmą: Przedsiębiorstwo Usługowo – Gastronomiczne Dominika Przydatek z głównym miejscem wykonywania działalności gospodarczej w Kielcach, ul. Ignacego Paderewskiego 27, 25-017 Kielce – zwanego dalej „stroną, kontrolowanym przedsiębiorcą, przedsiębiorcą”. Kontrolę przeprowadzono na podstawie przepisów:

- art. 3 ust. 1 pkt 1, 2 i 6 *Ustawy z dnia 15 grudnia 2000r. o Inspekcji Handlowej (t. j.: Dz. U. 2017r. poz. 1063)* zwanej dalej - „*ustawą o Inspekcji Handlowej*”;

- art. 17 ust. 3 *Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t. j.: Dz. U. 2016r. poz. 1604 z póź. zm.)* zwanej dalej - *„ustawą o jakości handlowej”*;

- art. 3 ust. 1, 2, 3 *Rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzonych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. U. L 165 z 30. 04. 2004r., str. 1, z późn. zm.; sprostowanie Dz. U. L 191 z 28.05.2004, str. 1 z późn. zm.);*

w obecności przedsiębiorcy – Dominiki Przydatek.

 W celu sprawdzenia prawidłowości oznakowania oraz rzetelności sprzedawanych potraw inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Kielcach – zwanego dalej „WIIH w Kielcach”, występując w charakterze konsumentów - w dniu 1 sierpnia 2017r, w placówce handlowej: ISTAMBUŁ KEBAB, przy ul. I. Paderewskiego 27 w Kielcach, po zapoznaniu się z ofertą kulinarną zamieszczoną w cenniku nad kasą oraz w ulotce menu, po upewnieniu się (dopytaniu obsługującej), że wszystkie dania są dostępne w tym dniu zamówili na wynos - 1 porcję Dania XL z baraniny w cenie 19,00zł/porcja oraz 1 porcję Szaszłyka z cielęciny w cenie 17,00zł/porcja.

 Następnie na podstawie przepisów art. 16 ust. 1 pkt. 10 oraz przepisów rozdziału 6 *ustawy o Inspekcji Handlowej* pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki zakupionych na wynos dań. Powyższe zostało udokumentowane w protokole pobrania próbki nr 105912.

 Z uwagi na niewielką ilość zakupionej potrawy wykonanej na zamówienie oraz z uwagi na okoliczność, że przechowanie próbki kontrolnej w warunkach uniemożliwiających zmianę jakości lub cech charakterystycznych tego produktu było niemożliwe – inspektorzy WIIH nie zabezpieczyli próbek kontrolnych produktów pobranych do badań laboratoryjnych. Próbki podstawowe produktów zostały przekazane do Laboratorium Kontrolno – Analitycznego Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów z siedzibą w Kielcach przy ul. Sienkiewicza 76, 25-950 Kielce (protokół przyjęcia próbki do badań nr 176/2017 z dnia 1.08.2017r.).

 W toku dalszych czynności kontrolnych ustalono, że na stanie kontrolowanej placówki tj. w miejscu przygotowywania dań i w magazynach brak było cielęciny oraz baraniny. Nie przedłożono również inspektorom żadnej etykiety ani dokumentu dostawy na cielęcinę i baraninę. Następnie inspektorzy WIIH w Kielcach ustalili, że na dwóch grillach, za kasą, w miejscu widocznym dla konsumentów znajdowały się dwa rodzaje mięs, z których na bieżąco były przygotowywane dania dla klientów. Zgodnie z przedłożonymi etykietami oraz dowodami dostaw były to gotowe półprodukty- „kebab cały kurczak” oraz „beste kuzu 100% - wyrób mięsny wołowo-barani, surowy, mielony”.

 Na okoliczność powyższego, przedsiębiorca Dominika Przydatek oświadczyła, że zamówione przez inspektorów „Danie XL” z baraniny przygotowane zostało z półproduktu „beste kuzu” znajdującego się na grillu i posiadającego w swoim składzie, zgodnie z etykietą: 63% mięsa wołowego, 18% baraniny oraz substancje wypełniające. Ponadto wyjaśniła, że w dniu kontroli na stanie placówki brak było cielęciny do przyrządzenia potrawy „Szaszłyk z cielęciny” i w związku z tym do wyrobu zamówionej potrawy użyto jagnięciny, o czym nie poinformowano inspektorów w trakcie zamówienia ani w momencie jego wydania. Przedłożono natomiast dowód dostawy na jagnięcinę, która faktycznie znajdowała się w magazynie, w zamrażarce - produkt w formie zamrożonej, w folii. Według oświadczenia przedsiębiorcy – cielęcina sprzedawana była na początku prowadzenia działalności, ale od dłuższego czasu nie ma jej na stanie placówki.

 Pisemne oświadczenie przedsiębiorcy Dominiki Przydatek wraz z ww. etykietami i dowodami dostaw zostały załączone do akt sprawy.

 Zastosowanie innego rodzaju mięsa, niż zadeklarowano w cenniku i nie poinformowanie o tym fakcie konsumentów przed zrealizowaniem zamówienia, wprowadza ich w błąd co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, tożsamości właściwości, składu w rozumieniu art. 7 ust. 1 lit. a *rozporządzenia 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 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.)* - zwanego dalej „rozporządzeniem 1169/2011”, oraz art 16 *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31 z 1.2.2002, s. 1 z późn. zm.)* - zwanego dalej „rozporządzeniem 178/2002”.

 W toku kontroli dokonano również sprawdzenia prawidłowości oznakowania wybranych półproduktów, z których przygotowywano potrawy oraz wybranych wyrobów kulinarnych, oferowanych do sprzedaży w cenniku nad kasą oraz w ulotce menu, tj.:

- „beste kuzu” 100% (wyrób mięsy wołowo-barani, surowy, mielony) a’ 20kg w cenie 240,00zł/szt. w ilości 2szt., wartości 480zł, produkcji „damak”, z datą produkcji/zamrożone dnia/numer partii 14.07.2017 i datą minimalnej trwałości 13.07.2018, oraz wykazem składników: Mięso wołowe 63%, baranina 18%, mąka (pszenna, ziemniaczana, grochowa), sól, woda, włókno sojowe, jogurt, stabilizatory: błonnik pszenny, dekstroza, laktoza, octan sodu, cytrynian sodu, guma guar, ekstrakty przypraw, olej palmowy, ekstrakt drożdży, cebula, regulator kwasowości: węglan sodu;

- Danie XL z baraniny w cenie 19,00zł/porcja, wartości 19,00zł, pochodzące z zakupu kontrolnego;

- Cienki z baraniny w cenie 10,00zł/porcja, wartości 10,00zł;

- Adana Kebab – w cenie 17,00zł/porcja, wartości 17,00zł.

Wyżej wymienione 3 partie wyrobów kulinarnych (Danie XL z baraniny, Cienki z baraniny, Adana Kebab) zostały wprowadzone do obrotu z naruszeniem przepisów:

- § 19 ust. 1 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm.) – z uwagi na zastosowanie nazwy produktu bez wskazania na charakter i rodzaj tego produktu;

- §19 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 ww. rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych - z uwagi na brak podania w cenniku, ulotce menu lub innym miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentom informacji o wykazie składników z wyszczególnieniem substancji powodujących alergie.

 Natomiast produkt „beste kuzu” został wprowadzony do obrotu z naruszeniem przepisów:

- art. 7 ust. 1 a) i ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011 z uwagi na zamieszczone nierzetelne informacje na temat środka spożywczego odnośnie określenia - „100%”;

- art. 7 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011 – z uwagi na nierzetelne informacje na temat alergenów wyszczególnionych w składzie produktu;

- art. 9 ust. 1 lit. h) rozporządzenia nr 1169/2011 - z uwagi na brak podania pełnej nazwy firmy oraz danych adresowych producenta;

- art. 30 ust. 1 i 2, art. 32 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011 w związku z załącznikiem XV do ww. rozporządzenia - z uwagi na niewłaściwy sposób podania informacji o wartości odżywczej.

 Powyższe czynności i ustalenia zostały udokumentowane w protokole kontroli nr ŻG.8361.185.2017, który został podpisany przez kontrolowanego w dniu 2 sierpnia 2017r. Przedsiębiorca Dominika Przydatek, **w myśl art. 20 ust. 2 *ustawy o Inspekcji Handlowej* - nie zgłosiła uwag i zastrzeżeń do sporządzonego protokołu kontroli.**

 Badania laboratoryjne pobranych próbek przeprowadzone w Laboratorium Kontrolno – Analitycznym Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów z siedzibą w Kielcach wykazały:

- w badanej próbce potrawy „Danie XL z baraniny” z zakupu kontrolnego na wynos – stwierdzono obecność wołowiny i baraniny (sprawozdanie z badań nr 275 z dnia 11.08.2017r.);

- w badanej próbce potrawy „Szaszłyk z cielęciny z zakupu kontrolnego na wynos” stwierdzono obecność wołowiny (cielęciny) i baraniny (sprawozdanie z badań nr 276 z dnia 21.08.2017r.).

 W trybie art. 33 *ustawy o Inspekcji Handlowej* ŚWIIH skierował do kontrolowanego oraz do producenta produktu „beste kuzu” – Damak Kebab Sp. z o. o. - wystąpienie pokontrolne informujące o stwierdzonych nieprawidłowościach, zawierające wnioski o ich usunięcie (pisma z dnia 21.08.2017r.).

 Strona nie poinformowała w wyznaczonym terminie o realizacji wniosków pokontrolnych. Natomiast producent Damak Kebab Sp. z o. o. w piśmie z dnia 10 października 2017r. (data wpływu 17.10.2017r.) oświadczył, że wykazane w oznakowaniu produktu „beste kuzu” nieprawidłowości zostały poprawione i dostosowane do obowiązujących przepisów rozporządzenia 1169/2011. Na dowód podjętych działań naprawczych, producent załączył do ww. pisma kserokopię poprawionej etykiety produktu.

 Pismem z dnia 27 września 2017r., ŚWIIH zawiadomił przedsiębiorcę - Dominikę Przydatek, o wszczęciu postępowania administracyjnego w celu wymierzenia kary pieniężnej określonej na zasadach przyjętych w art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 *ustawy o jakości handlowej* z tytułu wprowadzenia do obrotu handlowego produktów zafałszowanych (Danie XL z baraniny, Szaszłyk z cielęciną, Cienki z baraniny) oraz produktów niespełniających wymagań jakości handlowej (Danie XL z baraniny, Cienki z baraniny, Adana Kebab, beste kuzu). W ww. piśmie przedsiębiorca został poinformowany o przysługującym mu prawie wypowiadania się co do zebranych w sprawie dowodów i materiałów oraz o możliwości zapoznania się z aktami sprawy. Strona została wezwana również do złożenia oświadczenia dotyczącego wysokości osiąganych obrotów oraz przychodów w ostatnim roku rozliczeniowym.

 Przedsiębiorca Dominika Przydatek nie odebrała przedmiotowego pisma w ustawowym terminie, a następnie 17 października 2017r. zostało ono zwrócone do tut. Inspektoratu.

 W dniu 13 października 2017r. w elektronicznym rejestrze Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej, została uwidoczniona zmiana we wpisie przedsiębiorcy Dominiki Przydatek. Zmiana dotyczyła oznaczenia przedsiębiorcy tj. nazwa „Przedsiębiorstwo Usługowo – Gastronomiczne Dominika Przydatek” została zastąpiona nowym oznaczeniem „Przedsiębiorstwo Usługowo – Gastronomiczne Dominika Şana”.

 ŚWIIH, w piśmie z dnia 27 października 2017r. (doręczenie 2 listopada 2017r.) ponownie wezwał przedsiębiorcę Dominikę Şana (wcześniej Dominikę Przydatek) do złożenia oświadczenia dotyczącego osiągniętych obrotów oraz przychodu w 2016r. Przedsiębiorca została również poinformowana, że ŚWIIH oczekuje na oświadczenie strony, po otrzymaniu którego będzie gotowy do podjęcia decyzji rozstrzygającej w sprawie.

 Do dnia wydania decyzji tj. 21 listopada 2017r. strona nie przedstawiła żądanego oświadczenia jak również nie skorzystała z przysługującego prawa do zapoznania się z aktami sprawy i złożenia dodatkowych wyjaśnień czy dowodów.

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

Zgodnie z art. 17 ust. 1 *Rozporządzenia 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 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.)* – zwanego dalej „rozporządzeniem 178/2002” – 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.

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.

Jak wynika z przepisu art. 3 pkt *5 ustawy o jakości handlowej*, 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.

Natomiast zgodnie z art. 3 pkt 10 ww. ustawy - artykuł rolno-spożywczy zafałszowany – jest 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 finalnych, 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. 16 *rozporządzenia 178/2002*** - bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych przepisów prawa żywnościowego, etykietowanie, reklama i prezentacja żywności lub pasz, z uwzględnieniem ich kształtu, wyglądu lub opakowania, używanych opakowań, sposobu ułożenia i miejsca wystawienia oraz informacji udostępnionych na ich temat w jakikolwiek sposób, **nie może wprowadzać konsumentów w błąd.**

Wymagania szczególne jakości handlowej w zakresie oznakowania żywności zostały określone w *rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011*. Rozporządzenie to stanowi podstawę zapewnienia wysokiego poziomu ochrony konsumentów w zakresie informacji na temat żywności, przy uwzględnieniu różnic percepcji ze strony konsumentów i ich potrzeb informacyjnych, z równoczesnym zapewnieniem płynnego funkcjonowania rynku wewnętrznego. Określa ogólne zasady, wymogi i zakresy odpowiedzialności dotyczące informacji na temat żywności, a w szczególności etykietowania żywności. Ustanawia ono środki gwarantujące konsumentom prawo do informacji oraz procedury przekazywania informacji na temat żywności, przy uwzględnieniu konieczności zapewnienia elastyczności wystarczającej do reagowania na przyszłe zmiany i nowe wymogi w zakresie informacji.

Zgodnie z artykułem 7 *rozporządzenia 1169/2011 -* informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego **charakteru, tożsamości, właściwości, składu**, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji. Ponadto muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta (ust. 2 ww. rozporządzenia).

Przepis art. 9 *rozporządzenia 1169/2011* zawiera wykaz danych szczegółowych, których podanie w oznakowaniu produktów jest obowiązkowe, są to:

a) nazwa żywności;

b) wykaz składników;

c) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie;

d) ilość określonych składników lub kategorii składników;

e) ilość netto żywności;

f) data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;

g) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia;

h) nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, o którym mowa w art. 8 ust. 1;

i) kraj lub miejsce pochodzenia w przypadku przewidzianym w art. 26;

j) instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione;

k) w odniesieniu do napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2 % objętościowo, rzeczywista zawartość objętościowa alkoholu;

l) informacja o wartości odżywczej.

 Zgodnie z ww. przepisem prawa produkt żywnościowy – opakowany, powinien zawierać obowiązkowe informację o wartości odżywczej, która obejmuje następujące elementy (art. 30 ust. 1 ww. rozporządzenie 1169/2011):

a) wartość energetyczna; oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

W odpowiednich przypadkach można zamieścić - bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej - komunikat wskazujący, że zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.

 Ponadto treść obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, o której mowa powyżej, może zostać uzupełniona informacją o ilości jednego lub większej liczby z następujących składników (art. 30 ust. 2 rozporządzenia 1169/2011):

a) kwasy tłuszczowe jednonienasycone;

b) kwasy tłuszczowe wielonienasycone;

c) alkohole wielowodorotlenowe;

d) skrobia;

e) błonnik;

f) każda z witamin lub każdy ze składników mineralnych wymienionych w załączniku XIII część A pkt 1 i obecnych w znaczącej ilości zgodnie z jej definicją w załączniku XIII część A pkt 2.

 W myśl art. 32 ust. 1 *rozporządzenia 1169/2011* - wartość energetyczna i ilość składników odżywczych, o których mowa powyżej, jest wyrażana przy użyciu jednostek miary wymienionych w załączniku XV.

Natomiast - zgodnie z art. 44 ww. rozporządzenia - 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:

a) przekazanie danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c) jest obowiązkowe;

b) przekazanie innych danych szczegółowych określonych w art. 9 i 10 nie jest obowiązkowe, chyba że państwo członkowskie przyjmie przepisy krajowe zawierające wymóg przekazania części lub wszystkich tych danych szczegółowych, lub elementów tych danych szczegółowych.

Państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy krajowe dotyczące sposobu udostępniania danych szczegółowych lub elementów danych szczegółowych, o których mowa powyżej oraz – w stosownych przypadkach - form ich wyrażania i prezentacji.

Mając na uwadze powyższe, przepisy krajowe odnośnie szczególnych wymagań jakości handlowej w zakresie oznakowania środków spożywczych zostały określone w § 19 ust. 1 rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, tj.: w przypadku środków spożywczych 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 podaje się:

1) nazwę środka spożywczego wskazaną w sposób określony w art. 17 rozporządzenia 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 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.);

2) nazwę albo imię i nazwisko producenta;

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

4) klasę jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek podawania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów;

5) w przypadku produktów rybołówstwa w rozumieniu pkt 3.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego mrożonych glazurowanych – dodatkowo informację dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach;

6) w przypadku pieczywa – dodatkowo:

a) masę jednostkową,

b) informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”

– gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

 Przepis ust. 2 w/w rozporządzenia stanowi, iż informacje, o których mowa w ust. 1, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

W załączniku II *do rozporządzenia 1169/2011* ustawodawca określił katalog substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które zgodnie z ww. przepisami powinny być wyróżnione w sporządzonym wykazie składników poszczególnych artykułów rolno – spożywczych, w przedmiotowej sprawie wyrobów kulinarnych.

Odnosząc się do wyżej przytoczonych przepisów prawa, po dokładnej analizie zgromadzonego do sprawy materiału dowodowego, należy stwierdzić, że w dniu kontroli, w placówce zlokalizowanej przy ul. I Paderewskiego 27 w Kielcach została wykryta podmiana asortymentowa. Potrawy nabyte w drodze zakupu kontrolnego tj.: „Danie XL z baraniny” oraz „Szaszłyk z cielęciny” wykonane zostały z mięsa wołowego i baraniego – nie z baraniny; w przypadku potrawy Szaszłyk z cielęciny -z mięsa wołowego lub cielęcego i wołowego - a nie z cielęciny jak deklarowano w menu - o czym nie byli poinformowani kupujący.

Przedsiębiorca, przyznała w toku kontroli, że na stanie placówki handlowej od dłuższego czasu nie było mięsa cielęcego i że do produkcji szaszłyku w dniu kontroli zostało użyte mięso jagnięce. Jednakże należy zwrócić uwagę na fakt, że zarówno w ofercie handlowej znajdującej się nad kasą oraz w ulotce menu uwidoczniono potrawę „szaszłyk z cielęciny”. Sprzedawca również potwierdziła, przed dokonaniem zakupu kontrolnego, że wszystkie dania z oferty są dostępne w dniu kontroli. Zgodnie z oświadczeniem przedsiębiorcy, sprzedawca nie miała świadomości, że do produkcji zakupionych przez inspektorów potraw użyła mięsa niezgodnego z deklaracją w menu. W ocenie ŚWIIH brak rzetelnej informacji od sprzedawcy nie zwalnia z odpowiedzialności przedsiębiorcy – Dominiki Şana (wcześniej Dominiki Przydatek) – za wprowadzone do obrotu artykuły rolno – spożywcze – niespełniające wymagań jakości handlowej. Ponadto badania laboratoryjne wykazały, że próbka potrawy „szaszłyk z cielęciny” nie zawierała w swoim składzie ani deklarowanej w menu - tylko cielęciny, ani jagnięciny jak w oświadczeniu przedsiębiorcy, natomiast zawierała w swoim składzie mięso wołowe (ew. cielęce) i baranie. W przypadku potrawy „Danie XL z baraniny”, baranina została zastąpiona produktem składającym się z mięsa wołowo – baraniego oraz substancji wypełniających.

Należy więc stwierdzić, że nie tylko dania pochodzące z zakupu kontrolnego (Danie XL z baraniny, Szaszłyk z cielęciny) oraz dania wytypowane do oceny w toku czynności kontrolnych (Cienki z baraniny) ale wszystkie dania oferowane w dniu kontroli do sprzedaży, uwidocznione w menu i ulotce reklamowej jako dania z baraniny nosiły znamiona zafałszowania.

Ponadto nieprawidłowe oznakowanie potraw pochodzących z zakupu kontrolnego oraz potraw i produktów losowo wybranych do oceny, opisanych powyżej – świadczy o niedopełnieniu przez przedsiębiorcę obowiązku zapewniania zgodności oferowanych produktów z wymogami jakości handlowej tym samym świadczy o niewłaściwej ich jakości handlowej.

**Zgodnie z 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 pięciokrotności wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie tych artykułów do obrotu, nie niższej jednak niż 500 zł.**

**Natomiast zgodnie z 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.**

Ustalając w przedmiotowej sprawie wysokość kary pieniężnej z tytułu wprowadzenia do obrotu przez przedsiębiorcę Dominikę Şana (wcześniej Dominikę Przydatek) produktów niespełniających wymagań jakości handlowej w tym produktów zafałszowanych Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej zgodnie art. 40a ust. 5 *ustawy o jakości handlowej* uwzględnił:

**Stopień szkodliwości czynu** - W zakresie naruszenia z art. 40a ust.1 pkt. 4 należy stwierdzić, że stopień społecznej szkodliwości jest wysoki. Podanie składu potrawy niezgodnego z prawdą w rażący sposób narusza interesy konsumentów, gdyż wprowadza ich w błąd, co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, właściwości i składu. Konsument sugerując się nazwą potraw „Danie XL z baraniny”, „Cienki z baraniny”, „Szaszłyk z cielęciny” mógł uznać, że nabywa wysokowartościowy gatunek mięsa – baraniego lub cielęcego, w istocie nabywał inny, dużo tańszy gatunek mięsa a tym samym otrzymywał produkt niezgodny z jego oczekiwaniami. Ponadto badana próbka potrawy szaszłyk z cielęciny, wykazała obecność w potrawie mięsa wołowego (ew. cielęciny) i baraniego, a więc gatunku mięsa niezgodnego ani z deklaracją w menu ani z oświadczeniem przedsiębiorcy.

W zakresie z art. 40a ust.1 pkt. 3 stopień społecznej szkodliwości jest średni. W przypadku pozostałych oferowanych wyrobów kulinarnych brak uwidocznienia w miejscu sprzedaży informacji o wykazie składników z wyszczególnieniem składników alergennych obecnych w gotowych potrawach uniemożliwiało konsumentom dokonywanie właściwego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością, a dodatkowo dla osób nietolerujących bądź uczulonych na dany składnik produkty te mogły być produktami niebezpiecznymi. Ponadto brak w oznakowaniu elementarnych informacji o produkcie pozbawia konsumenta prawa do rzetelnej, niewprowadzającej w błąd informacji i wpływa bezpośrednio na jego wybór.

**Zakres naruszenia – wysoki**. W przypadku produktów o niewłaściwej jakości handlowej w tym produktów zafałszowanych stwierdzono naruszenie wymagań w zakresie oznakowania artykułów rolno – spożywczych - istotnych z punktu widzenia właściwości tych produktów, określonych w powszechnie obowiązującym polskim i europejskim prawie żywnościowym tj. w *ustawie o jakości handlowej*, *rozporządzeniu* *w sprawie* *znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, rozporządzeniu 1169/2011* oraz *w rozporządzeniu 178/2002.* Należy wskazać, iż w miejscu sprzedaży konsument został pozbawiony możliwości zapoznania się z istotnymi informacjami przy nabywaniu tych produktów, bez czynienia dodatkowych starań o nie.

**Dotychczasowa działalność przedsiębiorcy –** w okresie ostatnich 24 miesięcy wobec kontrolowanego przedsiębiorcy nie toczyło się żadne postępowanie administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej z tytułu wprowadzenia do obrotu produktów o niewłaściwej jakości handlowej lub produktów zafałszowanych.

**Wielkość obrotu i przychodu–** strona nie przedstawiła informacji o wysokości osiągniętego przychodu w ostatnim roku rozliczeniowym.

**Wartość kontrolowanych artykułów rolno – spożywczych**

**–** produkty zafałszowane 46 zł

- produkty o niewłaściwej jakości handlowej 526 zł.

Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej wymierzając kary w wysokości: 4000 zł z tytułu wprowadzenia do obrotu wyrobów zafałszowanych oraz 500zł z tytułu wprowadzenie do obrotu potraw i produktu o niewłaściwej jakości handlowej, uwzględnił powyższe przesłanki, jak również odniósł się do art. 17 ust. 2 *rozporządzenia nr 178/2002*, który stanowi, iż zastosowana kara powinna być skuteczna, odstraszająca oraz proporcjonalna. W związku z tym zastosowany środek powinien być właściwy dla osiągnięcia zakładanego celu oraz najmniej uciążliwy.

Wobec powyższego Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej orzekł jak w sentencji.

**POUCZENIE**

1. Zgodnie z art. 127 § 1 i 2 oraz art. 129 § 1 i 2 K.P.A.stronie postępowania służy odwołanie od niniejszej decyzji do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Odwołanie należy wnieść w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji za pośrednictwem Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej, ul. Sienkiewicza 76, 25-950 Kielce.

2. Zgodnie z 40a ust. 6 i 7 *ustawy o jakości handlowej* kary pieniężne stanowią dochód budżetu państwa i są wpłacane na rachunek bankowy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Kielcach: **NBP O/O KIELCE 42 1010 1238 0804 2222 3100 0000. Termin zapłaty kary pieniężnej wynosi 30 dni od dnia,** w którym decyzja o wymierzeniu kary stała się ostateczna.

3. Do należności pieniężnych **nie uiszczonych w terminie** stosuje się odpowiednio przepisy działu III *Ustawy z dnia 29 sierpnia 1997.r – Ordynacja podatkowa (tekst jednolity: Dz. U. z 2015r., poz. 613, z późn. zm.).* Należność pieniężna nie zapłacona w terminie staje się w rozumienie art. 51 ww. ordynacji podatkowej zaległością podatkową. Powstanie takiej zaległości podatkowej rodzi dla zobowiązanego skutek prawny w postaci obowiązku uiszczenia oprócz kwoty zaległości także odsetek za zwłokę.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**OTRZYMUJĄ:**

1. Dominika Şana (wcześniej Dominikę Przydatek),

Przedsiębiorstwo Usługowo – Gastronomiczne Dominika Şana , ul. I. Paderewskiego 27, 25-017 Kielce.

1. A/a