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

Kielce, 4 stycznia 2018r.

ŻG.8361.238.2017

**DECYZJA Nr 4/2018**

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 solidarnie** przedsiębiorcom, wspólnikom spółki cywilnej „Pensjonat – Zamek Dersława s. c. Paweł Piątek, Zbyszek Zych” – **Pawłowi Piątek** prowadzącemu działalność gospodarczą pod firmą: Paweł Piątek Kantor Wymiany Walut, Cynamonowa Restauracja - Kawiarnia, z głównym miejscem wykonywania działalności w Kazimierzy Wielkiej, ul. Tadeusza Kościuszki 1, 28-500 Kazimierza Wielka **oraz Zbyszkowi Zych** prowadzącemu działalność gospodarczą pod firmą: Zbyszek Zych Salon Rolno Techniczny METALIKA, z głównym miejscem wykonywania działalności w Kazimierzy Wielkiej, ul. Przemysłowa 9, 28-500 Kazimierza Wielka:

1. **karę pieniężną w wysokości 1000 zł** (słownie: jeden tysiąc złotych) określona 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 zafałszowanej potrawy kulinarnej tj.: „Sola smażona” – z uwagi na zastosowanie nazwy potrawy wprowadzającej w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego oraz z uwagi na brak uwidocznienia w miejscu sprzedaży informacji o wykazie składników z wyszczególnieniem składników alergennych;
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 wyrobów kulinarnych o niewłaściwej jakości handlowej tj.:„Gościniec Dersława”, „Golnoka Zamkowa”, „Naleśniki Ponidzia” *–* z uwagi na brak w miejscu sprzedaży, w miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentowi, informacji o wykazie składników (dot. Gościniec Dersława) oraz składników z wyszczególnieniem składników alergennych (dot. Golonka Zamkowa, Naleśniki Ponidzia, Sola smażona); jak również z uwagi na zastosowanie nazwy bez wskazania na charakter i rodzaj wyrobu (dot. Gościniec Dersława, Golonka Zamkowa, Naleśniki Ponidzia).

**UZASADNIENIE**

W dniach 27 -31 października 2017r. na podstawie upoważnienia Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej – zwanego dalej ŚWIIH, nr ŻG.8361.238.2017 z dnia 26 października 2017r., inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Kielcach dokonali kontroli przedsiębiorców, wspólników spółki cywilnej „Pensjonat – Zamek Dersława s. c. Paweł Piątek, Zbyszek Zych” – **Pawła Piątek oraz Zbyszka Zych** - zwanych dalej „stronami, wspólnikami, kontrolowanymi przedsiębiorcami, przedsiębiorcami” w placówce handlowej: Restauracja Gościniec – Pensjonat Zamek Dersława w Busku-Zdroju, al. Mickiewicza 18. 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 z późn. zm.)* 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 – Pawła Piątek.

W celu sprawdzenia rzetelności sprzedawanych potraw inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Kielcach – zwanego dalej „WIIH w Kielcach”, występując w charakterze konsumentów w dniu 27 października 2017r., w placówce handlowej: Restauracja Gościniec – Pensjonat Zamek Dersława w Busku-Zdroju – po zapoznaniu się z ofertą zamieszczoną w menu zamówili: 2 porcje dania „Sola smażona” w cenie 16,00 zł/porcja i 2 porcje frytek w cenie 5,00 zł/porcja.

Po otrzymaniu ww. zamówienia inspektorzy ujawnili swój charakter służbowy i dokonali dalszych czynności kontrolnych tj. dokonano sprawdzeniaprawidłowości oznakowania wybranych wybiórczo 4 partii wyrobów kulinarnych oferowanych do sprzedaży w menu tj.:

1. Gościniec Dersława w cenie 28,00 zł/porcja, o wartości 28,00 zł;
2. Golonka Zamkowa w cenie 18,00 zł/porcja, o wartości 18,00 zł;
3. Naleśniki Ponidzia w cenie 18,00 zł/porcja, o wartości 18,00 zł;
4. Sola smażona (pochodząca z zakupu kontrolnego) w cenie 16,00 zł/porcja, o wartości 16,00 zł.

Na podstawie oświadczenia przedsiębiorcy, zawierającego receptury kontrolowanych partii wyrobów kulinarnych, inspektorzy WIIH ustalili, że wyroby – Golonka Zamkowa, Naleśniki Ponidzia oraz Sola smażona – zawierają składniki alergenne. Rzeczone oświadczenie zostało załączone do akt sprawy.

W wyniku oceny zakwestionowano wszystkie 4 ww. partie wyrobów kulinarnych ze względu na:

- brak w menu lub w innym miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentom informacji o wykazie składników (dot. Gościniec Dersława) oraz brak informacji o wykazie składników z wyszczególnieniem substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji (dot. Golonka Zamkowa, Naleśniki Ponidzia, Sola smażona), co jest niezgodne z §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* (Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm) – zwanego dalej „*rozporządzeniem w sprawie znakowania* *poszczególnych rodzajów środków spożywczych*”;

- na podanie nazw 3 partii wyrobów (dot. Gościniec Dersława, Golonka Zamkowa, Naleśniki Ponidzia) w sposób niezgodny z art. 17 ust. 1 *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”* – z uwagi na brak wskazania na charakter i rodzaj produktu, co narusza postanowienia §19 ust. 1 pkt 1 ww. *rozporządzenia* *w sprawie znakowania* *poszczególnych rodzajów środków spożywczych.*

Następnie ustalono, że zamówione przez inspektorów dania Sola smażona przygotowane zostały z mrożonej ryby, która znajdowała się na stanie magazynu bez etykiety czy opakowania zbiorczego z informacją wskazującą na jej nazwę i pochodzenie. Nie przedłożono inspektorom żadnego dowodu dostawy potwierdzającego zakup ryby o nazwie „Sola”, zaś zgodnie z przedstawioną przez wspólnika spółki fakturą, rybą znajdującą się na stanie magazynu była Limanda żółtopłetwa.

Użycie w menu, w nazwie dania „Sola smażona”, podczas gdy faktycznie do przygotowania ww. dania użyta została ryba Limanda żółtopłetwa”, wprowadza konsumentów w błąd, co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwy i rodzaju naruszając tym wymagania zawarte w art. 7 ust. 1, lit. a) *rozporządzenia 1169/2011* oraz art 16 *rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.)* – zwanego dalej *„rozporządzeniem 178/2002”.*

Powyższe czynności i ustalenia zostały udokumentowane w protokole kontroli nr ŻG.8361.238.2017, który został podpisany w dniu 31 października 2017r. Kontrolowani przedsiębiorcy, w myśl art. 20 ust. 2 *ustawy o Inspekcji Handlowej* - nie zgłosili uwag i zastrzeżeń do sporządzonego protokołu kontroli.

Wobec powyższego, pismem z dnia 29 listopada 2017r. ŚWIIH zawiadomił przedsiębiorców, wspólników spółki cywilnej „Pensjonat – Zamek Dersława s. c. Paweł Piątek, Zbyszek Zych” – Pawła Piątek oraz Zbyszka Zych o wszczęciu z urzędu postępowania administracyjnego w przedmiocie 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 wyrobu kulinarnego zafałszowanego (potrawa „Sola smażona”) oraz wyrobów kulinarnych niespełniających wymagań jakości handlowej („Gościniec Dersława”, „Golonka Zamkowa”, „Naleśniki Ponidzia”).ŚWIIH ww. piśmie poinformował przedsiębiorców o przysługującym im prawie wypowiadania się co do zebranych w sprawie dowodów i materiałów oraz o możliwości zapoznania się z aktami sprawy. Strony również zostały wezwane do złożenia oświadczenia dotyczącego wysokości osiąganych obrotów oraz przychodu w ostatnim roku rozliczeniowym. Przedmiotowe pisma zostały odebrane przez przedsiębiorców w dniu 5 grudnia 2017r.

Strony skorzystały z przysługujących im praw. W dniu 12 grudnia 2017r. wpłynęło do tut. Inspektoratu pismo z wyjaśnieniami. Przedsiębiorca Paweł Piątek poinformował, że nazwy poszczególnych potraw zamieszczonych w karcie, są nazwami zwyczajowymi, wewnątrzzakładowymi. Stosowane są tylko w Restauracji Gościniec. Są dania regionalne i oferowane jedynie w tej restauracji. Konsument ma możliwość pozyskania szczegółowych informacji na temat każdej pozycji dostępnej w karcie menu, od kelnerki, która przyjmuje zamówienie tj. informacji w przedmiocie składników, z jakich przygotowana jest potrawa jak również o alergenach jeśli takie występują w potrawie. Ponadto informacja na temat alergenów jest również zamieszczona, w formie wkładki w karcie menu. W toku czynności kontrolnych, z karty menu podanej kontrolującym wkładka wypadła, natomiast w pozostałych była obecna. W zakresie stwierdzonego zafałszowania – ryba Limanda Żółtopłetwa została podana zamiast ryby Soli nieświadomie. Przedsiębiorcy zamówili rybę Sola, natomiast do kontrolowanej placówki dostarczono Limandę (rybę podobną z wyglądu do soli). Przedsiębiorca podkreślił, że niezwłocznie po wykryciu nieprawidłowości w oznakowaniu poszczególnych dań, podjął działania naprawcze, tj. zmieniono w karcie menu nazwę ryby, rozszerzono opisy dań, wskazując na ich charakter i rodzaj.

Strony nie przedstawiły oświadczenia dotyczącego osiągniętych obrotów oraz przychodu w 2016 r.

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

Zgodnie z art. 17 ust. 1 *rozporządzenia 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 handlowejstanowi 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).

Nazwa produktu jest jedną z obowiązkowych i szczegółowych informacji na temat żywności. W myśl art. 17 ust 1 *rozporządzenia 1169/2011* - nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą, środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego. Zgodnie z definicjami określonymi w art. 2 ww. rozporządzenia – "nazwa przewidziana w przepisach" oznacza nazwę środka spożywczego określoną w mających zastosowanie przepisach unijnych lub, w przypadku braku takich przepisów unijnych, nazwę przewidzianą w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego; "nazwa zwyczajowa" oznacza nazwę, która jest akceptowana jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśniania; natomiast "nazwa opisowa" oznacza nazwę zawierającą opis środka spożywczego, a w razie potrzeby również jego zastosowania, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru tego środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi może zostać pomylony.

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 *rozporządzenia 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 1169/2011*;

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 wykrytych nieprawidłowości należy stwierdzić, że nabyta w drodze zakupu kontrolnego potrawa oferowana do sprzedaży pod nazwą: „Sola smażona” nie zawierała w swoim składzie ryby soli, w rzeczywistości była to smażona limanda żółtopłetwa - świadczy to o podmianie asortymentowej i tym samym o zafałszowaniu tej potrawy. Ponadto nieprawidłowe oznakowanie wszystkich 4 partii wyrobów kulinarnych („Gościniec Dersława”, „Golonka Zamkowa”, „Naleśniki Ponidzia”, „Sola smażona”) – z uwagi na brak informacji o wykazie składników, w tym o składnikach alergennych obecnych w gotowych produktach, jak również brak wskazania na charakter i rodzaj wyrobu kulinarnego w jego nazwie - stanowi niedopełnienie obowiązku zapewniania zgodności oferowanych wyrobów kulinarnych z wymogami jakości handlowej.

Odnosząc się do wyjaśnień przedsiębiorców, złożonych w toku postępowania, ŚWIIH zwraca uwagę, że nieświadomość kontrolowanych przedsiębiorców w zakresie stwierdzonej podmiany asortymentowej tj. soli z limandą nie zwalnia ich z odpowiedzialności za zastosowanie nazwy produktu niezgodnej z jego charakterem czy składem. Natomiast odnośnie karty alergenów, ŚWIIH nie może uznać argumentów strony, że był sporządzony i uwidoczniony w kartach menu za wyjątkiem jednej z nich, podanej inspektorom - w protokole kontroli nie istnieje żaden zapis o istnieniu takich wykazów w dniu kontroli, nie ma też dokumentacji fotograficznej w tym przedmiocie w aktach sprawy. Nie zostały również wniesione uwagi czy zarzuty w zakresie istniejących wykazach alergenów do sporządzonego protokołu kontroli. Strony nie wniosły też takowych uwag w ciągu 7 dni od podpisania protokołu. Zgodnie z dyspozycją określoną w § 19 ust. 2 *rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* – informacje takie powinny być uwidocznione w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu, bez dodatkowych starań aby je uzyskać.

**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.**

**W myśl art 104 K.P.A. § 1 – Organ administracji publicznej załatwia sprawę przez wydanie decyzji, chyba że przepisy kodeksy stanowią inaczej. § 2 – Decyzje rozstrzygają sprawę co do jej istoty w całości lub w części albo w inny sposób kończą sprawę w danej instancji.**

Ustalając w przedmiotowej sprawie wysokość kary pieniężnej z tytułu wprowadzenia do obrotu przez przedsiębiorców, wspólników spółki cywilnej „Pensjonat – Zamek Dersława s. c. Paweł Piątek, Zbyszek Zych” – **Pawła Piątek oraz Zbyszka Zych** - produktów niespełniających wymagań jakości handlowej oraz produktu zafałszowanego 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 nazwy potrawy niezgodnej z prawdą w rażący sposób narusza interesy konsumentów, wprowadza ich w błąd, co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru i składu. Konsument sugerując się nazwą potrawy „Sola smażona” mógł uznać, że zamawia wyrób z wysokowartościowym gatunkiem ryby, w istocie nabywał wyrób z limandą żółtopłetwą, która niewątpliwie jest tańszą i zupełnie inną rybą, choć do soli podobną - tym samym otrzymywał produkt niezgodny z jego oczekiwaniami.

W zakresie z art. 40a ust.1 pkt. 3 stopień społecznej szkodliwości jest również wysoki, w przypadku potrawy „Soli smażonej” jak również pozostałych oferowanych wyrobów kulinarnych - brak uwidocznienia w miejscu sprzedaży informacji o wykazie składników z wyszczególnieniem składników alergennych obecnych w gotowych potrawach, jak również brak wskazania na charakter i rodzaj wyrobów kulinarnych w nazwach tych wyrobów - 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. Kontrolowany przedsiębiorca był producentem wyrobów oferowanych w menu, dlatego też miał bezpośredni wpływ na sposób ich prezentacji i oznakowania.

**Zakres naruszenia -** w przypadku wyrobów kulinarnych o niewłaściwej jakości handlowej jak również zafałszowanej potrawy stwierdzono naruszenie wymagań w zakresie oznakowania - 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 178/2002* oraz *rozporządzeniu 1169/2011.* 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 informację o wysokości osiągniętego przychodu w ostatnim roku rozliczeniowym.

**Wartość kontrolowanych artykułów rolno – spożywczych**

**–** produkt zafałszowany: wartość potrawy 16 zł/porcja;

- produkty o niewłaściwej jakości handlowej – 64 zł.

Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej wymierzając karę w wysokości 1500zł, na którą składa się: wartość kary za wprowadzenie do obrotu potraw o niewłaściwej jakości handlowej w wysokości 500 zł (najniższy wymiar kary) oraz wartość kary za wprowadzenie do obrotu potrawy zafałszowanej w wysokości 1000 zł (najniższy wymiar kary) 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 2017r., poz. 201 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. Paweł Piątek,

Paweł Piątek Kantor Wymiany Walut, Cynamonowa Restauracja – Kawiarnia,

ul. Tadeusza Kościuszki 1, 28-500 Kazimierza Wielka

1. Zbyszek Zych,

Zbyszek Zych Salon Rolno Techniczny METALIKA,

ul. Przemysłowa 9, 28-500 Kazimierza Wielka

1. A/a