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

Kielce, 19 kwietnia 2018r.

ŻG.8361.14.2018

**DECYZJA Nr 51/2018**

Na podstawie art. 40a ust. 1 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 Hung Vu Van prowadzącemu działalność gospodarczą pod firmą: Przedsiębiorstwo Usługowo Handlowe „SANIA” Vu Van Hung z głównym miejscem wykonywania działalności gospodarczej w Strzeniówce, ul. Jodłowa 28, Strzeniówka, 05-830 Nadarzyn - **karę pieniężną w wysokości** **4298,91 zł** (słownie: cztery tysiące dwieście dziewięćdziesiąt osiem złotych 91/100) 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 8 partii wyrobów kulinarnych noszących znamiona zafałszowania tj.: Cielęcina 5 smaków, Cielęcina z warzywami, Cielęcina Curry, Cielęcina po seczuańsku, Cielęcina z grzybami mum, Cielęcina w sezamie, Makaron smażony z cielęciną, Ryż smażony z cielęciną.

**UZASADNIENIE**

W dniach 30 – 31 stycznia 2018r., w placówce handlowej Bar MISTRZ ASEAN w Starachowicach przy ul. Wysokiej 16, 27-200 Starachowice, na podstawie upoważnienia Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej – zwanego dalej ŚWIIH, nr ŻG.8361.14.2018 z dnia 29 stycznia 2018r., inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Kielcach dokonali kontroli przedsiębiorcy Hung Vu Van prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą: Przedsiębiorstwo Usługowo Handlowe „SANIA” Vu Van Hung – 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 – Hung Vu Van oraz pracownika Nguyen Thi Hoa.

 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 30 stycznia 2018r, w placówce handlowej: Bar MISTRZ ASEAN w Starachowicach, po zapoznaniu się z ofertą kulinarną zamieszczoną w cenniku wiszącym na ścianie, zamówili na 2 porcje dań na wynos tj.: Cielęcina 5 Smaków w cenie 14,00zł/porcja oraz Cielęcina po seczuańsku w cenie 14,00zł/porcja. W ulotce menu znajdowała się informacja, że do każdego dania głównego ryż i surówka są gratis, a pojemnik na wynos kosztuje 1zł.

 Po otrzymaniu ww. zamówienia inspektorzy ujawnili swój charakter służbowy i dokonali dalszych czynności kontrolnych. Na podstawie przepisów art. 16 ust. 1 pkt. 10 oraz przepisów rozdziału 6 *ustawy o Inspekcji Handlowej* pobrano do badań laboratoryjnych próbki zakupionych na wynos dań. Powyższe zostało udokumentowane w protokole pobrania próbki nr 105951.

 Z uwagi na niewielką ilość zakupionej potrawy wykonanej na zamówienie – inspektorzy WIIH nie zabezpieczyli próbki kontrolnej dania pobranego 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 37/2018 z dnia 30.01.2018r.). Zlecony zakres badań dotyczył mięsa wchodzącego w skład z zakupionych dań oraz obejmował ocenę organoleptyczną i identyfikację gatunków zwierząt tego mięsa.

 W toku dalszych czynności kontrolnych, inspektorzy WIIH w Kielcach ustalili, że na stanie kontrolowanej placówki tj. w kuchni znajdowało się w wiaderku drobno pokrojone mięso (ok. 0,70kg), z którego zostały przygotowane zamówione przez inspektorów dania. Na wskazane mięso nie okazano jednak etykiety z opakowania ani dowodu dostawy. Na powyższą okoliczność obecna w pierwszym dniu kontroli osoba upoważniona do reprezentowania przedsiębiorcy złożyła pisemne oświadczenie, w którym stwierdziła, że wskazane przez nią mięso jest mięsem cielęcym i pochodzi z bieżącej dostawy (oświadczenie załączone do akt sprawy). Z uwagi na niewielką ilość mięsa, uwzględniając ocenę jego świeżości pozostawiono je w sprzedaży.

 W toku dalszych czynności kontrolnych dokonano sprawdzenia prawidłowości oznakowania wybranych wyrobów kulinarnych oferowanych do sprzedaży w cenniku na ścianie oraz w ulotce menu, w tym dań pochodzących z zakupu kontrolnego tj.:

1. Cielęcina 5 smaków w cenie 14,00zł/porcja, wartości 14,00zł,

2. Cielęcina z warzywami w cenie 14,00zł/porcja, wartości 14,00zł

3. Cielęcina Curry w cenie 14,00zł/porcja, wartości 14,00zł,

4. Cielęcina po seczuańsku w cenie 14,00zł/porcja, wartości 14,00zł,

5. Cielęcina z grzybami mum w cenie 14,00zł/porcja, wartości 14,00zł,

6. Cielęcina w sezamie w cenie 15,00zł/porcja, wartości 15,00zł,

7. Makaron smażony z cielęciną w cenie 14,00zł/porcja, wartości 14,00zł,

8. Ryż smażony z cielęciną w cenie 14,00zł/porcja, wartości 14,00zł.

 Ustalono, że w menu ani w żadnej innej formie bezpośrednio dostępnej konsumentom brak było informacji o wykazach składników z podkreśleniem alergenów występujących w oferowanych potrawach. Na prośbę inspektorów przedsiębiorca sporządził receptury ocenianych wyrobów kulinarnych, z których wynikało że 3 z nich zawierają składniki alergenne, tj. „Cielęcina w sezamie”, „Makaron smażony z cielęciną”, „Ryż smażony z cielęciną”.

 W wyniku dokonanej oceny, inspektorzy stwierdzili, że ww. 8 partii wyrobów kulinarnych 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 środków spożywczych (Dz. U. 2015, poz. 29)* z uwagi na zastosowanie nazw wyrobów kulinarnych w sposób niezgody 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.)* tj. zastosowane nazwy nie wskazywały na charakter i rodzaj ww. wyrobów kulinarnych;

- § 19 ust.1 pkt 3 oraz ust. 2 ww*. rozporządzenia* w *sprawie znakowania poszczególnych środków spożywczych* z uwagi na brak podania dla wszystkich ww. partii, w karcie menu lub innym miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentom informacji o wykazie składników, w tym również z uwagi na brak wyszczególnienia substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji dla 3 partii (dotyczy: Cielęcina w sezamie, Makaron smażony z cielęciną, Ryż smażony z cielęciną).

 Obecny w drugim dniu kontroli przedsiębiorca, oświadczył, że poprzedniego dnia w kontrolowanej placówce nie było w ofercie mięsa cielęcego, o czym nie byli poinformowani pracownicy przygotowujący oraz wydający klientom dania. Od początku bieżącego roku do kontrolowanej placówki nie kupowano mięsa cielęcego. We wcześniejszym okresie mięso to było kupowane jedynie sporadycznie, na paragony, których dokonujący zakupu pracownik nie zachował. Wg. oświadczenia do zamówionych przez inspektorów dań „Cielęcina 5 smaków” oraz „Cielęcina po seczuańsku” użyto mięsa wieprzowego, na które przedłożono dowód dostawy z dn. 23.01.2018r. Oświadczenie przedsiębiorcy załączono do akt sprawy.

 Oferowanie w cenniku oraz w ulotce menu 8 potraw z cielęciną, podczas gdy mięso to nie jest dostępne w placówce, a do dań używa się innego rodzaju mięsa wprowadza konsumentów w błąd co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwy i rodzaju oraz narusza wymagania zawarte w 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.)* 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.)* i świadczy o zafałszowaniu tych wyrobów.

 Powyższe czynności i ustalenia zostały udokumentowane w protokole kontroli nr ŻG.8361.14.2018, który został podpisany w dniu 31 stycznia 2018r. Przedsiębiorca Hung Vu Van,w myśl art. 20 ust. 2 *ustawy o Inspekcji Handlowej* - nie zgłosił uwag i zastrzeżeń do sporządzonego protokołu kontroli.

 Badania laboratoryjne dań pochodzących z zakupu kontrolnego, przeprowadzone w Laboratorium Kontrolno – Analitycznym Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów z siedzibą w Kielcach potwierdziły ustalenia poczynione w toku czynności kontrolnych tj. nie stwierdzono w badanych próbkach obecności wołowiny (mięsa cielęcego). W obu badanych próbkach stwierdzono natomiast obecność wieprzowiny i drobiu (sprawozdania z badań nr 50 oraz 51 z dnia 12.02.2018r.).

 W piśmie z dnia 15 lutego 2018r., ŚWIIH poinformował przedsiębiorcę Hung Vu Van prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą: Przedsiębiorstwo Usługowo Handlowe „SANIA” Vu Van Hung o wynikach badań laboratoryjnych pobranych próbek dań, załączając do pisma dokumenty sprawozdania nr 50 oraz 51 z dnia 12.02.2018r. W rzeczonym piśmie przedsiębiorca został również wezwany do podjęcia skutecznych działań mających na celu wyeliminowanie na przyszłość stwierdzonych nieprawidłowości. Przedsiębiorca nie odpowiedział na wnioski pokontrolne w wyznaczonym termnie.

 Pismem z dnia 2 marca 2018r., ŚWIIH zawiadomił kontrolowanego przedsiębiorcę o wszczęciu postępowania administracyjnego w celu wymierzenia kary pieniężnej określonej na zasadach przyjętych w art. 40a ust. 1 pkt 4 *ustawy o jakości handlowej* z tytułu wprowadzenia do obrotu handlowego 8 partii wyrobów kulinarnych niespełniających wymagań jakości handlowej, noszących znamiona zafałszowania. 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 osiągniętych obrotów oraz przychodu w ostatnim roku rozliczeniowym. Przedmiotowe pismo zostało odebrane przez przedsiębiorcę 8 marca 2018r.

 Przedsiębiorca Hung Vu Van nie skorzystał z przysługującego prawa do zapoznania się z aktami sprawy i złożenia dodatkowych wyjaśnień czy dowodów, przedstawił jedynie oświadczenie o wysokości przychodu i obrotach w 2017r. (pismo z dnia 13.03.2018r., data wpływu 19.03.2018r.).

Wobec powyższego ŚWIIH uznając zgromadzony materiał za kompletny, pismem z dnia 20 marca 2018r. (doręczenie 26 marca 2018r.) zawiadomił przedsiębiorcę o zakończeniu postępowania administracyjnego jak również poinformował stronę o przysługującym prawie do zapoznania się z aktami sprawy a także do wypowiedzenia się co do wszystkich zebranych dowodów i materiałów. Strona nie skorzystała z przysługujących jej uprawnień.

**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. nr 178/2002 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.

Wymagania szczególne jakości handlowej w zakresie oznakowania żywności zostały określone w *rozporządzeniu 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 ust. 1 lit. a *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 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. Wysokiej 16 w Starachowicach, zostały wykryte nieprawidłowości w zakresie oznakowania i składu oferowanych do sprzedaży wyrobów kulinarnych. Dania nabyte w drodze zakupu kontrolnego tj.: Cielęcina 5 smaków oraz Cielęcina po seczuańsku wykonane zostały z mięsa wieprzowego i drobiowego i nie miały w swoim składzie cielęciny deklarowanej w cenniku - o czym nie byli poinformowani kupujący.

Kontrolowany przedsiębiorca przyznał w toku kontroli, że na stanie placówki handlowej nie było mięsa cielęcego i że do produkcji dań z cielęciny w dniu kontroli użyto mięsa wieprzowego. Oświadczenie to nie polegało w całości na prawdzie, ponieważ dania pochodzące z zakupu kontrolnego nie zawierały w swoim składzie cielęciny ale również czystej wołowiny, co zostało potwierdzone w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych.

Biorąc pod uwagę powyższe okoliczności należy stwierdzić, że nie tylko dania pochodzące z zakupu kontrolnego ale wszystkie dania oferowane w dniu kontroli do sprzedaży, uwidocznione w cenniku jako dania z cielęciną nosiły znamiona zafałszowania.

 Ponadto należy stwierdzić, że wszystkie oceniane dania zostały oznakowane niezgodnie z ww. przepisami prawa, z uwagi na zastosowane nazwy dań, które nie wskazują bezpośrednio na ich charakter i rodzaj oraz z uwagi na brak podania, w karcie menu lub innym miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentom informacji o wykazie składników, w tym również z uwagi na brak wyszczególnienia substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji dla 3 partii (Cielęcina w sezamie, Makaron smażony z cielęciną, Ryż smażony z cielęciną). Powyższe świadczy o niedopełnieniu przez przedsiębiorcę obowiązku zapewniania zgodności oferowanych produktów z wymogami jakości handlowej tym samym o niewłaściwej ich jakości handlowej.

Wszystkie oceniane partie wyrobów kulinarnych były niewłaściwej jakości handlowej oraz nosiły znamiona zafałszowania, w związku z tym ŚWIIH zakwalifikował je jako produkty zafałszowane i zastosował jeden wymiar kary, określony w art. 40a ust. 1 pkt 4 *ustawy o jakości handlowej.*

**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 8 partii wyrobów zafałszowanych, Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej zgodnie art. 40a ust. 5 *ustawy o jakości handlowej* uwzględnił:

**Stopień szkodliwości czynu** - 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 z określeniem „cielęcina bądź z cielęciną” mógł uznać, że nabywa potrawę z wysokowartościowym gatunkiem mięsa – cielęciną, w istocie nabywał inny, dużo tańszy gatunek mięsa a tym samym otrzymywał produkt niezgodny z jego oczekiwaniami. Brak uwidocznienia w miejscu sprzedaży wyróżnienia składników oraz 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.

**Zakres naruszenia – wysoki**. W przedmiotowej sprawie stwierdzono naruszenie wymagań w zakresie oznakowania oraz składu wyrobów kulinarnych, określonych w powszechnie obowiązującym polskim i europejskim prawie żywnościowym tj. w *ustawie o jakości handlowej*, *rozporządzeniu* *w sprawie* *znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych oraz w rozporządzeniu 1169/2011.*

**Dotychczasowa działalność przedsiębiorcy –** w okresie ostatnich 24 miesięcy wobec kontrolowanego przedsiębiorcy nie toczyło się 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 przedstawiła oświadczenie o wysokości osiągniętych obrotów i przychodu w ostatnim roku rozliczeniowym.

**Wartość kontrolowanych artykułów rolno – spożywczych –** 113,00 zł.

Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej wymierzając kary w wysokości: 4298,91 zł z tytułu wprowadzenia do obrotu wyrobów zafałszowanych, 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. Hung Vu Van

Przedsiębiorstwo Usługowo Handlowe, SANIA” Vu Van Hung, ul. Jodłowa 28, Strzeniówka, 05-830 Nadarzyn

1. A/a