

Legal Alert

Lipiec 2024 r. | www.skslegal.pl

Czy każdy chleb kupiony przez nas w sklepie jest tradycyjny? Omówienie wyroku Naczelnego Sądu Administracyjnego

„Reklama dźwignią handlu” jest powiedzeniem znanym od wielu lat. Działania mające na celu przyciągnięcie uwagi konsumenta nie ograniczają się jedynie do spotów reklamowych, postów w mediach społecznościowych czy ulotek informacyjnych, są nimi także nazwy nadawane środkom spożywczym.

Reklama oraz oznakowanie środków spożywczych muszą być zgodne z unijnymi i krajowymi przepisami prawa, zaś nad ich poprawnością czuwają organy państwowej inspekcji sanitarnej (PPIS) oraz wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (WIJHARS).

Sprawa chleba – stan faktyczny

O konieczności przestrzegania przepisów prawa w zakresie nazewnictwa produktów organy WIJHARS przypomniały producentowi chleba.

Przedsiębiorca wprowadzał do obrotu produkty pod nazwą „Chleb tradycyjny” oraz „Chleb wiejski”. W wyniku kontroli przeprowadzonej przez urzędników pomorskiego WIJHARS, uznano, że produkty te nie odpowiadają jakości jakiej oczekuje się od produktów „wiejskich” i „tradycyjnych”.

Powodem zakwestionowania nazw była mąka użyta do produkcji chlebów, bowiem zawierała ona w swoim składzie środek do przetwarzania mąki – dodatek do żywności E300 (kwas askorbinowy).

Czy w związku z użyciem do produkcji chleba składnika, który zawiera w swoim składzie dodatek do żywności niemożliwe jest uznanie go za wyrób tradycyjny?

Stanowisko WIJHARS potwierdzone przez sądy administracyjne

Producent zakwestionowanych chlebów nie zgodził się z oceną dokonaną przez organ nadzoru i odwołał się od wydanej przez pomorski WIJHARS decyzji. Sprawa nie skończyła się jednak szybko, gdyż zajął się nią zarówno Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie (WSA) jak i Naczelny Sąd Administracyjny (NSA).

I. Ocena WSA:

WSA nie zgodził się z argumentacją przedstawioną przez przedsiębiorcę i oddalił wniesioną skargę, potwierdzając jednocześnie, że:

- a) nazwy produktów (wiejski oraz tradycyjny) sugerowały konsumentom, że do produkcji zostały użyte **wyłącznie** naturalne składniki – mogło to wpłynąć na ich osąd i przyczynić się do podjęcia decyzji zakupowej;
- b) oznakowanie naruszało przepisy rozporządzenia 1169/2011¹ - pomimo możliwości skorzystania z zasady przenoszenia (dodatek użyty w mące nie musi być wskazany w wykazie składników gotowego chleba), zawartość kwasu askorbinowego w mące wpływa na jakość produktu i brak naturalnego/wiejskiego charakteru wyrobu końcowego.

II. NSA potwierdził ocenę dokonaną przez sąd I instancji:

Ocenę dokonaną przez WSA potwierdził NSA w wyroku z dnia 16 kwietnia 2024 r. (II GSK 170/21), warto jest jednak zwrócić uwagę na kluczowe tezy przedstawione przez sąd administracyjny.

- a) Orzeczenie podkreśla istotę prawidłowego poinformowania konsumenta o składzie produktu, również poprzez użycie dodatkowych określeń w nazwie: „poprzez użycie nazw zarezerwowanych dla produktów wykonanych ściśle z naturalnych składników i według tradycyjnych receptur, co jest przy tym jednolicie rozumiane i postrzegane w powszechnym odbiorze konsumenckim, doszło do naruszenia prawa żywnościowego, bowiem strona wykorzystwała składnik niespełniający tego wymagania (modyfikowaną mąkę). (...) Naruszenie przejawiało się bowiem w tym, że oceniony produkt wykorzystywał na etapie jego tworzenia składnik, który z całą pewnością nie mieści się w pojęciu "tradycyjny", czy "wiejski", jakie postrzega przeciętnie zorientowany klient już na podstawie samej nazwy utworzonej z tym przymiotnikiem.”

- b) 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. Brak zgodności z przepisami dotyczącymi jakości handlowej może skutkować uznaniem, że artykuł rolno-spożywczy jest zafalszowany (w rozumieniu ustawy o jakości handlowej²).
- c) Nadanie nazwy, przy jednoczesnym pominięciu składników, które wpływają na charakter produktu może doprowadzić do wprowadzenia konsumenta w błąd, które jest zakazane w przepisach prawa żywnościowego³.
- d) To, że w produkcie finalnym skarżącego nie znajduje się kwas askorbinowy, użyty przy produkcji, niczego nie zmienia, gdyż z nazwą "*tradycyjny*" i "*wiejski*" łączy się nie tylko sama zawartość składników naturalnych w towarze zaoferowanym do sprzedaży, ale także i ich wytwarzanie z produktów naturalnie występujących, a nie sztucznie wzbogacanych. Inaczej mówiąc nie będzie tym samym produktem, odpowiadającym rozumieniu w powszechnym odbiorze pojęcia "*Chleb tradycyjny*" czy "*Chleb wiejski*" takie pieczywo, do produkcji którego wykorzystano zmodyfikowaną mąkę.

Na co zwrócić uwagę podczas nadawania nazw produktom wprowadzanym do obrotu?

Podczas pracy nad nowym produktem warto wszechstronnie spojrzeć na sprawę, gdyż znaczenie ma zarówno dobry, jakościowy skład jak i poprawne oznakowanie i reklama.

Nazwy produktów powinny być zgodne m.in. z wymogami praw żywnościowego (w tym z zakresu oświadczeń zdrowotnych i żywieniowych), jakości handlowej, a przede wszystkim nie powinny wprowadzać w błąd konsumentów.

Jeżeli wprowadzają Państwo produkty spożywcze do obrotu, zachęcamy do kontaktu!

Zapraszamy do kontaktu!



Jacek Myszkowski

Partner, radca prawny

☎ +48 660 617 009

✉ jacek.myszkowski@skslegal.pl



Katarzyna Wójcik

Prawnik, radca prawny

☎ +48 539 673 159

✉ katarzyna.wocik@skslegal.pl

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

² Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

³ 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, przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada, przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości, zwłaszcza przez szczególne podkreślanie obecności lub braku określonych składników lub składników odżywczych, przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem.