

Funktion MHN Registratur

Från: AB-RB-Överklaganden <overklaganden.stockholm@lansstyrelsen.se>
Skickat: den 4 september 2023 07:21
Till: Funktion MHN Registratur
Ämne: Länsstyrelsens beslut om upphävande 2023-09-01 i ärende 281-15882-2023
Bifogade filer: Beslut om bifall(25540239) (0)_TMP.pdf

Prioritet: Hög

Detta e-postmeddelande kommer från en extern avsändare. Klicka inte på länkar och öppna inte bilagor om du inte känner igen avsändaren och vet att innehållet är säkert.

Hej,

Jag översänder beslutet 281-15882-2023, vänligen se bifogat dokument.

Vänligen,

Christine Lindbom

Enheten för överklaganden

Länsstyrelsen i Stockholms län, Box 22067, 104 22 Stockholm

Besök: Regeringsgatan 66

Telefon: 010-223 14 24

www.lansstyrelsen.se/stockholm

[Så hanterar vi dina personuppgifter](#) | [Länsstyrelsen Stockholm \(lansstyrelsen.se\)](http://Lansstyrelsen Stockholm (lansstyrelsen.se))



**Länsstyrelsen
Stockholm**



Di Luca & Di Luca (huvudkontor Zeta),
ombud: Katarina Ladenfors,
Sandra Hanson
katarina.ladenfors@marlaw.se

Överklagande av beslut om förbud vid löpande vite mot att saluföra produkter under beteckningen extra jungfruolja som inte uppfyller kvalitetskraven för att klassas som extra jungfruolja

Beslut

Länsstyrelsen upphäver Miljö- och hälsoskyddsnämndens i Stockholms kommun beslut den 6 februari 2023, beslutsnummer 2023-1321.

Beskrivning av ärendet

Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Stockholms kommun (nämnden) beslutade den 6 februari 2023, beslutsnummer 2023-1321, ärende 2022-23121, att förbjuda Di Luca & Di Luca AB, att saluföra produkter under eget varumärke, med beteckningen extra jungfruolja som inte uppfyller kvalitetskraven för att klassas som extra jungfruolja.

Förbudet innebär att Di Luca & Di Luca AB ska säkerställa att samtliga produkter som, enligt märkning eller annan livsmedelsinformation, saluförs som olivolja av kategorin ”extra jungfruolja” uppfyller samtliga kvalitetskrav som anges för extra jungfruolja i bilaga 1 till kommissionens delegerade förordning (EU) 2022/2104.

Beslutet förenas med ett löpande vite om 100 000 kronor per kalenderår då det vid ett provtagningstillfälle konstateras avvikande analysresultat, det vill säga att värdet för något av olivoljans egenskaper avviker från det i förordningen angivna värdet för extra jungfruolja.

Beslutet gäller omedelbart från dagen för delgivning även om det överklagas.

Av beslutet framgår bland annat följande.

Livsmedelsverket har genomfört provtagning av olivolja en gång om året sedan 2018. När de fått resultaten så skickas de till behörig myndighet som vidarebefordrar dem till berört företag. Företaget har tagit del av resultaten i kontrollrapporter.

I kontrollrapporterna framgår vilka olivoljor, som företaget säljer under beteckningen ”extra jungfruolja”, som provtagits vid varje tillfälle. Följande av Di Luca & Di Luca AB:s olivoljor har inte uppfyllt kraven för kategorins ”extra jungfruolja” enligt bilaga 1 till förordning (EEG) 2568/91:

år 2022, ”Zeta olio extra vergine di oliva Classico 750 mL”

år 2021, ”Zeta olio extra vergine di oliva Classico 750 mL”

år 2019, ”Zeta olio extra vergine di oliva Classico 500 mL”

år 2018, ”Zeta olio extra vergine di oliva Classico 750 mL”

Samtliga analyser där resultaten presenterats ovan har genomförts med de metoder som beskrivs i artikel 2 förordning (EEG) 2568/91.

Däribland ingår ett smakprov, en så kallad organoleptisk bedömning, som utförs av en expertpanel bestående av en utvald grupp utbildade provsmakare, som tillsats enligt artikel 2.2 och enligt den standardiserade metod som framgår av bilaga XII till förordningen. Expertpanelen ska bland annat göra en bedömning av om det förekommit fel på råvaran, i tillverkningen eller i förvaringen som kan påverka olivoljas kvalitet. Bedömningen redovisas i termer av defekternas samt fruktighetens medianvärde på en skala från 0-10 med en decimal. Av bilaga XII till förordningen framgår i punkt 9.4 att klassificeringen av oljan sker genom att defekternas medianvärde och medianvärdet för egenskapen fruktighet jämförs med vissa angivna referensintervall. Gränsvärdena för dessa intervall har fastställts med beaktande av metodens felmarginal och är därför absoluta. För extra jungfruolja ska defekternas medianvärde vara lika med 0 och medianvärdet för egenskapen fruktighet större än 0.

Miljöförvaltningen har konstaterat att Di Luca & Di Luca AB saluför olivolja med beteckningen ”extra jungfruolja” på produktens etikett men att beteckningen inte överensstämmer med den kategori av olivolja som enligt analysresultatet finns i flaskan. Detta har konstaterats vid provtagning åren 2022, 2021, 2019 och 2018

Proverna visar att värdena för defekternas medianvärde vid den organoleptiska bedömningen överstiger gränsvärdet som angavs för

kategorin ”extra jungfruolja” i bilaga 1 till förordning (EEG) 2568/91 och även gäller enligt motsvarande bilaga 1 till förordning (EG) 2022/2104.

Enligt livsmedelslagstiftningen får beteckningen ”extra jungfruolja” endast användas för saluföring av produkter som uppfyller motsvarande krav i bilagan.

I den offentliga kontrollen ingår den organoleptiska bedömningen som ett av stegen i ”Flödesschemat för kontroll av huruvida ett prov av olivolja överensstämmer med den kategori som uppgetts” som finns i bilaga III i, förordningen (EU) 2022/2105. Nämnden konstaterar att den organoleptiska analysen är utförd av en godkänd panel och enligt det förfarande som föreskrevs i de för tillfället tillämpliga bestämmelserna. Den organoleptiska bedömningen syftar till att upptäcka avvikelser som inte kan upptäckas genom den kemiska analysen. Eftersom den organoleptiska bedömningen utförts enligt gällande lagstiftning anser nämnden att det saknas anledning för nämnden att ifrågasätta riktigheten i analysmetoden och dess resultat.

Nämnden konstaterar att Di Luca & Di Luca AB som livsmedelsföretagare ansvarar för att livsmedelinformationen på saluförda produkter är korrekt och inte vilseledande.

Mot denna bakgrund förbjuds Di Luca & Di Luca AB att saluföra produkter under beteckningen ”extra jungfruolja” som inte uppfyller de för den angivna kategorin gällande kvalitetskraven i bilaga 1 till förordning (EU) 2022/2104.

Förbudet innebär att Di Luca & Di Luca AB behöver vidta åtgärder för att säkerställa att samtliga produkter som, enligt märkning eller annan livsmedelsinformation, saluförs som ”extra jungfruolja” uppfyller samtliga föreskrivna kvalitetskrav för beteckningen. Åtgärderna kan exempelvis innebära egen provtagning av varje batch olivolja som märks som ”extra jungfruolja”, en översyn av befintliga rutiner vid inköp och val av leverantörer respektive laboratorier för produktanalys, utökad egenkontroll och kompetenshöjande insatser. Enligt artikel 17 förordning (EG) 178/2002 är det dock varje livsmedelsföretagares ansvar att se till att livsmedel uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för verksamheten och kontrollera att dessa krav uppfylls. Ansvaret för att identifiera lämpliga åtgärder och att säkerställa att dessa är effektiva och ändamålsenliga för att följa detta förbud vilar därmed på Di Luca & Di Luca AB som livsmedelsföretagare.

Livsmedelslagstiftningen syftar till att uppnå en hög skyddsnivå för konsumenternas intressen, inbegripet god sed inom handeln med livsmedel, samt att förebygga bedrägliga eller vilseledande förfaranden, förvanskningar av livsmedel, och andra förfaranden som kan vilseleda konsumenterna. Det finns sålunda ett stort intresse av att produkter som saluförs under gemenskapslagstiftningens obligatoriska beteckningar uppfyller föreskrivna kvalitetskrav. Nämnden noterar vidare att avvikelser i fråga om olivolja som inte har uppfyllt föreskrivna kvalitetskrav för angiven beteckning även tidigare har konstaterats för Di Luca & Di Luca AB:s verksamhet. Sådana avvikelser har konstaterats i samband med provtagning åren 2022, 2021, 2019 och 2018.

Mot denna bakgrund beslutar nämnden om ett löpande vite om 100 000 kronor för varje tillfälle som nämnden konstaterar att ni bryter mot förbudet samt att beslutet ska gälla omedelbart, även om det överklagas.

Di Luca & Di Luca AB (Di Luca) har överklagat beslutet och yrkat att länsstyrelsen upphäver nämndens beslutet.

Till stöd för överklagandet har Di Luca bland annat anfört följande.

Beslutet uppfyller inte kraven på precision och förutsebarhet

Det aktuella förbudet som beslutet innebär är oklart formulerat och mycket brett. Det framgår inte på vilket sätt detta innebär ett saluförbud av Di Lucas produkter och om ett sådant saluförbud enbart ska kopplas till den batch olivolja som provtagits eller om det avser samtliga av Di Lucas produkter med beteckningen extra jungfruolja.

I beslutet anges att det är fråga om ett saluförbud men vitet är kopplat till att det vid ett provtagningstillfälle konstateras avvikande analysresultat. Det anges inte närmare vilket provtillfälle som avses. Som Di Luca förstår det innebär det att ett vite om 100 000 kronor kan döms ut redan i anledning av ett avvikande analysresultatet vid första provtagningstillfället och inte kopplat till saluföringen av den för provtagningen aktuella batchen. Förbudet är inte heller begränsat till att det ska gälla enbart produkter i den batch som analysresultatet avser.

Beslutet återger i stort att Di Luca ska följa de lagkrav som uppställs i den aktuella lagstiftningen samt det resultat som ska uppnås. Det preciseras inte närmare vilka åtgärder Di Luca behöver vidta för att efterkomma beslutet. Med hänsyn till att vitet är kopplat till ett provtagningstillfälle går beslutet även utöver lagkravet då det enligt lagstiftningen är möjligt för Di Luca att begära omprov vad gäller den så kallade organoleptiska bedömningen. Såsom beslutet är formulerat kan

det löpande vitet dömas ut redan med anledning av det första analysresultatet, oaktat vad omproven visar.

Mot bakgrund av att beslutet endast återger relevanta lagkrav och dessutom uppställer högre krav än vad lagen kräver samt då det är så pass brett och otydligt formulerat att Di Luca har svårt att inse vilka åtgärder Di Luca behöver vidta för att efterkomma förbudet uppfyller det inte viteslagens krav på precision och förutsebarhet.

Oproportionerligt

Di Luca kan inte vidta några ytterligare åtgärder för att få ett garanterat korrekt resultat vid den organoleptiska bedömningen och riskerar därmed att oavsiktligen bryta mot förbudet. Di Luca har redan vidtagit samtliga åtgärder som föreslås av nämnden, bland annat att låta provta samtliga batcher olivolja vid ackrediterade laboratorier. Olivoljan har vid dessa provtagningar blivit godkänd som extra jungfruolja. Det aktuella vitet har således ingen preventiv funktion då Di Luca inte kan ändra sitt agerande för att efterkomma föreläggandet. Ett löpande vite är således mycket betungande för Di Luca. Samtliga av de av nämnden föreslagna åtgärderna har vidtagits av Di Luca med påbörjad implementering redan 2018. Olivoljan analyseras vid blandning och packning av Di Lucas producent samt löpande under året i enlighet med Di Lucas analysplan för olivoljor som benämns som "extra jungfruolja".

De oljor som inte har en utsatt tidpunkt för organoleptiskt test benämns inte som "extra jungfruolja". Följande åtgärder har även vidtagits:

- producent analyserar alla extra jungfruolivoljor både kemiskt och organoleptiskt både hos producenten och hos ackrediterat laboratorium.
- smakstyrkan har höjts på Di Lucas extra jungfruolivoljor. Dessa har utvecklats tillsammans med en smakpanel på laboratorium.
- Flaskan har bytts ut från transparent till mörk för att bättre skydda oljan mot ljus.
- Förvaringsanvisning har förtydligats på etikett (förvaras mörk och svalt med tillsluten kork).
- Egna utökade årliga analyser kemiskt och organoleptiskt som genomförs hos ackrediterade laboratorier. Kemisk analys sker enligt analysplan 2 ggr/år och organoleptiskt analys 4 ggr/år. Däremellan kan ad hoc analyser ske.

Trots detta har den provtagna batchen av Di Lucas olja fått underkänt vid Livsmedelsverkets provtagning. Skälet till detta är att den

organoleptiska bedömningen oundvikligen är subjektiv och därmed godtycklig.

Utöver det underlag som presenterats av Di Luca till stöd för att de organoleptiska testerna inte är tillförlitliga framgår det även av den bakomliggande lagstiftningens konstruktion. Detta då det finns möjlighet att begära kontrollbedömningar av det organoleptiska testet.

Motsvarande möjlighet finns inte avseende det kemiska testet och anledningen är att det organoleptiska testet, till skillnad från det

Mot bakgrund av den stora diskrepans som råder vid organoleptiska bedömningar föreligger ett oundvikligt osäkerhetsmoment för Di Luca att, trots vidtagna åtgärder, med säkerhet kunna efterkomma föreläggandet trots att Di Luca har denna avsikt. Föreläggandet är således inte ändamålsenligt och då det är förenat med ett löpande vite om 100 000 kronor utan begränsning i tiden står det inte i rimlig proportion till den skada som ingreppet riskerar att förorsaka Di Luca.

Ett problem som framhålls av branschen är att provtagningen sker från olja som säljs i butik. Det innebär att det sker efter det att producent och leverantör har förlorat kontrollen över produkten. Då olivolja är en känslig produkt räcker det att den hanteras på ett olämpligt sätt, t.ex. att några kartonger med olivolja blir exponerade för stark värme eller att några flaskor olivolja blir exponerade länge för starkt ljus, för att smaken ska riskera att påverkas.

Mot bakgrund av omständigheterna i detta fall, där Di Luca inte har någon möjlighet att vidta ytterligare åtgärder för att efterkomma beslutet då detta är avhängigt den subjektiva bedömningen vid det organoleptiska provet är beslutet även oproportionerligt betungande för Di Luca. Beslutet strider därmed mot EU:s proportionalitetsprincip och den proportionalitetsprincip som intagits i 5 § förvaltningslagen (2017:900).

Konsumenter riskerar även uppfatta det som att Di Luca fuskar eller medvetet överträder nämndens beslut, alternativt att Di Lucas produkter är skadliga, varför Di Luca även riskerar att orsakas skada i goodwillhänseende samt minskad försäljning. Ett mindre ingripande alternativ hade t.ex. kunnat innebära ett föreläggande avseende de rutiner som Di Luca behöver vidta för att tillförsäkra att dess produkter uppfyller lagstiftningens krav på "extra jungfruolja". Detta är något som Di Luca de facto kan påverka och det avser även en specifik åtgärd snarare än ett generellt föreläggande att efterkomma kraven i lagstiftningen. Det aktuella föreläggandet är därmed inte heller nödvändigt för att uppnå det avsedda ändamålet.

Mot bakgrund av att föreläggandet baseras på resultatet av en subjektiv bedömning som i enlighet med EU-domstolens praxis inte kan läggas till grund för några objektiva slutsatser och vars utgång Di Luca inte har möjlighet att påverka samt med beaktande av den skada Di Luca riskerar att orsakas därav är beslutet inte proportionerligt och därmed i strid med proportionalitetsprincipen. Beslutet ska därför upphävas.

Vitet

Ett vite får föreläggas som ett löpande vite om det är lämpligt med hänsyn till omständigheterna enligt 4 § viteslagen. Ett löpande vite kan bli aktuellt om det finns skäl att anta att vitesadressaten vid upprepade tillfällen kommer att åsidosätta föreläggandet. Vid den bedömningen ska enligt praxis, hänsyn tas till faktorer som vitesadressatens tidigare beteende, marknadens särskilda beskaffenhet och den aktuella säljformen. Enligt praxis får ett föreläggande om löpande vite inte vara alltför omfattande och opreciserat.

Mot bakgrund av den godtycklighet som oundvikligen föreligger vad gäller den organoleptiska bedömningen är det dock inte motiverat med ett löpande vite om 100 000 kronor i förevarande fall.

Som framgår av Di Lucas redogörelse samt ingivet material är det inte fråga om uppsåtliga överträdelser eller att Di Luca hade kunnat vidta ytterligare åtgärder för att inte riskera att bryta mot förbudet. Di Luca har redan vidtagit samtliga åtgärder som föreslås av nämnden. Det aktuella vitet har således ingen preventiv funktion då Di Luca inte kan vidta åtgärder för att efterkomma beslutet. Beslutet som det löpande vitet är kopplat till är inte heller tillräckligt preciserat för att uppfylla de krav som ställs på förelägganden avseende löpande viten enligt praxis. Det är således inte möjligt att förena föreläggandet med ett löpande vite om 100 000 kronor.

Motivering till beslutet

Länsstyrelsen har genom delbeslut den 16 mars 2023, efter yrkande från Di Luca, beslutat att verkställighetsförordnandet tills vidare inte ska gälla (inhibition av verkställighetsförordnandet). Länsstyrelsen avgör genom detta beslut ärendet slutligt.

Inledning

Tillämpliga bestämmelser framgår, utöver vad som anges nedan, av nämndens beslut.

Olivolja är en av de jordbruksprodukter som omfattas av förordning (EU) 1308/2013 gällande en samlad marknadsordning för vissa

jordbruksprodukter. Hur olivoljorna ska klassificeras samt analysmetoder och granskningsförfaranden är reglerat i förordning (EU) 2022/2104 och (EU) 2022/2105.

Klassificeringen av olivoljan sker både genom ett prov på olivoljans kemiska egenskaper och genom ett så kallat organoleptiskt smak- och dofttest av olivoljans aromatiska egenskaper. Granskningen av organoleptiska egenskaper ska genomföras av paneler som godkänts av medlemsstaterna. De organoleptiska egenskaperna hos en olivolja ska anses överensstämma med den angivna kategorin om panelen bekräftar denna klassificering.

Artikel 11 i förordning (EU) 2022/2105 behandlar kontroll av organoleptiska egenskaper hos jungfruolja. Av punkten 2 framgår bland annat att om smakpanelen inte bekräftar den kategori som uppgetts när det gäller de organoleptiska egenskaperna, ska de behöriga myndigheterna på begäran av den aktör som är föremål för kontrollen utan dröjsmål låta andra godkända smakpaneler göra två kontrollbedömningar.

Livsmedelsverket koordinerar ett nationellt provtagningsprogram för att kontrollera att handelsnormer för olivolja följs. Provtagningar har genomförts en gång om året sedan 2018.

Vid genomförda provtagningar har vid ett flertal tillfällen Di Luca fått anmärkning vid den organoleptiska bedömningen, dvs. olivoljan har inte bedömts uppfylla klassificeringen ”extra jungfruolja”. Däremot har det inte funnits någon anmärkning vad gällde de kemiska egenskaperna.

Inom ramen för 2022 års provtagningsprogram lät Livsmedelsverket bland annat analysera olivoljan ” Zeta olio extra vergine di oliva classico 750mL, bäst-före-datum 05/11/2023, Lotnummer L22186”. Analysresultatet för det organoleptiska provet visar att olivoljan inte överensstämmer med den kategori ”Extra jungfruolja”, som angetts på produkten utan ska klassificeras som ”jungfruolja”.

Med anledning av analysresultatet beslutade nämnden den 13 december 2022 att förbjuda Di Luca att släppa ut aktuell olivolja på marknaden samt förelade Di Luca att omedelbart dra tillbaka samtliga produkter av det aktuella partiet från grossister och detaljhandel. Såvitt framgår av utredningen i ärendet har Di Luca efterkommit föreläggandet.

Nu aktuellt beslut

Nämnden har därefter, i nu aktuellt beslut, förbjudit Di Luca att saluföra produkter under eget varumärke, med beteckningen extra jungfruolja som inte uppfyller kvalitetskraven för att klassas som extra jungfruolja. Därtill

har nämnden beslutat om ett löpande vite om 100 000 kronor per kalenderår då det vid ett provtagningstillfälle konstateras avvikande analysresultat, det vill säga att värdet för något av olivoljans egenskaper avviker från det i förordningen angivna värdet för extra jungfruolja.

Beslutet kan således sägas bestå av två delar, dels ett saluförbud, dels ett löpande vite som är kopplat till avvikande analysresultat vid provtagning.

Enligt 22 § livsmedelslagen (2006:804) får kontrollmyndighet besluta om de förelägganden som behövs för att gällande lagstiftning ska följas, Ett sådant föreläggande får förenas med vite, se 23 §.

Ett grundläggande formellt krav på ett föreläggande eller beslut om förbud är att det måste vara tillräckligt tydligt så att adressaten inte behöver tveka om vad det är denne ska göra eller underlåta för att uppfylla föreläggandet. Att ett föreläggande är tillräckligt tydligt får betydelse för den enskildes rättssäkerhet men också för effektiviteten i tillsynsarbetet.

Högsta förvaltningsdomstolen har i dom den 6 februari 2017, mål nr. 4268-15, (HFD 2017 ref. 21) anfört bl.a. följande i fråga om tydlighet av föreläggande. En tillsynsmyndighets föreläggande eller förbud är, oavsett om det är förenat med vite eller inte, avsett att vara handlingsdirigerande, dvs. att förmå den enskilde att vidta eller avstå från vissa åtgärder. För att detta handlingsdirigerande syfte ska kunna uppnås gäller att endast ett tydligt uttryckt krav på viss åtgärd eller underlåtenhet normalt kan förväntas leda till det resultat som tillsynsmyndigheten vill åstadkomma. Osäkerhet om vad som krävs kan medföra att den enskilde helt avstår från att handla eller endast delvis uppfyller sin förpliktelse. Ett föreläggande eller förbud används vidare vanligen när tillsynsmyndigheten begär att den enskilde ska handla på ett sätt som denne själv inte önskar eller har motsatt sig. När en myndighet mot den enskildes vilja vill framtvunga ett visst handlande måste denne med tillräcklig precision få veta vad som fordras, så att de konkreta konsekvenserna av myndighetens krav kan bedömas och rättsliga invändningar mot dessa krav kan framföras. Därutöver måste beaktas att en tillsynsmyndighets beslut kan bli föremål för överprövning i domstol. Även för en domstolsprövning som inte avser utdömande av vite är det av vikt att det tydligt framgår vad beslutsmyndighetens krav närmare bestämt avser.

Förbudet

Förbudet är inte på något sätt knutet till en definierad prestation såsom exempelvis vid nämndens tidigare meddelade beslut den 13 december 2022 där ett visst parti av en produkt belades med saluförbud.

Nämnden har i nu aktuellt beslut istället förbjudit Di Luca att saluföra produkter under eget varumärke, med beteckningen extra jungfruolja som inte uppfyller kvalitetskraven för att klassas som extra jungfruolja. Att detta är förbjudet följer redan av lag.

Av utredningen i ärendet framgår inte att Di Luca på något sätt motsatt sig att vidta åtgärder när avvikelser har upptäckts vid provtagning. Bolaget har efterkommit nämndens föreläggande och vidtagit efterfrågade åtgärder.

Länsstyrelsen bedömer således att det inte har framkommit att förbudet är behövligt. Detta mot bakgrund av att det redan följer av lag att det är förbjudet att saluföra olja som inte uppfyller kvalitetskraven samt att Di Luca vid tidigare avvikelser inte motsatt sig kontrollmyndighetens krav utan vidtagit de förelagda åtgärderna.

Vitet

Nämnden har beslutat om ett löpande vite om 100 000 kronor då det vid ett provtagningstillfälle konstateras avvikande analysresultat, det vill säga att värdet för något av olivoljans egenskaper avviker från det i förordningen angivna värdet för extra jungfruolja.

Som framgår ovan föreligger det ett krav på tydlighet oaktat om ett föreläggande eller förbud är förenat med vite.

Såsom beslutet är formulerat i denna del faller vitet ut då det vid ett ”provtagningstillfälle” konstateras avvikande analysresultat.

Såsom redogjorts för ovan har en aktör, som är föremål för kontroll, möjlighet att begära två kontrollbedömningar för det fall smakpanelen inte bekräftar den kategori som uppgetts när det gäller de organoleptiska egenskaperna. Av beslutet framgår inte vilket provtagningstillfälle som avses. Detta utgör en otydlighet i beslutet.

Länsstyrelsen finner att såsom beslutet är formulerat kan det löpande vitet dömas ut redan med anledning av det första analysresultatet, oaktat vad omproven visar. Detta är inte förenligt med gällande lagstiftning.

Därtill kan anföras att länsstyrelsen finner att det föreligger en otydlighet redan i att beslutet formuleras som att vitet dels är knutet till ett kalenderår och dels till ett provtagningstillfälle.

Skälighet

Som redogjorts för ovan består kvalitetskontrollen av olivolja av två delar varav den ena är en organoleptisk test.

Även om analysmetoden i sig är problematisk är dock den organoleptiska bedömningen en del av den enligt lag föreskrivna kvalitetsanalysen och något aktörer och kontrollmyndigheter har att förhålla sig till och tillämpa. Av utredningen i ärendet har inte annat framkommit än att den organoleptiska analysen är utförd av en godkänd panel och enligt det förfarande som föreskrevs i de för tillfället tillämpliga bestämmelserna.

Oaktat att det är en del av den enligt lag föreskrivna kvalitetskontrollen innebär det inte att per automatik att det är lämpligt att använda sig av vite för att komma till rätta med konstaterade brister.

Med hänsyn till den subjektivitet som oundvikligen föreligger vid en organoleptisk bedömning och den därmed stora diskrepans som föreligger mellan de olika testpanelernas bedömning av samma olja förefaller det varken lämpligt eller skäligt att använda sig av löpande vite.

Olivolja är en komplex livsmedelskategori. Kvalitén hos en produkt som olivolja påverkas negativt av ljus och värme och det är därmed av vikt att oljorna förvaras på ett korrekt sätt.

Eftersom det är en produkt vars kvalitet kan påverkas negativt på grund av hantering är det av vikt i vilket led av distributionskedjan provtagningen sker. Syftet med ett förbud eller föreläggande oaktat om det är förenat med vite eller inte är att vara handlingsdirigerande.

Di Luca bedriver såvitt nu är aktuellt import och vidareförsäljning till detaljhandeln av livsmedel. Genomförs provtagningen av oljor som redan befinner sig i butik har olja redan lämnat Di Lucas kontroll. Det framstår då som oskäligt att rikta ett föreläggande förenat med ett löpande vite mot bolaget. Di Luca riskerar då att, vid en eventuell felhantering av produkten i butik, drabbas av vitespåföljd trots att bolaget gjort vad det kunnat för att garantera produktens kvalitet och produkten varit felfri när den lämnat bolagets kontroll.

Denna invändning gör sig särskilt gällande i aktuellt fall när det är vid den organoleptiska provtagningen som defekter konstateras.

Livsmedelslagstiftningen har en uttalat hög skyddsnivå i fråga om konsumenternas intressen, inbegripet god sed inom handeln med livsmedel. Skyddet av konsumenternas intressen syftar bland annat till att förebygga bedrägliga eller vilseledande förfaranden, förvanskningar av livsmedel, och andra förfaranden som kan vilseleda konsumenterna.

Oaktat livsmedelslagstiftningens höga skyddsnivå måste ett vitesföreläggande uppfylla vissa grundläggande krav på tydlighet och därtill får det inte vara oproportionerligt.

Sammanfattningsvis finner länsstyrelsen att förbudet är obehövligt samt att vitet varken är skäligen eller uppfyller de krav på tydlighet som ställs på denna typ av beslut. Länsstyrelsen upphäver därmed beslutet i sin helhet.

Ni kan överklaga beslutet

Se bilaga med överklagandehänvisning.

Beslutande

Beslutet har fattats av jurist Linda Bellucci Feijen.

Denna handling har godkänts digitalt och saknar därför namnunderskrift.

Kopia till

Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Stockholms kommun,
miljoforvaltningen@stockholm.se

Bilagor

1. Överklagandehänvisning förvaltningsrätten

Ni kan överklaga beslutet hos förvaltningsrätten

Om ni inte är nöjda med Länsstyrelsens beslut, kan ni skriftligen överklaga beslutet hos förvaltningsrätten.

Så här överklagar ni beslutet

Länsstyrelsen måste pröva att överklagandet har kommit in i rätt tid, innan det skickas vidare tillsammans med handlingarna i ärendet. Därför ska ni lämna eller skicka er skriftliga överklagan till Länsstyrelsen Stockholm antingen via e-post; stockholm@lansstyrelsen.se, eller med post; Länsstyrelsen Stockholm, Box 22067, 104 22 Stockholm.

Tiden för överklagande

Ert överklagande måste ha kommit in till Länsstyrelsen **inom tre veckor** från den dag ni fick del av beslutet. Om det kommer in senare kan överklagandet inte prövas. I ert överklagande kan ni be att få ytterligare tid till att utveckla era synpunkter och skälen till att ni överklagar. Sedan är det förvaltningsrätten som beslutar om tiden kan förlängas.

Parter som företräder det allmänna ska ha kommit in med sitt överklagande **inom tre veckor** från den dag då beslutet meddelades.

Ert överklagande ska innehålla

- Vilket beslut som ni överklagar, beslutets datum och diarienummer.
- Hur ni vill att beslutet ska ändras.
- Varför ni anser att Länsstyrelsens beslut är felaktigt.

Skriv också följande uppgifter, om ni inte tidigare lämnat dem:

- Person- eller organisationsnummer.
- Telefonnummer där ni kan nå dagtid (med undantag för nummer som avser ett hemligt mobilabonnemang som behöver uppges endast om rätten begär det).
- E-postadress.
- Annat som har betydelse för att domstolen ska kunna nå er.

Om ni har handlingar som ni anser stödjer er överklagan så bör ni bifoga kopior på dessa. Kontakta Länsstyrelsen i förväg om ni behöver bifoga filer som är större än 15 MB via e-post.

Ombud

Om ni anlitar ett ombud som sköter överklagandet åt er ska ombudet underteckna skrivelsen samt uppge sitt eget namn, adress och telefonnummer. Ombudet bör också bifoga en fullmakt.

Behöver ni veta mer?

Har ni ytterligare frågor kan ni kontakta Länsstyrelsen via e-post, stockholm@lansstyrelsen.se, eller via växeltelefonnummer 010-223 10 00. Ange diarienummer 12019-2023.