



**POMORSKI WOJEWÓDZKI INSPEKTOR  
INSPEKCJI HANDLOWEJ**

ul. Konopnickiej 4, 80-240 Gdańsk  
tel (58) 341-08-77, fax (58) 341-87-83

http://www.ihgd.pl, e-mail: sekretariat@ihgd.pl

WI IH GDANSK  
DELEGATURA SŁUPSK

2019-05-08 Nr 529  
podpis

Słupsk, dnia 08 maja 2019 r.

Nr akt kontroli: DS.ŻN.8361.17.2019.MP.AS

**Pierre Kareh**  
**BYBLOS Pierre Kareh**  
**ul. Mostnika 7**  
**76-200 Słupsk**

**DECYZJA nr DS.ŻN.D.33.2019.MP.**

Na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3 i 4 oraz ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 2164 z późn. zm.) i art. 104 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. *Kodeks postępowania administracyjnego* (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r., poz. 2096 z późn. zm.) oraz na podstawie § 4 pkt 1 Zarządzenia nr PO.110.13.2013 Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej z dnia 14 maja 2013 r. *w sprawie upoważnienia pracowników Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku do podejmowania, wydawania oraz podpisywania decyzji, postanowień, dokumentów i korespondencji w imieniu Wojewódzkiego Inspektora,*

**Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej**

reprezentowany przez Panią Joannę Zielińską – Dyrektora Delegatury w Słupsku Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku – upoważnienie z dnia 23.06.2016 r. nr PO.057.33.2016.PH, po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego wymierza przedsiębiorcy Panu Pierre Kareh prowadzącemu działalność gospodarczą pod nazwą: BYBLOS Pierre Kareh z siedzibą w Słupsku, ul. Mostnika 7 – **karę pieniężną w łącznej wysokości 1.500,00 zł (słownie jeden tysiąc pięćset złotych 00/100)** w związku z wprowadzeniem do obrotu środków spożywczych, tj.:

- I. w części dotyczącej 57 partii wyrobów kulinarnych, tj.:
  - Zimne przystawki (10 rodzajów):

HOMMOS KLASYCZNY, HOMMOS NA 4 SPOSOBY, MOUTABAL, MSABAHA  
HOMMOS, MHAMARA, LABNEH, LABNEH BIL TOUM, TOUM, SOUCE HARR,  
KABIS

- Sałatki (4 rodzaje):  
TABBOULE, FATOUSH, SHANKLISH, CHOCKEN FETA
- Przystawki specjalne (2 rodzaje):  
KAFTA NAYEH, BASTERMA
- Gorące przystawki (12 rodzajów):  
HOMMOS LAHME, HOMMOS SHAWARMA, MARGUEZ BIL BANADOURA,  
KASBEH, KRAYDES, FALAFEL, KEBBEH MEKLIYE, SAMBOUSIK LAHME,  
SAMBOUSIK JEBNE, FATAYER, FOUL VMDAMMAS, FRYTKI
- Zupy (4 rodzaje):  
SHOURBET ADDASS, TOMATO SOUP, SHOURBET GHANAM, SHRIMP  
BISQUE
- Dania wegetariańskie (4 rodzaje):  
SHEIKH MAHSHI, LUBIE BEL ZEIT, TAJIN, SABANECH
- Dania główne (11 rodzajów):  
KHAROUF, SHAWARMA, SHAWARMA DAJAJ, BYB LOS BURGER  
JAGNIĘCY, RYBA DNIA, MAŁŻE, KRAYDES MESHWE, LESANAT/BEEF  
TONGUE, KAFTA HALABYIA, SHISH TAOUK, KASTLETA GHANAM
- Desery (5 rodzajów):  
MUHALABLE, KORONA Z CHAŁWY, NAMOURA, OUSMALIYEH, LODY
- Napoje gorące (5 rodzajów):

Caffe Americano (biała), Cappuccino, Caffe Latte, Ice Coffee, gorąca czekolada  
nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej w  
zakresie oznakowania w/w wyrobów kulinarnych, tj.: w § 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* (tekst jednolity Dz.U. z 2015,  
poz. 29), w związku z art. 21 ust. 1 lit. b rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady  
(UE) 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 i 2008/5/WE oraz*  
*rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004* (Dz.U.L 304 z 22.11.2011, s.18 z późn. zm.) –  
z uwagi na brak w kartach menu – jadłospisach wykazu składników z uwzględnieniem  
nazwy substancji lub produktu powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, za pomocą  
pisma odróżniającego go od reszty wykazu składników, np. za pomocą innej czcionki,  
stylu, koloru lub tła,

wymierza stronie postępowania karę pieniężną z art. 40 a ust. 1 pkt 3 cytowanej wyżej ustawy  
o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset  
złotych 00/100)



- II. w części dotyczącej wprowadzenia do obrotu wyrobów kulinarnych zafałszowanych w rozumieniu przepisów art. 3 pkt 10 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych* (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r., poz. 2164 z późn. zm.), tj.:
- 1 porcji sałatki CHIKEN FETA o wartości 19,00 zł, zafałszowanej, z uwagi na umieszczenie w miejscu sprzedaży informacji w kartach menu niezgodnych z prawdą, tj. podanie jako głównego składnika potrawy – sera Feta, podczas, gdy faktycznie do przygotowania sałatki CHICKEN FETA użyto sera sałatkowo – kanapkowego tłustego „Favita”,
  - 2 butelek soku z czarnej porzeczki „TOMA” 0,2 l o wartości 14,00 zł, tj. środka spożywczego zafałszowanego, z uwagi na podanie w kartach menu, że jest to sok, podczas, gdy był to „nektar z czarnej porzeczki” zamiast deklarowanego soku z czarnej porzeczki,
  - 2 porcji smażonych pierogów faszerowanych mieloną jagnięciną SAMBOUSIK LAHME o wartości 28,00 zł, zafałszowanych, z uwagi na stwierdzenie w składzie wyrobu niezadeklarowanego gatunku mięsa – innego niż deklarowano w kartach menu, tj. 97,1 % wołowiny i tylko 2,9 % mięsa pochodzącego od owcy, podczas gdy w składzie wyrobu deklarowano wyłącznie zawartość jagnięciny, naruszając w ten sposób istotny interes konsumentów, co stwierdzono w wyniku przeprowadzonych badań przez Laboratorium UOKiK w Olsztynie,

wymierza stronie postępowania karę pieniężną z art. 40 a ust. 1 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych w wysokości 1.000,00 zł (słownie: jeden tysiąc złotych 00/100).

Powyższe stwierdzono podczas kontroli przeprowadzonej w dniach 18 – 25 stycznia 2019 r. w Restauracji libańskiej „BYBLOS MEZZA HOUSE” w Słupsku, ul. Mostnika 7, należącej do strony postępowania.

## **UZASADNIENIE**

W dniach 18 – 25 stycznia 2019 r., inspektorzy Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku – Delegatura w Słupsku, działając na podstawie Upoważnienia wydanego przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej nr DS.ŻN.057.17.2019.JZ z dnia 18 stycznia 2019 r., przeprowadzili kontrolę w Restauracji libańskiej „BYBLOS MEZZA HOUSE” w Słupsku, przy ul. Mostnika 7, należącej do Pana Pierre Kareh, prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą: BYBLOS Pierre Kareh z siedzibą w Słupsku przy ul. Mostnika 7, 76-200 Słupsk.

W toku kontroli sprawdzano prawidłowość funkcjonowania placówki m.in. w zakresie oznakowania wyrobów własnej produkcji oraz rzetelności obsługi.

Stwierdzono oferowanie do sprzedaży 57 partii wyrobów kulinarnych i napojów – wymienionych w sentencji decyzji, nieodpowiadających jakości handlowej deklarowanej w

zakresie oznakowania, z uwagi na brak podania w kartach menu lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu pełnego wykazu składników, z uwzględnieniem nazwy substancji lub produktu powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, za pomocą pisma odróżniającego go od reszty wykazu składników, np. za pomocą innej czcionki, stylu, koloru lub tła.

Zgodnie z § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – „w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu bez opakowania podaje się: wykaz składników - zgodnie z art. 18 - 20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia”.

Ponadto art. 44 ust. 1 lit. a wyżej cytowanego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. wskazuje, iż obowiązkowe jest podanie „wszelkich składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie wymienionych w załączniku nr II lub uzyskanych z substancji lub produktów wymienionych w załączniku nr II, powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie”.

Przepis art. 21 ust. 1 lit. b ww. rozporządzenia stanowi, iż „nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu, koloru lub tła.”

Inspektorzy występując w charakterze konsumentów zakupili podwójną porcję smażonych pierogów faszerowanych mieloną jagnięciną SAMBOUSIK LAHME i 1 porcję sałatki CHICKEN FETA z deklarowanym w jej składzie serem Feta oraz 2 butelki soku z czarnej porzeczeki TOMA 0,2 l. Zamówienia zostało złożone w oparciu o dane zawarte w kartach menu. Zgodnie z zawartymi w nich informacjami konsumenci powinni otrzymać pierogi faszerowane jagnięciną, sałatkę, której głównym składnikiem jest ser Feta oraz dwie butelki soku z czarnej porzeczeki.

Weryfikując informacje umieszczone na opakowaniu sera i na butelce oraz na fakturach i w kartach menu stwierdzono, że oferowana w restauracji Sałatka CHICKEN FETA posiadała w swoim składzie ser Favita, a nie jak deklarowano ser Feta, natomiast oferowany w restauracji „Sok z czarnej porzeczeki” był faktycznie nektarem z czarnej porzeczeki.

Do produkcji zakupionej przez inspektorów Sałatki CHICKEN FETA użyto sera sałatkowo - kanapkowego „Favita”, na który przedstawiono inspektorom Fakturę VAT nr 0/0(028)0049/015022 z dnia 15.01.2019 r. – **FAVITA SER 270G 18%** w ilości 4 szt. - wystawioną przez **MAKRO Cash and Carry Polska S.A.**, al. Krakowska 61, 02-183 Warszawa, Hala nr 28 Koszalin, ul. Syrenki 1, 75-123 Koszalin.

Ustalono ponadto, że na stanie magazynowym był wyłącznie nektar z czarnej porzeczeki TOMA 0,2 l, na który przedsiębiorca okazał kontrolującym Fakturę nr 19184/99993/18R z dnia 12.09.2018 r. – **TOMA NEKTAR CZ. PORZECZKA** w ilości 24 szt. (poz. 2) oraz Fakturę nr 20208/99993/18R z dnia 26.09.2018 r. – **TOMA NEKTAR CZ. PORZECZKA** w ilości 24 szt. (poz. 4).

Zastosowanie w miejscu sprzedaży nazwy „Feta”, zamiast „ser sałatkowo - kanapkowy Favita” oraz TOMA sok z czarnej porzeczeki 0,2l, zamiast TOMA NEKTAR Z CZ.



PORZECZKA, jest naruszeniem art. 16 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołującego europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz.Urz.L 31 z 1.2.2002 s.1 ze zm.) oraz wprowadza konsumenta w błąd, co do rodzaju środka spożywczego, co jest naruszeniem art. 7 ust. 1 lit. a) rozporządzeniem 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.).

Zgodnie z treścią ww. artykułu: *„Informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji”*.

Nazwa *ser Feta* jest zastrzeżona wyłącznie dla serów pochodzących z Grecji i jest chroniona przepisami rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 *w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz.U.L 93 z 31.3.2006, s. 12 z późn.zm.).

Od dnia 14.10.2007 r. ser pod nazwą „Feta” może być produkowany jedynie na terytorium Grecji, na wyznaczonym obszarze geograficznym. Do produkcji sera „Feta” używane jest wyłącznie mleko owcze lub mleko owcze z ewentualną domieszką mleka koziego (domieszka ta może wynosić maksymalnie 30%). Mleko pozyskiwane jest od lokalnych ras owiec i kóz, których pożywienie stanowi roślinność występująca na obszarze wskazanym w specyfikacji. Podczas procesu produkcyjnego zachowana musi być receptura i tradycyjne metody produkcji. Natomiast ser sałatkowo - kanapkowy „Favita” wyprodukowany jest z mleka krowiego, z dodatkiem soli, regulatora kwasowości E 575.

Zgodnie z prawem unijnym „sok” jest w 100 proc. uzyskiwany z owoców – bezpośrednio wyciśnięty lub otrzymany z zagęszczonego wcześniej soku owocowego. Nie ma sztucznych barwników ani aromatów, nie jest konserwowany chemicznie. Natomiast „nektar” zawiera minimum 25 % soku lub przecieru, reszta to woda, cukier, czasami kwas cytrynowy. Podobnie jak sok, nektar nie może zawierać sztucznych barwników i aromatów.

W celu sprawdzenia zgodności gatunku mięsa wchodzącego w skład smażonych pierogów SAMOBOUSIK LAHME, zadeklarowanego w kartach menu jako „mielona jagnięcina”, inspektorzy pobrali do badań laboratoryjnych próbkę tych pierogów pochodzących z zakupu kontrolnego. W wyniku przeprowadzonych badań wykonanych w Laboratorium UOKiK w Olsztynie, w składzie wyrobu stwierdzono znaczną przewagę innego gatunku mięsa niż deklarowano w kartach menu, tj. 97,1 % mięsa wołowego i tylko 2,9 % mięsa pochodzącego od owcy. Szczegóły dotyczące przeprowadzonych badań zawarto w Sprawozdaniu z badań Nr 35/2019, które w dniu 8 marca 2019 r. przekazano przedsiębiorcy.



Była to zatem potrawa zafałszowana w rozumieniu art. 3 pkt 10 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych* (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r., poz. 2164 z późn. zm.).

Przedstawiony wyżej stan faktyczny i prawny dał podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w sprawie wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 40 a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych*.

Pismem z dnia 15 kwietnia 2019 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej zawiadomił stronę o wszczęciu z urzędu postępowania administracyjnego w przedmiocie wymierzenia kary pieniężnej, z tytułu wprowadzenia do obrotu 57 partii wyrobów kulinarnych i napojów nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej pod względem oznakowania oraz wprowadzenia do obrotu wyrobów zafałszowanych: 1 porcji sałatki CHICKEN FETA, 2 butelek „soku z czarnej porzeczki” i 2 porcji smażonych pierogów faszerowanych mieloną jagnięciną SAMBOUSIK LAHME. Ponadto w piśmie tym poinformowano, że na podstawie art. 10 § 1 *Kodeksu postępowania administracyjnego*: „*Organy administracji publicznej obowiązane są zapewnić stronom czynny udział w każdym stadium postępowania, a przed wydaniem decyzji umożliwić im wypowiedzenie się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań*”.

Pismem z dnia 15 kwietnia 2019 r. Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej zwrócił się do strony postępowania o wyliczenie i przesłanie informacji dotyczących wielkości obrotów oraz przychodów osiągniętych za rok 2017, celem uwzględnienia wszystkich okoliczności branych pod uwagę przy wymierzaniu kary pieniężnej.

Strona w dniu 18.04.2019 r. udzieliła odpowiedzi pisemnej w zakresie wielkości przychodu za rok 2018 oraz poinformowała, że jest to jej pierwsza działalność gospodarcza, a stwierdzone nieprawidłowości zostały natychmiast usunięte.

### **Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej ustalił i stwierdził:**

Zgodnie z art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz.U.L 31 z 01.02.2002 str. 1), każdy z podmiotów działających na rynku spożywczym: producent, przetwarzający czy dystrybutor, obarczony jest obowiązkiem zapewnienia w przedsiębiorstwie, będącym pod jego kontrolą, zgodności żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla jego działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

Powyższy obowiązek został powtórzony w art. 8 ust. 2 i 5 rozporządzenia nr 1169/2011 – podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają przestrzeganie w przedsiębiorstwach pozostających pod kontrolą wymogów prawa dotyczącego informacji na temat żywności i odpowiednich przepisów krajowych mających znaczenie dla ich działalności i upewniają się, że wymogi te są spełnione. Z ust. 2 tego artykułu wynika, że podmiot odpowiedzialny za informację na temat żywności zapewnia obecność i rzetelność informacji na temat żywności

zgodnie z mającym zastosowanie prawem dotyczącym informacji na temat żywności oraz z wymogami odpowiednich przepisów krajowych.

Takim podmiotem działającym na rynku spożywczym jest strona postępowania, której działalność odpowiada definicji obrotu.

W prawie żywnościowym pojęcie „wprowadzenie do obrotu” dotyczy każdego etapu obrotu i nie jest ograniczone jedynie do pierwszego wprowadzenia na rynek.

W myśl art. 8 ust. 1 cytowanego rozporządzenia nr 178/2002 – prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością.

Pojęcie „obrotu”- zgodnie z art. 3 pkt 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych – oznacza czynności w rozumieniu art. 3 pkt 8 rozporządzenia nr 178/2002 tj. *„wprowadzenie na rynek” oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania.*

Jakość handlowa, w myśl art. 3 pkt 5 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych oznacza 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.

Jak wynika z przepisu art. 3 pkt 5 cyt. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych – jakość handlowa oznacza 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.

Art. 4 ust. 1 ww. ustawy stanowi *„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”.*

Art. 40 a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r., poz. 2164 z późn. zm.) stanowi *„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 pięciokrotnej wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie tych artykułów rolno-spożywczych do obrotu, nie niższej jednak niż 500 zł”* – należy zauważyć, że ustanowiono odpowiedzialność administracyjną podmiotów, wobec których stwierdzono naruszenie wymagań wspomnianego prawa.

W odniesieniu do kwestii podmiany asortymentowej, strona ponosi odpowiedzialność za wprowadzenie do obrotu: 1 porcji sałatki CHICKEN FETA, 2 butelek „soku z czarnej porzeczki” i 2 porcji smażonych pierogów faszerowanych mieloną jagnięciną SAMBOUSIK



LAHME jako produktów zafałszowanych, ponieważ zgodnie z definicją zawartą w art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych: „*artykuł rolno - spożywczy zafałszowany – 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 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.*”

Zdaniem Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej, strona miała możliwość zidentyfikowania sprzedawanego rodzaju sera oraz nektaru z czarnej porzeczki – deklarowanego jako „sok” i mogła to zweryfikować, w oparciu o informacje zamieszczone na opakowaniu jednostkowym. Na etykiecie sera zamieszczono bowiem w sposób wyraźny, czytelny i jednoznaczny informację, że w opakowaniu znajduje się ser sałatkowo - kanapkowy „Favita”, a nie ser Feta. Natomiast na opakowaniu – butelce umieszczono również w sposób wyraźny i czytelny informację, że znajduje się w niej „nektar z czarnej porzeczki z soku zagęszczonego 25%”, a nie „sok”. Informacje te zamieszczone były w języku polskim.

Strona, wprowadzając te produkty do obrotu, powinna zapoznać się również z jego oznakowaniem, aby mieć świadomość, jaki rodzaj sera i napoju oferuje konsumentom do spożycia.

Strona ponosi również pełną odpowiedzialność za zafałszowanie składu smażonych pierogów faszerowanych mieloną jagnięciną SAMBOUSIK LAHME, ponieważ strona miała pełną wiedzę, co do gatunku mięsa, którego użyto do produkcji farszu, tj. wołowiny w ilości 97,1 % – zamiast deklarowanego mięsa z owcy. W kartach menu podano konsumentom informację, że ww. pierogi faszerowane są wyłącznie jagnięciną.

Zgonie z dyspozycją art. 40 a ust. 1 pkt 4 cytowanej wyżej ustawy: „*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*”.

Ustawodawca nakazuje wymierzyć karę pieniężną podmiotowi, który wprowadza do obrotu artykuły rolno spożywcze zafałszowane (bez znaczenia czy świadomie, czy nieświadomie). Zatem samo stwierdzenie – udowodnienie faktu wprowadzenia do obrotu zafałszowanego artykułu rolno – spożywczego jest przesłanką nałożenia stosownej kary (por. wyrok Wojewódzkiego Sądu Apelacyjnego w Warszawie z dnia 04.08.2010 r. sygn. akt VI SA/Wa 894/10). Nie ma przy tym znaczenia, czy zafałszowanie nastąpiło z winy (umyślnej lub nieumyślnej) danego podmiotu, czy też nie. Odpowiedzialność określona w tym przepisie ma charakter obiektywny, natomiast przesłanką jej przyjęcia jest fakt wprowadzenia do obrotu produktów niewłaściwej jakości handlowej - zafałszowanych (por. wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 07.05.2010 r. sygn. akt VI SA/Wa 126/10).

Kary zastosowane w przypadku naruszenia prawa żywnościowego, zgodnie z art. 17 ust. 2 rozporządzenia 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski*



Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U.L 31 z 01.02.2002 r. s. 1 z późn. zm.) powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstrasżające.

Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej, ustalając wysokość kary pieniężnej, stosownie do art. 40 a ust. 5 cyt. wyżej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, uwzględnił: stopień szkodliwości czynu, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno - spożywczych i wielkość jego obrotów oraz przychodu, a także wartość kontrolowanych artykułów rolno - spożywczych.

Wykonując dyspozycję powyższego przepisu Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej uznał, iż wprowadzenie do obrotu 57 partii wyrobów kulinarnych nie spełniających wymagań jakości handlowej poprzez niepodanie w ich oznakowaniu składu surowcowego - uniemożliwia konsumentowi uzyskanie pełnej i rzetelnej informacji o nabywanym wyrobie. Poprzez brak wyszczególnienia nazw substancji lub produktu powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, strona nie zapewniła konsumentom rzetelnych informacji, które mają istotne znaczenie zwłaszcza w przypadku osób z różnego rodzaju nietolerancjami pokarmowymi, które z tego względu muszą unikać pewnych składników alergicznych. Wskutek braku prawidłowej informacji o składzie i zawartych w nich alergenach, konsument był narażony na nieświadome dokonanie niewłaściwego wyboru przy zakupie, a w szczególności wyboru z negatywnym skutkiem dla jego zdrowia, w przypadku, gdy w produkcie – potrawie znajduje się substancja alergenna, na którą jest uczulony – co w istotny sposób naruszało jego prawem chronione interesy.

Ponadto w związku z wprowadzeniem do obrotu zafałszowanych wyrobów kulinarnych, tj.: 1 porcji sałatki CHICKEN FETA, 2 butelek nektaru deklarowanego jako „sok z czarnej porzeczki” i 2 porcji smażonych pierogów faszerowanych mieloną jagnięciną SAMBOUSIK LAHME uznał, iż stopień szkodliwości czynu jest istotny. Strona do przygotowania Sałatki CHICKEN FETA wykorzystała „ser sałatkowo - kanapkowy Favita”, zamiast deklarowanego w oznakowaniu znacznie droższego „sera Feta”, co wprowadzało konsumentów w błąd odnośnie jakości nabywanej sałatki, ze względu na odmienne cechy jakościowe i rażąco naruszało ich interesy. Takie oznakowanie nadawało gotowemu wyrobowi cechy sugerujące jego wyższe walory jakościowe. Deklarowanie w oznakowaniu sałatki jako jednego ze składników „sera feta”, wprowadzało konsumenta w błąd co do właściwości wyrobu, ponieważ stosowany ser sałatkowo – kanapkowy został wyprodukowany z mleka krowiego, zaś ser feta produkowany jest z mieszanki mleka owczego i koziego lub tylko z mleka owczego. Nazwa „feta” została zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia i jest ona rozpoznawalna wśród konsumentów, a posługiwanie się tą nazwą w jadalospisie podkreślało lepszą jakość oferowanej sałatki, a tym samym wpływało na atrakcyjność oferty i stanowiło zachętę do zakupu. Konsument podejmując decyzję o zakupie potrawy – *Sałatki CHICKEN FETA z serem feta*, kieruje się przede wszystkim informacjami zawartymi w jadalospisie. Informacje te w związku z powyższym powinny być rzetelne, a także powinny odzwierciedlać prawdziwy charakter potrawy, ponieważ wpływają one na odróżnienie jej od innych, podobnych potraw i w efekcie na dokonanie wyboru konsumenta przy zakupie.



Natomiast nazwa „sok” zarezerwowana jest wyłącznie dla produktów, które spełniają odpowiednie wymagania i nie może być używana do innych produktów. Zgodnie z załącznikiem 1 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie *szczegółowych wymagań jakości handlowej soków i nektarów owocowych*, sok i nektar to dwa różne produkty. Nazwą sok może być określany bowiem wyrób otrzymany z jadalnych części zdrowych, dojrzałych, świeżych lub schłodzonych, lub zmrożonych owoców (bezpośrednio wyciśnięty lub otrzymany z zagęszczonego wcześniej soku). Nektarem jest z kolei wyrób otrzymany przez dodanie wody z dodatkiem lub bez dodatku cukrów lub miodu do soku – musi zawierać min. 25% soku lub przecieru (w przypadku czarnej porzeczki). Strona nie może zatem bagatelizować stwierdzonej w niniejszej sprawie nieprawidłowości. Deklarując posiadanie w ofercie soków, produkty takie strona powinna w rzeczywistości posiadać. Jeżeli natomiast z oznakowania nabytych przez stronę produktów wynika, że są nektarami, informacja taka bezwzględnie powinna znaleźć odzwierciedlenie w deklaracji dla konsumenta, tj. w karcie menu.

Zgodnie z art. 8 ust. 1 rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* ( Dz. U. L 31 z 01.02.2002 str. 1) przepisy prawa żywnościowego zakazują stosowania jakiegokolwiek praktyki wprowadzającej konsumentów w błąd. Mając na uwadze zakres naruszenia Pomorski Wojewódzki Inspektor wskazuje, iż informacja o właściwej nazwie produktu stanowi jeden z elementów jakości handlowej, a nieuzasadnione w tym przypadku użycie nazwy „sok” naruszało interesy konsumentów, którzy mogli spodziewać się innego rodzaju produktu. Posłużenie się w karcie menu nazwą produktu „sok” miało podkreślić lepszą jakość oferowanego produktu i wpłynąć na atrakcyjność oferty. Stanowiło również swoistą zachętę do zakupu danego środka spożywczego.

Strona, wprowadzając do obrotu przedmiotowe wyroby kulinarne i napoje niezgodne z oznakowaniem umieszczonym w jadłospisie, uniemożliwiła konsumentom uzyskanie rzetelnej informacji o oferowanych wyrobach i napojach i w istotny sposób ograniczyła uprawnienia konsumenta.

Oceniając zakres naruszenia Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej uznał, że informacja o składzie potraw w lokalach gastronomicznych stanowi jeden z najważniejszych elementów jakości handlowej, a zatem wprowadzenie do obrotu zafałszowanej potrawy w zakresie składu, w myśl przepisu art. 3 pkt. 10 lit. c cytowanej wyżej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, stanowi istotne z punktu widzenia konsumenta naruszenie wymagań w zakresie jakości środka spożywczego.

Wyroby kulinarne: sałatka CHICKEN FETA i smażone pierogi faszerowane mieloną jagnięciną SAMBOUSIK LAHME sprzedane inspektorom w ramach zakupu kontrolnego, zostały wyprodukowane w lokalu należącym do strony i to ona ponosi pełną odpowiedzialność za jakość potraw, w tym także za ich zgodność z deklaracją producenta w zakresie składu. Powyższe działania strony świadczą o naruszeniu przepisów mających na celu ochronę konsumentów i zapewnienie im rzetelnych i prawdziwych informacji o produkcie. Naruszone zostały krajowe i unijne przepisy w zakresie podawania konsumentom informacji na temat



żywności. Obowiązkiem strony jest bowiem dołożenie należytej staranności w przekazywaniu konsumentom rzetelnych informacji o oferowanych produktach.

Przy ustalaniu wysokości kary pieniężnej organ uwzględnił wielkość przychodów, a także fakt, że jest to pierwsza działalność gospodarcza prowadzona przez stronę – rozpoczęcie działalności gospodarczej wg CEIDG nastąpiło od stycznia 2018 r.

Z dokumentacji zgromadzonej przez Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej wynika, że u kontrolowanego przedsiębiorcy po raz pierwszy stwierdzono naruszenie przepisów ustawy o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.

Biorąc użyte kryteria pod uwagę, kara pieniężna w łącznej wysokości 1500,00 zł wymierzona przedsiębiorcy jest adekwatnym środkiem reakcji administracyjno – prawnej za ujawnione naruszenia prawa. Ponadto spełni ona swoją funkcję prewencyjną, skłaniając stronę do przestrzegania przepisów o jakości handlowej, przede wszystkim do dołożenia należytej staranności w zakresie zapewnienia rzetelnej i odpowiadającej wymaganiom prawa informacji o produktach dostarczanych konsumentom.

Mając powyższe na uwadze Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej orzekł jak w sentencji.

Na podstawie art. 40 a ust. 6 i 7 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych*, karę pieniężną stanowiącą dochód budżetu państwa, przedsiębiorcy Pan Pierre Kareh prowadzący działalność gospodarczą pod nazwą: BYBLOS Pierre Kareh z siedzibą w Słupsku, ul. Mostnika 7, powinien wpłacić na rachunek bankowy:

**Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku**  
**NBP o/Gdańsk nr 03 1010 1140 0069 6922 3100 0000**

lub w kasie Inspektoratu w Gdańsku, ul. Marii Konopnickiej 4, codziennie w dni robocze w godzinach 7:15 – 15:15, w terminie 30 dni od dnia, w którym decyzja o wymierzeniu kary stała się ostateczna. Kara niezapłacona w terminie staje się zaległością podatkową w rozumieniu art. 51 § 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r., poz. 800 z późn. zm.), od której naliczane są odsetki za zwłokę zgodnie z art. 53 § 1 Ordynacji podatkowej.

#### **POUCZENIE:**

1. Zgodnie z art. 127 § 1 i 2 oraz art. 129 § 1 i 2 Kpa stronie postępowania służy odwołanie od niniejszej decyzji do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Pl. Powstańców Warszawy 1, 00 - 950 Warszawa. Odwołanie należy wnieść w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji, za pośrednictwem Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku, ul. M. Konopnickiej 4, 80 – 240 Gdańsk.
2. Zgodnie z art. 127 a § 1 i 2 Kpa w trakcie biegu terminu do wniesienia odwołania strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania wobec organu administracji publicznej,

który wydał decyzję. Z dniem doręczenia organowi administracji publicznej oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania przez ostatnią ze stron postępowania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna.

3. Wniesienie odwołania w terminie wstrzymuje wykonanie decyzji (art.130 § 2 k. p. a.).
4. Zgodnie z art. 40 a ust.8 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r, poz. 2164 z późn. zm.) w zakresie nieuregulowanym w ustawie, do kar pieniężnych stosuje się odpowiednio przepisy działu III ustawy z dnia 29.08.1997 r. Ordynacja podatkowa (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r., poz. 800 z późn. zm.).



Z up. POMORSKIEGO WOJEWÓDZKIEGO  
INSPEKTORA INSPEKCJI HANDLOWEJ

*J. Zielińska*  
Joanna Zielińska  
Dyrektor Delegatury w Słupsku

.....  
(podpis osoby upoważnionej do wydania decyzji)

Otrzymują:

1. P. Pierre Kareh, ul. Juliusza Słowackiego 37/4, 76-200 Słupsk
2. Naczelnik Wydziału Budżetowo – Administracyjnego WIIH w Gdańsku
3. a/a