



**АНТИМОНОПОЛЬНИЙ КОМІТЕТ УКРАЇНИ**  
**РЕКОМЕНДАЦІЇ**  
**АДМІНІСТРАТИВНОЇ КОЛЕГІЇ ХАРКІВСЬКОГО ОБЛАСНОГО**  
**ТЕРИТОРІАЛЬНОГО ВІДДІЛЕННЯ**

№ 99 – рк/к від 08 листопада 2018 року

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ  
«ОЛЬХІВСЬКИЙ  
М'ЯСОКОМБІНАТ»

*62431, Харківська обл., Харківський  
р-н, с. Вільхівка, вул. Комплексна, 1*

Про припинення дій, які містять ознаки порушення законодавства про захист від недобросовісної конкуренції

В ході дослідження ринків виробництва та реалізації м'ясних продуктів у Харківській області (включаючи м. Харків) встановлено наступне.

На ринку виробництва та реалізації м'ясних продуктів у Харківській області (включаючи м. Харків) здійснюють діяльність суб'єкти господарювання, серед них: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ХАРКІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ», ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ВП РОГАНСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ», ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «УКРАЇНСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» та інші. Отже, зазначений ринок є конкурентним.

Одним із учасників цього ринку є ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» (надалі – ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ»).

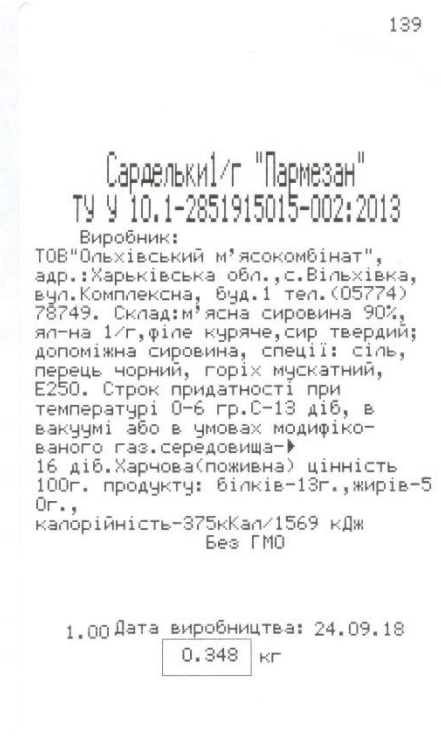
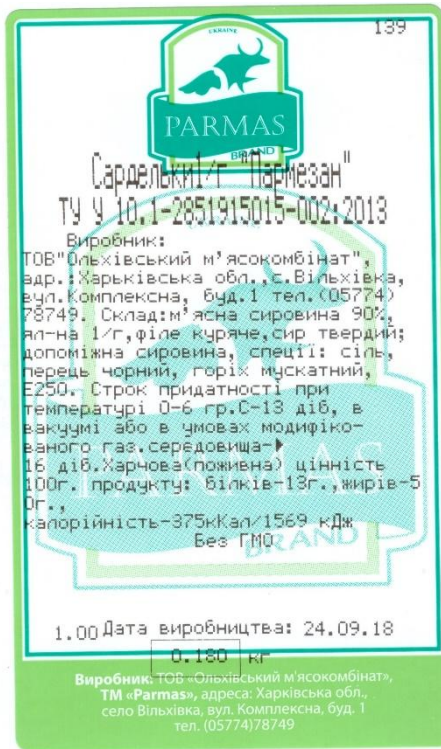
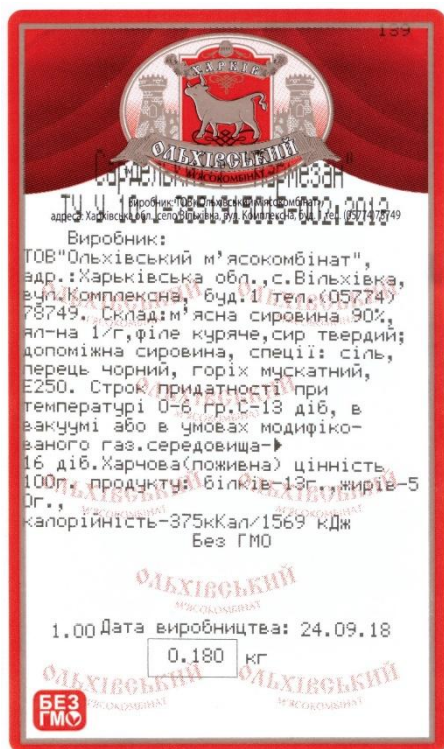
ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» зареєстроване 17.10.2012 за № 1 471 102 0000 026105, ідентифікаційний код – 38397966, місцезнаходження: 62431, Харківська обл., Харківський р-н, с. Вільхівка, вул. Комплексна, 1. Основним видом діяльності ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» є виробництво м'ясних продуктів (код за КВЕД 10.13).

У розумінні абзацу дванадцятого статті 1 Закону України «Про захист економічної конкуренції» ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» є суб'єктом господарювання.

Аналізом інформації, наданої ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» листами від 14.08.2018 № 14 (вх. від 15.08.2018 № 3555) та від 01.10.2018 (вх. від 08.10.2018 № 4811), встановлено наступне.

ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» здійснює виробництво та реалізацію ковбасної продукції, зокрема: сардельок «ПАРМЕЗАН», ковбаси напівкопченої «Салямі Кон'ячна», ковбаси напівкопченої «Мадера». Вказана ковбасна продукція виробляється під наступними торговими марками: «ОЛЬХІВСЬКИЙ», «PARMAS».

### 1. Етикетка сардельок «ПАРМЕЗАН» містить напис «ПАРМЕЗАН».



Зображення 1

Аналізом інформації, наданої ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ», до складу сардельок «ПАРМЕЗАН» входить м'ясна сировина 90%, яловичина 1/г, філе куряче, сир твердий, допоміжна сировина, спеції: сіль, перець чорний, горіх мускатний, Е 250.

За інформацією, наявною у територіального відділення: «Пармезан, або парміджано реджано (італ. Parmigiano Reggiano) — італійський твердий сир з коров'ячого молока. Для виготовлення 1 кг пармезану потрібно 16 л молока. При виготовленні використовується виключно свіже молоко, яке не піддають ніякій механічній обробці, навіть вершки видаляють частково і обов'язково вручну. Період дозрівання пармезану — не менше 12 місяців. Старий пармеджано може мати вік до 10 років, в процесі дозрівання він стає щораз сушішим. Є доволі крихким, має дрібнозернисту структуру».

Виробництво сардельок «ПАРМЕЗАН» здійснюється на підставі ТУ У 10.1-2851915015-002:2013 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, м'ясні хліби; ковбаси варені, сосиски, сардельки з м'ясом птиці. Технічні

умови» (надалі - ТУ У 10.1-2851915015-002:2013) та Технологічної інструкції до неї (зі змінами).

В Технологічній інструкції до ТУ У 10.1-2851915015-002:2013 наведено характеристику сировини та матеріалів і рецептуру для виробництва сардельок «ПАРМЕЗАН». Для сардельок «ПАРМЕЗАН» використовується: яловичина, філе куряче, м'ясо птиці механічного обвалювання, емульсія білково-жирова, емульсія шкіри свинячої, твердий сир, допоміжна сировина, харчові добавки, сіль, крохмаль картопляний, перець чорний, горіх мускатний, нітрит натрію.

Отже, при виробництві сардельок «ПАРМЕЗАН» сир «Пармезан» не використовується, оскільки це не передбачено рецептурою.

При виробництві сардельок «ПАРМЕЗАН», ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» використовує продукт молоковмісний сирний «Руський» торгової марки «Молочна мрія», постачальником якого є ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ «ПАРТНЕР», що підтверджується видатковими накладними № ПР-0000047 та № ПР-0000056.

З метою вивчення думки споживачів ковбасної продукції щодо принципів обрання певної ковбасної продукції та впливу інформації, розміщеної на етикетках продукції відповідного суб'єкта господарювання на вибір споживачів, територіальним відділенням проведено опитування респондентів в торговельних мережах міста Харкова.

За результатами опитування встановлено наступне:

- обираючи ковбасну продукцію 95 % респондентів звертають увагу на ціну, 97% на зовнішній вигляд, 80 % на етикетку, 73 % на склад, 79 % на вид ковбасного виробу;

- ознайомившись з написом «ПАРМЕЗАН» на етикетці сардельок, у 79% респондентів склалося б враження, що до складу такого виробу дійсно входить сир пармезан;

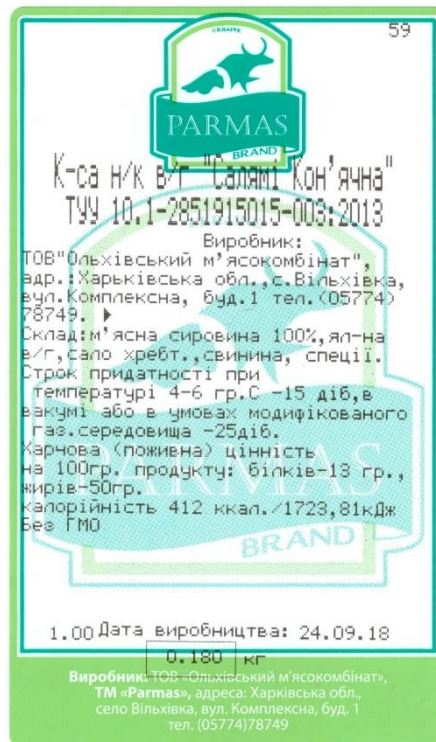
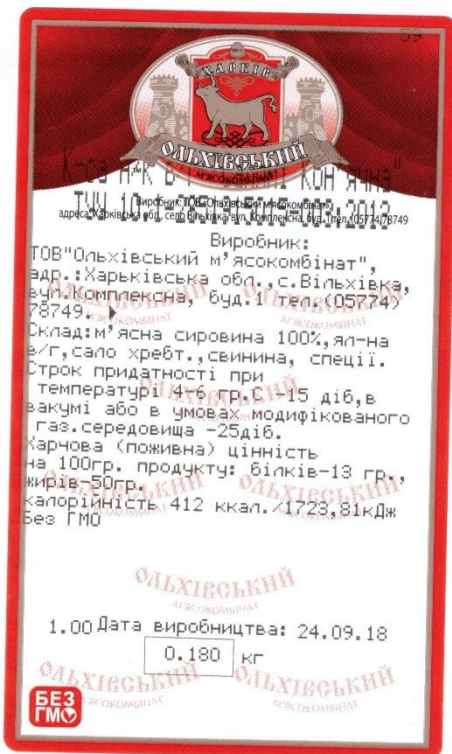
- 78 % респондентів не обрали б сардельки з написом «ПАРМЕЗАН» на етикетці, якби знали, що до складу не входить сир пармезан.

Таким чином, при виборі ковбасного виробу, зокрема, сардельок, споживач орієнтується на його ціну, якість та споживчі властивості та віддає перевагу продукції того виробника, котра забезпечує, на його думку, краще відповідне співвідношення. Інформація на етикетці сардельок з написом «ПАРМЕЗАН» може сприйматись споживачами, як свідчення того, що споживчі властивості продукції, враховуючи інформацію про вміст у сардельках сиру пармезан, вищі, ніж її аналогів. Таким чином, ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» може отримати переваги у конкуренції при реалізації товару.

Таким чином, ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ», поширюючи відомості на етикетці сарделенок «ПАРМЕЗАН» напису «ПАРМЕЗАН», може утворювати у потенційного споживача уяву щодо наявності у його складі сиру пармезан.

ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» почало виробляти та реалізовувати сардельки «ПАРМЕЗАН» з серпня 2018 року. Протягом періоду з серпня по вересень 2018 року було реалізовано 110,7 кг сарделенок «ПАРМЕЗАН» на загальну суму 7 394,76 грн. за ціною 66,80 грн. за кілограм.

2. Етикетка ковбаси напівкопченої «Салям Кон'ячна» містить напис «Кон'ячна».



К-са н/к в/г "Салям Кон'ячна"  
ТУУ 10.1-2851915015-003:2013  
Виробник:  
ТОВ "Ольхівський м'ясокомбінат",  
адр.: Харківська обл., с. Вільхівка,  
вул. Комплексна, буд. 1 тел. (05774)  
78749. ▶  
Склад: м'ясна сировина 100%, ял-на  
в/г, сало хребт., свинина, спеції.  
Строк придатності при  
температурі 4-6 гр.С -15 діб, в  
вакумі або в умовах модифікованого  
газ. середовища -25діб.  
Харчова (поживна) цінність  
на 100гр. продукту: білків-13 гр.,  
жирів-50гр.  
калорійність 412 ккал./1723,81кДж  
Без ГМО

1.00 Дата виробництва: 24.09.18

0.348 кг

Зображення 2

Аналізом інформації, наданої ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ», до складу ковбаси напівкопченої «Салям Кон'ячна» входить м'ясна сировина 100%, яловичина в/г, сало хребтове, свинина, спеції.

Виробництво ковбаси напівкопченої «Салям Кон'ячна» здійснюється на підставі ТУ У 10.1-2851915015-003:2013 «Ковбаси, ковбаски напівкопчені, ковбаси напівкопчені з м'ясом птиці. Технічні умови» (надалі - ТУ У 10.1-2851915015-002:2013) та Технологічної інструкції до неї (зі змінами).

В Технологічній інструкції до ТУ У 10.1-2851915015-003:2013 наведено характеристику сировини та матеріалів і рецептуру для виробництва ковбаси напівкопченої «Салям Кон'ячна». Для ковбаси напівкопченої «Салям Кон'ячна» використовується: яловичина, свинина нежирна, шпиг хребтовий, сіль кухонна, перець чорний, перець духмяний, горіх мускатний, цукор-пісок, нітрит натрію, вода питна.

Отже, при виробництві ковбаси напівкопченої «Салям Кон'ячна» коньякне використовується, оскільки це не передбачено рецептурою.

З метою вивчення думки споживачів ковбасної продукції щодо принципів обрання певної ковбасної продукції та впливу інформації, розміщеної на етикетках продукції відповідного суб'єкта господарювання на вибір споживачів, територіальним відділенням проведено опитування респондентів в торговельних мережах міста Харкова.

За результатами опитування встановлено наступне:

- обираючи ковбасну продукцію 95 % респондентів звертають увагу на ціну, 97% на зовнішній вигляд, 80 % на етикетку, 73 % на склад, 79 % на вид ковбасного виробу;

- ознайомившись з написом «Коньячна» на етикетці ковбасного виробу у 85% респондентів склалося б враження, що до складу такого виробу дійсно входить коньяк;

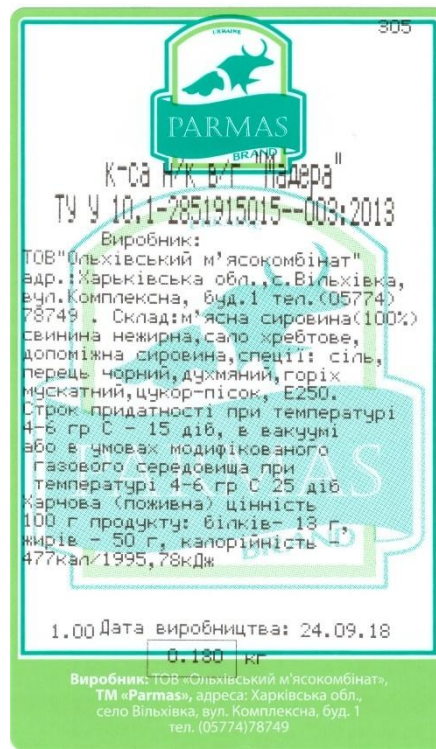
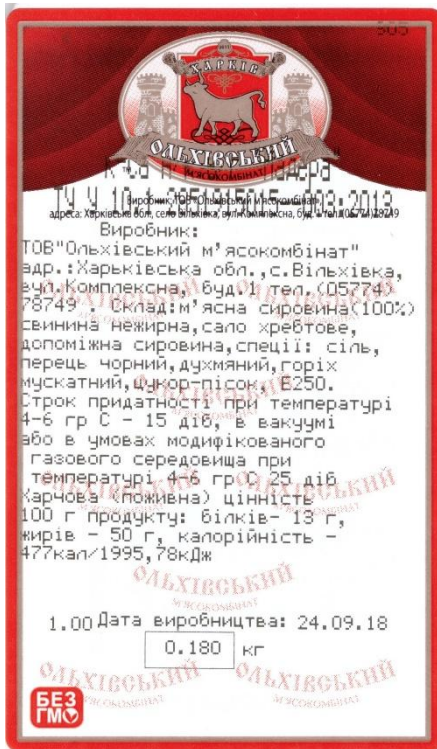
- 71 % респондентів не обрали б ковбасний виріб з написом «Коньячна» на етикетці, якби знали, що до складу не входить коньяк.

Таким чином, при виборі ковбасного виробу споживач орієнтується на його ціну, якість та споживчі властивості та віддає перевагу продукції того виробника, котра забезпечує, на його думку, краще відповідне співвідношення. Інформація на етикетці ковбасного виробу з написом «Кон'ячна» може сприйматись споживачами, як свідчення того, що споживчі властивості продукції, враховуючи інформацію про вміст у ковбасному виробі коньяку, вищі, ніж її аналогів. Таким чином, ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» може отримати переваги у конкуренції при реалізації товару.

Таким чином, ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ», поширюючи відомості на етикетці ковбаси напівкопченої «Салям Кон'ячна» напису «Коньячна», може утворювати у потенційного споживача уяву щодо наявності у його складі коньяку.

ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» почало виробляти та реалізовувати ковбасу напівкопчену «Салям Кон'ячна» з серпня 2018 року. Протягом періоду з серпня по вересень 2018 року реалізовано 104,1 кг ковбаси напівкопченої «Салям Кон'ячна» на загальну суму 11 700,84 грн. за ціною 112,40 грн. за кілограм.

3. Етикетка ковбаси напівкопченої «Мадера» містить напис «Мадера».



Зображення 3

Аналізом інформації, наданої ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ», до складу ковбаси напівкопченої «Мадера» входить м'ясна сировина (100%), свинина нежирна, сало хребтове, допоміжна речовина, спеції: сіль, перець чорний, духмяний, горіх мускатний, цукор-пісок, E 250.

За інформацією, наявною у територіального відділення: «Мадера (порт. Vinho da Madeira; Мадейра) — спеціальне кріплене вино, що виробляється на однойменному архіпелазі островів Мадейра (автономному регіоні Португалії в Атлантичному океані). Відноситься до класу лікерних вин. Вміст алкоголю 17-22%. Основною технологічною операцією є термічне окиснення».

Виробництво ковбаси напівкопченої «Мадера» здійснюється на підставі ТУ У 10.1-2851915015-003:2013 «Ковбаси, ковбаски напівкопчені, ковбаси напівкопчені з м'ясом птиці. Технічні умови» (надалі - ТУ У 10.1-2851915015-002:2013) та Технологічної інструкції до неї (зі змінами).

В Технологічній інструкції до ТУ У 10.1-2851915015-003:2013 наведено характеристику сировини та матеріалів і рецептуру для виробництва ковбаси напівкопченої «Мадера». Для ковбаси напівкопченої «Мадера» використовується: свинина нежирна, шпиг хребтовий, сіль кухонна, цукор-пісок, перець чорний, перець духмяний, горіх мускатний, нітрит натрію, вода питна.

Отже, при виробництві ковбаси напівкопченої «Мадера» вино типу «Мадера» не використовується, оскільки це не передбачено рецептурою.

З метою вивчення думки споживачів ковбасної продукції щодо принципів обрання певної ковбасної продукції та впливу інформації, розміщеної на етикетках продукції відповідного суб'єкта господарювання на вибір споживачів, територіальним відділенням проведено опитування респондентів в торговельних мережах міста Харкова.

За результатами опитування встановлено наступне:

- обираючи ковбасну продукцію 95 % респондентів звертають увагу на ціну, 97% на зовнішній вигляд, 80 % на етикетку, 73 % на склад, 79 % на вид ковбасного виробу;

- ознайомившись з написом «МАДЕРА» на етикетці ковбасного виробу, у 65% респондентів склалося б враження, що до складу такого виробу дійсно входить вино типу «Мадера»;

- 69 % респондентів не обрали б ковбасний виріб з написом «Мадера» на етикетці, якби знали, що до складу не входить вино типу «Мадера».

Таким чином, при виборі ковбасного виробу, споживач орієнтується на його ціну, якість та споживчі властивості та віддає перевагу продукції того виробника, котра забезпечує, на його думку, краще відповідне співвідношення. Інформація на етикетці ковбасного виробу з написом «МАДЕРА» може сприйматись споживачами, як свідчення того, що споживчі властивості продукції, враховуючи інформацію про вміст у ковбасному виробі вина типу «Мадера», вищі, ніж її аналогів. Таким чином, ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» може отримати переваги у конкуренції при реалізації товару.

ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» почало виробляти та реалізовувати ковбасу напівкопчену «Мадера» з січня 2018 року. Протягом періоду з січня по вересень 2018 року реалізовано 1 362,843 кг ковбаси напівкопченої «Мадера» на загальну суму 94199,75 грн. Ціна за кілограм ковбаси напівкопченої «Мадера» зросла з 68,40 грн. до 69,50 грн.

Враховуючи, що Зображення № 1-3 містяться на продукції ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ», вони поширюються безпосередньо ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» невизначеному колу осіб.

Відповідно до абзацу третього пункту 3 Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів, затвердженого наказом Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 487, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 11.02.2011 за № 183/18921 (надалі - Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів), маркування - це усі слова, описи, знаки для товарів і послуг, назва марки, зображення чи символи, що стосуються харчових продуктів і розміщені на будь-якій упаковці, етикетці (стікері), споживчій тарі, контретикетці, кольєретці, ярлику, пробці, листку-вкладиші, документі, повідомленні, інших елементах упаковки, що супроводжують чи належать до цього виду харчових продуктів.

Згідно з пунктом 5 Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів маркування харчових продуктів та способ, яким його виконують, не повинні, зокрема, вводити в оману споживача стосовно: характеристик харчового продукту, зокрема його природи, ідентичності, властивостей, стану, складу, кількості, часових характеристик придатності (зберігання), походження, способу виробництва чи одержання.

Пунктом 6 Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів вимоги до маркування харчових продуктів повинні забезпечувати надання споживачу необхідної, доступної, достовірної та своєчасної інформації про харчовий продукт. У маркуванні, оформленні, рекламуванні харчових продуктів забороняється використання будь-якої інформації, яка вводить в оману споживача або містить інформацію щодо властивостей харчового продукту, яких у нього немає.

Отже, обраний ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ» спосіб викладення Зображень № 1-3 за смисловим навантаженням вводить споживачів в оману.

Зображення № 1-3, які розміщені на етикетках сарделюк «ПАРМЕЗАН», ковбаси напівкопченої «Салямi Кон'ячна» та ковбаси напівкопченої «Мадера» містять неправдиві відомості щодо складу зазначеної продукції.

Таким чином, розміщення на етикетках сарделюк «ПАРМЕЗАН», ковбаси напівкопченої «Салямi Кон'ячна» та ковбаси напівкопченої «Мадера» Зображень № 1-3 може вплинути на наміри потенційних споживачів щодо придбання зазначеної продукції, виробником яких є ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ», тому зазначене товариство може отримати неправомірні переваги перед конкурентами не завдяки власним досягненням, а шляхом поширення неправдивої інформації, що вводить в оману.

Враховуючи наведене, дії ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ», які полягають:

- у розміщенні на етикетках сарделюк «ПАРМЕЗАН» напису «ПАРМЕЗАН», в той час, коли до складу цієї продукції сир пармезан не входить;

- у розміщенні на етикетках ковбаси напівкопченої «Салямi Кон'ячна» напису «Кон'ячна», в той час, коли до складу цієї продукції коньяк не входить;

- у розміщенні на етикетках ковбаси напівкопченої «Мадера» напису «Мадера» в той час, коли до складу цієї продукції вино типу «Мадера» не входить,

містять ознаки порушення законодавства про захист від недобросовісної конкуренції, передбаченого статтею 15<sup>1</sup> Закону України «Про захист від недобросовісної конкуренції», у вигляді поширення інформації, що вводить в



оману, шляхом повідомлення суб'єктом господарювання безпосередньо невизначеному колу осіб неправдивих відомостей внаслідок обраного способу їх викладення, що можуть вплинути на наміри цих осіб щодо придбання товарів цього суб'єкта господарювання.

Враховуючи викладене, на підставі статті 14 Закону України «Про Антимонопольний комітет України», статті 46 Закону України «Про захист економічної конкуренції», адміністративна колегія Харківського обласного територіального відділення Антимонопольного комітету України надає ТОВ «ОЛЬХІВСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ»(ідентифікаційний код – 38397966) такі

### **РЕКОМЕНДАЦІЇ:**

Припинити дії, які містять ознаки порушення законодавства про захист від недобросовісної конкуренції, передбаченого статтею 15<sup>1</sup> Закону України «Про захист від недобросовісної конкуренції», у вигляді поширення інформації, що вводить в оману, шляхом повідомлення суб'єктом господарювання безпосередньо невизначеному колу осіб неправдивих відомостей внаслідок обраного способу їх викладення, що можуть вплинути на наміри цих осіб щодо придбання товарів цього суб'єкта господарювання, а також усунути причини цього порушення та умови, що йому сприяють, про що письмовоповідомити Харківське обласне територіальне відділення Антимонопольного комітету України (м. Харків, Держпром, 6 під'їзд, 1 поверх, кімната 35) у 10-денний строк з дня їх отримання.

Звертаємо Вашу увагу, що згідно з частиною другою статті 46 Закону України «Про захист економічної конкуренції» рекомендації органів Антимонопольного комітету України підлягають обов'язковому розгляду органами чи особами, яким вони надані.

Крім того, відповідно до частини третьої статті 46 вищезазначеного Закону, за умови виконання положень рекомендацій у разі, якщо порушення не призвело до суттєвого обмеження чи спотворення конкуренції, не завдало значних збитків окремим особам чи суспільству та вжито відповідних заходів для усунення наслідків порушення, провадження у справі про порушення законодавства про захист економічної конкуренції не розпочинається.

Голова колегії

Гейда І.О.

Члени колегії

Бугаєв А.М.

Приймак Є.Б.

Неймирок Ю.О.

Тевелєва Ю.В.