



АНТИМОНОПОЛЬНИЙ КОМІТЕТ УКРАЇНИ

РЕКОМЕНДАЦІЇ

АДМІНІСТРАТИВНОЇ КОЛЕГІЇ

ПІВНІЧНОГО МІЖОБЛАСНОГО ТЕРИТОРІАЛЬНОГО ВІДДІЛЕННЯ

«14» квітня 2021 року

№ 60/10-рк/к

м. Київ

**ТОВ «Українсько-словенське
спільне підприємства
«Київський обласний
хлібопекарський комплекс»**

Про припинення дій, які містять ознаки порушення законодавства про захист від недобросовісної конкуренції, усунення причин виникнення порушення і умов, що йому сприяють

Північним міжобласним територіальним відділенням Антимонопольного комітету України (далі – Відділення) здійснено розгляд заяви гр. Іванової О.Г. (далі – Заявник) від 10.08.2020 б/н (вх. Відділення від 14.08.2020 № 60-01/122-АМ) щодо можливого порушення законодавства про захист від недобросовісної конкуренції в діях товариства з обмеженою відповідальністю «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс» (далі – ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс», Товариство) під час виробництва та реалізації хліба «Мультизерновий» (далі – Продукт).

З метою всебічного з'ясування обставин Відділення звернулось до Товариства з вимогою про надання інформації від 25.08.2020 № 60-02/4732. Листом від 18.09.2020 б/н (вх. Відділення від 27.10.2020 № 60-01/4064) (далі – Лист) Товариство надало запитувану інформацію, за результатами аналізу якої встановлено наступне.

Відповідно до даних Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс» зареєстроване 19.01.2012, ідентифікаційний код юридичної особи 37705295. Місцезнаходження юридичної особи: 08133, Київська обл., Васильківський район, с. Крушинка, вул. Київська, будинок 5.

Видами діяльності Товариства за КВЕД є, зокрема:

- 10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання (основний);
- 47.81 Роздрібна торгівля з лотків і на ринках харчовими продуктами, напоями та тютюновими виробами;
- 82.92 Пакування;
- 47.29 Роздрібна торгівля іншими продуктами харчування в спеціалізованих магазинах;

- 47.24 Роздрібна торгівля хлібобулочними виробами, борошняними та цукровими кондитерськими виробами в спеціалізованих магазинах;
- 46.90 Неспеціалізована оптова торгівля;
- 46.21 Оптова торгівля зерном, необробленим тютюном, насінням і кормами для тварин;
- 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не віднесених до інших угруповань;
- 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання.

Отже, ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс» є суб'єктом господарювання у розумінні статті 1 Закону України «Про захист економічної конкуренції».

Відповідно до Листа, ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс» здійснює виробництво та реалізацію Продукту з 20.02.2020.

Згідно з інформацією, повідомленою у Листі, упаковки Продукту виготовлені товариством з обмеженою відповідальністю «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс», а особою, яка несе відповідальність за розміщену на упаковці інформацію, є ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс».

За результатами аналізу зовнішнього оформлення упаковки Продукту встановлено наступне.

Упаковка Продукту має прямокутну форму, у центральній частині розміщено торговельну марку «КУЛИНИЧІ», назву Продукту «ХЛІБ «МУЛЬТИЗЕРНОВИЙ». Нижче розміщено напис «тільки з натуральних інгредієнтів».

Таким чином, Товариство розміщує відомості, які вказують на якість, склад та особливу технологію виготовлення продукції, а саме напис: «тільки з натуральних інгредієнтів».

У Листі Товариство повідомило, що всі інгредієнти, які входять до складу Продукту, є натуральними, що підтверджується відповідними документами, що додаються (мова оригіналу).

При цьому, у рецептурі Продукту наявна суміш «Ягелонська Фрі» (далі – Суміш для хліба), яка містить у своєму складі аскорбінову кислоту.

Товариство зазначило, що Суміш для хліба відноситься до категорії «без барвників», «без консервантів», «без ароматизаторів» згідно Регламенту ЄС 1333/2008 та Регламенту ЄС 1334/2008 та «може вважатись продуктом з чистою етикеткою». Вміст аскорбінової кислоти у складі суміші для хліба становить менше 1 %.

Враховуючи наведене, на думку Товариства, напис «з натуральних інгредієнтів» повністю відповідає дійсності.

В той же час, згідно з відкритими джерелами інформації аскорбінова кислота – інгредієнт, який використовується в харчовій промисловості як харчова добавка Е 300, що отримується, в тому числі з використанням хімічних методів.

При цьому, Товариство не надало документів та матеріалів, які підтверджували б натуральність наявного у складі Суміші для хліба інгредієнта – аскорбінової кислоти.

Для з'ясування того чи є аскорбінова кислота, що входить до складу Суміші для хліба, натуральним інгредієнтом, зокрема таким, що вироблений з сировини природного походження; отриманий або вироблений із сировини в результаті фізичних та/або ферментативних, та/або мікробіологічних процесів переробки, у тому числі із застосуванням рН-регулювання біологічним методом; вироблений без застосування методів генної інженерії тощо Відділення звернулось з вимогою про надання інформації до виробника Суміші для хліба – дочірнього підприємства «ЗЕЕЛАНДІЯ», ідентифікаційний код юридичної особи 32628672 (далі – ДП «ЗЕЕЛАНДІЯ»).

Листом від 14.01.2021 № 21-0012 (вх. Відділення від 16.01.2021 № 16.01.2021 ДП «ЗЕЕЛАНДІЯ» повідомило, що Суміш для хліба виготовлена на потужностях Zeelandia Sp.z o.o. (Польща) та є сертифікованою згідно вимог міжнародного стандарту якості BRC. Технологічний процес виробництва Суміші для хліба базується на змішуванні сухих інгредієнтів.

Згідно зі специфікацією на Суміш для хліба, наданою ДП «ЗЕЕЛАНДІЯ», аскорбінова кислота входить до складу цієї суміші у вигляді поліпшувача борошна (Е 300), джерелом походження якого є кукурудза, а країною походження зазначено – Китай.

При цьому, ДП «ЗЕЕЛАНДІЯ» зазначило наступне: *«Жодне підприємство Zeelandia у світі не є виробником аскорбінової кислоти, тому ми не можемо надати детальний опис технологічного процесу її виробництва. Відповідно до специфікації даної сировини, джерелом її походження є кукурудза, яка є натуральною сировиною. Особливості технологічного процесу виготовлення аскорбінової кислоти не зазначаються в специфікації на сировину»* (мова оригіналу).

Таким чином, надані ДП «ЗЕЕЛАНДІЯ» документи та матеріали не містять відомостей, щодо технологічного процесу виготовлення аскорбінової кислоти (поліпшувача борошна (Е 300)).

Враховуючи викладене, з метою всебічного та об'єктивного проведення дослідження, Відділення звернулось для отримання інформації до закладів, які здійснюють наукову діяльність у галузі дослідження новітніх технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини та харчових продуктів, зокрема до Білоцерківського національного аграрного університету, Одеської національної академії харчових технологій, Київського національного торговельно-економічного університету, Полтавського університету економіки і торгівлі та Національного університету харчових технологій.

За результатами аналізу отриманої від вищевказаних закладів інформації встановлено наступне.

Залежно від способу виготовлення аскорбінової кислоти у вигляді харчової добавки Е 300 остання може бути як природнього (натурального), так і штучного (синтетичного) походження. Крім того, походження цієї харчової добавки визначається також походженням, зокрема способом виробництва/виращування сировини, яка використовувалась для її виготовлення.

Так, відповідно до листа Київського національного торговельно-економічного університету (далі – КНТЕУ) від 22.02.2021 № 543/32-03 (вх. Відділення від 25.02.2021 № 60-01/1029) походження поліпшувача борошна (Е 300), джерелом походження якого є кукурудза (країна походження – Китай), залежить від технології, яка була використана при виробництві. Для ідентифікації походження (натуральне чи штучне) доцільно проводити лабораторні дослідження у профільних закладах.

Крім того, на думку КНТЕУ, використання позначення «натуральний» є можливим, якщо певні харчові компоненти не вироблені з сировини штучного походження, не містять інгредієнтів, вироблених із сировини штучного походження.

На питання: «Чи відповідає дійсності, на думку Закладу, поширення на упаковці Продукту напису **«тільки з натуральних інгредієнтів»**, якщо такий Продукт містить у своєму складі поліпшувач борошна (Е 300), джерелом походження якого є кукурудза?» КНТЕУ повідомив, що *«дане твердження визначається походженням поліпшувача борошна (Е 300) (натуральне чи штучне), зокрема процесів (фізичних та/або ферментативних, та/або мікробіологічних), у результаті яких було отримано даний інгредієнт, наявністю або відсутністю фактів застосування методів генної інженерії при виращуванні даної кукурудзи»* (мова оригіналу).

У листі Одеської національна академії харчових технологій (далі – ОНАХТ) від 09.02.2021 № 69/01-ко2 (вх. Відділення від 15.02.2021 № 60-01/746) йдеться про те, що антиокислювач Е 300 є синтетичною формою вітаміну С. Існує мінімум 2 типи виробництва аскорбінової кислоти: мікробіологічний (методом ферментації глюкози за допомогою

бактерій) та хімічний (синтетичний) – методами хімічного синтезу. На думку ОНАХТ, продуктом натурального походження можна вважати аскорбінову кислоту, вироблену мікробіологічним методом з натуральної сировини.

При цьому, за інформацією ОНАХТ однозначно стверджувати про те, чи є аскорбінова кислота у вигляді харчової добавки (Е 300) натуральним інгредієнтом не можна. Необхідно мати сертифікат на таку аскорбінову кислоту від її виробника (Китай), в якому буде вказано метод її вироблення.

Відповідно до листа Полтавського університету економіки і торгівлі (далі – ПУЕТ) б/н б/д (вх. Відділення від 09.02.2021 № 60-01/588) «натуральним» можна назвати (маркувати) такий харчовий продукт, в якому сировина, інгредієнти та допоміжні речовини є природного походження, не є штучними, не є хімічно модифікованими, та який виготовлено за допомогою тільки фізичних та біологічних процесів.

Поліпшувач борошна Е 300 вважається синтетичною харчовою добавкою. Разом з тим, способи отримання аскорбінової кислоти можуть бути хімічні та мікробіологічні. Окрім способу синтезу, на класифікацію цієї харчової добавки впливає сировина її походження.

На думку ПУЕТ, якщо джерелом походження харчової добавки (поліпшувач борошна) Е 300 є кукурудза, то залежно від способу синтезу, добавку можна вважати натуральною.

У листі від 05.02.2021 № 01-62 (вх. Відділення від 08.02.2021 № 60-01/556) Національний університет харчових технологій (далі – НУХТ) звертає увагу на наступне: *«Якщо до складу продукції входить суха суміш, що містить поліпшувач борошна (Е 300), джерелом походження якого є кукурудзяний крохмаль, проте не відомо, чи кукурудзяне зерно містить ГМО, однозначно стверджувати, що продукція виготовлена тільки з натуральних інгредієнтів, не можливо»* (мова оригіналу).

З огляду на зазначене, на думку НУХТ, сировина рослинного походження, що її використовують для одержання поліпшувача борошна (Е 300), та технологія його одержання є підставою вважати, що продукт містить «тільки натуральні інгредієнти» у випадку, якщо сировина для поліпшувача борошна (Е 300) не містить у своєму складі ГМО.

Згідно з інформацією, наданою Білоцерківським національним аграрним університетом (лист від 15.02.2021 № 0112/79 (вх. Відділення від 19.02.2021 № 60-01/372 кі), поліпшувач борошна (Е 300), джерелом походження якого є кукурудза (країна походження – Китай), можна вважати натуральним інгредієнтом за умови проведення цілого ряду досліджень щодо всіх компонентів, враховуючи при цьому генетичне походження кукурудзи, гостру токсичність, нешкідливість, подразнюючу дію тощо.

Продукт, маркований написом «тільки з натуральних інгредієнтів», має бути виготовлений з натуральних компонентів та без синтетичних способів одержання аскорбінової кислоти, враховуючи при цьому дослідження кукурудзи на ГМО, гербіциди, стимулятори росту та ін.

Враховуючи вищенаведене, поліпшувач борошна (Е 300), джерелом походження якого є кукурудза (країна походження – Китай), може вважатись натуральним інгредієнтом за умови, якщо така харчова добавка отримана за допомогою тільки фізичних та біологічних процесів. Крім того, слід враховувати походження та спосіб виробництва/виращування сировини, яка використовувалась для її виготовлення, зокрема відсутність фактів застосування методів генної інженерії, токсичних сполук тощо при виращуванні кукурудзи.

Разом з цим, надані ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс» та виробником Суміші для хліба ДП «ЗЕЕЛАНДІЯ» документи та матеріали не містять відомостей про технологію виготовлення (способу виробництва) поліпшувача борошна Е 300, а також інформації щодо походження сировини – кукурудзи, та інших речовин, які використовувались для виготовлення вказаної харчової добавки.

Отже, Товариство не надало документального підтвердження того, що аскорбінова кислота (поліпшувач борошна Е 300), наявна у складі Продукту, є натуральним інгредієнтом, зокрема таким, що отриманий в результаті природних (фізичних або біологічних) процесів із

сировини природного походження, вирощеної без застосування методів генної інженерії, хімічних препаратів тощо, відповідно, дії Товариства з використання у маркуванні Продукту позначення «тільки з натуральних інгредієнтів», за відсутності належного підтвердження містять ознаки поширення неточної інформації.

Основні вимоги до етикетування харчових продуктів визначені Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Відповідно до частини 2 статті 4 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» (далі – Закон) інформація про харчовий продукт має бути точною, достовірною та зрозумілою для споживача.

Згідно з частиною 3 статті 4 Закону інформація про харчовий продукт не повинна вводити в оману, зокрема щодо:

1) характеристик харчового продукту, у тому числі його категорії, характерних ознак, властивостей, складу, кількості, мінімального терміну придатності або дати "вжити до", країни походження або місця походження, способу виробництва (виготовлення);

2) приписування харчовому продукту неприцанних йому властивостей або наслідків споживання;

3) особливих характеристик харчового продукту, якщо аналогічні харчові продукти мають такі самі характеристики, зокрема шляхом підкреслення факту наявності або відсутності певних інгредієнтів та/або поживних речовин;

Відповідно до частини 5 статті 4 Закону вимоги, зазначені у частинах першій - третій статті 4 Закону, поширюються на: 1) рекламу харчових продуктів; 2) спосіб розміщення та представлення харчових продуктів для реалізації, зокрема форму, зовнішній вигляд, упаковку, пакувальні матеріали.

Частиною першою статті 5 Закону передбачено, що оператор ринку харчових продуктів, відповідальний за інформацію про харчовий продукт, зобов'язаний забезпечити наявність і точність інформації про харчовий продукт відповідно до цього Закону.

За визначенням, «економічна конкуренція (конкуренція) - змагання між суб'єктами господарювання з метою здобуття завдяки власним досягненням переваг над іншими суб'єктами господарювання, внаслідок чого споживачі, суб'єкти господарювання мають можливість вибирати між кількома продавцями, покупцями, а окремий суб'єкт господарювання не може визначати умови обороту товарів на ринку». За умови відсутності домовленостей або змов, конкуренція завжди присутня у взаємовідносинах суб'єктів господарювання. Проте, таке ринкове змагання повинно відбуватись за визначеними правилами, які спрямовані на встановлення, розвиток і забезпечення торгових та інших чесних звичаїв ведення конкуренції при здійсненні підприємницької діяльності в умовах ринкових відносин, забезпечувати охорону інтересів широкої громадськості та її зацікавленості не тільки у вільній, але й у чесній конкуренції.

Відповідно до частини 3 статті 10 bis Паризької конвенції поширення будь-якої інформації, що вводить в оману, є несумісним з добрими звичаями конкуренції.

Згідно з вимогами статті 15¹ Закону України «Про захист від недобросовісної конкуренції», поширенням інформації, що вводить в оману, є повідомлення суб'єктом господарювання, безпосередньо або через іншу особу, одній, кільком особам або невизначеному колу осіб, у тому числі в рекламі, неповних, неточних, неправдивих відомостей, зокрема внаслідок обраного способу їх викладення, замовчування окремих фактів чи нечіткості формулювань, що вплинули або можуть вплинути на наміри цих осіб щодо придбання (замовлення) чи реалізації (продажу, поставки, виконання, надання) товарів, робіт, послуг цього суб'єкта господарювання.

Ринок виробництва/реалізації хліба та хлібобулочних виробів в Україні є конкурентним та представлений широким асортиментом продукції різних виробників. При цьому, внаслідок нанесення на упаковку Продукту напису «тільки з натуральних інгредієнтів» Товариство може

отримати додаткові переваги у конкуренції у вигляді збереженого ресурсу (людського, грошового, матеріально-технічного тощо), посилюючи свою конкурентну позицію не завдяки власним досягненням, а шляхом поширення неточних відомостей, що може вплинути на наміри споживачів щодо придбання продукції саме ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс», а не інших суб'єктів господарювання, які вказують повну та точну інформацію на упаковках/етикетках продукції власного виробництва.

Таким чином, поширення на упаковках Продукту інформації без належного документального підтвердження, а саме: напису «тільки з натуральних інгредієнтів», що може стимулювати зацікавленість споживачів до придбання Продукту та впливати на їх наміри обрати продукцію саме ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс», може надати Товариству неправомірні переваги у конкуренції порівняно з іншими виробниками хліба та хлібобулочних виробів, які не використовують схожих написів.

Отже, дії ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс», які полягають у розміщенні на упаковках Продукту інформації «тільки з натуральних інгредієнтів» без належного документального підтвердження, містять ознаки порушення законодавства про захист від недобросовісної конкуренції, передбаченого статтею 15¹ Закону України «Про захист від недобросовісної конкуренції», у вигляді поширення неточної інформації, що вводить в оману, а саме: повідомлення ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс» невизначеному колу осіб, неточних відомостей щодо складових Продукту та технології його виготовлення, що може сприяти створенню у споживачів хибного уявлення про наявність у Продукту особливих споживчих властивостей та якості, та вплинути на наміри споживачів щодо придбання товарів цього суб'єкта господарювання.

Разом з тим, наразі у Відділенні відсутня інформація, яка свідчила б про те, що зазначені дії ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс» призвели до суттєвого обмеження чи спотворення конкуренції, чи завдали значних збитків окремим особам чи суспільству.

Враховуючи вищевикладене, з метою припинення дій, які містять ознаки порушення законодавства про захист економічної конкуренції, керуючись статтею 14 Закону України «Про Антимонопольний комітет України», статтею 46 Закону України «Про захист економічної конкуренції» та пунктами 3, 11 Положення про територіальне відділення Антимонопольного комітету України, затвердженого розпорядженням Антимонопольного комітету України від 23.02.2001 № 32-р та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30.03.2001 за № 291/5482 (із змінами і доповненнями), адміністративна колегія Північного міжобласного територіального відділення Антимонопольного комітету України

РЕКОМЕНДУЄ:

1. Товариству з обмеженою відповідальністю «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс» припинити дії з використання у маркуванні продукції власного виробництва позначення «тільки з натуральних інгредієнтів», що, без належного підтвердження, містять ознаки порушення, передбаченого статтею 15¹ Закону України «Про захист від недобросовісної конкуренції», у вигляді поширення неточної інформації, яка вводить в оману. Інформування споживачів щодо споживчих властивостей продукції власного виробництва здійснювати у спосіб, який не вводитиме в оману.

Відповідно до частини другої статті 46 Закону України «Про захист економічної конкуренції» рекомендації органів Антимонопольного комітету України підлягають обов'язковому розгляду органами чи особами, яким вони надані. Про результати розгляду рекомендацій повідомити Північне міжобласне територіальне відділення Антимонопольного комітету України у **місячний строк** з дня їх отримання із наданням підтвердних документів і матеріалів.

Звертаємо увагу, що відповідно до частини третьої статті 46 Закону України «Про захист економічної конкуренції» за умов 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 необхідних заходів для усунення наслідків порушення, провадження у справі про порушення законодавства про захист економічної конкуренції не розпочинається, а розпочате провадження закривається.

Головуючий адміністративної колегії

П. КУЗИК