

MERIDIAN

— CACAO CO. —



Организация и управление процессом
выхода на рынок Украины
американской компании “MERIDIAN”

Лысенко

Шеремет

Анализ внутренних ресурсов компании и определение основных приоритетов

- Компания - Meridian cacao company
- Миссия - верить в себя, видеть цель, быть лидером.
- «Meridian cacao company» специализируется на производстве какао продуктов, а также пищевых ингредиентов и сырья для различных отраслей пищевой промышленности, которые позволяют упростить технологические процессы, улучшить качество продукции и снизить себестоимость. Опыт работы и компетенция сотрудников компании обеспечат Вам отличное обслуживание, профессиональные консультации, индивидуальный подход, а также широкий выбор интересующих Вас товаров. Мы искренне ценим каждого из наших партнёров и всячески способствуем взаимовыгодным отношениям на протяжении длительного времени.
- Срок существования - основана в 2012 году в США



Производимая продукция:

Натуральный какао

Натуральный какао-порошок получают из какао тертого, необработанного щелочами. Такой порошок имеет слабокислую реакцию (рН обычно 5,6-5,8). Чистый какао-порошок высшего качества имеет тонкий вкус и богатый аромат какао, который получается в результате смешивания высококачественных какао бобов.

Алкализированный какао

Алкализированный какао-порошок получают из какао тертого (или какао крупки), обработанного щелочами. Такой порошок имеет слабощелочную реакцию (рН до 6,8-7,2 и выше). В процессе алкализации снижается содержание дубильных веществ. Благодаря этому, улучшается вкус, аромат и цвет какао порошка. В зависимости от степени алкализации этот сорт подразделяется на слабо (рН=6), средне (рН=7) и сильно (рН=8) алкализированный порошок.

По жирности какао-порошок делится на:

- Товарный - 16%
- Промышленный - не более 14%



Уникальность для рынка Украины.

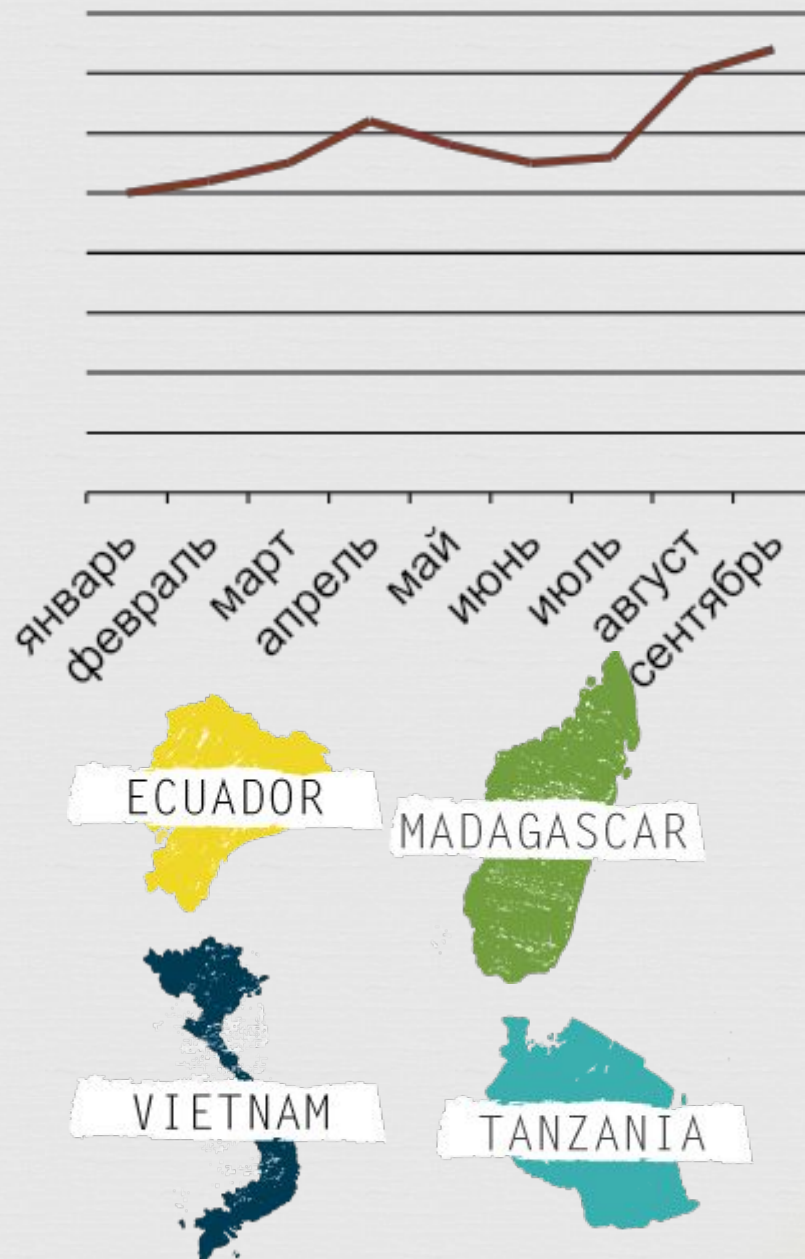
- качественная продукция (наличие системы управления качеством ISO);
- использование уникальных технологий в производстве продукции;
- удачное сочетание цена-качество.

Покупатели рынка Украины купят этот продукт потому что:

- Экологичный продукт
- Высокое качество.



- В течение девяти месяцев 2014 г. объем продаж компании вырос на 4,0% и составил 28,4 млрд. долл. влияние отрицательных курсов обмена валют составило 2,5%. Органический рост составил 4,4%, из которых 3,0% пришлись на реальный внутренний рост и 1,4% были обеспечены ценовым ростом. Приобретения, за вычетом реализации активов, обеспечили 2,1% роста общего объема продаж;
- Органический рост Группы «Меридиан» составил 5,1% в Зоне Северной и Латинской Америки, 0,9% - в Европе и 6,9% - в Зоне Азии, Океании и Африки. В глобальном масштабе компания добилась роста в 1.1% в развитых странах и 8,8% - на развивающихся рынках;
- Реальный внутренний рост составил 2,0% в Зоне Северной и Латинской Америки, 1,9% - в Европе и 5,8% - в Зоне Азии, Океании и Африки;



Анализ рынка Украины

- Какао-порошок в Украине - настолько популярен, что даже может относиться к разряду товаров первой необходимости. Фактически, спрос в летнее время против зимнего, по словам операторов рынка сокращается в среднем в 3 раза. В целом, по уровню потребления на душу населения среди стран СНГ Украина является единоличным лидером. А среди стран бывшего Советского Союза и Восточной Европы страна по потреблению какао-порошкового продукта уступает лишь более благополучной Польше.
- Основная доля рынка (более 80%) распределена между тремя крупнейшими производителями. Лидер украинского рынка предлагает две марки какао-порошка: «Наша марка» и «Мечта» в расфасовке 100, 80, 40, и 15 граммов, упакованных в бумагу, полиэтилен и тому подобное. В текущем году Украина вывела на рынок два наименования марок в 100-граммовой расфасовке - «Эко» и «Украина». Вполне закономерно, что из крупнейших кондитеров именно «Эко» добилась наибольшего успеха на шоколадном рынке, поскольку именно какао-порошок является основным продуктом этой торговой марки. Соответственно, для развития «Эко» и «Мечта» используются лучшие маркетинговые силы и основные рекламные средства.
- Остальные - и украинские, и зарубежные производители (количеством около десяти), чьи марки присутствуют на украинском рынке, занимают около 14% рынка (данные исследовательской компании АС штата). При этом наиболее активно ставку на какао в течение последнего года делают марки «Ямуна», «Nestle».
- Импортный какао-порошок в 2014 году занимал на украинском рынке чуть более 11%, из которых наибольшую долю (3,4%) занимал «Золотой якорь». Марки производства Германии общим усилием контролировали не более 4%, марки российского производства - 1,7%. «Люкс» украинского рынка и французская марка Рошен по разным данным контролирует около 0,1% - 0,2%

4P анализ



Product (продукт, услуга)	Продукт – какао порошок и изделия из него компании «Meridian cacao company» Целевая аудитория: мужчины и женщины от 14 лет.
Price (цена)	Какао-порошок – 312 грн/кг
Promotion (продвижение)	<ul style="list-style-type: none">• реклама в интернете• контекстная реклама• реклама в журналах
Place (место)	2411 SE 49th AVE, Portland, Oregon 97206 United States

Дистрибуция



- Дистрибьюторами какао-порошка производимого лидером в своей отрасли, является компания Arsenal PL. Наша компания имеет в своём предложении широкий спектр какао-порошков начиная от натуральных через легко-, средне-, и высоко-алькализированные. Новаторские действия а также полностью компьютеризированная система производства гарантирует повторимое, высокое качество какао-порошка, а широкий диапазон продуктов соответствует требованиям конкретного клиента.
- Какао, производимое компанией используется во многих отраслях пищевой промышленности. Доставки в мешках (25 кг), мешках типа биг-баг (400 кг-1000 кг) а также насыпью в цистернах.
- Гарантируем Вам высокое качество продукции и конкурентоспособные цены

Анализ трудовых ресурсов компании



Показатель	2013г.	2014г.	2015г.
Количество торговых точек, ед.	236	302	366
Штат торговой точки, чел.	До 5	До 8	До 8
Количество складов, шт.	110	141	163
Штат склада, чел.	До 50	До 50	До 50
Численность управленческого персонала, чел.	250	285	312
Численность обслуживающего персонала, чел.	446	512	545
Итого, чел.	987	1298	1444

SWOT

S	W
<p data-bbox="168 272 846 662">Хорошие конкурентные преимущества Достойная конкуренция отечественного производителя Высокое качество продукции Умеренная цена Хорошая рекламная поддержка</p>	<p data-bbox="967 272 1742 833">Недостаточная поддержка страны Слабо развитый рынок Малое количество употребления какао-изделий Сложность с поставкой товара в срок Налоги на ввоз какао в страну Большие затраты на транспортировку Не проводятся маркетинговые исследования по изучению новых каналов сбыта</p>
O	T
<p data-bbox="168 963 929 1239">Расширение рынка Возможность увеличить прибыль и долю рынка Сокращение численности безработных</p>	<p data-bbox="967 963 1742 1239">Глобальный кризис экономики Введение дополнительных налогов на экспорт в Украину Нестабильность политики налогообложения</p>

Мотивы выхода на рынок Украины



- Преодоление зависимости от внутреннего рынка, сезонных колебаний спроса и «рассеивания» риска путем внедрения на иностранные рынки;
- Снижение общего риска производства путем увеличения объема продукции в натуральном выражении;
- Необходимость развития своего глобального бизнеса;
- Правительственные стимулы;
- Стандартизированность продуктов компании ;
- Высокий рыночный потенциал в Украине ;

Способ выхода на рынок Украины



- Одно из перспективных направлений развития какао промышленности - объединение отдельных предприятий для успешного выживания в условиях рыночных отношений, а также максимального обеспечения требований потребителя. Такое партнерство выгодно как отдельным областям, так и государству в целом. Оно приводит к усилению инвестиционной активности предприятий, и, как следствие, увеличение поступлений в бюджет.
- Экспорт какао порошка в Украину
- Франчайзинг



Анализ внешней среды

- **Демографическая/природная среда:**
- *Размер населения - 42 545 059 чел*
- *темпы роста- 2%*
- *плотность -76 чел. / 1 кв.км*
- *городское население -31 081,0 тыс (68,69 %),*
- *сельское населения - 14 164,9 тыс. человек (31,31 %)*
- **Климат** – Украина размещена преимущественно в умеренном тепловом поясе. Климат ее в целом умеренно-континентальный, лишь на Южном берегу Крыма климат субтропический, средиземноморского типа. В Закарпатье климат также мягкий, с теплой малоснежной зимой и дождливым летом.
- **Западная** часть Украины - характерна средняя зимняя температура около -5°C , средняя летняя $+16...+18^{\circ}\text{C}$, осадки (без учета Украинских Карпат) около 750-800 мм за год.
- **Северная** часть Украины - характерны средние зимние температуры около -8°C , в Черниговской области до -9° , средние летние $+18...+20^{\circ}\text{C}$, осадки около 700 мм за год.
- **Центральная** часть Украины - характерны средние зимние температуры около -6°C , средние летние $+21...+22^{\circ}\text{C}$, осадки около 550-600 мм за год.
- **Восточная** часть Украины - характерны средние зимние температуры около $-7...-8^{\circ}\text{C}$, средние летние $+21...+22^{\circ}\text{C}$, осадки около 450-500 мм за год.
- **Южная** часть Украины - характерны средние зимние температуры около $-2...-3^{\circ}\text{C}$, средние летние $+22^{\circ}\text{C}$, осадки около 350 мм за год.

Расстояние доставки - 7519 км = 4672 миль

Природные ресурсы – Украина в Европе это вторая по площади страна после России, она занимает 5 % европейского субконтинента. Кроме того, Украина имеет очень удобное экономико-географическое положение и практически вся ее территория пригодна для промышленного, транспортного и сельскохозяйственного освоения. Почти 95 % ее территории занимают низменности и возвышенности и только 5% – горы, средняя высота поверхности – 170 – 180 м.

В Украине доля сельскохозяйственных угодий в общей структуре земель составляет 70 %, пахотных земель – свыше 55 %, что является одним из наиболее высоких показателей в Европе и мире.

Страна располагает 5-ю процентами всех мировых минеральных ресурсов. Крупные рудные и угольные бассейны: Криворожский и Керченский железорудные бассейны,

Экономика Украины

Экономические показатели

Валюта	<u>Гривна</u> (UAH) (=100 копеек)
Фискальный год	календарный
Международные организации	<u>ВТО</u> (с 2008) <u>ОЧЭС</u> <u>Зона свободной торговли СНГ</u> (с 2011) <u>Соглашение об ассоциации Украины и Европейского союза</u> (с 2014)

Статистика

ВВП (номинальный)	131,8 млрд долларов (58 место, 2014) ^[1]
ВВП по ППС	373,1 млрд долларов (49 место, 2014) ^{[2][3]}
Рост ВВП	(без Крыма и зоны АТО) ▼ -9,9 % (2015) ^[4] -6,8 % (2014) ^[5] (-8,2 % по данным ВБ ^[6])
ВВП на душу населения по ППС	8666 долларов (105 место, 2014) ^[7]
ВВП по секторам	сельское хозяйство: 9,9 % (2013) промышленность: 29,6 % (2013) сфера услуг: 60,5 % (2013)
Инфляция (ИПЦ)	43,3 % ^[8] (2015, по годам см. ^[9])
Население за чертой бедности	24,3 % (2015, по данным ПРООН) ^[10]
Индекс человеческого развития (ИЧР)	0,747 (2014)
Экономически активное население	20,1 млн (сентябрь 2014) ^[11]
Занятое население по секторам	сельское хозяйство: 5,6 % (2013) промышленность: 26,1 % (2013) сфера услуг: 68,4 % (2013)
Уровень безработицы	▼ 9,1 % (2015) ^[12] 9,7 %, или 1,8 млн (2014) ^[13] около 5 млн (2015) ^{[14][15][12]}
Основные отрасли	Тяжёлая промышленность (горно-металлургический комплекс), металлообработка и машиностроение, нефтегазовая и энергодобывающая промышленность, химия и фармацевтика, деревообработка и целлюлозно-бумажная промышленность, лёгкая промышленность, сельское хозяйство, пищевая промышленность, грузовой и пассажирский транспорт, туризм, трансфер наукосодержащих технологий

Внешняя торговля

Экспорт

38,1 млрд долларов (2015) ^[16]

Статьи экспорта

чёрные и цветные металлы, топливо и нефтепродукты, химикаты, машинное и транспортное оборудование, пищевые продукты

Партнёры по экспорту



Европейский союз 34 %



Россия 12,7 %



Турция 7,3 %



КНР 6,3 %



Египет 5,5 %



Италия 5,2%

Импорт

37,5 млрд долларов (2015) ^[16]

Статьи импорта

энергоресурсы (в основном природный газ), машины и оборудование, химикаты

Партнёры по импорту



Россия 19,9 %



Германия 10,4 %



КНР 10,1 %



Белоруссия 6,7 %

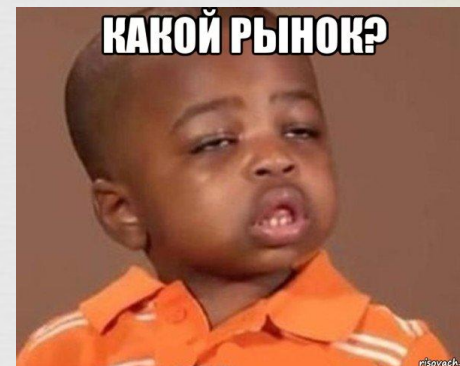


Польша 6,2 %



Доступ на рынок

Местные стандарты



В Украине издан обновленный национальный стандарт ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Общие технические условия».

Действие стандарта распространяется на какао и шоколад, который изготавливают из какао-продуктов, полученных посредством переработки какао-бобов, с добавлением или без добавления сахара, молочных продуктов и другого сырья и пищевых добавок.

В соответствии с требованиями стандарта в зависимости от рецептуры и технологии изготавливают шоколад таких видов: темный (черный), молочный, белый, изготовленный из нескольких шоколадных масс, пористый, с добавлениями, с начинками. Шоколад производится в виде блоков, плиток, батонив, медалей, гранул, хлопьев и т.д., с рисунками и без них на поверхности, в виде фигурок, а также с добавлением изделий непищевого назначения, например, игрушек.

Стандарт ДСТУ 3924:2014 предоставляет общие технические требования к изготовлению шоколада, в частности, перечень сырья и пищевых добавок со ссылкой на нормативные документы, органолептические, физико-химические и микробиологические показатели. Также в документе устанавливаются требования безопасности и охраны окружающей среды.

Стандарт ДСТУ 3924: 2014 «Шоколад. Общие технические условия» был разработан Техническим комитетом по стандартизации ТК 152 «Продукция кондитерская и пищевая концентратная» совместно с Институтом последипломного образования Национального университета пищевых технологий. Документ разработан на замену ДСТУ 3924:2000 и вступает в силу с 01.07.2015 года.



Пошлины



С марта при ввозе товаров, таможенная стоимость которых превышает 150 евро, в госказну нужно будет заплатить дополнительный налог – 10% на продукты питания и 5% - на промышленные товары. Желатин, какао-бобы, и другое сырье для «кондитерки», которое ввозят в Украину, облагается новым налогом. От стоимости товара придется заплатить 10% пошлины плюс НДС.

Но то, что пошлина 10% - не значит, что на столько же подорожают товары. К ней добавится наценка от дистрибьютора и владельца сети точек сбыта. Так, сладкое подорожает больше чем в половину. Также поднимется цена и на другие продтовары. Ведь ввозят в Украину и большинство упаковочных материалов, которые используют наши производители - упаковочная пленка и пет-гранулы, из которых выдувают тару. Эксперты говорят: вводом нового налога правительство отменило преимущество, которое предоставил Евросоюз. Раньше 10% платили за экспорт продукции, а теперь за импорт составляющих для ее производства.



Маркетинговый и финансовый анализ

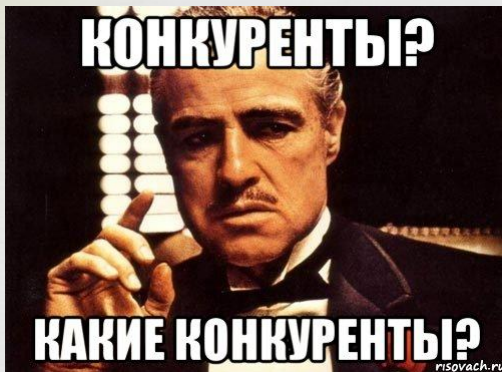


В январе - феврале 2016 г. по отношению к январю - февралю 2015 г. по всем основным показателям, характеризующим рынок какао Украины, наблюдалась тенденция к росту. Так, наиболее существенный прирост показал объём импорта какао- данный показатель увеличился более чем в 2,25 раза. Экспорт данного вида продукции возрос в 1,53 раза, а темп прироста производства составил 2%.

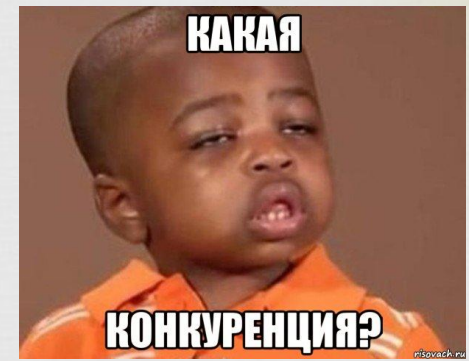
Анализ динамики рынка какао в Украине за период с 2012 по 2016 гг. показал, что максимальный рост объёма импорта какао в натуральных единицах наблюдался в 2015 году по сравнению с 2012 годом (2,18 раза). Максимальное снижение объёмов импортируемых кофеварок имело место в 2014 году и составило 35%.

В 2015 году наряду с уменьшением импорта наблюдается максимальный за исследуемый период рост экспорта данного продукта за пределы Украины, который составил 5,19 раза по сравнению с 2012 годом.

Средний объём импорта какао в Украину за 3 последних года в 86,33 раза превысил объём экспорта данного продукта.



Конкурентный анализ



Основная доля рынка (более 80%) по-прежнему распределена между тремя крупнейшими производителями. Лидер украинского рынка предлагает две марки какао-порошка: «Наша марка» и «Мечта» в расфасовке 100, 80, 40, и 15 граммов, упакованных в бумагу, полиэтилен и тому подобное. В текущем году Украина вывела на рынок два наименования марок в 100-граммовой расфасовке - «Эко» и «Украина». Вполне закономерно, что из крупнейших кондитеров именно «Эко» добилась наибольшего успеха на шоколадном рынке, поскольку именно какао-порошок является основным продуктом этой торговой марки. Соответственно, для развития «Эко» и «Мечта» используются лучшие маркетинговые силы и основные рекламные средства.

Остальные - и украинские, и зарубежные производители (количеством около десяти), чьи марки присутствуют на украинском рынке, занимают около 14% рынка (данные исследовательской компании АС штата). При этом наиболее активно ставку на какао в течение последнего года делают марки «Ямуна», «Nestle».

Импортный какао-порошок в 2015 году занимал на украинском рынке чуть более 11%, из которых наибольшую долю (3,4%) занимал «Золотой якорь». Марки производства Германии общим усилием контролировали не более 4%, марки российского производства -1,7%. «Люкс» украинского рынка французская марка Рошен по разным данным контролирует около 0,1% - 0,2%

В течение прошлого года увеличилось количество иностранных компаний.



Производственный и технологический

Цветки и плоды какао-дерева появляются на стволе и толстых ветках. Плодоносить дерево начинает на 4-5 год своей жизни и приносит плоды на протяжении последующих 20-25 лет. Плод какао яйцевидной формы. В длину он составляет от 15 до 30 см, диаметр плода – 8-10 см, а вес достигает полкилограмма. Мякоть плода какао кисло-сладкая на вкус. В некоторых странах она используется для приготовления алкогольных напитков. Однако для производства какао-порошка используется не она, а миндалевидные семена, которые располагаются внутри плода тесными горизонтальными рядами. Эти семена, которые называют какао-бобами, богаты дубильными веществами и теобромином. В сыром виде они не имеют ни характерного вкуса, ни запаха шоколада.

Все культурные виды какао делятся на три основных группы. Лучшей, самой редкой и, следовательно, самой дорогой считаются деревья криольо. Они менее урожайны, чем остальные деревья какао, и более подвержены различным заболеваниям. В наши дни криольо поставляется из Венесуэлы, Мексики и Гондураса. Из какао порошка этого вида бобов производятся дорогие сорта качественного шоколада. Самая распространенная и урожайная группа деревьев какао – амазонский форастеро. На ее долю приходится 85% мирового производства какао-бобов. Такие деревья произрастают либо в горной местности, либо на равнинах. Последние наиболее распространены. Их выращивают в Бразилии и в Западной Африке. Качество какао-бобов форастеро считается самым низким. Единственный сорт из этой группы, который имеет более высокое качество, называется насиональ.

И, наконец, к третьей группе деревьев какао относятся так называемые тринитарио. Это гибрид криольо и форастеро. Он сочетает высокие вкусовые качества первого сорта с устойчивостью к болезням и плодовитостью второго. Какао-порошок из этих бобов используется для приготовления





По качеству специалисты делят какао на два основных вида: ароматное (тонкое, особое или сладкое) и массовое. К первой категории относят криольо, тринитарио и насиональ, который принадлежит к группе форастеро и выращивается в Эквадоре. А ко второй категории относятся все остальные сорта форастеро, из которых производится привычный нам какао-порошок.

Процесс производства какао-порошка из какао-бобов состоит из нескольких основных этапов: очистка и сортировка какао-бобов, их обжарка, получение крупки и отделение оболочки, размол крупки, прессование/отделение какао-масла, охлаждение жмыха, крупное дробление, охлаждение, тонкое дробление и просеивание, расфасовка и упаковка.

Тертое какао – это полуфабрикат, который используется для производства шоколада и собственно какао-порошка. В последнем случае тертые бобы направляются на прессование либо без предварительной обработки, либо с предварительной обработкой щелочами. В последнем случае используются щелочи поташа, бикарбоната или же углекислого аммония в количестве 2-3 % от веса тертого какао. В зависимости от того, проходит ли сырье дополнительную обработку, порошок какао делится на два вида: обработанный щелочами (или алкализированный) и необработанный щелочами.

В то время, пока масса находится под прессом, ее температура поддерживается на уровне 90-95 градусов Цельсия. Такой же температуры и масло, которое вытекает из пресса, а температура жмыха какао – блоков отжатой массы составляет 70-80 градусов. Как и при приготовлении подсолнечного масла, жмых какао выгружается из прессов в форме плотных кругов диаметром 40-50 см, толщиной 5-6 см и весом около 10 кг.

Жмых обладает горьковатым вкусом и имеет коричневатый цвет. Из-за высокой температуры остаточное масло какао, которое находится в жмыхе, жидкое. Поэтому после извлечения из-под пресса жмых отправляется в специальную камеру с пониженной температурой (более предпочтительный вариант) или же раскладывается на столах в помещении для прессования. В последнем случае отжатая масса остывает медленно, в течение нескольких часов, в результате чего она может приобрести непривлекательный грязновато-серый оттенок.

Затем остывший жмых отправляется в дробилку, где он проходит первый этап измельчения. После дробилки жмых уже представляет собой не твердый диск, а неоднородную массу из крупных прессованных кусочков. Так как в дробилке температура этой массы снова повышается до 30 градусов, после нее она еще раз охлаждается до 8-10 градусов. Подготовленная масса проходит второй, последний этап измельчения в дезинтеграторе. Измельченный порошок попадает в бурат, обшитый тонким металлическим ситом. После просеивания порошок отправляется на расфасовку и упаковку, а частички, которые остались на сите, возвращаются в дезинтегратор для повторного измельчения.

Итак, для открытия собственного производства какао-порошка понадобится линия по производству и фасовке какао, а также площади под его установку и склады. В помещениях для измельчения и просеивания порошка какао поддерживается температура воздуха 8-10 градусов, для чего понадобится дополнительная система искусственного охлаждения. А относительная влажность воздуха в цехе должна быть не более 65%.

Готовый какао-порошок бывает двух видов – производственный (его жирность составляет до 14%) и товарный (содержание какао-масла в нем не должно быть менее 16-17%). Как отмечают эксперты, емкость рынка фасованного какао-порошка намного меньше сырьевого. Реализуется этот продукт через розничные сети и отдельные розничные магазины. Кроме того, его закупают медицинские

станции, различные части, образ
пр какао, которые
пр %.



Рентабельность фасованного
сезонных



Кадровый потенциал рынка освоения



На рынке труда Украины в нынешнее время наблюдается нехватка рабочих мест. Многие люди, вследствие кризиса, готовы работать за меньшую заработную плату и на должности ниже, чем они занимали ранее. Нашей компании требуется нанять 35 человек на должности продавцов в розничных магазинах (по 3 человека на точку). Для этого необходимо обратиться в рекрутинговое агентство

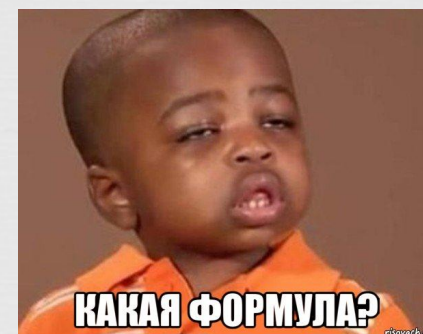


Расчет враждебности внешней среды при экспорте данного продукта. Расчет коэффициента враждебности.



В США отсутствуют вывозные таможенные пошлины. Ввозная таможенная пошлина на какао в Украине составляет 10% от стоимости, НДС - 20%, акцизным сбором данный товар не облагается.

$$\text{Квр.там.} = (0 + 30) / 175 = 0,1714$$



Государственное регулирование



Высшим органом, осуществляющим государственное регулирование внешнеэкономической деятельности, является **Верховна Рада Украины**.
Далее : Кабинет Министров Украины, Национальный Банк, Таможенная служба и Межведомственная комиссия по международной торговле.

Законодательство:

О внешнеэкономической деятельности:

Статья 380 ХКУ. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности

Статья 382. Внешнеэкономические договоры (контракты)

Статья 383. Государственная регистрация внешнеэкономических договоров (контрактов)

Статья 384. Таможенное регулирование при осуществлении внешнеэкономической деятельности

Статья 385. Принципы налогообложения при осуществлении внешнеэкономической деятельности

Статья 389. Защита государством прав и законных интересов субъектов



О защите прав потребителей:

Статья 4. Государственная защита прав потребителей

Статья 5. Полномочия Государственного комитета Украины по делам защиты прав потребителей

Статья 12. Право потребителя на надлежащее качество товаров (работ, услуг)

Статья 18. Право потребителя на информацию о товарах (работах, услугах)

О конкуренции:

Статья 1. Недобросовестная конкуренция

Статья 4. Неправомерное использование чужих обозначений, рекламных материалов, упаковки

Статья 5. Неправомерное использование товара другого производителя

Статья 6. Копирование внешнего вида изделия

Статья 7. Сравнительная реклама

Статьи с 8 по 19

О рекламе:

Статья 7. Принципы рекламной деятельности

Статья 8. Общие ограничения в отношении рекламы

О ценообразовании:

СТАТЬЯ 4. ПОЛНОМОЧИЯ КАБИНЕТА МИНИСТРОВ УКРАИНЫ В ОТРАСЛИ ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ

СТАТЬЯ 5. СОЦИАЛЬНАЯ ЗАЩИТА НАСЕЛЕНИЯ ОТ ПОВЫШЕНИЯ ЦЕН И ТАРИФОВ

СТАТЬЯ 7. СВОБОДНЫЕ ЦЕНЫ И ТАРИФЫ

СТАТЬЯ 8. ГОСУДАРСТВЕННОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ЦЕН И ТАРИФОВ

СТАТЬЯ 11. ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ЭКСПОРТНЫХ И ИМПОРТНЫХ ОПЕРАЦИЙ И ПРИ МЕЖРЕСПУБЛИКАНСКОМ ОБМЕНЕ