Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет - Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі
Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «Дослідження споживаних властивостей ковбасних виробів та їх митне оформлення при перетині кордону України»
КРМ. ТПТтаУБ.1. 769-03.IV.1.2

Здобувач:_____ Ясінський Б.В.

Керівник: _____ д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.
(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 12 грудня 2023р., протокол № 7

Завідувач кафедри

ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
Назва кафедри (підпис) (ім'я прізвище)

Одеса – 2023 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ ім.Г.Е.Вейнштейна

Факультет – Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра – Товарознавство, підприємництво, торгівля та управляння бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав. кафедри _____ТПТтаУБ_____
_____Басюркіна Н.Й.
«____»_____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Здобувача

Ясінського Богдана Вікторовича

(ім'я, ПРІЗВИЩЕ **)**

1. Тема (проекту) роботи: «Дослідження споживних властивостей ковбасних виробів та їх митне оформлення при перетині кордону України» затвердженою наказом ОНТУ від .____202_р., протокол №-_____.

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи_____20__р.

3. Вихідні дані роботи: п'ять зразків товару різних торгових марок, нормативн правові та законодавчі акти з теми дослідження, матеріал наукових та методичних публікацій, митне законодавство.

4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: ВСТУП; РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ; РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ; РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ; РОЗДІЛ 4. ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ЕКСПОРТІ СОСИСОК; РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ; ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ; СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ; ДОДАТКИ.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): презентація в електронному вигляді на 18 слайдах

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів проекту,що стосуються їх:

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

7.Дата видачі завдання _____

Керівник _____ д.т.н, професор Верхівкер Я.Г.
(підпис)

Завдання прийняв до виконання _____ Ясінський Б.В.
(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Аналітичний огляд літератури. Оформлення вступу та 1-го розділу. Підбір об'єктів дослідження якості.	04.03.2023-25.03.2023	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження. Огляд асортименту продукту.	09.06.2023.-27.06.2023	Виконано
3	Аналіз відповідності пакування та маркування. Виконання експериментальних досліджень	08.08.2023-01.09.2023	Виконано
4	Обробка результатів досліджень та оформлення 2-го, 3-го розділів. Формулювання висновків та пропозицій	15.09.2023-30.09.2023	Виконано
5	Оформлення митних процедур згідно з чинним законодавством	15.10.2023-14.11.2023.	Виконано
6	Оформлення кваліфікаційної роботи та презентації. Перевірка роботи на плагіат.		Виконано
7	Проходження попереднього захисту	12.12.2023	Виконано
8	Захист виконаної роботи згідно затвердженого графіку роботи екзаменаційної комісії	20.12.2023	Виконано

Керівник _____ д.т.н, професор Верхівкер Я.Г.
(підпис)

Здобувач-дипломник_____ Ясінський Б.В.
(підпис)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник Ясінський Б.В. _____
(ПІБ) Підпис

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить **149** сторінок, **15** таблиць, список літератури з **47** найменувань, 1**5** додатків.

Метою виконання роботи є проведення аналізу ринку ковбасної продукції, дослідження їх асортименту і якості, споживні властивості, митне оформлення при перетині митного кордону України.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження є п'ять зразків варених ковбасних виробів вітчизняних виробників, що реалізуються в торговельних мережах України.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку ковбасної продукції та факторів, що формують їх споживні властивості, дослідження асортименту і якості варено-ковбасної продукції, здійснення митних формальностей при експорті продукту ковбасного, розгляд вимог охорони праці на об'єктах роздрібної торгівлі.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо стану ринку, асортименту та якості ковбасної продукції, митного оформлення при перетині митного кордону України.

Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах виробництва ковбасної продукції та підприємствах торгівлі як заходи зі покращення якості, підвищення конкурентоспроможності, розширення асортименту.

Рік виконання роботи – 2023.

Рік захисту роботи – 2023.

THE SUMMARY

Thesis contains **149** pages, **15** tables, the list of references of **47** titles, **15** applications.

The purpose of the work is to analyze the market for sausage products, research their assortment and quality, consumer properties, customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

The object of analysis, generalizations and research activity are five samples of cooked sausage products of domestic producers, which are sold in trade networks of Ukraine.

The tasks of the work include researching the market of sausage products and the factors that shape their consumption properties, researching the assortment and quality of cooked sausage products, carrying out customs formalities when exporting sausage products, considering labor protection requirements at retail trade facilities.

On results work the set forth conclusions were formulated regarding the state of the market, assortment and quality of sausage products, customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

The got results can be used at sausage production enterprises and trade enterprises as measures to improve quality, increase competitiveness, and expand the assortment.

Year of implementation of work – 2023.

Year of presentation of work – 2023.

ЗМІСТ

ВСТУП…… 8
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ…….. 10
1.1 Аналіз ринку варених ковбасних виробів. Імпорт та експорт……. 10
1.2 Формування споживних властивостей варених ковбасних виробів……. 20
1.3 Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості варених ковбасних виробів…….. 31
Висновки до розділу 1…… 36
РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ……... 38
2.1 Об'єкти досліджень……..... 38
2.2 Методи досліджень…….…… 40
РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ…… 43
3.1 Характеристика асортименту ковбасних виробів, що реалізується в торгівельних мережах України…… 43
3.2 Оцінка стану пакування споживчої тари варених ковбасних виробів……..…….. 49
3.3 Оцінка повноти маркування споживчої тари варених ковбасних виробів…… 52
…
3.4 Оцінка якості варених ковбасних виробів за органолептичними показниками…….. 59
3.5 Оцінка якості варених ковбасних виробів за фізико-хімічними показниками……... 65
Висновки до розділу 3…… 70
РОЗДІЛ 4. ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ЕКСПОРТІ СОСИСОК…… 72
4.1 Порядок обліку особи ТОВ м'ясна фабрика «Фаворит плюс», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством…….. 72
4.2 Визначення коду УКТЗЕД сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef»,ТМ М'ясна лавка……. 77
4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка до країн ЄС……. 83
4.4 Визначення країни походження сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef» та застосування преференційних заходів…… 95
4.5 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів при переміщенні сосисок «Докторські фірмові with beef» через МКУ……. 101

4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка……. 106
Висновки до розділу 4…… 109
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ…….. 111
5.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі…….. 111
5.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці……... 112
5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця…… 113
5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів…… 114
Висновки до розділу 5……. 115
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ…….. 117
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ…… 122
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ (ДОДАТКИ)…… 128

ВСТУП

Однією з основних галузей м’ясної промисловості є ковбасне виробництво.

Ковбасні вироби мають велике значення у харчуванні населення, а їх виробництво є найбільш поширеним методом переробки м'яса та інших продуктів забою тварин у м'ясній промисловості.

Ковбасні вироби – це продукти з м’ясного фаршу із сіллю і спеціями, в оболонці або без неї, піддані термічному обробленню або ферментації до готовності до споживання. Вони характеризуються високою харчовою цінністю завдяки вдалому поєднанню високоякісної сировини, відповідній її обробці, наявності широкого вибору продукції, яка задовольняє потреби різноманітних споживачів. У рецептуру ковбас можуть додавати W-3 жирні кислоти докозагексаєнову, ейказапентаєнову і високоненасичені, які проявляють захисну дію на серцево-судинну систему та поліпшують кровообіг.

Окремі ковбасні вироби включають пребіотики (баластні речовини, клітковину, інулін, олігофрактозу), які поліпшують активність кишковаї мікрофлори, стимулюють ріст певних мікроорганізмів у товстому відділенні кишечника, завдяки чому сприяютьзбереженню здоров’я.

Важливе значення набуває створення виробів нового покоління, які мають загально-зміцнюючу і профілактичну дію. Складові цих виробів здатні захистити організм від шкідливої дії оточуючого середовища і від появи в організмі людини хворих клітин. Розробляються продукти з включенням мікроорганізмів, здатних синтезувати біологічно активні структури (антитіла, рецептори, гормони), які сприяють виведенню або розкладу і знищенню шкідливих комплексів, завдяки чому попереджається захворювання людини.

Розвиток ковбасного виробництва в Україні бере свій початок з X століття, тобто з часів князя Володимира. Саме давнє згадування про

ковбасні вироби знаходимо у Гомера, в його знаменитій «Одісеї»: «Козячі шлунки лежать там, на вугіллях: самі на вечерю для себе відклали ми, жиром і кров'ю наливши».

Масове виробництво ковбасних виробів почалося у XVII ст., коли в Росію проникли німецькі майстри. В сучасних умовах, підприємства України виротовляють понад 300 найменувань ковбасних виробів. Ковбасні вироби поділяють залежно від виду виробів та способу обробки на варені, напівкопчені, копчені (варено, сирокопчені та сиров'ялені), фаршировані, сосиски та сардельки, ліверні ковбаси, кров'яні ковбаси, м'ясні хліби, паштети, зельці та студні.

Одним із різновидів ковбасних виробів - є сосиски. Сосиски – це м'ясо-молочний продукт, який готується з м'яса або його замінників. Сосиски являють собою маленьку ковбаску, проте на відмінну від звичайної ковбаси, вони вживаються в їжу після термічної обробки.

Актуальність теми полягає в щорічному розширенні ринку варених ковбасних виробів та конкурентноспроможністю між виробниками.

Об'єктом дослідження є – варені сосиски, що реалізуються в супермаркетах України.

Метою даної дипломної роботи: є дослідження аналізу ринку варених ковбасних виробів в Україні та світі; імпорт та експорт за останні роки варених ковбасних виробів; дослідження асортименту, маркування, пакування, органолептичних та фізико-хімічних якостей варених сосисок; здійснення митних формальностей при експорті сосисок; також охорона праці на підприємствах.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ КОВБАСНИХ ВИРБІВ

1.1 Аналіз ринку варених ковбасних виробів. Імпорт та експорт

Ковбасні вироби є важливою складовою харчування українців, навіть більше, ковбаса традиційно використовується в українській кулінарії. Окрім цього, дана група товарів входить до переліку мінімального «споживчого кошика», оновленого урядом 11 жовтня 2016 року.

З точки зору сировини для ковбасних виробів, в цілому на ринку спостерігається позитивна тенденція**.** В 2020 році спостерігаємо незначне падіння в реалізації на забій сільськогосподарських тварин, що, перш за все, пояснюється загальноекономічним падінням в цей період.

Через карантин не відбулося зменшення споживання ковбасних виробів, оскільки паралізованість більшості сфер життя не призвела до того, що люди перестали вживати цей товар. Навіть навпаки, скорочення купівельної спроможності населення спонукає до споживання ковбасних виробів як замінника більш дорогого м’яса. Зважаючи на те, що ситуація з пандемією все ще в хиткому стані, і форс-мажори все ще можливі, можна було б припустити, що найближчим часом можливе панічне накопичення запасів, як це було навесні. Однак цей сценарій видається малоймовірним, оскільки посилення карантинних обмежень буде сприйняте спокійніше, ніж при першій хвилі вірусу.

Цікавою і доволі новою тенденцією на ринку ковбасних виробів є поява веганських ковбас. Це продукт, який виготовлений зі штучного м’яса, яке, в свою чергу, виготовляється з рослинних продуктів – переважно пшениці чи сої. Веганство як модель харчування набирає популярність по всьому світу, в тому числі й в Україні, перш за все, це можна пов’язати з популяризацією здорового харчування. Окрім цього, такі ковбаси можуть споживатися не лише веганами, а й споживачами, які мають бажання

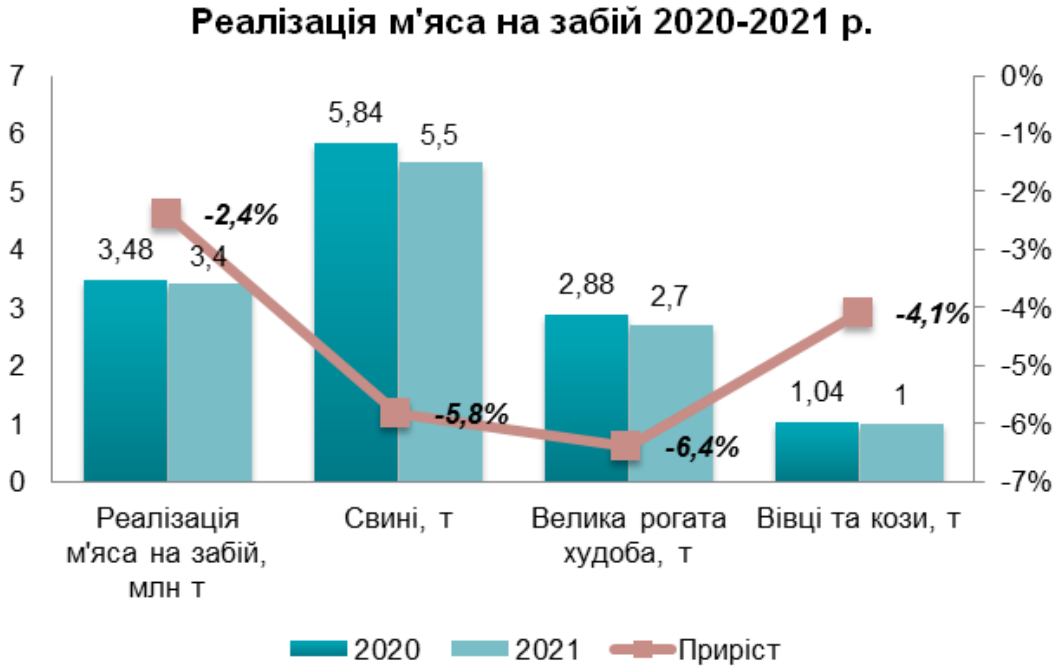
урізноманітнити свої гастрономічні звички, слідувати моді на здоровий спосіб життя тощо. Великі виробники ковбас неохоче йдуть на введення подібних інноваційних продуктів у свій асортимент, це пов’язано з необхідністю налагодження нових контактів з постачальниками сировини та перебудови обладнання. Однак створюються окремі підприємства, які спеціалізуються на веганській їжі (наприклад, «Vegetus»).

Ще однією тенденцією є певна переорієнтація ковбасних продажів у формат онлайн**.** З початком карантину виріс попит на доставку продуктів, щоб уникати будь-яких контактів з людьми. Така послуга реалізовується здебільшого через інтернет-сайти супермаркетів [1].

Аналітиками компанії Pro-Consulting було проведено дослідження ринку ковбасних виробів в Україні станом на 6 міс. 2022 р. У ході аналізу було охарактеризовано основні тенденції розвитку даного ринку в Україні в умовах повномасштабного вторгнення рф в Україну. Проаналізовано обсяги виробництва та стан виробничих потужностей основних операторів. За результатами аналізу сформовано перспективи ринку ковбасних виробів в Україні. Нестача сировини, збої у постачанні ресурсів, дефіцит енергоносіїв, нестача робочих рук, пошкодження інфраструктури, порушення логістики – це наслідки військових дій на території України, які на сьогоднішній день створюють нові умови для всіх українських ринків, у тому числі й для ринку ковбасних виробів. Виробники ковбас безпосередньо залежать від ринку м'яса, як від сировинної бази. Через що від обсягу виробництва м'яса залежить обсяг виробництва ковбасних виробів. Додає ризику те, що виготовлення ковбас потребує великих цехів і багато людей, а під час військових дій такі умови створюють великі випробування для виробників, що згодом позначатиметься на ціні та кількості товарів. Реалізація в Україні м'яса на забій (у живій вазі) у 2021 році знизилася на 2,4% порівняно з 2020 роком – до 3,4 млн. тонн, за весь період української незалежності – більш ніж у 5 разів. Тенденція зниження поголів'я великої рогатої худоби та свиней

спостерігається і цього року. Реалізація худоби та птиці на забій у І кварталі 2022 року порівняно з І кварталом 2021 року зменшилась на 17%.

На русунку 1.1 представлено реалізацію м’яса на забій 2020-2021рр.



Джерело: за даними Державної служби статистики України, оцінка Pro-Consulting

Рисунок 1.1 – реалізація м’яса на забій 2020-2021рр.

Як видно з даного рисунку найбільший попит на реалізацію м’яса на забій є у свиней, за ними слідує велика рогата худоба, а вже потім вівці, кози, тощо.

Військові дії росії на території України призвели до руйнування багатьох підприємств, цехів і складів, великих проблем з логістикою через блокування портів і руйнування залізниць. Але незважаючи на таку обстановку, населення та бізнес починають звикати до нових умов. Ковбасний ринок продовжує виробництво продукції. Більшість компаній відновлюють свої робочі процеси та постачання товарів. З поліпшенням обставин все більше відкривається підприємств і навіть з'являються нові. А за рахунок підписаної угоди з ЄС для виробників ковбас відкриваються нові можливості на європейському ринку [2].

Також, компанією Pro-Consulting здійснено дослідження ринку ковбасних виробів в Україні. У дослідженні описані основні виробники ковбас та особливості ринку.

На рисунку 1.2 вказані основні виробники ковбасного виробництва України.

Рисунок 1.2 - основні виробники ковбасного виробництва України.

Як видно з рисунку 1.2 найпотужнішим є підприємство ПрАТ «АПК-Інвест», воно займає 36.1% всього ринку ковбасних виробів в Україні. На другому місці ТОВ «М'ясна фабрика «Фаворит Плюс», що займає 18.7% ринку. На третьому місці ПрАт «Український Бекон», яке займає 12.3% ринку України. П'яту сходинку посіло підприємство Глобинський М'сокомбінат, воно займає 10.9%. На шостому місці є підприємство ТДВ М'ясокомбінат «Ятрань», його сума на ринку України становить 4.9%. Потім, на сьомому місці йде ТОВ «Салтівський М'ясокомбінат», зі своїми 4.5% від

ринку ковбасних виробів України. Восьме місце зайняло підприємство ТОВ «Алан» зі своїми 4.0%. І також 4.0% займають і інші підприємства України.

Проаналізовано тенденції розвитку ринку, розраховано ємність ринку. З урахуванням військового стану в Україні було прораховано обсяг виробництва ковбас у 2022 році. Досліджено компанії з виробництва ковбас та їх статус роботи на момент червня 2022 року.

В таблиці 1.1 вказано співвідношення закритих та відкритих підприємств ковбасної продукції станом на 08.2022 р.

Таблиця 1.1 - співвідношення закритих підприємств ковбасної продукції станом на 08.2022 р [3].

75.8%	Працює в повному обсязі
0.6%	Не працює зовсім
9.9%	Було в окупації, зараз не працює
11.8%	В окупації на даний момент, не працює
0.6%	В окупації, повністю розруйновано
1.2%	Розруйновано частково

Щодо даної таблиці, то з неї можна зробити наступний висновок, що 75.8% всіх підприємств все ж таки знаходять змогу працювати попри складний теперішній період, це є доволі позитивною динамікою. Інші ж 24.2% зіткнулися з рядом проблем.

Далі трохи хочеться нагадати довоєнні часи. Простежувалася тенденція до нарощування обсягів виробництва ковбасних виробів. Українські виробники виходили зі своєю продукцією на ринки інших країн, поступово нарощуючи свої експортні можливості. Цьому, зокрема сприяло те, що ринок ковбасних виробів України має великий і різноманітний асортимент, який задовольняє смаки різних споживачів. Також сировинна база, наявна в Україні, дозволяє забезпечувати безперебійну роботу підприємств, які виробляють ковбасні вироби. Давні традиції споживання перероблених особливими способами м'яса у вигляді ковбаси також позитивно впливають на стійкість ринку ковбасних виробів [4].

Ринок ковбасних виробів в Україні мав прекрасні базові умови для зростання. Завдяки розвиненому тваринництву виробники ковбаси не відчували проблем з сировиною. Навіть в період пандемії реалізація на м'ясо сільськогосподарських тварин скоротилася незначно.

Ковбасні вироби - це традиційний продукт, який входить в щоденний раціон українців. Ринок ковбасних виробів в Україні має великий асортимент (варені, напівкопчені, копчені, сальтисон, ковбаси з конини) Стабільний розвиток, тенденції до нарощування виробництва, збільшення експорту і сталий вибір у споживачів.

Одним з основних факторів, які впливали на ринок ковбас в Україні, є сировинний ринок м'яса.

Другим не менш важливим фактором є споживачі, для вітчизняного ринку типовим споживачем ковбасних виробів є студенти і пенсіонери, так як дана продукція не вимагає витрат за часом приготування і є альтернативою м'ясу за більш низьку ціну. Для людей з високим рівнем доходу важлива якість споживаного м'яса, відповідно дана категорія споживачів віддає перевагу м'ясу, яке не піддавалося обробці.

Ринок ковбасних виробів має сезонність, взимку обсяги виробництва скорочуються, а з березня виробники починають нарощувати кількість реалізованої продукції, основною причиною є традиційний фактор - поїздки на природу, пікнік та інше. За вищезгаданих причин восени обсяги скорочуються. Основним пріоритетом у споживачів є смак виробу, ціна і бренд, через що більшу частку ринку займають варені ковбасні вироби, які використовуються в якості основної страви.

Аналіз ринку ковбасних виробів показав, що в Україні є тенденція до стабільності, проте існують ризики - підвищення цін на сировину, ослаблення національної валюти, нововведення в законодавстві, заміщення національного виробництва імпортною продукцією. Національні компанії з кожним роком все більш щільно співпрацюють з іноземними споживачами, тим самим підвищуючи імідж української продукції в різних країнах світу.

Поштовхом для виходу на закордонні ринки є висока прибутковість від експорту, розвиток співробітництва з країнами Європейського Союзу.

Аналіз ринку ковбасних виробів в Україні дозволив виділити та дослідити вплив таких факторів:

- Стан сировинної бази. Сировиною для виробництва традиційної продукції ринку ковбасних виробів України є м'ясо сільськогосподарських тварин. Від кількості та якості цієї сировини залежить собівартість та конкурентоспроможність вітчизняної ковбаси. Факторами другого порядку тут є ціни кормів, епізоотії, вартість ветеринарного обслуговування та інші, що впливають на тваринницьку галузь. У досліджуваний період спостерігалася загалом позитивна динаміка виробництва сирого м'яса нашій країні. Деякий спад у 2020 році не вплинув на ринок. На рисунку 1.2 зображено динаміку реалізації на забій сільськогосподарських тварин за 2017 - 10 міс. 2021 р., у натуральному вираженні, тис.т.

На рисунку 1.3 зображено динаміку реалізації на забій сільськогосподарських тварин за 2017 – 10 міс. 2021 р., у натуральному вираженні, тис. т.

Рисунок 1.3 - динаміка реалізації на забій сільськогосподарських тварин за 2017 – 10 міс. 2021 р., у натуральному вираженні, тис. т.

- Логістика. Види продукції ринку ковбасних виробів в Україні розрізняються за термінами придатності та умовами зберігання. Обсяг логістичної складової у відпускній ціні ковбаси залежить від наявності та вартості оренди відповідних складських приміщень, дальності транспортування та розміру партій;

- Використовувані технології виробництва. Від технологій та обладнання, що застосовуються, залежать кількісні та якісні показники продукції ринку ковбасних виробів в Україні, а також рамки рентабельності бізнесу;

- Напрямок та динаміка зміни купівельної спроможності населення. Зниження доходів споживачів може викликати зростання попиту на продукцію ринку ковбасних виробів в Україні бюджетного цінового діапазону, тому що туди перетечуть покупці, які раніше воліли купувати дорожче натуральне м'ясо.

- Податкове навантаження на підприємства галузі;

- Споживчі тренди;

Прикладом такого тренду на ринку ковбасних виробів в Україні є поширення у суспільстві нетрадиційних моделей харчування, таких як вегетаріанство та його жорсткіший варіант – веганство. Завдяки їм з'явився і зростає попит на ковбасу, виготовлену лише з рослинної сировини, головним чином сої та пшениці. У веганський сегмент ринку ковбасних виробів в Україні приходять здебільшого нові гравці, оскільки освоєння таких інноваційних напрямків потребує додаткових витрат, технологічних та організаційних зусиль, на що неохоче йдуть великі виробники традиційної продукції [5].

Щодо імпорту та експорту, то ситуація є наступною.

Структура ринку ковбасних виробів за походженням в 2022 році представлена на рисунку 1.4.

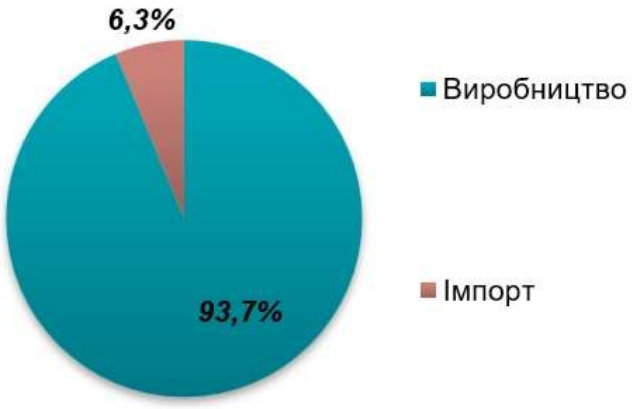


Рисунок 1.4 - Структура ринку ковбасних виробів за походженням в 2022 році.

З даного рисунка видно, що на українському ринку ковбасних виробів частка імпорту є незначною, вона складає 6,3% виробництво займає майже весь об'єм ринку, складає 93,7%. І це є дуже позитивною динамікою, адже національні товаровиробники повністю забезпечують потреби споживачів всіх груп.

Щодо імпортно-експортних операцій, то ситуація виявилась наступною.

Країни-експортери ковбасних виробів за 2022р. представлено на рисунку 1.5.

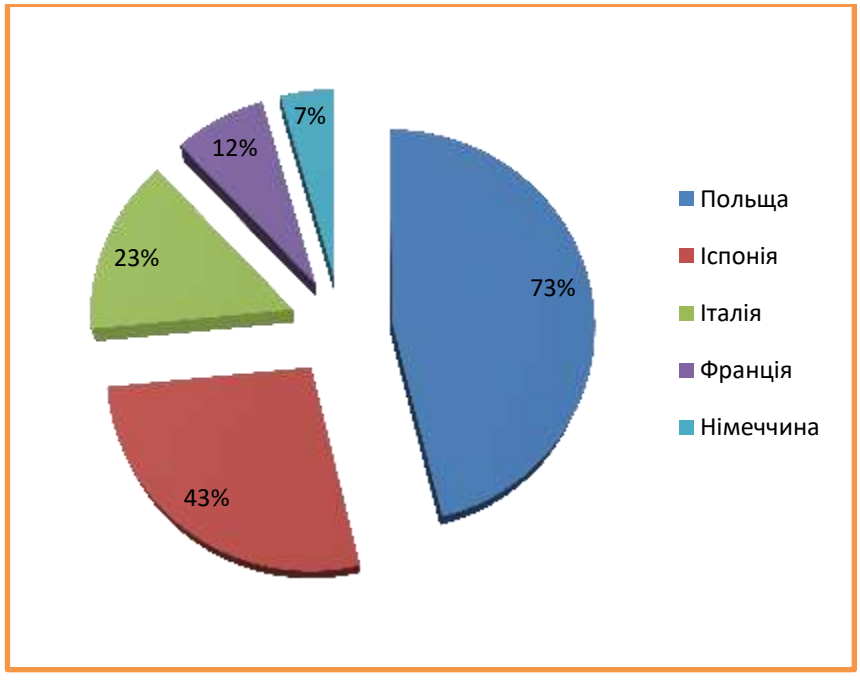


Рисунок 1.5 - країни-експортери ковбасних виробів за 2022р.

З рисунка вище вияснилося, що:

- Основними країнами постачальниками за 2022 рік ковбасних виробів до України здебільшого є європейські країни.

- Причому, якщо в натуральному вираженні безумовно лідирує Польща (3,4 тисячі тонн, або 73%), то у вартісному вираженні перше місце займає Іспанія (43%)

- Решта відсотків імпорту ковбасних виробів до України займають: Італія (23%), Франція (12%) та Німеччина (7%).

Серед експортерів ковбасних виробів є топ-виробник («Алан»), а також компанії, що спеціалізуються на торгівлі, в тому числі й ковбасними виробами («Доменік», «Прем'єр Фуд», «БФ Енд ГХ Тревел Рітейл Лтд» та інші).

Країни – імпортери українських ковбасних виробів за 2022р. зазначено на рисунку 1.6.

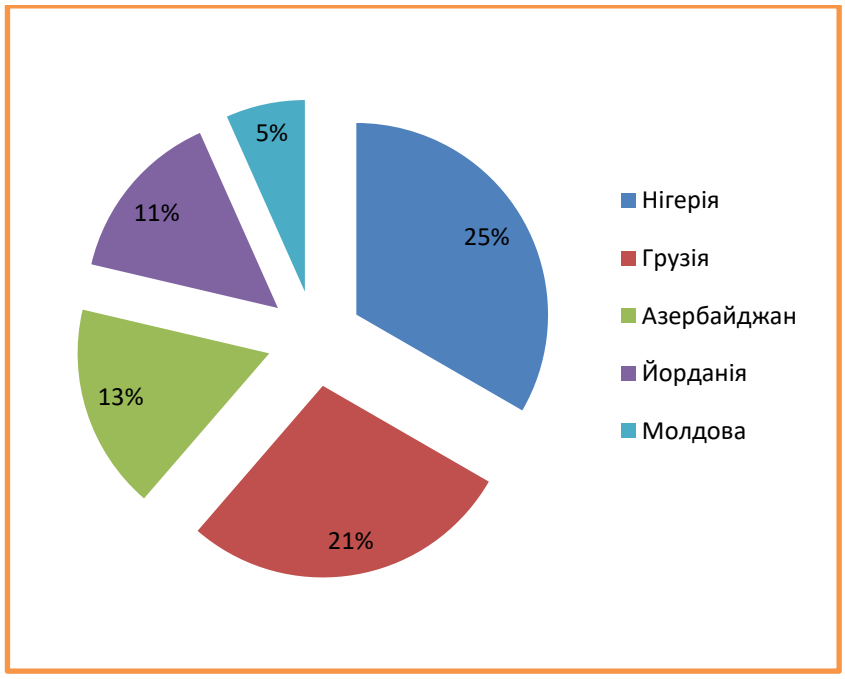


Рисунок 1.6 - країни – імпортери українських ковбасних виробів за 2022р.

З даного рисунку видно, що ситуація склалася наступним чином:

- Протягом 2022 року Україна експортувала 1,4 тисячі тонн, що у 2,6 раза вище показника попереднього року.

- Основними країнами-покупцями українських ковбас у 2022 році були: Нігерія (25% експортної виручки), Грузія (21%), Азербайджан (13%), Йорданія (11%) і Молдова (5%) [6].

1.2 Формування споживних властивостей варених ковбасних виробів

Варені ковбасні вироби - вид ковбасних виробів в оболонці з м'ясного фаршу з додаванням шпига, солі, прянощів та інших продуктів, підданих в процесі приготування обсмажуванню, варінню та штучному охолодженню [7].

Варені ковбасні вироби виробляють з м'яса всіх видів худоби і птиці, оброблених субпродуктів 1-ої та 2-ої категорії, білокмістких препаратів тваринного і рослинного походження, тварин і рослинних жирів, яєць і яйцепродуктів, пшеничного борошна, крохмалю. Серед м'ясної сировини найбільшу питому вагу займають яловичина і свинина. М'ясо використовують в парному, охолодженому, замороженому або розмороженому стані. М'ясо надходить в ковбасні цехи на кістках у вигляді туш, напівтуш, відрубів чи без кісток у вигляді заморожених блоків.

Технологія виготовлення варених ковбасних виробів наступна:

Основною сировиною для даної групи ковбас є яловичина і свинина. М'ясні туші або напівтуші, визнані за результатами ветеринарно-санітарної експертизи доброякісними, надходять в обвалювальному відділення ковбасного цеху (заводу), де послідовно проводиться ряд технологічних операцій, оброблення туші, обвалка і жиловка м'яса.

Оброблення м'яса - це технологічна операція з розчленовування напівтуші на певне число частин з дотриманням анатомічних меж, встановлених технологічною інструкцією. Напівтуші яловичини розчленовують на вісім частин: вирізка (малий поперековий мускул), шия, лопатка, грудинка, спино-реберна частина, філе, крижова частина, задня

ніжка. Свинячі напівтуші розчленовують на п'ять частин: лопатка, грудинка, корейка, шия і окіст.

Обвалка м'яса - відділення м'ясної м'якоті від кісток. Цю операцію проводять гострими ножами вручну фахівці-обвальщики. Оскільки це фізично важка операція в даний час розроблені машини з метою механізації процесу.

Жилування м'яса - видалення з м'яса після обвалки сухожиль, фасцій, кровоносних і лімфатичних судин, лімфовузлів, синців, дрібних кісток, хрящів, забруднень. Яловичий і баранячий жир видаляють з ковбасного м'яса, так як він має високу температуру плавлення і в готовій ковбасі буде в твердому стані, що погіршує якість продукту. Якість жиловки визначає значною мірою органолептичні показники, поживну та біологічну цінність ковбасних виробів. Виділена при жиловке сполучна тканина використовується при виготовленні холодців. У процесі жилування м'ясо сортують залежно від кількості в ньому сполучної тканини та жиру. Яловичину поділяють на три сорти: вищий, перший і другий. До вищого сорту відносять м'ясо, в якому немає видимих залишків сполучної і жирової тканин; до першого сорту відносять м'ясо, в якому є до 6% тонких плівок; до другого сорту-з вмістом видимих плівок і жиру до 20%. Свинину жілують і підрозділяють на нежирну - до 10% жиру; полужирную - 30-50% жиру і жирну - не менше 50% жиру.

Після жиловки м'ясо піддають подрібненню. Попередньо нарізане шматочками 400-500 г воно надходить у спеціальні машини-дзиги (великі м'ясорубки). Залежно від виду і термічного стану подрібнюють по-різному. Парну яловичину подрібнюють з діаметром отворів решітки 2-3 мм. Це тонке подрібнення. Охолоджене і розморожене м'ясо подрібнюють на дзизі з діаметром отворів в решітці 16-20 мм. Отримують крупнозернистий фарш - шрот. Однак перевагу віддають тонкому подрібненню, оскільки скорочується час для отримання готової продукції.

Посол і дозрівання м'яса. Після подрібнення м'ясо розкладають у тазики з нержавіючої сталі або алюмінієві ємністю 20 кг або в ємності 70-80 кг і піддають посолу. У м'ясо вносять поварену сіль, цукор і нітрит натрію, ставлять у камери дозрівання температурою 2-4 ° С, витримують парне м'ясо 24 години, а охолоджене або розморожене - 48-72 години.

При засолі витрачають на 100 кг м'яса 3 кг кухонної солі, 100 г цукру і 7,5 г нітриту як 2,5%-ного водного розчину, приготованого безпосередньо в лабораторії. У процесі дозрівання м'ясний фарш набуває клейкість, ніжність, специфічний запах, підвищується його вологоємність, що забезпечує соковитість ковбас і високий їх вихід.

Вторинне подрібнення. Після дозрівання м'ясо піддають вторинному подрібненню на волчках і куттерах. Якщо м'ясо піддавалося послові і дозріванню у вигляді шроту, то його спочатку пропускають через волчек з діаметром решітки 2-3 мм, а потім куттерують. Якщо м'ясо піддавалося дозріванню після тонкого подрібнення, його відразу передають на куттер. Куттер являє собою чашу, всередині якої вмонтовані ножі з тонкими і широкими лезами. При обробці м'яса в кут-тере воно подрібнюється більш тонко.

У куттері м'ясо нагрівається, що може викликати зниження якості, збільшити його бактеріальну забрудненість. Щоб уникнути цього, при куттерірова-ванні до м'яса додають холодну воду або харчовий лускатий лід (10-20% до маси м'яса), що дозволяє підтримувати в товщі оброблюваного м'яса температуру 8-10 ° С. При зниженні температури підвищується вологоємність м'яса і збільшується соковитість ковбасних виробів.

Приготування фаршу. Після вторинного подрібнення м'яса до нього додають всі інші складові компоненти: шпик, спеції, прянощі, ретельно перемішують, додають до зазначеної суміші необхідну кількість води або льоду. Для одноструктурних ковбасних виробів (сосиски, сардельки, докторська ковбаса) фарш готують у куттерах, а для ковбас, що містять шматочки шпику, - в фаршемешалках, що представляють собою ванни з

конусоподібним дном. Фарш в них перемішується вмонтованими двома S-об-різними лопатями, що обертаються в протилежні сторони з різною швидкістю. Фарш перемішують 10-15 хвилин. Сучасні фаршемешалки працюють із створенням вакууму. Відсутність повітря в мішалках покращує якість фаршу. Високою продуктивністю відрізняються ротаційні машини, в яких поєднані вузли для подрібнення, куттерування та змішування ковбасного фаршу.

Незалежно від способів змішування компонентів фаршу мета операції одна: отримати однорідну за складом суміш; перемішати частинки м'яса з водою; розподілити рівномірно у фарші шматочки шпику. Готовий фарш переміщують по трубах у шпріцовочном відділення, де проводиться шприцевание його в оболонку.

Шприцювання - це наповнення готовим фаршем натуральних або штучних оболонок. В результаті шпріцовкі ковбаси набувають властиву їм форму циліндричних батонів або кілець. Діаметр оболонок може бути різним і залежить від виду виготовленої ковбаси. Оболонка забезпечує не тільки форму ковбасних виробів, але також охороняє їх від забруднення і усушки. Оболонки повинні мати міцність при наповненні фаршем, стійкістю при тепловій обробці і здатністю до усадки і розширення. Цим вимогам найкраще відповідають натуральні оболонки, тобто кишки тварин. Зі штучних оболонок в ковбасному виробництві застосовують кутізіновие, віскозні, целофанові, паперові. Всі ці оболонки відповідають необхідним вимогам. Вони калібровані і велика частина їх має маркування, тобто назва ковбасного виробу.

Наповнюють оболонку фаршем за допомогою машини шприца. Усередині шприца знаходиться поршень або шнек, який при необхідності приводиться в рух. На шприці є трубка - цевка, через яку при русі поршня або шнека виходить фарш і наповнює оболонку, одним кінцем натягнуту на цівку. Поршень або шнек приводиться в рух натисканням на педаль. В даний час для шпріцовкі застосовують шприци-автомати, які наповнюють оболонку

фаршем і на кінці батона накладають металеві кліпси, одночасно роз'єднуючи батони.

Такі шприци функціонують під контролем робітника. Шпріцовка фаршу для варених ковбас проводиться під тиском 8-10 атм.

В'язка ковбас. Батони ковбас великого діаметру перев'язують поперечно через кожні 3-5 см. Така перев'язка сприяє міцності оболонки. Поряд з перев'язкою батонів ті ж робітниці проводять штриковку, тобто проколюють оболонку батона в місцях, де скупчився повітря. Ліхтарі необхідно видалити, оскільки вони погіршують якість продукту. Фарш в цих місцях знебарвлюється, псує товарний вигляд і знижує стійкість ковбаси.

Батони ковбас, виготовлені на автоматах, що мають маркування на оболонці, в'язанні не піддавалося. Такі ковбасні батони укладають в осередки рам в напівгоризонтального положенні. Надалі їх відправляють на осідання і обжарку. У ковбас, які будуть підвішені на рами, на одному кінці зав'язується навісна петля.

Навішування ковбасних батонів проводиться на рейки рам по 4-12 штук, залежно від діаметра батона, з таким розрахунком, щоб вони не стикалися один з одним. Рами потім переміщають у відділення для опади ковбасних батонів. При належної вентиляції і температурі 3-7 ° С батони витримують 2-4 години, а потім направляють в обжа-РОЧНО камери, де їх обробляють димом з тирси несмолистих порід деревини протягом 40-60 хвилин при температурі 75-80 ° С. Температура фаршу до кінця обсмажування не повинна перевищувати 40-45 ° С. У процесі обсмажування оболонка батонів ущільнюється, підсушується, набуває специфічний запах. Дим діє бактерицидно, інактів-Віру вегетативні форми мікроорганізмів оболонки і фаршу.

Заключною операцією є варіння в ваннах з водою або в парових камерах при температурі 75-80сС. Тривалість варіння знаходиться в прямій залежності від діаметра батона. Сосиски варять 10-15 хвилин, батони великого діаметру - близько 2 годин. Про готовність ковбасного виробу

судять по температурі в товщі батона, вона повинна бути 70-72 ° С. Перевар батонів небажаний, так як при цьому відбувається розрив оболонки, а фарш стає сухим і рихлим. Тому до кінця варіння проводять замір температури в контрольних батонах.

В даний час є агрегати, в яких процеси обсмажування і варіння суміщені і немає потреби переганяти рами після обсмажування в печі для варіння.

Після варіння ковбасу охолоджують під холодним душем до температури 15-18 ° С 10-15 хвилин, або в приміщеннях при температурі 10-12 ° С протягом 10-12 годин. Більшість варених ковбас не витримують тривалого зберігання і підлягають швидкій реалізації. Зберігають варені ковбаси на виробництві та в торговельній мережі при температурі 0-6 ° С. Один раз на декаду на виробництві проводять дослідження з визначення вологи, кількості солі, нітриту і мікробного забруднення, крім того, проводиться радіологічний контроль.

Тривалість зберігання і реалізації варених ковбас залежить від вживаної оболонки. Так, при реалізації ковбас в поліамідної, полівініл-хлоридної, поліамід-поліолефінільной оболонках (температура 0-6 ° С) вищі сорти зберігають не більше 15 діб, перший сорт - не більше 10 діб; другий сорт - не більше 7 діб.

Ковбасні вироби в цих же оболонках, але в замороженому стані зберігають при температурі не вище -10 ° С до 30 діб, а при -18 ° С - не більше 90 діб.

При використанні оболонки «Амі-тан» ковбасу першого гатунку зберігають при 2-6 ° С не більше 20 діб, сосиски в оболонці «Аміпак» - до 8 діб.

Сосиски і сардельки, приготовані з використанням харчової добавки «антибак», зберігають до 5 діб, а упаковані під вакуумом - до 15 діб, заморожені при -10 ° С - 30 діб, при -18 ° С - 90 діб [8].

Одним із основних видів варених ковбасних виробів є сосиски.

Сосиски — білковий продукт харчування довгастої циліндричної форми, який готується з м'яса або його замінників. На відміну від звичайної ковбаси зазвичай вживається після термічної обробки (варіння, смаження). Близькі до інших ковбасних виробів, таких як шпикачки. Товсті короткі сосиски називають сардельками. Сучасні сосиски винайшов м'ясник Йоганн Ланер (1772–1845), який переїхав з Франкфурта до Відня, 13 листопада 1805 року. Питання про те, де саме винайдено сосиски (у Франкфурті чи Відні), залишається суперечливим. У Франкфурті сосиски виготовляються з середньовіччя, але у віденських сосисках вперше використали суміш яловичини і свинини — рецептура, за якою готуються сучасні сосиски.

Сосиски та сардельки є різновидом варених ковбас і відрізняються від них меншим діаметром оболонки та відсутністю у фарші шматочків шпику. Сосиски та сардельки характеризуються соковитістю, гарним смаком та високою засвоюваністю. Обсяг виробництва у країні становить близько 15% всього випуску ковбасних виробів. Основна відмінність схеми виробництва сосисок і сарделок від виробництва варених ковбас полягає в тому, що перемішування фаршу у фаршемішалці не проводиться [9].

М'ясна сировина повинна бути від здорових тварин свіжою, без ознак мікробіологічної псування і прогоркания жиру. Всякого роду забруднення, побитості, синців, клейма повинні бути видалені (крім завданих червоною харчової фарбою). М'ясо і субпродукти вимушеного забою і умовно придатні можна використовувати тільки після знешкодження, з дозволу та під контролем представника з ветеринарної служби і лише для тієї продукції, яка передбачена правилами ветеринарної експертизи. Крім загальних вимог, до кожного виду м’ясної сировини пред'являються ще й специфічні вимоги з урахуванням властивостей і технології виготовляються продуктів. Тушки птиці (курей, індиків, качок, гусей) і кроликів повинні бути добре оброблені, без нутрощів, ретельно промиті. Безкісткові субпродукти використовують у сирому вигляді як жиловане

м'ясо. Цільну кров і формені елементи додають у варені ковбаси (препарат гемоглобіну) для поліпшення кольору. Кров і формені елементи можуть бути освітлені пероксидом водню, в цьому випадку вони набувають жовтуватий колір. Також до варених ковбасних виробів додають плазму і сироватку крові. До білкових стабілізаторів тваринного походження відносяться: свинячу шкурку; молочно-білкові концентрати; білковий стабілізатор зі свинячої шкурки, жилок і сухожиль; відпресована свиняча маса після механічної обвалки; молочні продукти (незбиране та знежирене молоко, сухі або рідкі вершки). Білкові препарати рослинного походження - це в основному продукти переробки сої: - соєве борошно (масова частка білка в сухій речовині не менше 45%); соєвий концентрат (не менше 65 % білка); соєвий ізолят (не менше 91% білка). При виробництві ковбас додають шпик, свинячу грудинку, жир-сирець яловичий, свинячий та баранячий, харчові топлені жири, масло коров'яче, маргарин. У найбільшій кількості використовують шпик (підшкірний свинячий жир зі шкіркою або без неї). Мінімальна товщина шпика, застосовуваного в ковбасному виробництві, півтора сантиметра, мінімальна маса 0,6 кг . Шпик повинен бути чистим, без залишків щетини. Його поділяють на: хребтовий та бічний. Хребтовий шпик знімають з хребтової частини туш, з верхньої частини передніх і задніх окороків, його додають в основному в ковбаси вищих сортів. Бічний шпик більш м'який, його зрізують з бічних частин туш і з грудини. До бічного шпик у відносять також зрізання шпик, а при обробленні грудинки і бекону. Бічний шпик використовують при виготовленні ковбас першого і другого сорту. Свинячий шпик - швидкопсувний продукт, тому його охолоджують до температури не вище $+8\ ^{0}$ С, солять або заморожують до температури не вище $-8\ ^{0}$ С.

Перелік сировини, який використовують при виготовленні варених ковбас:

- Яловичина по ГОСТ 779-55; яловичина жилованная вищого сорту - м'язова тканина без видимого-ключення сполучної і жирової тканин;

яловичина жилована 1-го сорту - м'язова тканина з вмістом сполучних і жирових тканин не більше 6%; яловичина жилована 2-го сорту - м'язова тканина з вмістом сполучних і жирових тканин не більше 20%; яловичина жилована жирна - м'язова тканина з вмістом сполучних і жирових тканин не більше 35%;

- Свинина по ГОСТ 7724 – 77; свинина жилована нежирна - м'язова тканина з вмістом сполучних і жирових тканин не більше 10% ; свинина жилована напівжирна - м'язова тканина з вмістом жирових тканин 30-50%; свинина жилована жирна - м'язова тканина з вмістом жирової тканини 50-85 % - щоковини свиняча жилована;

- Шпик ковбасний по ГОСТ 4938-86; шкурка свиняча; обрізки шпика;

- Грудинка свиняча із вмістом м'язової тканини не більше 25%; субпродукти м'ясні, оброблені за ТУ 10.02.01.75;

- Блоки з жилованного м'яса (яловичина, свинина) і субпродуктів за ГОСТ 10-02-01-04-86 й інше м'ясну сировину, допущене ветеринарно-санітарної експертизою до переробки ;

- Білок соєвий ізольований, дозволений до застосування органами держсанепіднагляду; білок соєвий концентрований текстурований , дозволений до застосування органами держсанепіднагляду; білок соєвий концентрований «Данпро-НУ», дозволений до застосування органами держсанепідемнагляду;

- Казеїнат натрію за ТУ 49.721-85;

- М'ясна маса механічної добавки м'яса всіх видів худоби та птиці;

- Молоко коров'яче пастеризоване за ГОСТ 13277-79, з масовою часткою жиру 1,5 і 3,2% жиру;

- Молоко коров'яче незбиране сухе за ГОСТ 4495-87;

- Молоко коров'яче знежирене сухе за ГОСТ 10970-87;

- Вершки з коров'ячого молока за ТУ 10-02-02-78908-89;

- Вершки сухі по ГОСТ 1349-85.

У вітчизняній промисловості в рецептурі ковбас, що виробляються за ТУ, використовують харчові добавки:

- Барвники натуральні: кармін (Е 120), буряковий червоний (Е 162) та синтетичні - яскраво-червоний 4К. (Е 124), «жовтий сонячний захід» (Е 110);

- Консерванти: сорбат калію (Е 202) і молочну кислоту (Е 270); стабілізатори консистенції (крім фосфатів): карагенан (Е 407), полісахарид з червоних водоростей, різні камеді, наприклад з ріжкового дерева (Е 410); антиокислювачі, лимонну кислоту (Е 330) і її натрієву сіль (Е 331);

- Підсилювачі смаку: глутамінат натрію (Е 621); кислотоутворювачі, У варені ковбасні вироби, вироблені відповідно до ГОСТ Р 52196-2003 дозволено використовувати крім Е 250, Е 300, Е 301 і фосфатів також Е 325, Е 326 і Е 621.

У сировині ковбасних виробів для поліпшення смаку і аромату додають прянощі (перець чорний, запашний, білий, мускатний горіх, кардамон тощо) і пряні овочі (часник, цибуля та ін), ароматизатори і ефірні масла в різних поєднаннях [10].

Формування споживних властивостей і асортименту варених ковбас забезпечується підбиранням набору відповідної сировини і дотриманням технологічних схем виробництва. Продукцію високої якості отримують із яловичини знежиленої вищого сорту і свинини нежирної, особливо молодих тварин. Висока харчова цінність ковбасних виробів обумовлюється також високим вмістом у них білкових і екстрактивних речовин, низкоплавкие свинячого жиру [11].

До споживчих властивостей варених ковбасних виробів належать такі показники: призначення, збереження, ергономічні, естетичні, безпека.

1. Призначення - здатність товарів задовольняти фізіологічні та соціальні потреби споживача, а також потреби у їх систематизації. Показники призначення діляться на чотири категорії:

- Властивості функціонального призначення відбивають здатність товарів виконувати їх основні функції. Ця група властивостей та показників

задовольняє фізіологічні потреби. Наприклад, енергетична цінність у рибних консервів дорівнює 170-330 ккал.

- Властивості соціального призначення - здатність товарів задовольняти індивідуальні чи суспільні соціальні потреби. Показниками соціального призначення виступає зовнішній вигляд товарів, склад та утримання окремих компонентів.

- Класифікаційне призначення - здатність низки властивостей та показників виступати як класифікаційні ознаки.

- Універсальне призначення - здатність властивостей та показників задовольняти різноманітні потреби.

2. Надійність - здатність товарів зберігати функціональне призначення у процесі зберігання чи споживання протягом заздалегідь обумовлених термінів. Надійність постійно змінюється внаслідок процесів, що відбуваються під час зберігання, споживання та експлуатації.

3. Ергономічні властивості - здатність товарів створювати відчуття зручності, комфортності, найповнішого задоволення. Наприклад, варені ковбасні вироби повністю задовольняють потребу людини у їжі, будь-де і будь-коли.

4. Естетичні характеристики. Показниками можуть бути зовнішній вигляд, цілісність, стиль, інформаційна виразність, досконалість виробничого виконання (наприклад, упаковка ковбасних виробів, їх маркування, тощо)

5. Екологічні властивості - здатність товарів не надавати шкідливого на навколишнє середовище за її споживанні. Для варених ковбасних виробів екологічні властивості виражаються через можливість утилізації зовнішніх оболонок та поліетиленової тари.

6. Безпека - стан, у якому ризик шкоди чи шкоди обмежений допустимим рівнем.

1.3 Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості варених ковбасних виробів

У часи тотального державного регулювання на всі вироблювані товари, в тому числі і ковбасу, існували державні стандарти. І відступ від них вважався державним злочином з всіма витікаючими звідси наслідками. Держстандартом була передбачена градація сортів ковбас - від вищого до другого. Кожний сорт передбачав використання м'яса знову ж тих або інакших сортів в певній пропорції. У вищих сортах не допускалося включення ніяких рослинних інгредієнтів, і лише в ковбаси другого сорту могли входити мука або крохмаль в кількості не більше за 2%. ГОСТи визначали і рецептуру ковбас [12].

За ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні (33977) [15] якість ковбасних виробів визначається комплексом медико-біологічних вимог і санітарних норм якості продовольчої сировини й харчових продуктів. Якість харчових продуктів, у свою чергу, визначається сукупністю властивостей, що характеризуються здатністю продуктів задовольняти потреби організму людини в харчових речовинах, органолептичними властивостями продуктів, їх безпекою для здоров’я споживача, стабільністю хімічного складу і збереженням споживчих властивостей.

Поживна цінність продукту визначається сукупністю корисних властивостей харчових продуктів, у тому числі забезпеченням цим продуктом фізіологічних потреб людини в головних харчових ре- човинах і енергії. Поживна цінність продуктів визначається на- самперед хімічним складом харчового продукту та ступенем за- своюваності його складових.

Органолептичні властивості продукту — це зовнішній вигляд, колір, приємний смак й аромат, консистенція як зовні, так і на перерізі.

Санітарно-гігієнічні показники визначають нешкідливість продукту й гарантують відсутність патогенної мікрофлори, солей важких металів, нітритів, пестицидів, радіонуклідів і гормональ- них препаратів.

Показники якості ковбасних виробів залежать від складу і властивостей вихідної сировини, дотримання рецептур і технологій виготовлення продуктів, умов та режимів їх зберігання, дотри- мання санітарно-гігієнічних вимог щодо якості сировини, стану виробничих приміщень і обладнання, а також тари. Ці вимоги регламентуються технічними умовами та технологічними інструкці- ями, державними стандартами і відповідними законодавчими до- кументами.

На підприємствах м'ясної промисловості контроль за якістю сировини, дотриманням технологічних режимів, якістю продукції здійснюють відділи виробничо-ветеринарного контролю (ВВВК). Вони проводять ветеринарно-санітарну експертизу, хімічний і бак- теріологічний контроль сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції.

Кожна партія ковбасних виробів підлягає органолептичному оцінюванню спеціальної комісії підприємства, яка оформляє дозвіл (свідоцтво про якість) на реалізацію продукції.

Фізико-хімічні та бактеріологічні показники є гарантованими і визначаються ВВВК виробника періодично, але не рідше ніж раз на 10 діб, а також на вимогу контролюючої організації або споживача.

Ковбасні вироби, які мають дефекти, ознаки псування та технологічний брак, до реалізації не допускаються [13].

Якість варених ковбасних виробів визначають у відповідності до вимог стандартів ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки,хліби мясні. Загальні технічні умови» за зовнішнім виглядом, консистенції, виглядом фаршу на розрізі, кольором, смаком і запахом. Лабораторним методом визначають фізико-хімічні показники - вміст кухонної солі, нітритів, крохмалю, води. Крім того, проводять метрологічне дослідження. За зовнішнім виглядом варені ковбаси повинні бути чистими із сухою, гладкою

поверхнею, батони правильної форми з певною вязкою шпагатом, без ушкоджень оболонки, напливів фаршу, злипань і плям; допускається випуск батонів і ковбас без поперечних перевязок, якщо на штучній, оболонці надруковані найменування і сорт ковбаси. Консистенція повинна бути пружною, еластичною, ясно-рожевого або рожево-червоного кольору; кровяних ковбас - темно-коричневого, а ліверних - від ясно-сірого до темно-сірого кольору. На розрізі фарш рівномірно перемішаний із шматочками білого або рожевого шпику, певної форми і розміру для кожного сорту. Смак ковбас приємний, в міру солоний, із запахом доданих пряностей, без сторонніх присмаків і запахів. Варені ковбаси, сосиски, сардельки і м'ясні хліби випускають у реалізацію з температурою в товщині батона від 0 до 15°С, кров'яні, ліверні ковбаси, паштети, сальтисони і холодці - з температурою від 0 до 6°С.

Фізико-хімічні показники якості ковбасних виробів визначають у тих випадках, коли при прийманні в магазині виникають сумніви в їхній доброякісності або за вимогою споживача. Для лабораторного аналізу відбирають зразки виробів, що відповідно упаковують і пломбують, додають супровідний документ, де вказують вид і сорт товару, місце і час відбору зразка, вага партії і час виготовлення, причини направлення на аналіз і мета дослідження [14].

Не допускаються в продаж вироби: забруднені попелом, сажею, жиром, з наявністю цвілі або слизу на оболонці; деформовані або ламані батони, з оболонкою, що лопнула; із сірими плямами на розрізі, крупними порожнинами, з рихлим фаршем, що розлізається, а також недоварені. У ковбасах вищого сорту не допускається: вміст пожовтілого шпику, у I сорті більш 10%, а в 2-м більш 15%; сторонні присмаки і запахи; напливи фаршу над оболонкою довжиною більш 3см або злипання більш 5см у ковбасах вищого сорту і I сорту більш 10см.

Також для оцінюваня якості ковбасних виробів слід звертати увагу на їх маркування та пакування.

Маркування спирається на ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [16]. Назва харчового продукту, для нас це ковбасні вироби повинна бути насамперед зрозумілою для споживача, конкретно та точно характеризувати повний вміст продукту харчування, розкривати його природу, походження, надавати можливість відрізняти певний вид харчового продукту від інших аналогічних видів харчового продукту.

На продуктах харчування повинна вказуватися наступна інформація відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

1) назва харчового продукту;

2) перелік інгредієнтів;

3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до цього Закону або походять з речовин чи продуктів, наведених у додатку № 1 до цього Закону, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у зміненій формі;

4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;

5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;

6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";

7) будь-які особливі умови зберігання або умови використання (за потреби);

8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;

9) країна походження або місце походження - у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону;

10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;

11) для напоїв із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць - фактичний вміст спирту у напої (крім продукції за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД);

12) інформація про поживну цінність харчового продукту.

Щодо пакування ковбасних виробів, то воно спирається на ДСТУ 7275:2012 Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови [17]. Відповідно до вищезазначеного ДСТУ діють наступні правила пакування ковбасних виробів:

Ковбасні вироби випускають ваговими і розфасованими. Для їх реалізування пакують у дерев'яні, полімерні багатообігові ящики, з картону, спеціалізовані контейнери, згідно з чинними нормативними документами, або в інші види тари, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. В пакетованому вигляді - на піддоні згідно з ГОСТ 9078 (СТ СЕВ 317). Тара повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, накрита кришкою або обгортковим папером, пергаментом, підпергаментом, полімерними матеріалами, згідно з чинними нормативними документами та іншими матеріалами, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Ковбасні вироби дозволено випускати упакованими під вакуумом (розфасовані) у газонепроникні плівкові матеріали або пакети з них, згідно з чинними нормативними документами, а також матеріали закордонного виробництва, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами: сосиски, сардельки — порціями масою нетто не меншою ніж 50 г.

Споживча тара або упаковка не є самостійною транспортною одиницею надходить з продукцією до кінцевого споживача. Її вартість є складовою частиною вартості продукту, що реалізується [18]. Пакування

служить для вирішення складних завдань: утилітарної та естетичної функцій продажу. За прямим призначенням – це тара з точки зору естетики – дизайнерський об'єкт. Як рекламоносій та носій інформації «німий продавець». Упаковка також є хранителем культурного коду або ж твором мистецтва.

Висновки до розділу 1

Отже, виходячи з даного розділу можна зробити наступні висновки. На рахунок аналізу ринку в Україні варених ковбасних виробів на теперішній час, то він знаходиться в не дуже добрих умовах, як раніше демонструє досить нестабільний розвиток, адже попит на дану продукцію дещо скоротився, експорт ковбасних виробів мінімізувався, реалізація на підприємствах продукції знизилася. Дана ситуація може призвести до торгівельної кризи в Україні. Хоча попри всі обставини майже 80% українських підприємств, все ж таки знаходять змогу працювати далі і задовольняти потреби споживачів. Раніше ковбасна промисловість в Україні займала сходинки як найбільш конкурентоспроможної галузі, з часом надіємося, що так і буде.

Щодо імпортно-експортних операцій, то ситуація склалася наступним чином:

Основними країнами-покупцями українських ковбас стали: Нігерія, Грузія, Азербайджан, Йорданія і Молдова.

Україна купує ковбасні вироби більшості у європейських країнах, це такі як: Польща, Іспанія, Італія, Франція і Німеччина, це займає трохи більше 6% від загального виробництва ковбасних виробів, що є добрим показником на ринку.

Також було розглянуто технологію виробництва варених ковбасних виробів, умови формування та збереження їх якості та споживчих властивостей. Було встановлено, що факторами, що формують та зберігають якість даного товару, є сировина, технологія виробництва, упаковка та

маркування, а також умови та термін зберігання представленої продукції, було вивчено харчову цінність варених ковбасних виробів.

На заключному етапі даного розділу було розглянуто та охарактеризовано методи визначення показників якості варених ковбасних виробів. Їх було визначено за допомогою наступних чинних документів: ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні, Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», ДСТУ 7275:2012 Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови. В результаті зроблено наступні висновки, що всебічні дослідження якості можливі при поєднанні органолептичного, фізикохімічного та мікробіологічного методів. Таким чином, варені ковбасні вироби завдяки своїм споживним властивостям можуть повністю задовольняють потреби покупців різної категорії та груп.

РОЗДІЛ 2
ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти дослідження

Щодо об'єктів дослідження, то проаналізувавши асортимент варених сосисок в торговельних мережах України об'єктами дослідження було обрано п'ять зразків варених сосисок. Перелік зразків продукції, дані про виробників та нормативні документи, за якими виготовлено продукцію, наведено в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Об'єкти дослідження

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1.	Сосиски першого сорту «Докторські фірмові with beef» 330г. ТМ М'ясна лавка. Зразок проілюстровано в Додатку 1	ТОВ «М'ясна фабрика – Фаворит плюс», м. Дніпро.	ТУ У 15.1-37373551-001:2011
2.	Сосиски «Лікарські» першого сорту 330г. ТМ Ювілейний. Зразок проілюстровано в Додатку 2	ТОВ м'ясокомбінат «Ювілейний», м. Дніпро.	ТУ У 15.1-24615640-022:2008
3.	Сосиски «Лікарські» першого сорту 300 г. ТМ Бащинський.	ТОВ м'ясокомбінат «Бащинський» м. Костянтинівка.	ТУ У 23610497.010-98

	Зразок проілюстровано в Додатку 3		
4.	Сосиски першого сорту «Докторські фірмові МІНІ» 350г. ТМ М'ясна лавка. Зразок проілюстровано в Додатку 4	ТОВ «М'ясна фабрика – Фаворит плюс», м. Дніпро.	ТУ У 15.1-37373551-001:2011
5.	Сосиски «Лікарські». ТМ «Kraskov». Перший ґатунок. Зразок проілюстровано в Додатку 5	ТОВ «М'ясник - Агропродукт», с. Волиця.	ТУ У 10.1-42821829-003:2020

З даних таблиці 2.1 видно, що всі обрані зразки варених сосисок вироблені українськими виробниками, але є різних торгових марок таких як :

- «М'ясна фабрика» - з даної торгової марки, було відібрано два зразка;
- «Ювілейний» ;
- «Бащинський»;
- «Kraskov».

Всі зразки були обрані однієї назви «Лікарські/Докторські», що дозволить чітко порівняти їхні органолептичні та фізико-хімічні показники. Також всі представлені зразки вироблені за ТУ.

На рахунок методів дослідження то отримано наступне, при перевірці варених сосисок були перевірені органолептичні показники та фізико-хімічні показники якості продукту.

До органолептичних показників увійшли наступні: зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу на розрізі, форма та розмір сосисок, смак та запах.

До фізико-хімічних показників увійшли: визначення вологи, масова частка нітриту натрію та визначення масової частки кухонної солі.

Для отримання проби, дані ковбасні вироби звільняють від оболонок і подрібнюють, після цього ретельно перемішують. Подрібнену наважку висипають в бюкс з піском і проводять досліди. Бюкси нумерують цифрами 1,2,3,4,5.

Всі дослідження проводять попередньо знявши зі всіх зразків оболонки.

2.2 Методи дослідження

Таблиця 2.2 – Методи дослідження

Назва показника	**Нормативний документ**
1	2
Органолептичні показники	
Зовнішній вигляд	ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні
Консистенція	ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні

Продовження таблиці 2.2

Вигляд фаршу на розрізі	ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні
Форма та розмір сосисок	ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні
Смак та запах	ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні
Фізико-хімічні показники	
Визначення масової частки вологи	Згідно ГОСТ 9793-74 «ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ». Методы определения влаги.
Визначення масової частка нітриту	Згідно з ГОСТ 8558.1 ПРОДУКТЫ

натрію	МЯСНЫЕ». Методы определения нитрита. або ДСТУ ENV 12014-3, ДСТУ ENV 12014-4
Визначення масової частки кухонної солі	Згідно з ГОСТ 9957 «МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ». Методы определения содержания хлористого натрия або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Дослідження маркування та пакування	
Дослідження стану маркування	Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
Дослідження стану пакування	ДСТУ 7275:2012 Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови.

Використання профільного методу при органолептичній оцінці:

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представляють графічно у вигляді рисунків – профілів, використовуючи профільний метод.

Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття флевора (поєднання органолептичних характеристик) продукту. Виділення найбільш характерних для даного продукту елементів смаку і запаху дозволяє встановити профіль смакоти продукту, а також вивчити вплив різних чинників (вихідної сировини, режимів виробництва, упаковки, умов зберігання та ін.)

Спочатку визначають профіль запаху, потім – смаку та консистенції.

При дегустації важливо відчути черговість появи та інтенсивність окремих сенсорних імпульсів. Потім оцінюють інтенсивність відчуттів за умовною шкалою.

Для оцінки інтенсивності характерних ознак можна використовувати різні шкали. Нижче наводиться приклад словесної шкали інтенсивності:

0 – ознака відсутня;

1 – тільки упізнається або відчувається;

2 – слабка інтенсивність;

3 – помірна інтенсивність;

4 – сильна;

5 – дуже сильна інтенсивність.

РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

3.1 Характеристика асортименту ковбасних виробів, що реалізується в торгівельних мережах України

Сосиски та сардельки є різновидом варених ковбас і відрізняються від них меншим діаметром оболонки та відсутністю у фарші шматочків шпику. Сосиски та сардельки характеризуються соковитістю, гарним смаком та високою засвоюваністю. Обсяг виробництва у країні становить близько 15% всього випуску ковбасних виробів. Основна відмінність схеми виробництва сосисок і сарделок від виробництва варених ковбас полягає в тому, що перемішування фаршу у фаршемішалці не проводиться.

Сардельки та сосиски залежно від рецептури фаршу ділять на вищий та перший сорти. Сосиски: вищий сорт - "Любіцькі" (12-13 см), "Молочні" (9-13 см), "Особливі" (12-15 см), "Вершкові" (11-13 см); перший сорт - "Подільські" (9-13 см), "Яловичі". Сардельки: вищий сорт - "Свинячі" перший сорт - "Яловичі". Сардельки та сосиски виробляють також безсортовими: "Студентські" (яловичина жилована односортова, щоковина або пашина або жирна свинина), "Чайні" (яловичина односортова, жир яловичий), "Дачні" (яловичина жилована - 80%, свинина жилована) , "Обідні" (свинина жилована - 88%, яловичина), "Копилські" сардельки (яловичина жилована - 75%, свинина - 25%) та ін.

Відповідно ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні (33977), сосиски, випускають таких сортів: сосиски — вищого, першого сорту.

Для більш детального дослідження з асортимену сосисок, було обрано магазини торговельних мереж: «АТБ», «Сільпо», «Таврия В».

Перелік асортименту варених сосисок у торговельній мережі «АТБ» представлено у таблиці 3.1 [19].

Таблиця 3.1 - Перелік асортименту варених сосисок у торговельній мережі «АТБ

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1.	Сосиски 200г ТМ Indykpol «Індичо-курячі»	Країна-виробник - Польща; імпортер ТМ «АТБ».	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
2.	Сосиски 300г ТМ М'ясна лавка «Рум'яні кусняшки».	Країна-виробник – Україна.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
3.	Сосиски 330г ТМ Добров «Молочні»	Країна-виробник – Україна, м. Добров.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
4.	Сосиски 330г ТМ М'ясна лавка/Своя лінія «Докторські Фірмові»	Країна-виробник – Україна, м. Дніпро.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
5.	Сосиски 330г ТМ М'ясна лавка/Своя лінія «З сиром»	Країна-виробник – Україна, м. Дніпро.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
6.	Сосиски 330г ТМ М'ясна лавка/Своя лінія «Дитячі»	Країна-виробник – Україна, м. Дніпро.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
7.	Сосиски 350г	Країна-виробник –	Плівковий

	ТМ М’ясна лавка/Своя лінія «Докторські фірмові міні»	Україна, м. Дніпро.	газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
8.	Сосиски 450г ТМ М'ясна лавка «До пюрешки»	Країна-виробник – Україна, м. Дніпро.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
9.	Сосиски Добров Ласунка з вершками	Країна-виробник – Україна, м. Добров.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.

Як видно з таблиці 3.1 у торговельній мережі АТБ асортимент варених сосисок представлений такими торговими марками як: «М’ясна лавка», «Своя лінія», «Добров» та «Indykpol». Дані торгові марки є вітчизняними, окрім однієї ТМ «Indykpol», яка фігурує на ринках Польщі і компанія АТБ є її імпортером. Асортимент в даній мережі АТБ в основному формується за видом наповнювача сосисок – з сиром або індичо-курячі або за їх розміром – міні.

Перелік асортименту варених сосисок у торговельній мережі «Сільпо» представлено у таблиці 3.2 [20].

Таблиця 3.2 - Перелік асортименту варених сосисок у торговельній мережі «Сільпо»

№	**Найменування продукту, ТМ**	**Виробник та його місце знаходження (або країна)**	**Вид пакування, фасування**
1.	Сосиски ТМ Глобино «Нямські з телятиною».	Країна-виробник – Україна, м. Глобине.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
2.	Сосиски ТМ Бащинський	Країна-виробник – Україна, м.	Плівковий газонепроникний

	«Лікарські».	Костянтинівка.	матеріал під вакуумом або пакети з них.
3.	Сосиски ТМ Бащинський «Міні з курячим філе»	Країна-виробник – Україна, м. Костянтинівка.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
4.	Сосиски ТМ М'ясна Гільдія «З сиром Mozzarella»	Країна-виробник – Україна, м. Житомир.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
5.	Сосиски ТМ Алан «Віденські натуральні»	Країна-виробник – Україна, м. Кривий Ріг.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
6.	Сосиски ТМ Ятрань «Тигрик»	Країна-виробник – Україна, м. Ятрань.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
7.	Сосиски ТМ Глобино «Мортаделькі»	Країна-виробник – Україна, м. Глобине.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
8.	Сосиски ТМ Алан «Шкільні»	Країна-виробник – Україна, м. Кривий Ріг.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
9.	Сосиски ТМ Житомирський МК «Троє Поросят»	Країна-виробник – Україна, м. Житомир.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
10.	Сосиски ТМ Повна Чаша «Із рум'яною	Країна-виробник – Україна, м. Київ.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.

	шкоринкою»		
11.	Сосиски ТМ Ювілейний «Лікарські»	Країна-виробник – Україна, м. Дніпро.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.

Отже, виходячи з даних, представлених в таблиці 3.2 у торговій мережі «Сільпо» присутній більш яскравіший асортимент варених сосисок ніж у попередній мережі АТБ. Це пояснюється тим, що на полицях Сільпо присутні різні вітчизняні торгові марки продукції даного виду, також варто зазначити, що в Сільпо присутні великий вибір варених сосисок з Європи.

Перелік асортименту варених сосисок у торговельній мережі «Таврия» представлено у таблиці 3.3 [21].

Таблиця 3.3 - Перелік асортименту варених сосисок у торговельній мережі «Таврия В»

№	**Найменування продукту, ТМ**	**Виробник та його місце знаходження (або країна)**	**Вид пакування, фасування**
1	2	3	4
1.	Сосиски ТМ Фарро «Апетитні» 1 гат.	Країна-виробник – Україна, м. Кременчуг.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
2.	Сосиски ТМ Алан «Яловичі» 1 гат.	Країна-виробник – Україна, м. Кривий Ріг.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
3.	Сосиски ТМ Алан «З сиром»	Країна-виробник – Україна, м. Кривий Ріг.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
4.	Сосиски ТМ Гармаш «Александрівські»	Країна-виробник – Україна, м. Одеса.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.

5.	Сосиски ТМ Гармаш «Елітні»	Країна-виробник – Україна, м. Одеса.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
6.	Сосиски ТМ Алан «Дитячі»	Країна-виробник – Україна, м. Кривий Ріг.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
7.	Сосиски ТМ Гармаш «Віденські»	Країна-виробник – Україна, м. Одеса.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
8.	Сосиски ТМ Алан «Франкфуртські»	Країна-виробник – Україна, м. Кривий Ріг.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
9.	Сосиски ТМ Бащинський «Міні з курячим філе»	Країна-виробник – Україна, м. Костянтинівка.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.
10.	Сосиски ТМ Глобино «Молочні»	Країна-виробник – Україна, м. Глобине.	Плівковий газонепроникний матеріал під вакуумом або пакети з них.

Виходячи з даних таблиці 3.3 можна зробити висновок, що торгова мережа «Таврия В» є доволі конкурентоспроможною мережею, де реалізовуються варені сосиски. На полицях магазину представлений широкий асортимент сосисок різних торгових марок та різної цінової політики.

Після перегляду асортименту варених сосисок у торговельних мережах «АТБ», «Сільпо», «Таврия В», слід зробити висновок на тому, що асортимент підтримують як вітчизняні виробники так і європейські, скоріше за все це пов’язано з тим, що продукт пакують у плівковий газонепроникний матеріал або продукти з них і це дозволяє транспортуванню продукції на великих відстанях без завдання шкоди для самої продукції.

Серед представлених трьох магазинів асортимент варених сосисок найбільш представлений у торгових марежах «Сільпо» та «Таврия В». У цих магазинах присутні сосиски різних вітчизняних та європейських торговельних марок, найпопулярнішими серед яких є: «Алан», «Глобино», «Бащинський» та «Гармаш». Щодо «АТБ», то дана торговельна мережа спеціалізується більш на продукцію власної торгової марки «Своя лінія», також на полицях здебільшого представлена продукція вітчизняного виробника ТМ «М'ясна гільдія» та єдиний зразок європейської продукції ТМ Indykpol.

3.2 Оцінка стану пакування споживчої тари варених ковбасних виробів

Відповідно до ДСТУ 4436:2005 (що вказувалося вище., розділ 1) правила пакування ковбасних виробів наступні:

Ковбасні вироби випускають ваговими і розфасованими. Для їх реалізування пакують у дерев'яні, полімерні багатообігові ящики, з картону, спеціалізовані контейнери, згідно з чинними нормативними документами, або в інші види тари, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. В пакетованому вигляді - на піддоні згідно з ГОСТ 9078 (СТ СЕВ 317). Тара повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, накрита кришкою або обгортковим папером, пергаментом, підпергаментом, полімерними матеріалами, згідно з чинними нормативними документами та іншими матеріалами, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Ковбасні вироби дозволено випускати упакованими під вакуумом (розфасовані) у газонепроникні плівкові матеріали або пакети з них, згідно з чинними нормативними документами, а також матеріали закордонного виробництва, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері

охорони здоров’я для контакту з харчовими продуктами: сосиски, сардельки — порціями масою нетто не меншою ніж 50 г.

Споживча тара або упаковка не є самостійною транспортною одиницею надходить з продукцією до кінцевого споживача. Її вартість є складовою частиною вартості продукту, що реалізується [18].

Пакування служить для вирішення складних завдань: утилітарної та естетичної функцій продажу. За прямим призначенням – це тара з точки зору естетики – дизайнерський об’єкт. Як рекламоносій та носій інформації «німий продавець». Упаковка також є хранителем культурного коду або ж твором мистецтва.

Відповідно до наведених даних виходить наступне:

Зразок №1: Сосиски першого сорту «Докторські фірмові with beef» 330г. ТМ М’ясна лавка.

Упаковка середньої м’якості, комбінована, прозорість присутня з нижньої сторони. Даний вид упаковки сосисок – пакет під вакуумом. Виготовлена на основі вакуумних плівкових газонепроникних матеріалів. Вид матеріалу на тарі не позначений. Дана упаковка повинна використовуватися лише раз для даного виду сосисок. Упаковка кольорова, пошкодження відсутні, присутній приємний малюнок у стилі українського орнаменту з лицьової сторони продукту. Присутній один недолік, що дана упаковка погано відкривається, не передбачено лінії надривів з певних сторін.

Зразок №2: Сосиски «Лікарські» першого сорту 330г. ТМ Ювілейний.

Даний вид упаковки сосисок – пакет під вакуумом. Упаковка середньої м’якості, комбінована, прозорість присутня з нижньої сторони. Виготовлена на основі вакуумних плівкових газонепроникних матеріалів. Вид матеріалу на тарі не позначений. Дана упаковка повинна використовуватися лише раз для даного виду сосисок. Упаковка кольорова, пошкодження відсутні, присутній приємний не нав’язливий малюнок з лицьової сторони продукту.

Присутній один недолік, що дана упаковка погано відкривається, не передбачено лінії надривів з певних сторін.

Зразок №3: Сосиски «Лікарські» першого сорту 300 г. ТМ Бащинський. Даний вид упаковки сосисок – пакет під вакуумом. Упаковка середньої м'якості, комбінована, прозорість присутня з лицьової та нижньої сторони. Виготовлена на основі вакуумних плівкових газонепроникних матеріалів. Вид матеріалу на тарі не позначений. Дана упаковка повинна використовуватися лише раз для даного виду сосисок. Упаковка містить приємний не нав'язливий малюнок зверху лицьової сторони, пошкодження відсутні. Упаковка відкривається легко.

Зразок №4: Сосиски першого сорту «Докторські фірмові МІНІ» 350г. ТМ М'ясна лавка. Так як представлений зразок є однієї ж тієї самої торгової марки і виробника, що і зразок №1, то пакування в нього однотипне: Упаковка середньої м'якості, комбінована, прозорість присутня з нижньої сторони. Даний вид упаковки сосисок – пакет під вакуумом. Виготовлена на основі вакуумних плівкових газонепроникних матеріалів. Вид матеріалу на тарі не позначений. Дана упаковка повинна використовуватися лише раз для даного виду сосисок. Упаковка кольорова, пошкодження відсутні, присутній приємний малюнок у стилі українського орнаменту з лицьової сторони продукту. Присутній один недолік, що дана упаковка погано відкривається, не передбачено лінії надривів з певних сторін.

Зразок №5: Сосиски «Лікарські». ТМ «Kraskov». Перший ґатунок. Даний вид упаковки сосисок – пакет під вакуумом. Упаковка середньої м'якості, комбінована, прозорість присутня частково з нижньої і також верхньої сторони. Виготовлена на основі вакуумних плівкових газонепроникних матеріалів. Вид матеріалу на тарі не позначений. Дана упаковка повинна використовуватися лише раз для даного виду сосисок. Упаковка прозора, присутні маркувальні наклейки, пошкодження відсутні, присутній приємний не нав'язливий малюнок з лицьової сторони продукту.

Як і в попередніх зразках, присутній один недолік, що дана упаковка погано відкривається, не передбачено лінії надривів з певних сторін.

3.3 Оцінка повноти маркування споживчої тари варених ковбасних виробів

Щодо маркування споживчої тари повинно бути інформативним і повним, відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» (який вказувався вище., розділ 1) [16].

Назва харчового продукту повинна бути насамперед зрозумілою для споживача, конкретно та точно характеризувати повний вміст продукту харчування, розкривати його природу, походження, надавати можливість відрізняти певний вид харчового продукту від інших аналогічних видів харчового продукту.

На продуктах харчування повинна вказуватися наступна інформація відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

1) назва харчового продукту;

2) перелік інгредієнтів;

3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до цього Закону або походять з речовин чи продуктів, наведених у додатку № 1 до цього Закону, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у зміненій формі;

4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;

5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;

6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";

7) будь-які особливі умови зберігання або умови використання (за потреби);

8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;

9) країна походження або місце походження - у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону;

10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;

11) для напоїв із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць - фактичний вміст спирту у напої (крім продукції за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД);

12) інформація про поживну цінність харчового продукту.

Результати дослідження відібраних зразків маркування споживчої тари ковбасних виробів представлені у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари відібраних зразків

Обов'язкова інформація, що має бути нанесена на маркуванні.	**Зразок №1 (проілюстровано в додатку 6)**	**Зразок №2 (проілюстровано в додатку 7)**	**Зразок №3 (проілюстровано в додатку 8)**	**Зразок №4 (проілюстровано в додатку 9)**	**Зразок№5 (проілюстровано в додатку 10)**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Назва харчового продукту	Сосиски першого сорту «Докторські фірмові with beef». ТМ М'ясна лавка.	Сосиски «Лікарські» першого сорту. ТМ Ювілейний.	Сосиски «Лікарські» першого сорту. ТМ Бащинський.	Сосиски першого сорту «Докторські фірмові МІНІ» ТМ М'ясна лавка.	Сосиски «Лікарські ». ТМ «Kraskov». Перший ґатунок.
Склад харчового продукту	М'ясо 69% (свинина (в т.ч. жирна 19%), м'ясо куряче, м'ясо птиці механічного обвалювання, стабілізатор	Свинина, сало бокове, стегно курчат-бройлерів, сіль кухонна, горіх мускатний,	М'ясо куряче 60%, вода питна, м'ясо куряче механічного обвалювання 10%, шкіра куряча, крупа манна,	М'ясо 74% (свинина (в тому числі жирна 24%), м'ясо куряче, яловичина), м'ясо механічного	М'ясна сировина – 80% (м'ясо птиці обваляне, сало хребтове, стабілізатор білковий,

	білковий тваринного походження, сироватка молочна суха, сир розсільний Моццарела «Mozzarella» 10% (молоко незбиране, молоко знежирене, хлористий калій, селітра калієва, фертментний препарат, закваска молочнокислих бактерій), вода питна, сіль кухонна, стабілізатор Е451, екстракти спецій (мускатний горіх, перець чорний, перець чілі) підсилювач смаку Е621, антиоксидант Е316, ароматизатор «Мацис», загущувачі (Е401, Е407, Е412, Е415), желюючий агент Е508, барвник Е120, фіксатор кольору Е250.	перець чорний, чилі, кмин, імбир, коріандр, маціс, цукор білий.	суха молочна сироватка, крохмаль картопляний, сіль кухонна, загущувач Е401, стабілізатори Е451, Е450, регулятори кислотності Е262, Е331, цукор, мальтодекстрин, борошно пшеничне, ароматизатори (м'ясо, лимон), підсилювач смаку та аромату Е621, емульгатор Е322 соєвий лецитин, декстроза, антиоксиданти: Е300, Е301, ферментований рис, антизлежувач Е551, фіксатори кольору:Е250, Е252.	обвалювання куряче, стабілізатор Е451, глюкоза, ароматизатор «М’ясо», антиоксидант Е300, згущувачі (Е401, Е407, Е412, Е415), желюючий агент Е103 декстроза, барвник Е120, стабілізатор кольору Е250.	м’ясо птиці механічної обвалки), вода питна, сіль кухонна, харчова, стабілізатори: Е450, Е451; згущувачі: Е407, Е412; антиоксидант Е316, підсилювач смаку Е621, декстроза, екстракти спецій (чорний перець, духмяний перець, мускатний горіх), фіксатор кольору Е250.
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1	Сироватка молочна суха, сир розсільний Моццарела 10% (молоко незбиране, молоко	Горіх мускатний.	Суха молочна сироватка, борошно пшеничне.	Глюкоза, желюючий агент Е103 декстроза.	Декстроза, мускатний горіх.

	знежирене).				
Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів.	Сир розсільний Моццарела 10%, сюди ж входить і М'ясо 69% (свинина (в т.ч. жирна 19%))	Відсутні.	М'ясо куряче 60%.	М’ясо 74% (саинина (в тому числі жирна 24%), м’ясо куряче, яловичина).	М’ясна сировина – 80% (м’ясо птиці обваляне, сало хребтове, стабілізатор білковий, м’ясо птиці механічної обвалки)
Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання.	330 грам.	330 грам.	300 грам.	350 грам.	1000 грам.
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до".	Зберігати 3 доби за температури від 0° до +6° та відносної вологості повітря від 75% до 78%; запаков. в захисн. середовищі: 30 діб при умові цілісн. упак. Виготовлено 20.12.2021.	Зберігати 3 доби за температури від 0° до +5° та відносної вологості повітря від 74% до 79%; запаков. в захисн. середовищі: 30 діб при умові цілісн. упак. Виготовлено 18.12.2021.	Зберігати 3 доби за температури від 0° до +6° та відносної вологості повітря від 75% до 78%; запаков. в захисн. середовищі: 30 діб при умові цілісн. упак. Виготовлено 15.12.2021.	Зберігати: після відкриття упаковки краще спожити протягом доби, але не пізніще дати «Вжити до». Умови зберігання: за температури від 0° до +6° та відносної вологості повітря від 75% до 78% запаков. в захисн. середовищі: 21 доба при умові цілісн. упак. Виготовлено 29.11.2023.	Зберігати: після відкриття упаковки рекомендований строк придатності за температури від 0° до +6° і відносній вологості повітря від 75%до 78% - 6 діб, запакованих у плівку під вакуумом або модифікованому газовому середовищі цілим виробом не більше – 25 діб.

					Дата виготовлення на тарі не вказана.
Будь-які особливі умови зберігання та умови використання.	Зберігати 3 доби за температури від 0° до +6° та відносної вологості повітря від 75% до 78%; запаков. в захисн. середовищі: 30 діб при умові цілісн. упак.	Зберігати 3 доби за температури від 0° до +5° та відносної вологості повітря від 74% до 79%; запаков. в захисн. середовищі: 30 діб при умові цілісн. упак.	Зберігати 3 доби за температури від 0° до +6° та відносної вологості повітря від 75% до 78%; запаков. в захисн. середовищі: 30 діб при умові цілісн. упак.	Зберігати: після відкриття упаковки краще спожити протягом доби, але не пізніше дати «Вжити до». Умови зберігання: за температури від 0° до +6° та відносної вологості повітря від 75% до 78% запаков. в захисн. середовищі: 21 доба при умові цілісн. упак.	Зберігати: після відкриття упаковки рекомендований строк придатності за температури від 0° до +6° і відносній вологості повітря від 75%до 78% - 6 діб, запакованих у плівку під вакуумом або модифікованому газовому середовищі цілим виробом не більше – 25 діб.
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування	ООО «М’ясна фабрика «Фаворит Плюс», ТОВ «АТБ-маркет». Дніпропетровська область. Смт. Слобожанське. Вул. Чорноморського козацтва 19.	МК «Ювілейний»; Дніпропетровська область. Смт. Слобожанське. Вул. Чорноморського козацтва 19.	ПрАТ«Український бекон». Зелена вулиця, 1А, Водяне Друге, Донецька область.	ООО «М’ясна фабрика «Фаворит Плюс», ТОВ «АТБ-маркет». Дніпропетровська область. Смт. Слобожанське. Вул. Чорноморського козацтва 19.	ТОВ «М’ясник агропродукт», Україна, Хмельницька обл., Красилівський р-н, с. Волиця, вул.. Молодіжна 184/3, 31054.

та місцезнаходження імпортера.					
Країна походження або місце походження	Відсутні.	Відсутні.	Відсутні.	Відсутні.	Відсутні.
Інструкції з використання	Відсутні.	Відсутні.	Відсутні.	Відсутні.	Відсутні.
Інформація про поживну цінність харчового продукту на 100г.	Білки – 11.5 г; Жири – 18.9 г; Вуглеводи – 1.7 г; Енергетична цінність – 222,9 ккал.	Білки – 10.0 г; Жири – 24.0 г; Енергетична цінність – 260 ккал.	Білки – 11.10 г; Жири – 11.60 г; Вуглеводи – 5.20 г; Енергетична цінність – 170.00 ккал.	Енергетична цінність - 956 кДж/230.7 ккал; Жири 19.1 г, в них насичені 7.9 г; Вуглеводи – 3.3 г, з них цукри 3.2 г; Білки – 11.4г;8г. Сіль – 1.	Жири – 18г; Вуглеводи – 2г; Білки – 10г; Енергетична цінність – 1062.02 кДж/253.83 ккал.
Додаткова інформація.	- ТУ У 15.1-37373551-001:2011; - вказаний логотип фірми. - вказано номер гарячої лінії та номер потужностей.	- ТУ У 15.1-24615640-022:2008; - вказаний логотип фірми.	- ТУ У 23610497.010-98 - вказаний логотип фірми; - вказаний номер партії, номер заказа та номер палети.	- ТУ У 15.1-37373551-001:2011; - вказаний логотип фірми. - вказано номер гарячої лінії та номер потужностей.	ТУ У 10.1-42821829-003:2020 - вказаний логотип фірми. - вказано номер гарячої лінії та їхня електронна адреса.

Відповідно до таблиці 3.4, аналізуючи маркування тари представлених зразків, виявилося: маркування на всіх зразках нанесено державною мовою, чітко та коректно, немає не зрозумілих слів, за винятком зразка №4, тому що слова виходять на кольоровий тон маркування і воно є не до кінця зрозумілим; на всіх зразках відсутня інформація щодо країни походження, адже це є вагомим аргументом у маркуванні тари; також на всіх зразках відсутня інструкція щодо використання продукту.

Досліджуючи штрих-код на представлених зразках, вияснилося наступне. Штрих-код, штриховий код — спосіб запису даних, зручний для

зчитування машиною. Найчастіше трапляються штрих-коди у вигляді смуг різної товщини, які містять ідентифікатори товарів.

Використання штрихового кодування дозволяє істотно зменшити витрати часу на операції зі вводу первинної інформації про товар, значно скоротити кількість помилок при роботі з оператором з ПЕОМ, підвищити точність та швидкість збору та обробки інформації по всьому товарному ланцюжку: виробник – посередник – роздрібний продавець – покупець.

За допомогою штрихового коду зашифрована інформація про деякі з найбільш істотних параметрів продукції. Найбільш поширені американський Універсальний товарний код UPC і Європейська система кодування EAN Відповідно до тієї чи іншої системи, кожному виду виробу привласнюється свій номер, що найчастіше складається з 13 цифр **(**EAN-13**).**

Розрізняють два способи кодування: лінійний та двохмірний. Лінійні штрих-коди читаються в одному напрямі (по горизонталі), дозволяють кодувати невеликий об’єм інформації (до 20-30 символів, зазвичай цифр) з допомогою нескладних штрих-кодів, які читаються сканером. Двохмірними називаються символіки, розроблені для кодування великого об’єму інформації та зчитуються за допомогою спеціального сканера [22].

Штриховий код EAN є основним і використовується для кодування всіх видів товару.

Таблиця 3.5 – Перевірка штрихового коду

	Зразок №1	**Зразок №2**	**Зразок №3**	**Зразок №1**	**Зразок №5**
<u>Порядок розрахунку контрольної цифри коду.</u>	2999300064271	4823022604379	4823064806380	2999300078155	Штриховий код відсутній
1. Складають цифри, які стоять на парних позиціях.	9+9+0+0+4+7=29	8+3+2+6+4+7=30	8+3+6+8+6+8=39	9+9+0+0+8+5=31	-//-

2. Результат множать на 3.	29*3=87	30*3=90	39*3=117	31*3=93	-//-
3. Складають цифри, які стоять на непарних позиціях (крім останньої цифри).	2+9+3+0+6+2=22	4+2+0+2+0+3=20	4+2+0+4+0+3+0=13	2+9+3+0+7+1=22	-//-
4. Складають результати другого та третього пунктів.	87+22 =109	90+20=110	117+13=130	93+22=115	-//-
5. Розраховують контрольне число	110-109=1	110-110=0	130-130=0	120-115=5	-//-

Згідно результатів даної таблиці, отримані числа при перевірці штрихового кодування є правильними у зразка № 1, 3 та 4, а у зразка №2 штрих-код складено не за правилами побудови штрих-коду. На рахунок зразка №5, то там штриховий код взагалі не зазначений, що ставить під сумнів якість та споживну цінність даного виду сосисок.

3.4 Оцінка якості варених ковбасних виробів за органолептичними показниками

Органолептичну оцінку ковбасних виробів та м'ясних продуктів проводять для встановлення відповідності органолептичних показників якості вимогам чинних нормативних документів. Визначають такі показники як: зовнішній вигляд; консистенція; вигляд фаршу на розрізі; форма та розмір сосисок; смак та запах [23].

Органолептичну оцінку варених сосисок проводять за ДСТУ 4436:2005. «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні» [15].

Таблиця 3.6 – Органолептична оцінка якості представлених варених ковбасних виробів.

Назва показника	**Зразок № 1**	**Зразок № 2**	**Зразок № 3**	**Зразок № 4**	**Зразок № 5**	**Вимоги ДСТУ 4436:2005**
Зовнішній вигляд	Поверхня даних сосисок є чистою, присутня деяка вологість, без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Також через оболонку помітні вкраплення сиру.	Поверхня даних сосисок є чистою, вологість відсутня, без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.	Поверхня даних сосисок є чистою, вологість відсутня без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.	Поверхня даних сосисок є чистою, з нижньої сторони тари присутня деяка вологість, без пошкодження оболонки, напливів фаршу, присутня незначна липкість, без бульйону та жирових набряків.	Поверхня даних сосисок є чистою, вологість присутня в деякій мірі без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.	Батони варених ковбас, батончики сосисок і сардельок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.
Консистенція	Консистенція є пружна, сосиски в міру соковиті.	Консистенція є менш пружною, даний вид сосисок соковитий не в міру.	Консистенція пружна, соковитість присутня в повному обсязі.	Консистенція є не до кінця пружною, через те що особливістю даних сосисок є те, що вони «міні» соковитість сосисок задовільна.	Консистенція є доволі пружна. Соковитість сосисок присутня.	Пружна для ковбас і хлібів; ніжна, соковита для сосисок та пружна, соковита для сардельок. Соковитість сосисок та сардельок визначають в гарячому стані.
Вигляд фаршу на розрізі	У даному зразку фарш світло-рожевого	У даному зразку фарш рожевого кольору,	У даному зразку фарш рожевого кольору,	У даному зразку фарш не насиченого	У даному зразку фарш світло-рожевого	Ковбасні вироби з однорідною структурою - рожевий

	кольору рівномірно перемішаний з сиром без порожнин та сірих плям.	але помітні дрібні часточки сполучної тканини, що є не характерним явищем для сосисок даного виду, сірі плями та порожнини відсутні.	без порожнин та сірих плям, рівномірно перемішаний.	рожевого кольору, рівномірно переміша ний, присутні незначні порожнини, без сірих плям	кольору, без порожнин та сірих плям, рівномірно перемішаний.	або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. На розрізі ковбасних виробів можлива наявність дрібної пористості. Дозволено на розрізі відхил розмірів окремих шматочків не більше ніж в 1,5 рази
Форма та розмір сосисок	Форма притаманна даному виду сосисок розміром 16-17 см.	Форма притаманна даному виду сосисок розміром 16-17 см.	Форма притаманна даному виду сосисок розміром 14 см.	Форма притаманна даному виду сосисок розміром 4-5см.	Форма притаманна даному виду сосисок розміром 15 см.	Для сосисок - батончики довжиною від 14 см до 32 см, для сардельок-батончики довжиною до 11 см, діаметром від 32 мм до 44 мм.
Смак та запах	Запах найбільш властивий даному виду продукту з ароматом прянощів, смак виражений не чітко але солоність в міру. Сторонні запах і	Смак властивий даному виду продукту в міру солений, запах виражений не чітко. Сторонні присмаки та запахи відсутні.	Смак найбільш притаманний і властивий даному виду продукту в міру солений, але присутній не чітко виражений сторонній запах, що	Смак виражений в повному обсязі. Хоча запах є доволі не чітким і виражений не повністю. Сторонні присмаки та запахи відсутні.	Запах найбільш властивий даному виду продукту з ароматом прянощів, смак виражений чітко. Сторонні присмаки та запахи відсутні.	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.

	смак відсутні.		не відовідає ДСТУ.			

За даними таблиці 3.6 встановили, що 4 зразка, а саме № 1, 2, 4 та 5 відповідають вимогам ДСТУ за органолептичними показниками. Найбільш виразніший і притаманний смак даному виду ковбасних виробів у зразку №1, 4 та 5, також вони мають відповідний запах, консистенцію, вигляд фаршу на розрізі, зовнішній вигляд та форму та розмір сосисок; це ж саме можна сказати про зразок №2, але при вигляді фаршу на розрізі присутні дрібні часточки сполучної тканини. Щодо зразка №3 то він має сторонній запах, хоча й не чітко виражений, але це не відповідає ДСТУ.

Надалі, користуючись даними органолептичних досліджень було побудовано профілографи, виявляючи інтенсивність окремих складових органолептичних показників.

Таблиця 3.7 – Інтенсивність показників зовнішнього вигляду та консистенції

Показник	**Зразок №1**	**Зразок №2**	**Зразок №3**	**Зразок №4**	**Зразок №5**
Цілісність ковбасних виробів (+)	5	5	5	5	5
Рівна форма (+)	4	4	5	4	5
Однаковість розміру (+)	5	4	5	4	5
Гладка поверхня, без сторонніх вкраплень(+)	4	4	4	4	4
Однорідна консистенція фаршу (+)	5	4	5	4	5
Наявність сторонніх домішок (-)	0	2	1	1	0
Нетиповість форми (-)	1	1	1	1	1

Невідповідна консистенція фаршу (-)	1	1	1	1	1
Невідповідність розміру(-)	1	1	3	2	1

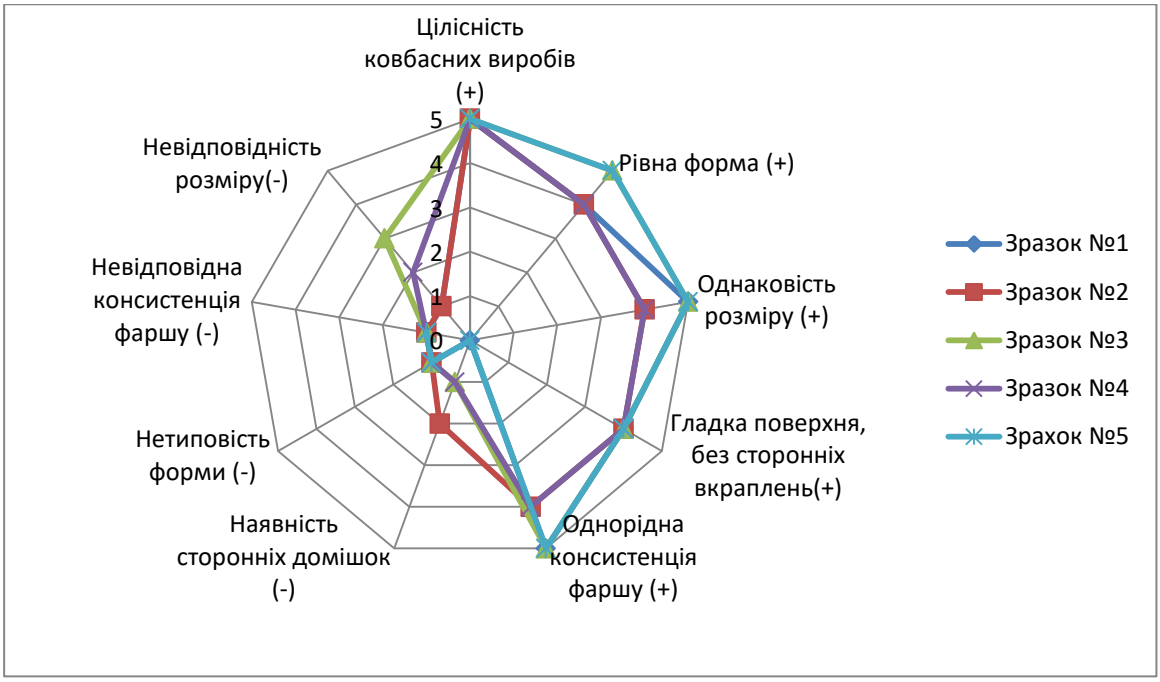


Рисунок 3.1 – Профілограма зовнішнього вигляду і консистенції представлених зразків

З даної профілограми зовнішнього вигляду і консистенції видно, що серед трьох зразків найбільш вдалий і має більше позитивних якостей зразок №5. Решта зразків № 1, 2, 3, 4 знаходяться відносно на однакових позиціях. Тільки зразок №3 дещо має відхилення по невідповідності їх розміру.

Таблиця 3.8 – Інтенсивність органолептичних показників смаку та запаху

Показник	**Зразок №1**	**Зразок №2**	**Зразок №3**	**Зразок №4**	**Зразок №5**
Чітко виражений смак м'яса (+)	4	4	5	4	5
Чітко виражений запах	4	4	3	4	4

ковбасних виробів (+)					
Приємний смак та запах (+)	4	4	4	5	5
Приторний смак (-)	1	2	1	1	0
Різкий запах (-)	0	0	0	0	0
Не виражений запах фаршу при розрізі (-)	1	2	2	2	1

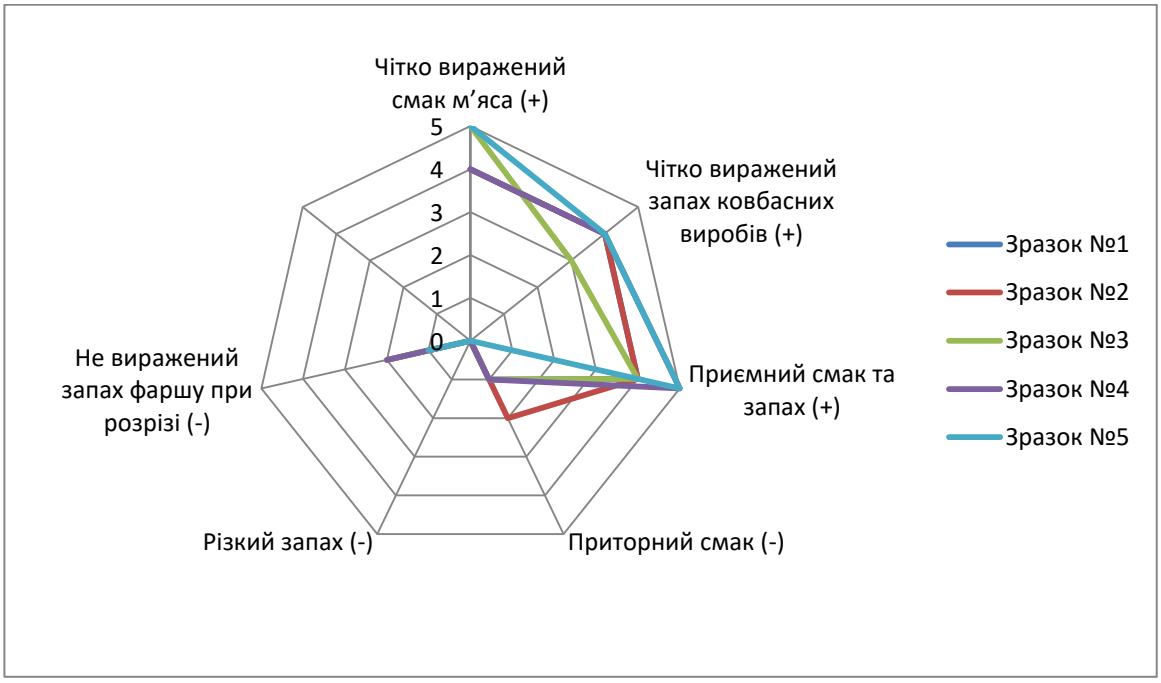


Рисунок 3.2 – Профілограма смаку та запаху представлених зразків

З даної профілограми смаку та запаху, ми встановили, що у всіх п'ятьох відібраних зразків лінії однакові, майже пересікаються між собою, це свідчить, що за смаком та запахом дані зразки ковбасних виробів подібні між собою.

Провівши дослідження органолептичних показників якості ковбасних виробів, ми встановили що з представлених п'яти зразків, чотири відповідають вимогам нормативного документу. До зразка №3 варених

ковбасних виробів є деякі питання . Звичайно ж в інших присутні недоліки, але вони не занадто виражені і приймаються нормативним документом.

3.5 Оцінка якості варених ковбасних виробів за фізико-хімічними показниками

- *Визначення масової частки вологи*

Вода є важливою складовою харчових продуктів. Вона міститься в рослинних і тваринних продуктах як клітинний і позаклітинний компонент, як диспергувальне середовище і розчинник, що зумовлює консистенцію і структуру харчових продуктів, впливає на їх зовнішній вигляд, смак. Кількість вологи в продукті визначає його енергетичну цінність, оскільки чим більше в ньому міститься води, тим менше корисних сухих речовин (білків, жирів, вуглеводів та ін.) в одиниці маси. З вмістом води тісно пов’язана стійкість продукту під час зберігання та його транспортабельність, а також придатність до подальшої переробки, так як надлишок вологи сприяє перебігу ферментативних і хімічних реакцій, активізує діяльність мікроорганізмів, в тому числі таких, які призводять до псування продукту, зокрема його пліснявіння. В зв’язку з цим вміст вологи в продукті визначає умови та строки його зберігання.

Масову частку вологи у ковбасних виробах визначають арбітражним методом (висушування у сушильній шафі) за ГОСТ 9793-74. Вміст вологи у ковбасних виробах не повинен перевищувати 70-75%.

Проби ковбасних виробів звільняють від оболонки і подрібнюють після чого ретельно перемішують.

В бюксу вносять пісок у кількості приблизно в 2-3 рази більше за наважку продукту, скляну паличку і висушують при температурі 150^0С протягом 30 хвилин. Потім бюксу закривають кришкою, охолоджують в ексикаторі до кімнатної температури і зважують. Після цього у бюксу з піском вносять наважку продукту від 2 до 3 грам, зважують і ретельно перемішують з піском скляною паличкою і висушують в сушильній шафі у

відкритіому бюксі при температурі 150^0С протягом 1 години. Потім бюксу закривають кришкою, охолоджують в ексикаторі до кімнатної температури і зважують [24].

Масову частку вологи розраховують за формулою:

$$X=(m1-m2)*100/\ m1-m0$$

m0 – маса бюкса з піском і скляною паличкою, г;

m1 – маса бюкса з піском, скляною паличкою і наважкою продукту до висушування, г;

m2 - маса бюкса з піском, скляною паличкою і наважкою продукту після висушування, г;

Розходження між паралельними визначеннями повинно бути не більше 0,1%. За кінцевий результат приймають середнє арифметичне двох паралельних визначень.

Зразок №1

X=(23.25-21.01)*100/23,25-20,25=74,6%

Отже, у зразка №1 вологість в нормі.

Зразок №2

X=(23.25-20.8)*100/23.25-20.25=81.6%

Отже, у зразка №2 норма вологості підвищена на 6.1 %.

Зразок №3

X=(23.24-21.0)*100/23.24-20.25=74.9%

Отже, у зразка №3 вологість в нормі.

Зразок №4

X=(23.24-21.1)*100/23.24-20.25=71.5%

Отже, у зразка №4 вологість в нормі.

Зразок №5

X=(22.98-20.9)*100/22.98-20.25=76.2%

Отже, у зразка №5 норма вологості підвищена на 1.2 %.

Провівши досліди на визначення масової частки вологи у ковбасних виробах, можна сказати наступне, що: у зразків № 1,3,4 вологість в нормі, а у

зразка №2 та 5 вологість дещо підвищена. У зразка №2 на 6.1%, а у зразка №5 на 1.2%, що є недопустимим значенням згідно ДСТУ.

- *Визначення масової частки кухонної солі*

Масову частку кухонної солі визначають аргонометричним методом, заснованим на титруванні хлоридів у нейтральному середовищі розчином азотнокислого срібла у присутності індикатора хромовокислого калію. Вміст солі у ковбасних виробах не повинен перевищувати 3%.

Проби ковбасних виробів звільняють від оболонок і подрібнюють після чого ретельно перемішують.

Подрібнену наважку масою 5 грам зважують в хімічному стакані і додають 100 $см^3$ дистильованої води і залишають настоюватися 40 хв. при періодичному перемішуванні скляною паличкою. Після настоювання водну витяжку фільтрують через паперовий фільтр.

Відбирають піпеткою 5-10 $см^3$ фільтрату і переносять у конічну колбу, кидають 0.5 $см^3$ розчину хромовокислого калію і титрують 0.005 моль/$дм^3$ розчином азотнокислого срібла до появи цегляного забарвлення [25].

Масову частку хлористого натрію розраховують за формулою:

$$X=0.00585*K*V*100*V1/m*V2$$

0.00585 – кількість хлористого натрію, еквівалентне 1 $см^3$ 0.005 моль/$дм^3$ азотнокислого срібла, г.;

K – поправка до титру розчину азотнокислого срібла;

V – об’єм розчину азотнокислого срібла, що пішов на титрування;

V1 – об’єм водної витяжки;

V2 – об’єм витяжки взятий на титрування;

m – маса наважки, г.

Зразок №1

0.00585*1,72*100*100/5*10=2.01%

Отже, у зразка №1 масова частка солі в нормі.

Зразок №2

0.00585*1.69*100*100/5*12=1.65%

Отже, у зразка №2 масова частка солі в нормі.

Зразок №3

0.00585*2.3*100*100/5*11=2.44%

Отже, у зразка №3 масова частка солі в нормі.

Зразок №4

X=0.585*2.1*100*100/5*12=2.05%

Отже, у зразка №4 масова частка солі в нормі.

Зразок №5

X=0.585*2.5*100*100/5*14=2.09%

Отже, у зразка №5 масова частка солі в нормі.

Провівши досліди на визначення масової частки кухонної солі виявилося, що у всіх зразків показник солі знаходиться в нормі.

- *Визначення масової частки нітриту натрію*

Масову частку нітриту натрію визначають за допомогою фотоколориметричного методу за ГОСТ 8558.1-78. Вміст нітриту натрію в ковбасних виробах не повинен перевищувати 50 мг/кг [26].

У мірну колбу місткістю 200 $см^3$ поміщають 10 грам підготовленої до аналізу проби, зваженої з похибкою не більше 0.001 г. і додають послідовно 5 $см^3$ насиченого розчину бури і 100 $см^3$ дистильованої води температурою 75^0С.

Колбу з вмістом нагрівають на киплячій водяній бані 15 хв., періодично струшуючи, потім охолоджують до 20^0С і ретельно перемішуючи послідовно додають для осадження білків по 2 $см^3$ реактиви Карреза I і Карреза II, доводять до мітки і витримують 30 хв. при температурі 20^0С. Потім вміст колби фільтрують через складчастий фільтр.

Отриманий фільтрат без білка вносять у кількості не більше 20 $см^3$ піпеткою в мірну колбу місткістю 100 $см^3$, і додають туди 10 $см^3$ реактиву

Грісса, перемішують, доводять до мітки водою, ще раз перемішують і залишають на 20хв.

Величину світло поглинання вимірюють на ФЕК при λ=540нм., l=20мм. Якщо отримана оптична щільність перевищує максимальну на калібрувальному графіку, то кольорову реакцію з реактивом Грісса повторюють з меншою кількістю фільтрату.

Вміст нітриту (*X*) у відсотках (%) продукту обчислюється за формулою:

$$X= M*200*100*100/m*V*10^6$$

M – масова частка нітриту в 1 $см^3$ забарвленого розчину, знайдений за калібрувальним графіком, мкг/ $см^3$;

m – наважка продукту, г;

V – об'єм фільтрату, взятий для фотометричного визначення, $см^3$;

10^6 – коефіцієнт переведення у грами.

Масова частка нітриту натрію у ковбасних виробах не повинна перебільшувати 0,005%. Провівши дослідження над трьома зразками з'ясувалося наступне, що:

Зразок №1 має масову частку нітриту 0,002%;

Зразок №2 має масову частку нітриту 0,004%;

Зразок №3 має масову частку нітриту 0,003%;

Зразок №4 має масову частку нітриту 0,001%;

Зразок №5 має масову частку нітриту 0,004%;

У всіх п'ятьох зразків масова частка нітриту натрію знаходиться у нормі.

Отже провівши досліди фізико-хімічних показників якості варених сосисок, можна зробити наступний висновок: масова частка вологи ковбасних виробах, у зразків № 1, 3 та 4 знаходиться в нормі, а у зразка №2 та 5 вологість підвищена на незначний рівень; щодо масової частки кухонної солі та нітриту натрію вияснилося, що у всіх зразків сіль та нітрит натрію не перевищують норму, і це відповідає вимогам ДСТУ.

Висновки до розділу 3

Для аналізу асортименту варених ковбасних виробів було вибрано 3 торгові мережі України: "Сільпо", "Таврія В" та "АТБ" та у всіх виявився різноманітний асортимент на досліджуваний товар. При цьому, найбільша різноманітність сосисок представлена у торговіих мережах «Сільпо» та «Таврия В», торгова мережа «АТБ» тримає планку як супермаркет з низькими цінами, але різноманіття варених сосисок там дещо менша.

При перевірці упаковки досліджуваних товарів було встановлено, що у всіх зразків використовується лише один вид упаковки і – це пакет під вакуумом. Даний вид упаковки відповідає технічному регламенту. Зауваження до упаковки всіх зразків – це те, що у жодній з них не передбачено лінії надриву.

При перевірці етикетки, відповідно у всіх трьох зразків було встановлено, що варені ковбасні вироби відповідають Закону України про маркування на харчових продуктах. Хоча у всіх трьох зразків немає інформації про наявність або відсутність ГМО в продукті, умови та рекомендації використання продукту, застереження споживання харчового продукту певними категоріями споживачів. Щодо зразка №4, то маркувальні літери переходять на кольоровий фон, і це робить його не до кінця розбірливим.

За даними органолептичних досліджень встановлено, що з п’яти зразків, 4 відповідають вимогам ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні».

Найбільш виразніший і притаманний смак даному виду ковбасних виробів у зразку №3 та 5. Хоча в зразку №3 присутній сторонній запах, який не може відповідати вимогам ДСТУ 4436:2005.

Провівши досліди на визначення масової частки вологи у ковбасних виробах, можна сказати наступне, що: у зразків № 1,3,4 вологість в нормі, а у зразка №2 та 5 вологість дещо підвищена. У зразка №2 на 6.1%, а у зразка №5 на 1.2%, що є недопустимим значенням згідно ДСТУ.

На рахунок визначення показників солі, можна зробити висновок про те, що у всіх п’ятьох зразків сіль знаходиться в нормі, а саме: Зразок №1=2.01%; Зразок №2=1.65%; Зразок №3=2.44%; Зразок №4-2.05; Зразок №5=2.09.

Щодо визначення нітриту натрію, то вияснилося, що у всіх п’ятьох зразків він у нормі а саме: Зразок №1=0,002%; Зразок №=0,004%; Зразок №3=0,003%; Зразок №4=0.001; Зразок №5=0.004.

РОЗДІЛ 4
ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ЕКСПОРТІ СОСИСОК

4.1 Порядок обліку особи ТОВ м'ясна фабрика «Фаворит плюс», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством

Відповідно до ст. 455 МКУ визначено процедуру ведення ДМСУ та митницями ДМСУ централізованого обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, а саме: взяття на централізований облік; присвоєння облікових номерів; внесення змін до облікових даних; зняття з обліку; оприлюднення відомостей про облік та встановлення форм заяв та документів з питань обліку.

Облік осіб ведеться автоматизовано у централізованому реєстрі у складі Єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів, а також за результатами взаємодії з Єдиним банком даних про платників податків - юридичних осіб та Реєстром самозайнятих осіб.

Процедури обліку осіб здійснюються у підрозділах митниць, у пунктах пропуску через державний кордон України посадовими особами митниць, або автоматично засобами інформаційно-телекомунікаційної системи митних органів.

Взяття на облік осіб здійснюється одноразово, до або при першому здійсненні особами операцій з товарами, контроль за якими покладено на митні органи, шляхом:

1) особистого звернення особи, або агента з митного оформлення, або уповноваженої посадової особи в пункті пропуску;

2) направлення особою документів у паперовій формі поштовим зв'язком на адресу відповідного підрозділу митниці ДМСУ;

3) направлення особою електронних документів засобами електронного зв’язку до ЄАІС;

4) внесення особою облікових даних на Єдиному державному інформаційному вебпорталі «Єдине вікно для міжнародної торгівлі».

Для взяття на облік в ДМСУ подається заява про взяття на облік осіб-резидентів, які є учасниками відносин, що регулюються митним законодавством. Заява у формі електронного документа направляється засобами електронного зв’язку на визначену Держмитслужбою адресу із накладенням кваліфікованого електронного підпису керівника юридичної особи або фізичної особи - підприємця.

Якщо заява у формі внесення відомостей на вебпорталі, тоді вона вноситься шляхом авторизації керівника юридичної особи або фізичної особи - підприємця в «Особистому кабінеті» вебпорталу «Єдине вікно», з підтвердженням внесених відомостей за допомогою кваліфікованого електронного підпису.

Згідно з даними, зазначеними у заяві, підрозділ митниці формує запит для отримання в електронній формі відомостей про особу з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, перевірка кваліфікованого електронного підпису здійснюються засобами програмного забезпечення ЄАІС автоматично та розглядається не пізніше наступного робочого дня після отримання відповіді на запит відомостей про особу.

Відмова в обліку особи без включення даних про особу до Реєстру здійснюється виключно у випадках, коли заяву про взяття на облік подано особою, яка вже перебуває на обліку та включена до Реєстру, або у разі наявності інформації про внесення до Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань відомостей про державну реєстрацію припинення юридичної особи або державну реєстрацію припинення підприємницької діяльності фізичної особи - підприємця.

У разі відсутності підстав для повернення заяви на доопрацювання або відмови в обліку особи відповідний підрозділ митниці вносить до Реєстру дані про особу із заяви, а також дані, отримані з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, які підтверджуються посадовою особою відповідного підрозділу митниці.

Дані про особу, яка надала заяву в електронній формі, вносяться до Реєстру автоматично засобами програмного забезпечення ЄАІС та присвоюється обліковий номер, який формується автоматично, дата формування облікового номера є датою взяття на облік.

За результатами розгляду заяви особа інформується про взяття особи на облік шляхом видачі або направлення поштою повідомлення про взяття на облік особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи.

Для здійснення обліку особа ТОВ м’ясна фабрика «Фаворит плюс» (52005, Україна, Дніпропетровська область, Дніпровський район, смт. Слобожанське, вул. Василя Сухомлинського, 76), яка знаходиться в зоні діяльності Дніпровської митниці ДМСУ подає заяву в електронному вигляді про взяття на облік особи, яка здійснює операції з товарами, наведеною в Додатку 11 [28].

Згідно із даними, зазначеними у заяві Дніпровська митниця ДМСУ формує запит для отримання в електронному вигляді відомостей про особу з Єдиного банку даних юридичних осіб, у тому числі відомостей, що надійшли до цих баз даних із Єдиного державного реєстру юридичних осіб.

За результатами розгляду отриманої заяви наступного робочого дня після її отримання Дніпровська митниця ДМСУ інформує особу ТОВ м’ясна фабрика «Фаворит плюс» про взяття на облік та повідомляє її обліковий номер шляхом видачі або направлення поштою особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи. Особа ТОВ м’ясна фабрика

«Фаворит плюс» здійснює подання заяви засобами електронного зв’язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв’язку.

Повідомлення про взяття на облік особи-резидента ТОВ м’ясна фабрика «Фаворит плюс», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, наведеною в Додатку 12 [28].

Обліковий номер, що присвоюється при взятті на облік особі ТОВ м’ясна фабрика «Фаворит плюс», формується за структурою, що наведена на рисунку 4.1

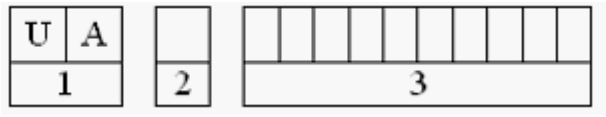


Рисунок 4.1 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

У структурі облікового номера елемент 1 містить літерний код АЛЬФА-2 (ДСТУ ISO 3166-1:2009) України.

У полі елемента 2 структури облікового номера зазначається:

1. цифра «0» - для фізичних осіб - підприємців, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;
2. цифра «1» - для юридичних осіб;
3. цифра «2» - для уповноважених осіб договорів про спільну діяльність на території України без створення юридичної особи;
4. цифра «3» - для відокремлених підрозділів іноземних компаній, організацій, у тому числі постійних представництв нерезидентів;
5. цифра «4» - для фізичних осіб - підприємців, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку в паспорті про право

здійснювати будь-які платежі за серією (за наявності) та номером паспорта;

6. цифра «5» - для іноземних дипломатичних представництв та консульських установ, представництв міжнародних організацій в Україні (далі - дипломатичні місії);
7. цифра «6» - для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції;
8. цифра «7» - для виконавців (нерезидентів) проєктів (програм) міжнародної технічної допомоги, які не перебувають на обліку в контролюючих органах як платники податків;
9. цифра «8» - для інших осіб.

У полі елемента 3 структури облікового номера зазначається:

– реєстраційний номер облікової картки платника податків - фізичної особи, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;
– код згідно з Єдиним державним реєстром підприємств та організацій України (далі - ЄДРПОУ).

Згідно з порядком формування та використання облікового номера, для юридичної особи-резидента України ТОВ м’ясна фабрика «Фаворит плюс» обліковий номер сформован UA10037373551 від 29.08.2012 року.

За результатами обліку особу ТОВ м’ясна фабрика «Фаворит плюс» внесено до реєстру осіб, які здійснюють операції з товарами (рисунок 4.2).

Сформувати запит

Статус	Обліковий номер	Назва	Дата взяття на облік	Дата зняття з обліку
Оформлена	UA10037373551	ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "М'ЯСНА ФАБРИКА "ФАВОРИТ ПЛЮС"	29.08.2012	

Рисунок 4.2 – Запис в Реєстрі осіб, які здійснюють операції з товарами щодо особи –резидента ТОВ м’ясна фабрика «Фаворит плюс»

Обліковий номер особи ТОВ м’ясна фабрика «Фаворит плюс» є дійсним на всій митній території України. Такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

4.2 Визначення коду УКТЗЕД сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef»,ТМ М’ясна лавка

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності, розроблена на базі Гармонізованої системи описання і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності, представляє собою основу системи мір державного регулювання зовнішньоекономічною діяльністю держави.

Для забезпечення практичного використання ГС для більшості країн 14.06.1983 р. у Брюсселі було підписано Міжнародну Конвенцію про ГС. У Конвенції було розглянуто мету створення ГС, сферу її застосування, відпрацьовано правовий механізм використання ГС країнами-учасницями Конвенції, їх зобов'язання, порядок роботи з подальшого вдосконалення.

Механізм класифікації товарів, закріплений в ГС, дає змогу забезпечити суворе дотримання головного принципу — однозначне віднесення товару до одного певного класифікаційного угруповання.

Конвенцією ГС встановлено, що країни, які застосовують її не можуть змінити класифікацію товарів та їхній код у межах перших шести знаків.

Комбінована номенклатура Європейського Співтовариства будується на основі Гармонізованої системи. У цьому випадку 6-значний код товару за ГС доповнюється сьомим і восьмим знаками, система кодування товарів в КН ЄС включає коди Гармонізованої системи і додаткову деталізацію субпозицій ГС до восьми знаків. У результаті КНЄС містить 8-значні коди субпозицій перші шість знаків яких відповідають кодам ГС, як представлено на рис. 4.3.

Рис. 4.3 – Структура побудови УКТЗЕД на основ ГС та КНЄС

Митні органи України з метою класифікації товарів при митному оформленні використовують товарну номенклатуру Митного тарифу України УКТЗЕД, затвердженого Законом ВР № 2697-IX від 19.10.2022 «Про Митний тариф України».

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) — це систематизований перелік товарів, який включає код товару, його найменування, одиницю виміру та обліку. В УКТЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано ГС (рис. 4.4).

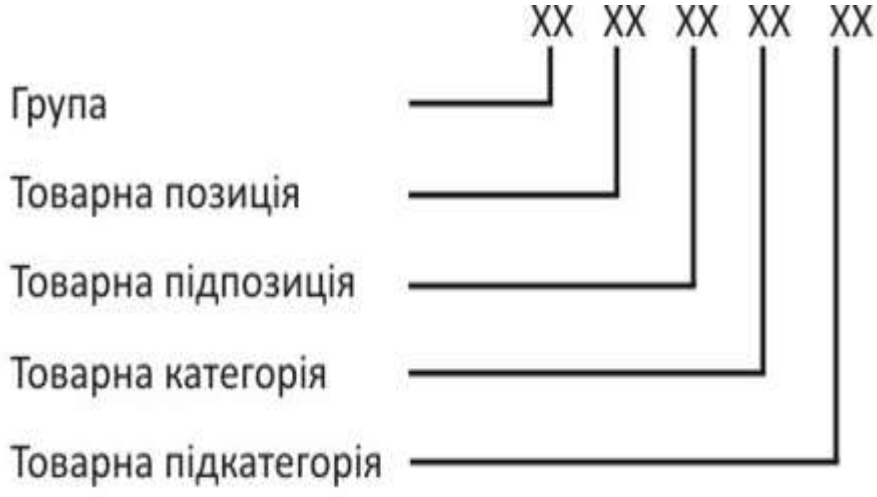


Рис. 4.4 – Структура коду УКТЗЕД

Код товару в УКТ ЗЕД десятизначний і складається таким чином:

- код групи - 2 знаки;
- код позиції - 4 знаки;
- код підпозиції – 6 знаків;
- код категорії – 8 знаків;
- код підкатегорії – 10 знаків.

Класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється за такими правилами інтерпретації:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється виходячи з назв товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп і, якщо цими назвами не передбачено іншого, відповідно до таких правил:

2. (a) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який виріб стосується також некомплектного чи незавершеного виробу за умови, що він має основну властивість комплектного чи завершеного виробу. Це правило стосується також комплектного чи завершеного виробу (або такого, що класифікується як комплектний чи завершений згідно з цим правилом), незібраного чи розібраного;

(b) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполук цього матеріалу чи речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Будь-яке посилання на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилання на товар, що повністю або частково складається з цього матеріалу чи речовини.

Класифікація товару, що складається більше ніж з одного матеріалу чи речовини, здійснюється відповідно до вимог правила 3.

3. У разі коли згідно з правилом 2 (b) або з будь-яких інших причин товар на перший погляд можна віднести до двох чи більше товарних позицій, його класифікація здійснюється таким чином:

(a) перевага надається тій товарній позиції, в якій товар описується конкретніше порівняно з товарними позиціями, де дається більш загальний його опис. Однак у разі коли кожна з двох або більше товарних позицій стосується лише частини матеріалів чи речовин, що входять до складу суміші чи багатокомпонентного товару, або лише частини товарів, що надходять у продаж у наборі для роздрібної торгівлі, тоді ці товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(b) суміші, багатокомпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібної торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3 (a), повинні класифікуватися за тим матеріалом чи компонентом, які визначають основні властивості цих товарів за умови, що цей критерій можна застосувати;

(c) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3 (a) або 3 (b), повинен класифікуватися в товарній позиції з найбільшим порядковим номером серед номерів товарних позицій, що розглядаються.

4. Товар, який не може бути класифікований згідно з вищенаведеними правилами, класифікується в товарній позиції, яка відповідає товарам, що найбільше подібні до тих, що розглядаються.

5. На додаток до наведеного до зазначених нижче товарів застосовуються такі правила:

(a) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас, подібна тара (упаковка), яка має спеціальну форму і призначена для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Однак це правило не поширюється на тару (упаковку), яка становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості;

(b) відповідно до правила 5 (а) тару (упаковку) разом з товарами, які в ній містяться, слід класифікувати разом з цими товарами, якщо вона належить до такого типу тари (упаковки), яка зазвичай використовується для упакування цих товарів. Однак це положення є необов'язковим, якщо ця тара (упаковка) придатна для повторного використання.

6. Для юридичних цілей класифікація товарів у товарних підпозиціях, товарних категоріях і товарних підкатегоріях здійснюється відповідно до назви останніх, а також приміток, які їх стосуються, з урахуванням певних застережень, положень вищенаведених правил за умови, що порівнювати можна лише назви одного рівня деталізації. Для цілей цього правила також можуть застосовуватися відповідні примітки до розділів і груп, якщо в контексті не зазначено інше [29].

Визначення коду товару проходить поетапно.

Перший рівень, визначення розділу, до якого можна віднести товар. На даному етапі товари групуються за галузями промисловості.

Оскільки об’єктом переміщення через митний кордон України є сосиски першого сорту «Докторські фірмові with beef»,ТМ М’ясна лавка, як готовий харчовий продукт, згідно до УКТЗЕД, товар відноситься до Розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини». Наступним рівнем є визначення товарної групи у них товари зібрані відповідно до таких ознак:

- за матеріалом виготовлення;
- за функціональним призначенням;
- за ступенем обробки.

Розділу IV містить з 16 по 24 групи УКТЗЕД. Оскільки сосиски можна віднести до - Готових харчових продуктів з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних або комах, віднесемо до групи 16

«Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних або комах».

Третій рівень, визначення товарної позиції, яка деталізує товар за більш специфічним ознаками. Сосиски першого сорту «Докторські фірмові with beef» відносяться до товарної позиції 1601 «Ковбаси та аналогічні вироби з м'яса, м'ясних субпродуктів, крові або комах; готові харчові продукти, виготовлені на основі цих виробів:», підпозиція – 1601 00, підкатегорія – завершальний етап визначення коду за УКТ ЗЕД – 1601009990 «інші». Класифікацію сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», згідно до УКТЗЕД надано у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1. –Визначення коду сосисок «Докторські фірмові with beef» за УКТ ЗЕД

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	Розділ IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини»	
1	**Група**	Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних або комах	16
2	**Позиція**	Ковбаси та аналогічні вироби з м'яса, м'ясних субпродуктів, крові або комах; готові харчові продукти, виготовлені на основі цих виробів:	160100
3	**Підпозиція**	- інші:	1601 009
	Категорія	- - інші:	16010099
4	**Підкатегорія**	інші	1601 009990

Таким чином, визначено код УКТЗЕД сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М’ясна лавка - 1601 009990 для

подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка до країн ЄС

Нетарифне регулювання займає важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачає обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національнім вимогам.

Метою нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності є:

- покращення (погіршення) конкурентних умов в країні-імпорту;
- захист національної економіки, охорона навколишнього середовища, здоров'я населення, моралі, релігії і національної безпеки [31].

Єврокомісія завершила аудит офіційного контролю над виробництвом та сертифікацією молока та молочних продуктів з України, які призначені для експорту до Європейського Союзу та за отриманими результатами підтверджує дієвість системи державного контролю в Україні, який здійснюється Держпродспоживслужбою [32].

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності - не пов'язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, встановлені відповідно до закону заборони та обмеження, спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини [27, ст. 4];

До таких дій відносяться:

1) Заходи офіційного контролю;

2) Попередній документальний контроль;

3) Ліцензування зовнішньоекономічних операцій;

4) заборонні заходи щодо експорт у та імпорту окремих видів товарів: антимонопольні засоби регулювання зовнішньоекономічної діяльності;

1. Заходи офіційного контролю - фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України.

Заходи офіційного контролю проводяться: у пунктах пропуску через державний кордон України - в обсязі, необхідному для надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України для їх переміщення до пунктів призначення на території України чи до пункту вивезення за межі митної території України або випуску їх у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну у пункті пропуску через державний кордон України та у пунктах призначення на території України - в обсязі, необхідному для надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну. Заходи офіційного контролю у пунктах пропуску через державний кордон України проводяться митними органами шляхом попереднього документального контролю.

2. Попередній документальний контроль - форма здійснення заходів офіційного контролю, яка полягає у проведенні в пунктах пропуску через державний кордон України посадовими особами митних органів перевірки відповідних документів і відомостей, а в разі потреби, за результатами застосування автоматизованої системи управління ризиками - візуального інспектування товарів, транспортних засобів, які ввозяться на митну територію України або поміщуються в митний режим транзиту.

Попередній документальний контроль розпочинається після пред'явлення митному органу товарів, транспортних засобів комерційного призначення і документів на такі товари в пункті пропуску через державний кордон України. Протягом двох годин з моменту пред'явлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення посадова особа митного

органу під час проведення попереднього документального контролю зобов’язана прийняти одне з таких рішень про:

- надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України за результатами попереднього документального;
- припинення попереднього документального контролю та залучення для проведення заходів офіційного контролю посадової особи відповідного уповноваженого органу;
- внести до єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів України інформацію про прийняте рішення.

Попередній документальний контроль припиняється посадовою особою митного органу у разі: встановленої законом вимоги щодо проведення відповідного заходу офіційного контролю відповідним уповноваженим органом; ввезення на митну територію України живих тварин або живих рослин; проведення у пунктах пропуску через державний кордон України відповідних санітарних заходів у зв’язку із загрозою занесення збудників хвороб тварин на територію України; наявності в єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів України інформації уповноваженого органу про встановлення ним заборони на ввезення відповідних товарів на митну територію України; відсутності документів чи відомостей, необхідних для здійснення попереднього документального контролю.

Протягом двох годин з моменту залучення до проведення заходів офіційного контролю у пункті пропуску через державний кордон України посадова особа відповідного уповноваженого органу зобов’язана прийняти одне або кілька рішень про:

- надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України для переміщення їх до пункту призначення на території України чи до пункту вивезення за межі митної території України;

– надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України;

– заборону ввезення товарів на митну територію України;

– необхідність проведення огляду (інспектування) товарів;

– необхідність взяття проб товарів для проведення їх дослідження (аналізу, експертизи);

– необхідність проведення додаткової обробки товарів (фумігації, знезараження, нанесення відповідного маркування тощо);

– внести до єдиного державного інформаційного веб-порталу "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" інформацію про прийняте рішення, про посадову особу, яка прийняла таке рішення, та про посадову особу, яка безпосередньо виконуватиме процедури.

Єдиний державний інформаційний веб-портал "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" в автоматичному режимі формує та надсилає декларанту (уповноваженій ним особі), митному органу та відповідному уповноваженому державному органу повідомлення про: невнесення протягом встановленого строку до єдиного державного інформаційного веб-порталу "Єдине вікно для міжнародної торгівлі"; невнесення протягом встановленого строку до єдиного державного інформаційного веб-порталу "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" інформації про виконання процедур, із зазначенням відомостей про відповідний уповноважений державний орган та посадову особу, яка повинна була виконати такі процедури.

Пропуск через митний кордон України товарів, які в разі ввезення на митну територію України (у тому числі з метою транзиту) підлягають заходам офіційного контролю, здійснюється на підставі інформації, що міститься в єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів, про надання дозволу на: таких товарів через митний кордон України для переміщення їх до пункту призначення на території України чи до пункту вивезення (пропуску) за межі митної території України; або випуск таких

товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України.

Документи та відомості для проведення заходів офіційного контролю наведені в табл. 4.2.

За результатами аналізу законодавства з питань заходів нетарифного регулювання та відповідно до [33] при експорті сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка не застосовуються заходи нетарифного регулювання.

Таблиця 4.2 - Документи і відомості, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю

Вид контролю	**Документи і відомості, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю**
Ветеринарно-санітарний контроль	Міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі, що видається країною-експортером
Фітосанітарний контроль	Фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера та засвідчує Фітосанітарний стан товару фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару, та сертифікат країни-експортера, що засвідчує якість насіння та садивного матеріалу (сертифікат OECP і сертифікат ISTA для насіння і садивного матеріалу)
Контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин	Міжнародний сертифікат та транспортні (перевізні) документи

3. Ліцензування зовнішньоекономічних операцій визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання дозволу на здійснення суб'єктом ЗЕД експорту товарів.

Ліцензування експорту товарів здійснюється у формі автоматичного або неавтоматичного ліцензування.

Автоматичне ліцензування визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду експорту товарів, щодо яких не встановлюються квоти (кількісні або інші обмеження). Автоматичне ліцензування експорту як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії не справляє обмежувального впливу на товари, експорт (імпорт) яких підлягає ліцензуванню.

Автоматичне ліцензування імпорту має бути скасовано в разі припинення обставин, що були підставою для його запровадження, а також у разі існування інших процедур, за допомогою яких можна розв'язати завдання, для вирішення яких запроваджується автоматичне ліцензування.

Неавтоматичне ліцензування визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду експорту (імпорту) товарів, щодо яких встановлюютьсяпевні квоти (кількісні або інші обмеження). Неавтоматичне ліцензування експорту (імпорту) як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії використовується в разі встановлення квот (кількісних або інших обмежень) на експорт (імпорт) товарів [36, ст. 16].

Відповідно до ст. 16 Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність», ліцензування експорту та імпорту вводиться в Україні самостійно за наявності таких обставин:

- в разі різкого погіршення розрахункового балансу України, якщо його негативне сальдо на відповідну дату перевищує 25% загального обсягу валютних вимог України;
- в разі досягнення встановленого Верховною Радою України, рівня зовнішньої заборгованості;
- в разі істотного порушення балансу певних товарів на внутрішньому ринку України (особливо по сільськогосподарській продукції, рибної продукції, продукції харчової промисловості та промислових товарів народного споживання першої необхідності);
- при необхідності застосування заходів у відповідь на дискримінаційні дії інших держав;
- в порушення суб'єктом ЗЕД правових норм цієї діяльності, встановлених Законом України «Про зовнішньоекономічну діяльність» (в даному випадку режим ліцензування вводиться як санкція);
- відповідно до міжнародних договорів, підписаних Україною.

Відповідно до законодавства в Україні можуть бути введені наступні види ліцензій на експорт:

- *Генеральна* - Відкритий дозвіл на експортні операции по певної товару або з певної країною (група країн) під час періоду дії режиму ліцензування з певного виду товару;
- *Відкрита* (індивідуальна) -дозвіл на експорттовару на певний період часу (але не менше ніж один місяць) з визначенням його загального обсягу;
- *Разова* (індивідуальна) ліцензія - це окремий вид ліцензій, яка є разовим дозволом, що має іменний характер і видається для кожної окремої операції конкретним суб'єктом ЗЕД на період не менше необхідного для здійснення експортної операції. Разова ліцензія - це спеціальна санкція, яка застосовується державою в особі Міністерства економіки України до суб'єкта ЗЕД.

Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України №1466 від 27.12.2022 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню та квот на 2023 рік», сосиски першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка не підлягає ліцензуванню, оскільки не встановлені квоти та не містить озоноруйнівних речовин [37].

Експорт сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка може бути здійснено до країн ЄС тільки після відповідності продукції рамковим вимогам, встановленим Єврокомісією [33, 34]. Розглянемо основні вимоги, що встановлює Єврокомісія при імпорті сосисок, які виробляється національними товаровиробниками і представимо у табл. 4.3.

Таблиця 4.3 – Основні вимоги до ковбасних виробів при імпорті у країни ЄС [35]

Відповідність нормам ЄС	**Характеристика вимог**	**Правова основа**
Контроль за забруднювачами харчових продуктів	Забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забрудню вальних речовин у ньому. Харчові продукти, що містять неприйнятний рівень забруднювальних речовин, зокрема токсичних, не повинні бути розміщені на ринку ЄС. Рівень забруднення повинен бути максимально низьким і відповідати рекомендованим робочим практикам.	*Регламент (ЄС) № 315/93 від 8 лютого 1993 р.* *Регламент (ЄС) №1881/2006 від 19 грудня 2006 р.*
Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження	Забезпечення високого рівня захисту споживачів при імпорті рослинних і тваринних, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів. Імпортні продукти повинні відповідати максимально допустимим залишковим рівням пестицидів, встановлених Європейською комісією задля захисту споживачів.	*Додатки до Регламенту (ЄС) №396/20056* *Директива № 96/23/ЄС7*
Контроль за залишками	Визначення максимальної концентрації залишку фармакологічно активної речовини, дозволеної у їжі	*Регламент (ЄС) №470/20091*

ветеринарних препаратів у продуктах тваринного походження	тваринного походження. Визначення рівеня залишку деяких фармакологічно активних речовин. При ввезенні в ЄС зразки з партій можуть бути взяті для проби на шкідливі залишки в національних лабораторіях у державах-членах.	*Регламент (ЄС) № 37/20102* *Умови такого відбору проб і тестування описані в Регламенті (ЄС) № 136/20045*
Контроль здоров'я продукції тваринного походження	Продукти тваринного походження, призначені для споживання людиною, повинні відповідати санітарним вимогам із дотримання умов здоров'я людей і тварин, що призначені запобіганню поширення хвороб серед населення або домашньої худоби. Загальні правила гігієни продуктів харчування та гігієнічні характеристики для харчових продуктів тваринного походження. Медико-санітарні умови для тварин. Вимоги належного ставлення до тварин. Спеціальні умови приготування харчових продуктів.	*Регламент (ЄС) № 852/200414 та 853/200415* *Директива № 2002/99/ЄС16* *Регламенту (ЄС) № 1099/200917* *Регламент (ЄС) № 1935/200420*
Маркування харчових продуктів	Харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримання споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. Вимоги до змісту інформації на етикетці	*Регламент (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 р.*

При імпорті сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка до країн ЄС обов'язковим є виконання наступних вимог: *контроль за забруднювачами харчових продуктів; контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження, призначених для споживання людиною; контроль за залишками ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження, призначених для споживання людиною; контроль здоров'я продукції тваринного походження, призначеної для споживання людиною; виконання вимог щодо маркування харчових продуктів та простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції.*

Основними вимогами щодо застосування нетарифних заходів при імпорті ковбасних виробів до країн ЄС є:

1. Контроль за забруднювачами харчових продуктів, який забезпечує високий рівень захисту інтересів споживачів при імпорті продовольчих товарів до ЄС, що має відповідати законодавству ЄС, спрямованому на забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому. У ході різних етапів виробництва, пакування, транспортування чи зберігання, чи навіть у результаті забруднення навколишнього середовища забруднювальні речовини можуть потрапити до харчових продуктів.

Для деяких харчових продуктів, що були імпортовані з третіх країн, існують спеціальні заходи контролю стосовно певних забруднювальних речовин, зокрема, щодо афлатоксинів, меламіну, мінерального масла й пентахлорфенолу та діоксинів. Продовольчі товари, у яких максимальний рівень забруднювальних речовин, дозволений законодавством ЄС, перевищено, не мають права продаватися на території ЄС.

2. Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження здійснюється з метою забезпечення високого рівня захисту споживачів імпорт рослинних і тваринних продуктів або їхніх частин, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів, дозволяється лише за дотримання гарантій, встановлених законодавством ЄС щодо контролю наявності хімічних речовин та їхніх залишків у живих тваринах, продуктах тваринного й рослинного походження.

Такі продукти можуть бути імпортовані лише з дозволених країн, що включені до списку, опублікованому в Рішенні № 2011/163/ЄС.

3. Контроль за залишками ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження. Продуктами, що підпадають під контроль, є: корови, вівці, кози, свині й тварини родини конячих, птиця, аквакультура, молоко, яйця, м’ясо кролика, м’ясо диких та

одомашнених тварин і мед. Ключові вимоги закріплено Регламентом (ЄС) №470/20091, що визначає максимальну концентрацію залишку фармакологічно активної речовини, дозволеної у їжі тваринного походження.

Партії їжі тваринного походження не можуть бути легально розміщені на ринку ЄС, якщо містять залишок фармакологічно активної речовини в концентрації, що перевищує максимальні допустимі значення в ЄС, залишок фармакологічно активної речовини, для якої не було встановлено максимальні допустимі значення, або залишок фармакологічно активної речовини, що була заборонена для використання у виробництві продуктів тваринного походження, були отримані від тварин.

4. Контроль здоров'я продукції тваринного походження. Імпорт продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною, повинен відповідати санітарним вимогам із дотримання умов здоров'я людей і тварин, що призначені запобіганню поширення хвороб серед населення або домашньої худоби.

Генеральний директорат Європейської Комісії з охорони здоров'я і захисту споживачів застосовує процедуру оцінки кандидата з третьої країни щодо відповідності вимогам ЄС, які стосуються умов здоров'я людей і тварин, де одним з етапів є перевірка на місці командою фахівців Управління харчових продуктів і ветеринарії. Після затвердження третьої країни або її частини, цю країну буде додано до списку авторизованих країн стосовно цього конкретного виду продукту.

5. Маркування харчових продуктів. Усі харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримування споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. До харчових продуктів застосовують два типи вимог щодо маркування: 1. Загальні правила маркування харчових продуктів - специфічні положення для окремих груп продуктів: генетично модифікованих продуктів харчування й нових харчових продуктів; продуктів харчування для

конкретних харчових цілей; харчових домішок та ароматизаторів; матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

Загальні положення щодо маркування: обов'язкова інформація щодо поживної цінності продуктів харчування; обов'язкове маркування походження неперероблено м'яса свиней, овець та птиці; необхідність наголошення на наявності алергенів у складі продукції; краща читабельність, тобто вимоги щодо мінімального розміру тексту; вимоги щодо інформації про алергени також розповсюджуються на нерозфасовану продукцію, включно з реалізованою в ресторанах та кафе.

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 року обов'язковою буде харчова декларація (nutrition declaration), що має входити до етикетки та містити таку інформацію: енергетична цінність; вміст жирів, насичених вуглеводнів, карбогідратів, цукру, білків та солей; зміст обов'язкової декларації може доповнюватись інформацією про вміст мононенасичених жирів, поліненасичених жирів, поліолей, крохмалю або волокон; домішки й ароматизатори мають завжди зазначатись на упаковці продуктів харчування за категоріями (антиоксиданти, консерванти, барвники, тощо) з їхньою назвою або Е-номером.

Для окремих харчових продуктів встановлюються специфічні вимоги щодо маркування.

При імпорті сосисок до країн ЄС обов'язковим є, це виконання наступних вимог, що регламентовані країнами ЄС: відповідність нормам забруднювачів харчових продуктів, залишків пестицидів, залишків ветеринарних медичних препаратів, а також здоров'я продукції тваринного походження, призначеної для споживання людиною.

4.4 Визначення країни походження сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef» та застосування преференційних заходів

Відповідно до МКУ країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до Критеріїв достатньої переробки [30, ст. 36].

До товарів які повністю вироблені у даній країні відносяться:

1) корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;

2) продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;

3) живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;

4) продукція, одержана від живих тварин у цій країні;

5) продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні;

6) продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване цією країною;

7) продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни;

8) продукція, одержана з морського дна або з морських надр за межами територіальних вод цієї країни, за умови, що ця країна має виключне право на розробку цього морського дна або цих морських надр;

9) брухт та відходи, одержані в результаті виробничих або інших операцій з переробки в цій країні;

11) товари, вироблені в цій країні виключно з продукції, зазначеної у пунктах 1 – 10 [30, ст. 38].

У разі якщо у виробництві товару беруть участь дві або більше країн, країною походження товару вважається країна, в якій були здійснені останні операції з переробки, достатні для того, щоб товар отримав основні характерні риси повністю виготовленого товару, що відповідають критеріям достатньої переробки. До таких критерій належать:

1) виконання виробничих або технологічних операцій, за результатами яких змінюється класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні будь-якого з перших чотирьох знаків;

2) зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки);

3) виконання виробничих або технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його класифікаційного коду згідно з УКТ ЗЕД або вартості згідно з правилом адвалорної частки, але з дотриманням певних умов вважаються достатніми для визнання товару походженням із тієї країни, де такі операції мали місце [30, ст. 40].

При визначенні країни походження сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», застосовується правило Критерія достатньої переробки, відповідно до [30, ст. 40, п. 1] «зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки)».

Оскільки сосиски - це продукт з м’яса тварини та всі процеси термообробки відбувалися в Україні, то країною походження є Україна.

Документом, що підтверджує країну походження товару, є сертифікат походження товару.

Сертифікат про походження товару - це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни або країни вивезення, якщо у країні вивезення сертифікат видається на підставі сертифіката, виданого компетентним органом у країні походження товару. В Україні застосовується наступні форми сертифікату походження, що зазначені у таблиці 4.4.

Таблиця 4.4 – Сертифікати походження, що видаються в Україні [36]

Вид форми	Умови використання
Загальна форма	Застосовується при здійсненні торгівлі з країнами, з якими відсутня двостороння домовленість з Україною або дія таких домовленостей тимчасово призупинена
Форма СТ-1	Застосовується при здійснені експортно-імпортних операцій з країнами СНД
Форма А	Застосовується при експорті товарів з країн, що розвиваються до країн GSP (США, Канада, Японія, Нова Зеландія, Австралія, 15 країн засновників ЄС, Туреччина)
Форма EUR-1	Застосовується при здійснені торгівлі з країнами ЄС та ЄАВТ.

Компетентним органом в Україні, що здійснює видачу сертифікатів походження є Торгівельно - промислова палата, окрім форми EUR-1, яка видається митними органами.

Застосування преференційного режиму передбачає надання пільг при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності. В Україні застосовується до Європейського союзу, країни ЄАВТ, Великобританія, Канади, Ізраїлю, Грузія та Країн СНД.

Торгові преференції до цих країн є підтвердженням доброзичливості та взаємною домовленістю між цими державами [37].

Наявність міждержавних Угод з надання преференцій та їх документальне підтвердження представлено в таблиці 4.5.

Таблиця 4.5 – Міждержавні преференційні Угоди з участю України

Країна учасниця угоди	Назва та суть угоди
ЄАВТ: Ісландія, Норвегія, Швейцарія, Ліхтенштейн	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ»
Країни ЄС	Міждержавна угода від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони».
Канада	Міждержавна угода від 11.07.2016 «Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою».
Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 «Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль».
Британія	Міждержавна угода від 08.10.2020 «Угода про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії».
Грузія	Міждержавна угода від 09.01.1995 «Угода між Урядом України та Урядом Республіки Грузія про вільну торгівлю». Звільнення від сплати мита при імпорті
Країни СНД	Міждержавна угода від 17.09.1994 «Угода між Урядом України та СНД про вільну торгівлю».

Товари, що походять з України, під час ввезення до Європейського Союзу підпадають під дію Міждержавної угоди від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом,

Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони», за умови подання одного з таких документів [38]:

- *сертифікат із перевезення товару EUR.1;*
- *декларація інвойс,* що надана експортером до інвойсу, як повідомлення про доставку чи будь-який інший комерційний документ, який описує товари достатньо детально для того, щоб їх можна було ідентифікувати.

Підтвердження походження дійсне протягом чотирьох місяців із дати видачі в країні експорту й у зазначений період має бути подане до митних органів країни імпорту.

Сертифікат із перевезення товарів з України за формою «EUR.1» є обов'язковим для отримання преференційного доступу на ринок ЄС у рамках ПВЗВТ та видається для кожної партії під час або після здійснення експорту товару.

Видача сертифіката EUR.1 не вимагається у випадках, якщо: загальна фактурна вартість партії товарів, походженням з України, не перевищує 6000 євро; експортер має статус уповноваженого (затвердженого); у країнах ЄС товари оподатковуються за нульовою ставкою ввізного мита Митного тарифу.

Сертифікати з перевезення товарів з України за формою "EUR.1" видаються на товари, що експортуються до країн ЄС та задовольняють вимогам правил походження, що застосовується в рамках Угоди про ассоціацію [38].

Основними вимогами до заповнення сертифіката є такі: заповнюється однією з мов, якими складено Угоду; згідно з нормами законодавства України; машинописом або друкованими літерами від руки чорнилами; усі аркуші сертифіката мають бути заповнені однаково, чітко та акуратно; не повинно бути стирань або слів, написаних поверх інших; зміни повинні бути зроблені шляхом закреслення неправильної інформації та додавання необхідних виправлень; такі зміни мають бути завірені підписом експортера

або його уповноваженої особи, що склала цей сертифікат, та печаткою посадової особи структурного підрозділу митниці, на який покладено функції видачі сертифіката.

Сертифікат видається посадовою особою митниці під час здійснення експорту товару або після експорту товару, що відповідають вимогам правил визначення преференційного походження, при застосуванні преференційних ставок ввізного мита.

Декларація інвойс складається затвердженим експортером з одного чи декількох місць товарів, що походять з певної країни, сукупна вартість яких не перевищує 6000 євро. Складається, якщо товари можна визнати такими, що походять з Європейського Союзу або України й відповідають необхідним вимогам. Складання декларації інвойс здійснюється експортером шляхом штампування, машинописного чи поліграфічного друкування на інвойсі, повідомленні про доставку чи на іншому комерційному документі декларації з використанням однієї з мовних версій [37].

Отже, оскільки країною походження сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef» безумовно є Україна, що підтверджується виконанням вимог Угоди про Ассоціацію з ЄС, тому експорт партії сосисок до країн ЄС, має супроводжуватися ***Сертифікатом здоров'я***, підписаним Дерпроспоживслужбою України, що засвідчує придатність ковбасних виробів для експорту та споживання в ЄС.

Компетентний орган країни ЄС з ветеринарії відповідно до положень, перевіряє наявність Сертифікати та виконання вимог викладених у Директиві № 97/78/ЄС21, а після застосування процедур, передбачених Регламентом (ЄС) № 136/200422, результат перевірки має бути зазначений у загальному ветеринарному документі на ввезення. Тільки за таких умов сосиски можуть бути імпортовані в країни ЄС з України, ака входить до списку країн, що мають дозвіл на експорт цього виду продукції, супроводжуються відповідними сертифікатами та пройшли обов'язковий контроль у Держпроспоживлужбі України.

Єврокомісія може призупинити імпорт тваринної прдукції з України або вжити тимчасових заходів захисту, якщо ці продукти представляють будь-який ризик для здоров'я людей чи тварини, а також у разі спалахів небезпечних захворювань.

4.5 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів при переміщенні сосисок «Докторські фірмові with beef» через МКУ

4.5.1 Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при експорті сосисок

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари.

Відомості про митну вартість товарів використовуються для:

1) Нарахування митних платежів;

2) Застосування інших заходів державного регулювання зовнішньо економічної діяльності України;

3) Ведення митної статистики;

4) Розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки.

Митна вартість товарів, що переміщуються через митний кордон України, визначається декларантом відповідно до норм МКУ.

Перелік документів, які підтверджують заявлену митну вартість товарів регламентовано [27, ст. 53, ч.2] а саме:

1) декларація митної вартості та документи, що підтверджують числові значення складових митної вартості, на підставі яких проводився розрахунок митної вартості;

2) зовнішньоекономічний договір (контракт) або документ, який його замінює, та додатки до нього у разі їх наявності;

3) рахунок-фактура (інвойс);

4) якщо рахунок сплачено, – банківські платіжні документи, що стосуються оцінюваного товару;

5) за наявності – інші платіжні та бухгалтерські документи, що підтверджують вартість товару та містять реквізити, необхідні для ідентифікації ввезеного товару;

6) транспортні (перевізні) документи, якщо за умовами поставки витрати на транспортування не включені у вартість товару, а також документи, що містять відомості про вартість перевезення оцінюваних товарів;

7) якщо здійснювалося страхування, – страхові документи, а також документи, що містять відомості про вартість страхування.

Митною вартістю товарів, що ввозяться в Україну відповідно до митних режимів, відмінних від режиму імпорту, та товарів, що вивозяться за межі митної території України є ціна товару, зазначена у рахунку-фактурі чи рахунку-проформі [27].

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №2570/23А від 01.09.2023 р. між суб'єктом ЗЕД резидентомУкраїни - ТОВ м'ясна фабрика «Фаворит плюс» (Україна, 52005, Дніпропетровська область, Дніпровський район, селище міського типу Слобожанське, вулиця Василя Сухомлинського, будинок 76), та іноземним суб'єктом господарювання - нерезидентом «Anadolu Efes» (Efes Beverage Group, — румунська корпорація, зайнята у галузі харчової промисловості) здійснюється поставка партії сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка яка переміщується через пункт пропуску "Орлівка", митного посту "Орлівка" Одеської митниці ДМСУ. Навантажувально-розвантажувальні роботи проводяться компанією перевізника ТОВ «LOGISTSC». Сосиски першого сорту «Докторські фірмові with beef», розфасовані у пачки по 330 гр кожна.

Дана упаковка розроблена з урахуванням споживчого попиту, і орієнтована на сучасні тенденції. Потім вони розфасовуються в картонні коробки по 20 шт., вага картонного короба складає 0,40 кг. Таким чином транспортна одиниця картонні короба із сосисками складає вагу брутто – 7,00 кг. Навантаження проводиться за тарифом транспортної компанії за ставкою 50 доларів за операцію. Загальна кількість вантажу 250 картонних коробів по 20 пачок соссисок, загальною вагою брутто вантажу – 1750 кг. Вартість одиниці товару на експорт, заявлено відправником в розмірі 1,6 євро/пачку, загальна кількість вантажу - 5000 пачок сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка. Умови постачання – FCA.

FCA— термін інкотермс 2020, який означає, що продавець доставить вантаж, який пройшов митне очищення, зазначеному покупцем перевізнику до названого місця. В нашому випадку дане місце є пункт пропуску «Орлівка», митного посту «Орлівка» Одеської митниці ДМСУ [40].

Митна вартість встановлена міжнародною угодою як ціна, яка фактично сплачена або підлягає сплаті на момент перетину митного кордону. Митна вартість визначається за формулою (4.1):

$$МВ = Вк \quad (4.1)$$

де МВ – митна вартість;

Вк – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість контракту буде дорівнювати:

$$Вк = Вт + Взав.+ Вперев \quad (4.2)$$

де, Вт – вартість сосисок згідно до прейскуранта експортера;

Взав. – вартість завантажувальних робіт;

Вперев – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії ТОВ «LOGISTSC», ставка на перевезення дорівнює – 0,85 євро/км;

$$Вт = 5000 \times 1,6 = 8000 \text{ євро}$$

Курс НБУ на день надання митної декларації дорівнює 40,5 грн./євро.

$$Вт = 8000 \times 40,5 = 324000 \text{ грн.}$$

Взав. = 50 доларів, що відповідно до курсу 2025 грн.

Вперев. = 0,85 євро. × 640 км = 544 євро.

Вперев. = 544×40,00 = 22032 грн.

МВ = 324000 грн + 2025 грн + 22032 грн = 348057 грн.

Митна вартість сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка становить 348057 грн.

Митні органи у зв'язку зі здійсненням митного контролю та митного оформлення, особливу увагу приділяють контролю за правильністю визначення митної вартості, оскільки вона є базою для оподаткування і повинна піддаватись обчисленню та підтвердженню.

4.5.2 Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при експорті сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка

Відповідно до [27, ст. 4] до митних платежів відносять мито, акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів, ПДВ.

Мито – це загальнодержавний податок, встановлений ПКУ та МКУ, який нараховується та сплачується відповідно до МКУ, законів України та міжнародних договорів, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України.

В Україні застосовуються такі види мита: ввізне мито; вивізне мито; сезонне мито; особливі види мита: спеціальне, антидемпінгове, компенсаційне, додатковий імпортний збір.

В Україні застосовуються такі види ставок мита:

1) адвалорні – тарифні ставки, встановлені у відсотках до митної вартості оподатковуваних товарів;

2) специфічні – тарифні ставки, встановлені в залежності від фізичних характеристик товару в натуральному вираженні (кількості, маси, об'єму чи інших характеристик);

3) комбіновані – тарифні ставки, що поєднують специфічний і адвалорний способи розрахунку мита [39].

Допускається встановлення тарифних пільг (тарифних преференцій) щодо ставок Митного тарифу України у вигляді звільнення від оподаткування ввізним митом, зниження ставок вивізного мита або встановлення тарифних квот відповідно до законодавства України та для ввезення товарів, що походять з держав, з якими укладено відповідні міжнародні договори.

Справляння митних платежів у разі вивезення товарів з митної території України здійснюється при оформленні товарів відповідно до митного режиму експорту з моменту прийняття митним органом митної декларації.

Вивізне (експортне) мито нараховується на товари та інші предмети при їх вивезенні за межі митної території України згідно до Законів України та застосовується до незначного переліку товарів, що є стратегічно важливими для України [38].

Виходячи з цього на партію сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка, вивізне мито має нульову ставку, так як даний продукт не є обєктом оподаткування при експорті.

Пода́ток на до́дану ва́ртість (ПДВ) — це непрямий податок, який входить в ціну товарів та сплачується покупцем, але його облік та перерахування до державного бюджету здійснює продавець.

Нарахування ПДВ за нульовою ставкою на товари здійснюється відповідно до ст. 195 Податкового Кодексу України «Операції, що підлягають оподаткуванню за нульовою ставкою».

За нульовою ставкою оподатковуються операції з:

1. вивезення товарів за межі митної території України:

а) у митному режимі експорту;

б) у митному режимі реекспорту, якщо товари поміщені у такий режим відповідно до [27, ст.86, ч.1, п. 5];

в) у митному режимі безмитної торгівлі;

г) у митному режимі вільної митної зони [34].

Товари вважаються вивезеними за межі митної території України, якщо таке вивезення підтверджене в порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України, митною декларацією, оформленою відповідно до вимог Митного кодексу України.

Виходячи з цього, можна зробити висновок, що до партії сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка при експорті, ПДВ становить 0%.

Таким чином, загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка при переміщенні через митний кордон України не застосовуються.

4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка

Одним із напрямів організації митного контролю є розробка і запровадження технологічних схем митного контролю.

Технологічна схема – це встановлена обов'язкова для виконання послідовність операцій митного контролю та митного оформлення, а також дій посадових осіб підрозділів митного органу під час здійснення цих операцій.

У дипломній роботі об'єктом переміщення через МКУ є сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка, що виробляється ТОВ М'ясна фабрика «Фаворит Плюс» (Україна, 52005, Дніпропетровська область, Дніпровський район, селище міського типу Слобожанське, вулиця Василя Сухомлинськоко, будинок 76) та зареєстроване у зоні діяльності Дніпровської митниці ДМСУ.

Субєкт ТОВ М’ясна фабрика «Фаворит Плюс» підписав контракт з Efes Beverage Group, який знаходиться у Румунії на поставку партії сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М’ясна лавка кількості 5000 шт.

З метою полегшення безперешкодної передачі даних про міжнародну торгівлю і організації обміну розвідувальними даними щодо можливих ризиків, як на національному, так і на міжнародному рівні, урядам слід розробляти угоди про співпрацю між митними службами та іншими державними відомствами, пов'язаними з міжнародною торгівлею.

В українському законодавстві відповідно до Постанови КМУ від від 21 жовтня 2020 р. № 971 затверджено «Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму “єдиного вікна”.

З моменту, коли розпочато завантаження транспортного засобу для вивезення товару за межі митної території України, декларант надсилає до Відділу митного оформлення №1 митного поста «Орлівка» (UA500420), що знаходиться у зоні діяльності Одеської митниці, електронне повідомлення та скановані копії документів з електронним цифровим підписом.

Для здійснення митного контролю та митного оформлення партії сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М’ясна лавка надаються такі документи:

1.Митна декларація МД-2;

2.Контракт ЗЕД;

3.Рахунок-фактура;

4.Товаро-транспортна накладна CMR;

Інформаційна система після отримання від підприємства електронного повідомлення та сканованих копій документів перевіряє електронний

цифровий підпис посадової особи підприємства. У разі позитивного результату перевірки електронного цифрового підпису інформаційна система забезпечує зберігання отриманих повідомлення і документів, інформує відповідний контролюючий орган про їх надходження шляхом розміщення відповідної інформації у веб-інтерфейсі та за наявності даних в інформаційній системі надсилає листа на адресу електронної пошти уповноваженої посадової особи за місцезнаходженням митниці відправлення.

Інформаційна система повідомляє відповідний контролюючий орган про автоматично сформовані рішення щодо здійснення відповідного виду державного контролю шляхом розміщення окремого повідомлення у веб-інтерфейсі та за наявності необхідних даних в інформаційній системі надсилає листа на адресу електронної пошти уповноваженої посадової особи за місцезнаходженням митниці відправлення та адміністратора системи контролюючого органу.

У разі автоматичного формування інформаційною системою рішення про здійснення відповідного виду державного контролю підприємство отримує право здійснити задекларованe переміщення партії сосисок, інформаційна система попереджає підприємство про необхідність дотримання законодавства суміжних держав у частині подання оригіналів міжнародних сертифікатів, тощо.

Після чого перевізник направляється до пункту пропуску на кордоні «Орлівка» (UA500420), в якому забезпечено функціонування комплексів автоматизованого контролю за переміщенням радіоактивних речовин та ядерних матеріалів, радіологічний контроль вважається завершеним, якщо товари випущені з пункту пропуску через державний кордон України для вивезення їх за межі митної території України. У такому разі інформаційна система на підставі відмітки посадової особи митного органу про пропуск товарів автоматично формує дані про здійснення радіологічного контролю [38].

Висновки до розділу 4

Проаналізовано порядок обліку особи ТОВ М’ясна фабрика «Фаворит Плюс» (Україна, 52005, Дніпропетровська область, Дніпровський район, селище міського типу Слобожанське, вулиця Василя Сухомлинськоко, будинок 76), яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством, здійснено облік ТОВ у зоні діяльності Дніпровської митниці ДМСУ та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA100 37373551.

УКТ ЗЕД розроблена на базі Гармонізованої системи опису і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності. Визначено код УКТЗЕД сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М’ясна лавка за допомогою основних правил інтерпретації - 1601009990.

Нетарифне регулювання займає важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачає обов’язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов’язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національнім вимогам, так у зв’язку з експортом сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М’ясна лавка за принципом «Єдине вікно» не застосовуються заходи нетарифного регулювання, але виконуються вимоги країни – імпортера: контроль за забруднювачами харчових продуктів; контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження, призначених для споживання людиною; контроль за залишками ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження, призначених для споживання людиною; контроль здоров’я продукції тваринного походження, призначеної для споживання людиною; виконання вимог щодо маркування харчових продуктів та простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції.

Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до

них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Було встановлено країну походження сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка, це Україна, так як це продукція тваринного походження. Для підтвердження країни походження експортеру необхідно надати сертифікат походження товару форми EUR.1.

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари та є базою для оподаткування митними платежами. Митна вартість партії сосисок при експорті складає 348057 грн. Нарахування, що стягуються при експорті сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка, дорівнюють нульовим ставкам експортного мита та ПДВ.

Розроблено технологічну схему митного контролю та митного оформлення при експорті сосисок. Експортером є ТОВ М'ясна фабрика «Фаворит Плюс», що зареєстрован у зоні діяльності Дніпровської митниці ДМСУ здійснює митне оформлення партії товару у ВМО №1 митного поста «Орлівка» (UA500420) за принципом «Едине вікно» після чого товар під митним контролем переміщується через пункту пропуску на кордоні з Румунією.

\

РОЗДІЛ 5
ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі

Небезпечними і шкідливими називаються фактори виробництва, які впливають на організм працівника за належних умов праці може призвести до травми або іншого раптового погіршення здоров'я [41].

Шкідливі виробничі фактори можуть призводити до зниження працездатності та професійних захворювань. Шкідливі фактори поділяться на группи:

- Фізичні;
- Хімічні;
- Біологічні;
- Психофізіологічні, до яких відносять важкі та напружені умови праці [42].

Найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі це використання комп'ютерної техніки яке може погіршувати стан здоров'я. До цих факторів належить електромагнітне та електростатичне поля, акустичний шум, зміна іонного складу повітря та параметрів мікроклімату в приміщенні.

Ще один небезпечний фактор це психофізіологічний, тому що в сучасному світі підвищена емоційність переслідує кожного, відсутність мотивації до трудової діяльності, недостатність досвіду, напруження нервовопсихічної системи, побоювання допустити помилку, втома, емоційні явища особливо конфліктні ситуації, стреси, пов'язані з побутом, сім'єю, друзями, керівництвом. Ці всі фактори заважають людині тримати себе в руках, та об'єктивно оцінювати ситуацію незважаючи ні на що.

На відміну від фізичної, розумова активність супроводжується меншими витратами енергії, але це не означає, що це легко. Основним робочим органом виступає мозок. Під час розумової діяльності

ускладнюється прийом і переробка інформації, виникають функціональні зв'язки, зростає роль функцій уваги, пам'яті, напруження зорового та слухового аналізаторів і навантаження на них. Для розумової діяльності характерні; напруження уваги, неприйняття пам'яті, велика кількість стресів, малорухомість, вимушена поза [43].

5.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці

Умови праці - це комплекс факторів виробничого середовища і трудової діяльності, що впливають на функціональний стан організму людини - здоров'я, працездатність, задоволеність роботаю і її продуктивність. Виділяють такі фактори умов праці:

- Естетичні – колір інтер'єру, рослини в приміщенні, і тощо;
- Санітарно-гігієнічн – визначає мікроклімат (температура, вологість повітря, шум, вібрація і тощо);
- Соціально-психологічні – встановленням нормальних взаємовідносин керівників і підлеглих, готовність людини до праці з новою технікою, та нововведень і тощо;
- Психо-фізіологічні – забезпечення умов високоефективної діяльності і збереження здоров' я працівникам.

Чинники які несуть загрозу здоров’ю – хімічні, фізичні й біологічні чинники (праця з токсичними й канцерогенними речовинами, хімікатами, стресові умови праці й тощо). Наслідки можуть бути злоякісні пухлини, отруєння, захворювання дихальної системи, депресія й інші психічні порушення.

Головним чинником що впливає на здоров' я й безпеку, є місце праці [44].

Комфортні умови праці залежать від якості повітря в робочому приміщенні. При цьому якість повітря визначається його температурою, вологістю, швидкістю руху. До того ж повітря у приміщенні не повинне

включати забруднюючих частинок: запахів, диму, пилку, бактерій, вихлопних газів тощо.

Виходячи з того, що в житті, а тим більше у виробничому середовищі, повної безпеки не існує, нерозумно було б вимагати від виробництва повного виключення травматизму, та можливості будь якого захворювання. Але правильним є зведення до мінімуму впливу існуючих виробничих небезпек.

Таблиця 4.1 — Нормування показників мікроклімату робочої зони [45].

№	Найменування виробничого приміщення	Період року	Категорія роботи,що виконуєтьс я	Температура° С	Відносна вологість %	Швидкість руху повітря
1	Сировинний майданчик	теплий	Середньої важкості IIа	21-23	40-60	0,3
2	Склади для зберігання цукру	теплий	Середньої важкості IIа	21-23	40-60	0,3
3	Відділення оформлення і упаковки готової продукції	теплий	Середньої важкості IIа	21-23	40-60	0,3
4	Виробничий цех	теплий	Середньої важкості IIа	21-23	40-60	0,3
5	Начальник цеху, лабораторія	теплий	Середньої важкості IIа	21-23	40-60	0,3

5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця

Робоче місце — це певна зона, де працівник знаходиться і працює із застосуванням у процесі роботи різних технічних або інших засобів.

Робоче місце повинно забезпечити вільність рухів працівника, безпеку реалізації трудових операцій не допускати працю в незручних позиціях, які спричиняють підвищену втомлюваність.

Загальні вимоги безпеки для робочого місця:

- На робочому місці повинно бути все необхідне для праці, предмети повинні бути поруч з працівником, але не заважати йому;
- Предмети якими користуються частіше, розташовують ближче;
- Предмети які беруть лівою рукою, повинні знаходитись ліворуч, а ті предмети, які беруть правою рукою, повинні знаходитись праворуч;
- Обладнання яке може травмувати працівника, повинно знаходитись вище, ніж небезпечні;
- Комп'ютер повинен бути розташований в зонах інформаційного поля робочого місця з врахуванням частоти та значущості його використання [46].

5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів

Найважливіший профілактичний захід щодо забезпечення пожежної безпеки підприємств і об'єктів є забезпечення їх важливими засобами пожежогасіння, пожежним устаткуванням і необхідним пожежним інвентарем.

До важливих та доступних засобів пожежогасіння, якими мають бути забезпечене виробництво незалежно від місця його розташування відносяться:

- Протипожежне водопостачання, як водопровідне, так і безводопровідне;
- Первинні пожежагасні засоби (вогнегасники, пісок, кошми і т.д.);
- Установки автоматичного і напівавтоматичного пожежогасіння (спринклерні та дренчерні установки);
- Протипожежний інвентар і найпростіша протипожежна техніка;
- Пожежні сповіщувачі (ручні – кнопка; автоматичні – теплові, димові, комбіновані).

Ширина шляхів евакуації повинна бути не менше 1 м, дверей – не монаше 0,8 м. якщо двері відчиняються з приміщень до загальних коридорів,

як ширину евакуаційного шляху коридорам слід приймати ширину коридору, зменшену: на половину ширини полотна дверей – при однобічному розташуванню дверей.

Висота проходу на шляхах евакуації повинна бути не менше 2 м. Двері на шляхах евакуації повинні відкриватися у напрямку виходу з будівлі.

Висота дверей на шляху евакуації повинна бути не менше 2 м. Виходи з підвалів і цокольних поверхів слід передбачити безпосередньо назовні, якщо інше непередбачено відповідними розділами будівельних норм [47].

Висновки до розділу 5

Найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі є використання комп'ютерної техніки яке може погіршувати стан здоров'я. Ще один небезпечний фактор це психофізіологічний, тому що в сучасному світі підвищена емоційність переслідує кожного, відсутність мотивації до трудової діяльності, недостатність досвіду, напруження нервово-психічної системи, побоювання допустити помилку, втома, емоційні явища особливо конфліктні ситуації, стреси, пов'язані з побутом, сім'єю, друзями, керівництвом.

Головним чинником що впливає на здоров' я й безпеку, є місце праці. Комфортні умови праці залежать від якості повітря в робочому приміщенні. При цьому якість повітря визначається його температурою, вологістю, швидкістю руху. До того ж повітря у приміщенні не повинне включати забруднюючих частинок: запахів, диму, пилку, бактерій, вихлопних газів тощо.

Робоче місце повинно забезпечити вільність рухів працівника, безпеку реалізації трудових операцій не допускати працю в незручних позиціях, які спричиняють підвищену втомлюваність.

Найважливіший профілактичний захід щодо забезпечення пожежної безпеки підприємств і об'єктів є забезпечення їх важливими засобами

пожежогасіння, пожежним устаткуванням і необхідним пожежним інвентарем.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Варені ковбаси - вид ковбасних виробів в оболонці з м'ясного фаршу з додаванням шпига, солі, прянощів та інших продуктів, підданих в процесі приготування обсмажуванню, варінню та штучному охолодженню.

При написанні дипломної роботи було розглянуто: аналіз ринку варених ковбасних виробів в Україні та світі, імпорт та експорт за останні роки технологію виробництва варених ковбасних виробів, умови формування та збереження їх якості та споживчих властивостей. Було встановлено, що факторами, що формують та зберігають якість даного товару, є сировина, технологія виробництва, упаковка та маркування, а також умови та термін зберігання.

А також було вивчено харчову цінність варених ковбасних виробів, а саме сосисок їх класифікацію, а також характеристику асортименту в найпопулярніших торгівельних мережах України. Варені ковбасні вироби, завдяки своїм споживчим властивостям повністю задовольняють потреби споживачів різної категорії.

Щодо аналізу асортименту варених сосисок було обрано три торгові мережі: АТБ, Сільпо та Таврия В. Серед представлених магазинів, то різновид варених сосисок найбільш представлений у торгових марежах «Сільпо» та «Таврия В». У цих магазинах присутні сосиски різних вітчизняних та європейських торговельних марок, найпопулярнішими серед яких є: «Алан», «Глобино», «Бащинський» та «Гармаш». Щодо «АТБ», то дана торговельна мережа спеціалізується більш на продукцію власної торгової марки «Своя лінія», також на полицях здебільшого представлена продукція вітчизняного виробника ТМ «М’ясна гільдія» та єдиний зразок європейської продукції ТМ Indykpol.

На рахунок упаковки, то вияснилося, що всі п’ять дослідних зразків упаковані в упаковку середньої м’якості, яка є комбінованою, вона виготовлена на основі вакуумних плівкових газонепроникних матеріалів.. У

всіх п’ятьох зразків однаковий вид упаковки – пакет під вакуумом. У зразка № 1, 2, 4 та 5 малюнок присутній повністю на лицьовій стороні, а задня сторона прозора. У зразка № 3 малюнок присутній зверху лицьової сторони, це свідчить, що прозорість присутня як з нижньої сторони так і з лицьової. Всі п’ять упаковок без дефектів. У зразку № 1, 2, 4 та 5 упаковка погано відкривається, а зразок №3 відкривається легко. Хоча у жодній з п’яти упаковок не передбачено лінію надриву.

Згідно з аналізом маркування тари представлених зразків, виявилося: маркування на всіх зразках нанесено державною мовою; на всіх зразках відсутня інформація щодо країни походження, адже це є вагомим аргументом у маркуванні тари; також на всіх зразках відсутня інструкція щодо використання продукту. Єдина незначна рекомендація зразку №4 Сосиски першого сорту «Докторські фірмові МІНІ» 350г. ТМ М’ясна лавка: то їм слід чітко вказувати маркувальні літери задля того, аби вони не переходили на кольоровий фон, адже це робить маркування не до кінця розбірливим.

За даними органолептичних показників, встановлено, що 4 зразка, а саме № 1, 2, 4 та 5 відповідають вимогам ДСТУ за органолептичними показниками. Найбільш виразніший і притаманний смак даному виду ковбасних виробів у зразку №1, 4 та 5, також вони мають відповідний запах, консистенцію, вигляд фаршу на розрізі, зовнішній вигляд та форму та розмір сосисок; це ж саме можна сказати про зразок №2, але при вигляді фаршу на розрізі присутні дрібні часточки сполучної тканини. Щодо зразка №3 то він має сторонній запах, хоча й не чітко виражений, але це не відповідає вимогам ДСТУ.

З профілограми зовнішнього вигляду і консистенції видно, що серед трьох зразків найбільш вдалий і має більше позитивних якостей зразок №5. Решта зразків № 1, 2, 3, 4 знаходяться відносно на однакових позиціях. Тільки зразок №3 дещо має відхилення по невідповідності їх розміру. В свою чергу з профілографи смаку та запаху то лінії всіх п’ятьох зразків дещо

пересікаються між собою, це свідчить про деяку подібність відібраних зразків.

А провівши досліди фізико-хімічних показників якості варених сосисок, можна зробити наступний висновок: щодо визначення масової частки вологи виявилося наступне: у зразків № 1,3,4 вологість в нормі, а у зразка №2 та 5 вологість дещо підвищена. У зразка №2 на 6.1%, а у зразка №5 на 1.2%, що є недопустимим значенням згідно ДСТУ. Щодо визначення показників солі, то у всіх відібраних зразків сосисок, сіль знаходиться в нормі, це ж саме можна сказати про визначення масової частки нітриту натрію.

У розділі №4, проаналізовано порядок обліку особи ТОВ М'ясна фабрика «Фаворит Плюс» (Україна, 52005, Дніпропетровська область, Дніпровський район, селище міського типу Слобожанське, вулиця Василя Сухомлинськоко, будинок 76), яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством, здійснено облік ТОВ у зоні діяльності Дніпровської митниці ДМСУ та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA100 37373551.

Визначено код УКТЗЕД сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка за допомогою основних правил інтерпретації - 1601009990.

Нетарифне регулювання займає важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачає обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національнім вимогам, так у зв'язку з експортом сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка за принципом «Єдине вікно» не застосовуються заходи нетарифного регулювання, але виконуються вимоги країни – імпортера.

Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

Було встановлено країну походження сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М’ясна лавка, це Україна, так як це продукція тваринного походження. Для підтвердження країни походження експортеру необхідно надати сертифікат походження товару форми EUR.1.

На рахунок митної вартості, виявилося наступне, що. митна вартість партії сосисок при експорті складає 348057 грн. Нарахування, що стягуються при експорті сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М’ясна лавка, дорівнюють нульовим ставкам експортного мита та ПДВ.

Розроблено технологічну схему митного контролю та митного оформлення при експорті сосисок. Експортером є ТОВ М’ясна фабрика «Фаворит Плюс», що зареєстрован у зоні діяльності Дніпровської митниці ДМСУ здійснює митне оформлення партії товару у ВМО №1 митного поста «Орлівка» (UA500420) за принципом «Едине вікно» після чого товар під митним контролем переміщується через пункту пропуску на кордоні з Румунією.

Щодо охорони праці на підприємствах, то найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі є використання комп'ютерної техніки яке може погіршувати стан здоров'я. Ще один небезпечний фактор це психофізіологічний, тому що в сучасному світі підвищена емоційність переслідує кожного, відсутність мотивації до трудової діяльності, недостатність досвіду, напруження нервово-психічної системи і т.д. Насамперед потрібно працюючим на підприємствах створювати комфортні робочі місця і цим їх заохочувати до плідної роботи, адже будь-якій людині працюється добре, коли про неї дбають, але на жаль в теперішній час, це прослідковується не в кожного.

На рахунок моїх рекомендацій: то я б рекомендував торговій мережі АТБ розширити асортимент варених сосисок, при можливості за такими ж лояльними цінами; в маркуванні варених ковбасних виробів слід вказувати країну походження сировини з якої виготовляють дані вироби. Також слід додавати в маркування інструкцію з використання, адже сосиски часто

купують діти і вони можуть не завжди правильно їх експлоотувати. Також, мої рекомендації виробникам, вказувати лінію надриву по можливості, задля того щоб людям було краще відкривати упаковку, тому, що в теперішній час, задля того щоб відкрити ту чи іншу упаковку сосисок, люди користуються сторонніми засобами, такі як ніж, виделка, або ж інші гострі предмети, це може їх поранити.

Також виробникам слід краще приділяти увагу ДСТУ, задля того щоб даний вид сосисок був цілком безпечний для споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналіз ринку ковбасних виробів в Україні. Pro-Consulting спеціально для InVenture представляє аналітику ринку ковбасних виробів в Україні у 2021 році [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://inventure.com.ua/uk/analytics/investments/analiz-rinku-kovbasnih-virobiv-v-ukrayini
2. Дослідження ринків. Аналіз ринку ковбасних виробів в Україні. 2022 рік. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-kolbasnyh-izdelij-v-ukraine-2022-god-1
3. Дослідження ринків. Аналіз ринку ковбасних виробів в Україні. 2022 рік. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-kolbasnyh-izdelij-v-ukraine-2022-god
4. УКРАЇНСЬКИЙ РИНОК М'ЯСА І КОВБАСИ: АНАЛІЗ [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/ukrainskiy-rynok-myasa-i-kolbasy-analiz.html
5. МАЯК: Ринок ковбасних виробів в Україні 2017-2021. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://www.mayak.zp.ua/uk/review-analysis/12438-rynok-kolbasnykh-izdelij-v-ukraine-importery-ne-dremlyut
6. Аналіз ринку ковбасних виробів в Україні. Pro-Consulting спеціально для InVenture представляє аналітику ринку ковбасних виробів в Україні у 2022 році. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://inventure.com.ua/uk/analytics/investments/analiz-rinku-kovbasnih-virobiv-v-ukrayini
7. Вікіпедія: Варені ковбаси. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://uk. wikipedia.org/wiki_ Вареніковбаси
8. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ. [Електронний

ресурс]: – Веб сайт URL: http://medbib.in.ua/tehnologiya-proizvodstva-varenyih.html

9. Вікіпедія: Сосиска. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Сосиска
10. Товарознавча характеристика ковбасних виробів. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://ua-referat. com/Товарознавча_ характеристика _ ковбасних_виробів
11. Фактори формування споживчих властивостей ковбасних виробів. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https:/ /studwood.net/ 2167112/marketing/faktori_formuvannya_spozhivchih_vlastivostey_kovbasnih_virobiv
12. Дослідження порівняльної характеристики ковбас – вареної вищого сорту «Лікарська» та власноруч виготовленої домашньої курячої за фізико-хімічними властивостями / В. М. Гуляєв, І. М. Корнієнко, О. С. Радченко // Збірник наукових праць Дніпродзержинського державного технічного університету. Технічні науки. – 2015. – Вип. 1. – С. 269-273. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Znpddtu_2015_1_56 (дата звернення: 05.09.2019).
13. 12.14. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://studfile.net/preview/5194870/page:64/
14. Дослідження асортименту споживних властивостей варених ковбас. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://cook.bobrodobro.ru/1863
15. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні. Загальні технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Київ, 2006. 32 с. (Інформація та документація). Веб сайт URL: http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4436-2005.pdf
16. Закон України ««Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»» [Текст]: *поточна редакція — Прийнятий від 06.12.2018* Веб сайт URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text

17. ДСТУ 7275:2012 Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови [Чинний від 01.03.2013]. Київ, 2012. 15 с. (Інформація та документація). Веб сайт URL: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_7275_2012.pdf
18. Пакувальні рішення для харчових продуктів. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https:// ua. multivac.com/uk/galuzi/kharchovi-produkti/
19. Інтернет-магазин «АТБ». Веб сайт URL: https://zakaz.atbmarket.com/
20. Інтернет-магазин «Сільпо». Веб сайт URL: https://silpo.ua/
21. Інтернет-магазин «Таврия В». Веб сайт URL: https://www.tavriav.ua/
22. Штрих-коды как маркетинг-идентификация. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: orldfood.com.ua/Прес-центр/Новини/Штрих-коди-як-маркетинг-ідентифікація
23. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://thelib.info/tehnologii/3178820-organoleptichni-pokazniki-kovbasnih-virobiv/
24. Вплив на фізико-хімічні показники варених ковбас параметрів процесу кутерування. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https:/ /revolution. allbest.ru/ cookery /01233853_0.html
25. [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://vuzlit.ru/724515/pokazniki_yakosti_kovbasnih_virobiv
26. ГОСТ 8558.1-78 Продукти м’ясні. Методи визначення нітриту [Чинний від 01.03.1986]. Київ. 1986 14 с. (інформація та документація). Веб сайт URL: http://vsegost.com/Catalog/32/32148.shtml
27. Митний кодекс України [Текст]: Документ 4495-17, чинний від 13 березня 2012 року , поточна редакція - від 19.04.2018, підстава 2375-19 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text
28. Наказ Міністерства фінансів України «Про затвердження Порядку обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної

справи: Документ № 552, чинний від 15.06.2015. URL: https://zakon.rada.gov.ua/ laws/show/z0807-15#Text

29. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті :[Електронний ресурс]/ Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності// URL: https://uk.wikipedia.org/
30. Закон України «Про Митний тариф України» [Текст]: Документ 584-22, чинний від 19 вересня 2013 року, поточна редакція - від 01.01.2022, підстава 2245-19 URL: https://qdpro.com.ua/uk/document/68027
31. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті : Історія виникнення УКТ ЗЕД// Режим доступу до журн.: URL: www.proagro.com.ua
32. Постанова КМ України " Про затвердження Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму “єдиного вікна” та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України" [Текст]: Документ № 971, чинний від 21.10.2020 URL: https://zakon. rada.gov.ua/laws/show/971-2020-%D0%BF#Text
33. Постанова КМ України " Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)" [Текст]: Документ № 960, чинний від 21.10.2018, URL https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0% BF# Text
34. Постанова КМУ від 15.11.2019 № 1177 «Деякі питання реалізації Закону України "Про карантин рослин» URL: https://zakon. rada.gov.ua/ laws/show/1177-2019-%D0%BF#Text

35. Закон України від 30.06.1993 № 3348-XII «Про карантин рослин» URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3348-12#Text
36. Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність» [Текст]: Документ №959-12 чинний від 16 квітня 1991 року, поточна редакція — від 03.01.2017, підстава 1724-19 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12#Text
37. Постанова КМ України "Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2023 рік" [Текст]: Документ № 1466, чинний, поточна редакція — прийняття від 27.12.2022 URL: https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-zatverdzhennia-perelikiv-tovariv-eksport-ta-import-iakykh-pidliahaie-litsenzuvanniu-s1466-271222
38. Генеральна угода з тарифів і торгівлі (ГАТТ 1947) [Текст]: Документ №995-264 чинний від 30.10.1947 р., поточна редакція — від 15.04.1994, підстава 981-003 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_264#Text
39. Податковий кодекс України [Текст]: Документ 2755-17, чинний від 02.12.2010, поточна редакція — від 19.04.2018, підстава 2374-19 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17
40. Наказ Міністерства фінансів України «Порядку заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа» [Текст]: Документ № 651 чинний, поточна редакція — прийняття від 30.05.2012 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1372-12#Text

42. 43. 44.

41. Що таке шкідливі і небезпечні виробничі фактори [Електронний ресурс]: –
Веб сайт URL: https://oppb.com.ua/news/shcho-take-shkidlyvi-inebezpechni-vyrobnychi-faktory
42. Класифікація небезпечних і шкідливих виробничих факторів [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL:

http://vn.dsp.gov.ua/noviniupravlinnya/klasifikatsiya-nebezpechnih//

43. Небезпечні психофізіологічні фактори [Електронний ресурс]: –Веб сайт URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/2795/13stattyagalagozamm.pdf
44. Забезпечення комфортних та безпечних умов праці [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://westudents.com.ua/glavy/46393-66-zabezpechennya-komfortnih-ta-bezpechnih-umov-prats.html
45. Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці [Електронний ресурс]: – Режим доступу: Веб сайт URL: https://studfile.net/preview/5153036/page:9/
46. Вимоги безпеки щодо організації робочих місць [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://buklib.net/books/31185/
47. Загальні вимоги безпеки при реалізації технології [Електронний ресурс]: – Веб сайт URL: https://studfile.net/preview/5153048/page:3/

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі
Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Освітня програма «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему: «Дослідження споживних властивостей ковбасних виробів та їх митне оформлення при перетині кордону України»

Здобувача _____ Ясінський Богдан Вікторович
Підпис

Керівник: _____ д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.
Підпис

Одеса – 2023 р.

Додаток 1

М'ЯСНА ЛАВКА
СОСИСКИ ПЕРШОГО СОРТУ
"ДОКТОРСЬКІ ФІРМОВІ WITH BEEF*"
330 g (г)
МАСА НЕТТО
ТУ У 15.1-37373551-001:2011

Додаток 2

Ювілейний
СТВОРЕНО
ЗА ПРАВИЛАМИ
Сосиски
ЛІКАРСЬКІ
330 г - 3 %
ПЕРШИЙ
СОРТ

Додаток 3

Додаток 4

СОСИСКИ
ПЕРШОГО СОРТУ
М'ЯСНА ЛАВКА
"ДОКТОРСЬКІ ФІРМОВІ
МІНІ"
350 g (г)
МАСА НЕТТО
ТУ У 15.1-37373551-001:2011
Фаворит Плюс

Додаток 5

Додаток 6

Своя Лінія
Сосиски першого сорту
Докторські фірмові with BEEF 330g(r)
07.09.21
07.10.21
0,330kg

Додаток 7

Ювілейний
СОСИСКИ "ВІКАРСЬКІ" ПЕРШОГО СОРТУ
ТУ У 15 +-2481564О-822-2008.СКЛАД: М'ЯСНА СИРОВИНА
ЗНЕЖИРОВЛЕНИЙ ЯЛОВИЧИНА МАЛОЖИРНА, СВИНИНА
КУРЯЧІ ПОХОДЖ. СІЛЬ КУХОННА, ЕКСТРАКТИ ПРЯНОЩІВ
ГІРЧИЦЯ, МУСКАТНИЙ, ПЕРЕЦЬ ЧОРНИЙ, ЧЕБ. КУЛІН. ДИБІР
КОРІАНДР, МИЦИЗ, СТАБІЛІЗАТОРИ (Е450, Е452),
ЛИТКОВСЬКИЙ СМАКУ ТА АРОМАТУ Е621, БОБОВА
ПОДСИЛЮВАЧ СМАКУ ТА АРОМАТУ Е621, БОБОВА
КАЛІЙ, СТАБІЛІЗАТОРИ КОЛЬОРУ НІТРИТ НАТРІЮ.
НІТРАТ КАЛІЮ). ПОЖИВНА ЦІННІСТЬ 100 г ПРОДУКТУ:
ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ 1060 кДж/ 250 ккал; ЖИРИ 24 г;
З НИХ НАСИЧЕНІ 8 г; ВУГЛЕВОДИ 0,1 г; З НИХ ЦУКРИ 0,1
г; БІЛКИ 10 г; СІЛЬ 2 г. УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ: ПРИ
ТЕМПЕРАТУРІ ВІД 0°С ДО 6°С І ВІДНОСНІЙ ВОЛОГОСТІ
ПОВІТРЯ ВІД 75% ДО 78%. ОБОЛОНКА НЕЇСТІВНА.
ДОПУСТИМИМИ ВІД ЄМНИХ ВІДХИЛ МАСИ НЕТТО 3%.
НОМЕРОМ ПАРТІЇ Є ДАТА ВИРОБНИЦТВА. ЗАПАКОВАНО В ЗАХИСНУ
СЕРЕДОВИЩІ.
Дата виробництва: 06.09.21
Вжити до: 06.10.21
Маса нетто 0,330 кг

Додаток 8

Додаток 9

Своя Лінія
"Докторські фірмові МІНІ" 350 г(g).
ТУ У 15.1-37373551-001:2011 Запаков.в захисному середовищі
Склад: м'ясо 74 % (свинина (в тому числі жирна 24 %), м'ясо куряче, яловичина), м'ясо механічного обвалювання куряче, стабілізатор білковий тваринного походження, сироватка молочна суха, вода питна, сіль кухонна, підсилювач смаку Е621, стабілізатор Е451, глюкоза, ароматизатор "М'ясо", антиоксидант Е300, загущувачі (Е401, Е407, Е412, Е415), желюючий агент Е[illegible] декстроза, барвник Е120, стабілізатор кольору Е 250.
Поживна цінність на 100г(g) продукту: енергетична цінність 956,6 кДж(kJ) / 230,7 ккал(kcal); жири 19,1 г(g), з них насичені 7,9 г(g); вуглеводи 3,3 г(g), з них цукри 3,2 г(g); білки 11,4 г(g); сіль 1,8 г(g). Після відкриття упаковки краще спожити протягом доби, але не пізніше дати "Вжити до".
Умови зберігання: за температури від 0 °С до 6 °С та відносної вологості повітря від 75 % до 78 %.
Допустимий від'ємний відхил від маси нетто 3 %.
414 21 4910 21:14 Дата виробництва: 29.11.23
2 999300 078155
Вжити до: 19.12.23
за умови цілісності упаковки
Маса нетто:
Тара kg 0.007 0,350kg

Додаток 10

ТМ «KrasKov»
Сосиски Лікарські
Перший сорт
ТУ У 10.1-42821829-003:2020
Маса
kg
Маса нетто 1000 g (г) допустиме від'ємне відхилення вмісту упакованої одиниці - 1,5 %
Строк придатності:
25.12.2023

Додаток 11

ЗАЯВА

про взяття на облік особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи

+	Взяття на облік		Внесення змін

(необхідне позначити знаком «V» або «+»)

+	Юридична особа		Фізична особа – підприємець
	Уповноважений учасник договору про спільну діяльність		Відокремлений підрозділ іноземних компаній, організацій
	Оператор угоди про розподіл продукції		Виконавець проекту (програм) міжнародної технічної допомоги
	Інша особа (зазначити):		Дипломатична місія

(необхідне позначити знаком «V» або «+»)

1 **Найменування (власне ім’я, прізвище) особи**

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «М’ясна фабрика «Фаворит плюс»»

2 **Ідентифікаційний код** **Серія та номер паспорта***

(необхідне підкреслити або обвести)

3	7	3	7	3	5	5	1		

3 **Відомості про керівника** (фізичні особи – підприємці не заповнюють)

(власне ім’я, прізвище та реєстраційний номер облікової картки платника податків / серія та номер паспорта*)

Созінова Ольга Петрівна

2	3	1	5	7	1	9	6	0	1

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 **Номер EORI**** (заповнюється за наявності)

5	**Контактні дані особи** (заповнюється за бажанням)
Телефон:	066-58-347-99
Факс:	
Електронна пошта***:	Fav&K @gmail.com_

6		**Відомості про уповноважених осіб (представників)****:		
№ з/п	Власне ім'я, прізвище уповноваженої особи	Реєстраційний номер облікової картки / серія та номер паспорта*	Телефон	Відмітка «надане право» / «відкликане право» представляти інтереси
1				
2				
…				

Мені відомо, що відповідно до частини другої статті 11 Митного кодексу України обробка персональних даних осіб, відомості про яких отримані митними органами, здійснюється без згоди таких осіб.
Мені відомо, що обліковий номер, назва та адреса особи, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, будуть оприлюднені у порядку, передбаченому статтею 10^1 Закону України «Про доступ до публічної інформації».

Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.

Директор _____ Володимир Іванов
(посада) (підпис) (власне ім'я, прізвище)

М П

(за наявності)

28 серпня 2012 року
(дата)

Заява подана (необхідне позначити знаком «V» або «+»)**:**

[ ] Посадовою особою особи

[+] Надіслано поштою

[ ] Представником за довіреністю

_____
(власне ім'я, прізвище представника та його підпис)

_____
(дата та номер довіреності)

☐ Агентом з митного оформлення

_____

(власне ім’я, прізвище агента та його підпис)

_____

(дата та номер договору)

(код ЄДРПОУ / ДРФО)

_____

(назва митного брокера)

Дозвіл від ___ _____ 20___ року серія | | № | | | | | |

---

* Серія та номер паспорта зазначаються лише для фізичних осіб – платників податків, які мають відмітку в паспорті про право здійснювати будь-які платежі за серією та номером паспорта.

** EORI (Economic Operators Registrations and Identifications number) – номер реєстрації і ідентифікації економічних операторів, присвоєний компетентним органом держави – члена ЄС.

*** Обов’язково зазначається при наданні електронних документів та відомостей.

**** Кількість рядків у цьому розділі відповідає кількості уповноважених осіб, про яких надаються відомості.

Додаток 12

ПОВІДОМЛЕННЯ
про взяття на облік особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи

1	**Найменування (прізвище, ім'я, по батькові (за наявності)) особи**

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «М'ясна фабрика «Фаворит плюс»»

29 серпня 2012 року взято на централізований облік у Державній митній службі України з присвоєнням облікового номера:

U	A	10037373551

2	**Митні формальності з обліку здійснено:**

(посадова особа відповідного підрозділу та назва митниці або запис: «засобами інформаційно-телекомунікаційної системи митних органів»)

Дніпровська митниця ДМСУ

Відповідно до частини п'ятої статті 455 Митного кодексу України обліковий номер особи є дійсним на всій митній території України.

29 серпня 2012 року

(дата)

Додаток 13

Контракт № 1/2023

Київ «01» 11 2023

Компанія ТОВ м'ясна фабрика «Фаворит плюс» (Україна, 52005, Дніпропетровська область, Дніпровський район, с.м.т. Слобожанське, вулиця Василя Сухомлинського, 76), надалі іменована "Продавець" в особі Созінової Ольги, що діє на підставі статуту, та «Anadolu Efes» Efes Beverage Group, Румунія що називається надалі "Покупець" в особі Роман Варбань - генерального директора, що діє на підставі статуту, підписали цей контракт про наступне:

1. Предмет контракту

Продавець зобов'язується відвантажити, а Покупець – купити на умовах (FCA) згідно з Інкотермс-2020 партії сосисок першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка, на загальну суму 8594 євро у строк до 31.12.2023 року.

2. Вартість за Контрактом

Всі ціни на товари обговорюються в пропозиціях Продавця та позначаються в євро. Продавець має право змінювати ціни за умови оповіщення Покупця про майбутню зміну не менш як за два тижні.

Загальна вартість цього Контракту 2068,84 євро залишається незмінною, навіть якщо Продавець змінює ціни протягом терміну дії Контракту.

Усі витрати, включаючи митні, після підписання та виконання Контракту сплачуються сторонами на територіях своїх країн.

3. Умови постачання

Постачання Товару здійснюється партією, сформованою на підставі замовлення Покупця та наявності Товару на складі Продавця. Замовлення вважається ухваленим до виконання, якщо Продавець виставив Покупцеві попередній інвойс.

Інвойс набирає чинності з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату цього інвойсу. Продавець зобов'язується протягом 5 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим

Contract № 1/2023

Kyiv «01» 11 2023

The company "Favourit Plus" Meat Factory LLC (Ukraine, 52005, Dnipropetrovsk Region, Dniprovsky District, Slobozhanske Village, Vasyl Sukhomlynskyi Street, 76), hereinafter referred to as the "Seller" in the person of Olga Sozinova, acting on the basis of the charter, and "Anadolu Efes" Efes Beverage Group, Romania, hereinafter referred to as "Buyer" represented by Roman Varban - the general director, acting on the basis of the charter, signed this contract on the following:

1. Subject of the contract

The Seller undertakes to ship, and the Buyer - to buy on the terms (FCA) in accordance with Incoterms-2020 a batches of first grade sausages "Doctor's signature with beef", TM Myasna lavka, for a total amount of 8594 euros until 12/31/2023.

2. Price and total amount of the contract

All prices for goods are discussed in the Seller's offers and are indicated in euros. The Seller has the right to change prices, provided that the Buyer is notified of the future change at least two weeks in advance.

The total value of this Contract of EUR 2,068.84 remains unchanged even if the Seller changes the prices during the term of the Contract.

All costs, including customs, after the signing and execution of the Contract are paid by the parties in the territories of their countries.

3. Terms of delivery

Delivery terms: delivery basis. GOODS are delivered in lots formed in the assortment, based on BUYER's orders and availability of GOODS in the SELLER's stock.

The order considered to be implemented if the SELLER makes out a pro forma invoice to the BUYER. Invoice comes into power after the BUYER confirms its payment. The SELLER shall ship the GOODS from manufacturer warehouse within 5 days after BUYER's confirmation of the invoice.

інвойсом відвантажити Товар зі складу Виробника. Продавець зобов'язаний сповістити Покупця про факт відвантаження Товару в найкоротші терміни, повідомивши такі дані: дату відвантаження, номер Контракту, найменування засобу доставки, номер товаросупровідного документа, опис, кількість та вагу відвантаженого Товару.

У разі якщо Продавець не відвантажив товар протягом 5 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим інвойсом, він зобов'язаний сплатити покупцю 0,1% від вартості замовлення за кожен день затримки.

У разі якщо Продавець не здійснив відвантаження товару протягом 30 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим інвойсом, Покупець має право відмовитися від замовленого товару. Право власності на Товар переходить до Покупця у момент перетину митного кордону у п.п. Орлівка (відповідно до базису поставки - FCA).

The SELLER shall inform the BUYER of the fact of shipment as soon as possible and shall provide following information: Date of shipment; Contract No.; Name of Vessel, No. of Document of Title, Description, Number and Weight of the GOODS.

In case the GOODS are not shipped within 5 days after BUYER's confirmation of the Invoice, the SELLER is to pay the BUYER the fine 0,1% of the cost of non-shipped GOODS.

In case the GOODS are not shipped within 30 days after BUYER's confirmation of the Invoice, the BUYER has a right to refuse these GOODS. The right of ownership for the GOODS shall pass to the BUYER at the moment of at the time of crossing the customs border in p.p. Orlivka (according to the basis of delivery - FCA).

4. Умови оплати

Покупець оплачує 100% від суми, зазначеної в інвойсі, протягом 90 календарних днів після завершення оформлення документів з митного очищення вантажу. У разі прострочення платежу Покупець повинен сплатити Продавцю пені у розмірі 0,1% від простроченої суми за кожний день прострочення. Авансові платежі можливі за згодою сторін. У разі непоставки товару Продавець повертає суму авансового платежу не пізніше ніж за 90 днів з дня авансу. Усі платежі за цим контрактом здійснюються в євро банківським переказом.

4. Terms of payment

The BUYER shall pay 100% of the Invoice within 90 calendar days after executing records on customs clearance is completed.

If failing to pay on time, the BUYER is to pay the SELLER the fine 0,1% of the Invoice, which was not paid on time.

Payments in advance are available if both parties have agreed. In case of non-delivery SELLER is to reimburse the amount of the payment in advance not later than 90 days from the day BUYER made the payment.

4.2. All payments under this Contract are made in US dollars by bank remittance to the SELLER's account.

5. Пакування та маркування

Товари повинні бути упаковані відповідно до вимог кожного виду Товару. Зовнішня та внутрішня упаковка повинні забезпечувати захист від псування, пошкоджень та атмосферних впливів.

Ящики, в які упакований товар, повинні бути відмарковані з трьох сторін: верхньої та двох протилежних одна одній бічних сторін. Усі супровідні документи, як і маркування та технічна документація, повинні бути складені англійською мовою.

5. Packing and Marking

The GOODS shall be packed and marked in accordance with the demands of each kind of the GOODS.

Internal and external packing shall secure full safety of the GOODS and protect them against any breakage and damage as well as atmospheric effects. Each carton used for packing the GOODS shall be marked three sides: top one and two opposite to each other side sides. All the covering documents such as Marking and Technical Documentation shall be written down in English.

6. Приймання

6. Acceptance of the GOODS

Товар вважається доставленим Продавцем та прийнятим Покупцем: за кількістю – відповідно до супровідних документів;
за якістю – відповідно до сертифікату якості Продавця.
Остаточне приймання виконується країни Покупця. Товари приймаються: за кількістю місць – на момент отримання Товару від Експедитора (Перевізника); за кількістю вмісту в упаковці - не пізніше двох тижнів після отримання Товару, а також на момент відкриття упаковки; за якістю – пізніше місяця після розкриття упаковки.
Приймання виконується уповноваженим представником Покупця із запрошенням за необхідності представника Торгової палати (на вибір Покупця) з оформленням акта приймання.

The GOODS are considered as delivered by the SELLER and accepted by the BUYER:
as to number of packages - according to shipment documents; as to quality - according to the Quality Certificate issued by the SELLER. Final acceptance is to be made in the territory of the BUYER. The GOODS are being accepted:
as to quality - not later than one month after opening the package. Acceptance of the GOODS shall be made by the official representative of the BYUER in the presence of, if necessary, the official representative of the Chamber of Commerce (at BUYER's discretion) with the execution of the report of acceptance.

7. Якість та гарантії

Якість Товару має бути повною відповідно до Сертифікату якості виробника. Для Товару, якості якого вимагають спеціальних гарантій, встановлюється гарантійний термін 12 місяців із дня поставки. .Якщо протягом гарантійного терміну Товар, поставлений Продавцем, виявить дефекти чи невідповідність умовам Контракту, Продавець зобов'язаний усунути дефект чи замінити дефектні компоненти власним коштом. Доставка дефектних товарів під час повернення виконується з допомогою Покупця.

7. Quality and Warranty

The quality of the GOODS shall conform to the Quality Certificate issued by the supplier.
For the GOODS being in need of special warranty, the warranty period is fixed within 12 months from the date of delivery. Should the GOODS within the guarantee period prove to be defective or not corresponding to the Terms and Conditions of the Present Contract, the SELLER shall eliminate defects or replace defective parts. The costs on the delivery of defective parts back to the SELLER are covered by the BUYER.

8. Претензії

Покупець може висунути Продавцю претензії щодо кількості та якості Товару протягом двох тижнів від дня приймання.
Для Товару, забезпеченого гарантійним періодом, претензії щодо якості можуть бути висунуті протягом місяця після закінчення гарантійного строку за умови, що Покупець виявив дефекти протягом гарантійного строку. Претензії підтверджуються Актом експертизи Торгово-промислових палат України.
Продавець повинен задовольнити претензію, що виникла, протягом 20 днів з моменту її отримання.

8. Claims

The BUYER can claim the SELLER for quantity as well as for quality within two weeks from the date of acceptance. For the GOODS ensured by a warranty period claims can be made 30 days after warranty period expires in case if the BUYER has found defects within this warranty period. The claims must be proved by the Certificate drawn up by a competent independent expert Organization.
The SELLER is to examine and fulfill the claim within 20 days on receipt of the claim.

9. Форс-мажор

У разі обставин, які унеможливлюють часткове або повне виконання Контрактних зобов'язань будь-якої зі сторін, а саме: пожежа, стихійні лиха, війна або бойові дії,

9. Force-majeur

If in the case of the Force-majeur circumstances, namely fire, natural calamity, blockade, embargo on exports or Imports, or some other ones not dependent on the Parties,

ембаргода виконання Контрактних зобов'язань змінюється відповідно до тривалості впливу таких обставин.

Якщо такі обставини тривають більше трьох місяців, кожна зі сторін має право відмовитися від подальшого виконання Контрактних зобов'язань, і в цьому випадку жодна із сторін не має права вимагати відшкодування збитків.

Сторона, яка перебуває під впливом обставин, які унеможливлюють виконання Контрактних зобов'язань, повинна інформувати іншу сторону про настання або закінчення таких обставин протягом п'яти днів. Документи з Торгової палати країн Продавця та Покупця відповідно підтверджуватимуть очевидність вищезгаданих обставин, їх наявність та тривалість.

the full or partial execution of this Contract becomes impossible by any of the participants, the period of the obligations execution is extended in correlation with the time frame of the Force-majeur circumstances. If such circumstances and their consequences should continue for more than three months each of the Parties in this Contract shall have the right to reject all future obligations stipulated in the Contract. Neither Party shall have the right to claim compensation for damages related to these circumstances from the other Party.

Either Party who finds it impossible due to such circumstances to accomplish their obligations according to this Contract shall immediately inform the other Party by both electronic means and registered mail of the Force-majeur circumstances.

10. Інші умови

Продавець має право передачі Контрактних зобов'язань третій стороні та повинен повідомити про це Покупця повідомленням факсом.

Цей Контракт може бути змінено або розірвано лише з оформленням письмової угоди сторін.

Будь-які зміни та доповнення до цього Контракту є його невід'ємною частиною та дійсні лише у випадку, якщо вони письмово оформлені та засвідчені підписами уповноважених представників обох сторін.

Після підписання Контракту всі попередні переговори та листування, що до них належить, анулюються і стають недійсними. Цей Контракт складено у 2 примірниках, російський та англійський варіант мають однакову юридичну силу.

Термін дії контракту: контракт набирає чинності з моменту його підписання сторонами та діє до 31.12.2023 року.

10. Other terms

The SELLER is entitled to transfer its Contract obligations to a third party after the BUYER is to be informed about it by fax. The present Contract can be changed or annulled only after both parties' written consent.

All amendments and additions to the Present Contract are its inherent parts and valid only if they are made in writing and signed by both parties. After signing the Present Contract all previous negotiations and correspondence between the parties in connection with it shall be considered null and void. The present contract exists in two copies. All of them (Russian and English) have equal juridical validity. The Duration of the Present Contract: The Present Contract comes to power from the moment of being signed and is valid until 31.12. 2023.

11. Анотація

З метою високої ефективності у вирішенні поточних проблем, пов'язаних із цим Контрактом, сторони заявляють, що надіслані факсом документи дійсні до моменту отримання оригіналів, але не більше 180 календарних днів, після яких оригінали документів мають бути надані іншій стороні. Продовження терміну дії документів повідомленням факсом не допускається.

11. Annotation

In order to make this Present Contract work more effectively, both parties announce that documents sent by fax are valid till the original documents arrival, but not longer than 180 calendar days, after 180 days being over, the original documents are to be presented to the other party. Extension in validity by fax is not allowed.

12. Юридичі адреси і банківські реквізити сторін

Покупець:

ТОВ м’ясна фабрика «Фаворит плюс» Україна, 52005, Дніпропетровська область, Дніпровський р-н, с.м.т. Слобожанське, вулиця Василя Сухомлинського, будинок 76

Продавец:
«Anadolu Efes» Efes Beverage Group, Румунія

Тел : +380 (512) 76 52 31

факс: +380 (512) 76-52-31

У разі змін банківських реквізитів будь-яка зі сторін інша сторона повинна бути повідомлена про це письмово, і протягом 10 днів слід скласти підписане обома сторонами Додаток до цього Контракту з нововстановленими банківськими реквізитами..

Покупець (BUYER):

Olga Sozinova _____

12. Legal address and Bank Requisites of the Parties

Buyer:
"Favourit Plus" Meat Factory LLC (Ukraine, 52005, Dnipropetrovsk Region, Dniprovsky District, Slobozhanske Village, Vasyl Sukhomlynskyi Street, 76),

Seller:
"Anadolu Efes" Efes Beverage Group, Romania

Tel: +380 (512) 76 52 31

Fax: +380 (512) 76-52-31
In case of bank requisites being changed by any of the parties, the other party shall be informed about it in writing and within 10 days an ADDENDUM to the Present Contract with new Bank requisites is to be made and signed by both parties.

SELLER (Продавець):

Roman Varban _____

Додаток 14

Invoice

Invoice No. / № Інвойсу **897/2023**

Date of Invoice / Дата інвойсу **12.11.2023 г.**

Shipper (Exporter) "Favourit Plus" Meat Factory LLC (Ukraine, 52005, Dnipropetrovsk Region, Dniprovsky District, Slobozhanske Village, Vasyl Sukhomlynskyi Street, 76),	Gross WT. / Вага брутто	**1800 KG**
	Nett WT./ Вага нетто	**1750 KG**
Consignee "Anadolu Efes" Efes Beverage Group, Romania	Goods origin / Країна походження	**UA**
	Terms of delivery / Умови постачання **FCA Орлівка**	
	Conteiner / Tir / Wagon **КХ-2454-ОТ**	

Опис товаруа	**Вага нетто, кг**	**Місць, карт. коробки**	**Кол-во**	**Цена EURO**	**Сумма EURO**
Сосиски першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М'ясна лавка,	1750	250	5000	1.6 євро / од	8000,00
AMOUNT TOTAL / ИТОГО КОНТРАКТНА ВАРТІСТЬ:					**8594,00**
			Додаткові витрати		Сумма Euro
			Постачання у пункт пропуску в.(т.ч завантаження) FCA- Орлівка		594

УКРАЇНА (форма МД-2)

Примірник для країни відправлення/експорту

Примірник для країни призначення

1 6

2 Відправник/Експортер N UA /0037373551

ТОВ «Фаворит плюс»
52005, Дніпр. обл., Дніпр. Р-н, с. Слобожанське, вул. Василя Сухомлинського, 76. Україна
UA10032049199

8 Одержувач N RO /0000000000

«Anadolu Efes» Efes Beverage Group, Romania
00

14 Декларант/Представник N UA/0037373551

ТОВ «Фаворит плюс»
UA10032049199

1 ДЕКЛАРАЦІЯ ЕК 10 AA

A МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ/ЕКСПОРТУ/ПРИЗНАЧЕННЯ UA100180/2023/0037390

Електронне декларування

3 Форми 1 4 Відв. спец. 0 /0

5 Всього т-ів 1 6 Вантажні місць 250 7 Дод. відомості Вн. № 1009

9 Особа, відповідальна за фінансове врегулювання N UA /0037373551
ТОВ «Фаворит плюс»
52005, Дніпр. обл., Дніпр. Р-н, с. Слобожанське, вул. Василя Сухомлинського, 76. Україна
UA10032049199

10 Країна перш. призн./ост. від RO 11 Торг. країна/ Країна виробн. 12 Відомча вартість 81181,28 13 БСЗІ

15 Країна відправлення/експорту 15 Код кр. відпр./експ. RO 17 Країна призначення

16 Країна походження Румунія

18 Ідентифікація і дата реєстрації транспортного засобу при відправленні/прибутті KX-2454-OT UA 19 Конт. 0 20 Умови поставки FCA UA - Орлівка

21 Ідентифікація і дата реєстрації активного транспортного засобу на кордоні KX-2454-OT UA 22 Валюта та загальна сума за рахунком EUR 8594,00 23 Курс валюти 40.50 24 Характер угоди 0 11 EUR

25 Вид транспорту на кордоні 30 26 Вид транспорту в межах країни 30 27 Місце навантаження/розвантаження 500420

28 Фінансові та банківські відомості
ЄДРПОУ: 40720198
ПАТ «Банк Восток», 49051, м Київ, вул. Курсантська, 24
МФО 300 711

29 Митний орган в/від/в'їзду Одеська митниця ДМС 500-010-1-1

1 6

31 Вантажні місця та опис товарів
Маркування та кількість - Номери контейнерів - Кількість та розпізнавальні особливості

1. Сосиски першого сорту «Докторські фірмові with beef», ТМ М’ясна лавка, у 500 поліетиленових пакетів вагою 1000 г. Загальною кількістю – 1000 пачок.Торговельна марка – «М’ясна лавка»
Країна виробництва: Румунія
2. Місць: 250 СТ
3.0

32 Товар 1 33 Код товару 16010099 90 0

34 Код країни походж. UA 35 Вага брутто (кг) 1800 000000000

36 Преференція 37 Процедура 1000 ZZ00 38 Вага нетто (кг) 1750 39 Квота

40 Загальна декларація / Попередній документ

41 Додаткові одиниці виміру 42 Фактурна вартість 8594,00 43 Код МВВ 1

44 Додаткова інформац./ Подані документи/ Сертифікати і дозволи

0380	55/1	20.10.23
0730	Б/Н	03.11.23
0862	55/1	20.10.23
2800	СХС770386	11.11.17

Код ДІ 45 Коригування

46 Статистична вартість 348,057

47 Нарахування платежів

Вид	Основа нарахування	Ставка	Сума	СП
		Усього		

48 Відстрочення платежів

49 Реквізити складу

В ПОДРОБИЦІ РОЗРАХУНКІВ

50 Принципал N UA/2892709152
ФОП "Саміла Олег Юрійович" Україна, Миколаївська обл., Жовтневий р-н., с. Калинівка, вул. Суворов
UA02892709152 +380668778383 SAMILA OLEH Паспорт UA № FE423302

Підпис:

C МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ

51 Передбачувані митні органи (і країна) транзиту

Місце і дата:

52 Гарантія не дійсна для

Код 53 Митний орган (і країна) призначення

D/J ВІДМІТКИ МИТНОГО ОРГАНУ ВІДПРАВЛЕННЯ/ПРИЗНАЧЕННЯ

Печатка:

54 Місце і дата: м.Дніпро, вул. В. Сухомлинського 76

Результат:

Накладення пломби Номер:

Тип:

Строк доставки (дата):

Підпис:

Підпис і прізвище декларанта/представника:

Созінова Ольга моб.+380968151367
Fav&K @gmail.com