

**Міністерство освіти і науки України**  
**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра товарознавства, підприємництва, торгівлі 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: «Комплексна товарознавча оцінка та митне оформлення партії зефіру при перетинанні митного кордону України»**

КРМ. ТПТтаУБ.1.769-03.V.1.8

Здобувачка \_\_\_\_\_ Якубович Т.В.  
*Підпис*

Керівник: \_\_\_\_\_ к.т.н, доц. Памбук С.А.  
*Підпис*

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від. 12.12.2023 р., протокол № 7

Завідувач кафедри

ТПТтаУБ \_\_\_\_\_ Наталія БАСЮРКІНА  
Назва кафедри (підпис)

Одеса – 2023

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

Факультет експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра товарознавства, підприємництва, торгівлі 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»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ ТПТтаУБ \_\_\_\_\_

Басюркіна Н.Й.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

**ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА**

Здобувачки

**Якубович Тетяни Василівни**

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ )

1. Тема роботи: «Комплексна товарознавча оцінка та митне оформлення партії зефіру при перетинанні митного кордону України» затвердженою наказом ОНТУ від «01» грудня 2023р., протокол №-769-03. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 07.12.2023р.
2. Вихідні дані роботи: п'ять зразків зефіру біло-рожевого різних торгових марок, нормативно-правові та законодавчі акти з теми дослідження, матеріал наукових та методичних публікацій, митне законодавство.
3. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕФІРУ. РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ. РОЗДІЛ 3 КОМПЛЕКСНА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЗЕФІРУ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ. РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ ЗЕФІРУ. РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ. ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ. ДОДАТКИ
4. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): табличний матеріал: перелік асортименту в роздрібних торгових мережах м. Одеси, аналіз маркування обраних зразків, органолептична оцінка зразків, фізико-хімічних оцінка якості зразків, графічний матеріал – профілограма інтенсивності органолептичні зразків, взяття на облік особи-резидента, повідомлення про взяття на облік особи-резидента, контракти, презентація до захисту кваліфікаційної роботи (18 слайдів з відображенням основних результатів дослідження)

5. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів проекту, щостосуються їх:

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

6. Дата видачі завдання 15.08.2023

Керівник \_\_\_\_\_ к.т.н, доцент Памбук С.А.  
(підпис)

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Якубович Т.В.  
(підпис)

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Аналітичний огляд літератури. Оформлення вступу та 1-го розділу. Підбір об'єктів дослідження якості.	15.08.2023-31.08.2023	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження. Огляд асортименту продукту.	01.09.2023-15.09.2023	Виконано
3	Аналіз відповідності пакування та маркування. Виконання експериментальних досліджень	16.09.2023-26.09.2023	Виконано
4	Обробка результатів досліджень та оформлення 2-го, 3-го розділів. Формулювання висновків та пропозицій	27.09.2023-07.10.2023	Виконано
5	Оформлення митних процедур згідно з чинним законодавством	08.10.2023-08.11.2023	Виконано
6	Оформлення кваліфікаційної роботи та презентації. Перевірка роботи на плагіат.	09.11.2023-30.11.2023	Виконано
7	Проходження попереднього захисту	01.12.2023-15.12.2023	Виконано
8	Захист виконаної роботи згідно затвердженого графіку роботи екзаменаційної комісії		

Керівник \_\_\_\_\_ к.т.н, доцент Памбук С.А.  
(підпис)

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ Якубович Т.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 \_\_\_\_\_ Якубович Т.В.

## АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить **116** сторінок, **19** таблиць, список літератури з **39** найменувань, **3** додатки.

**Метою** виконання роботи є проведення аналізу ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів, дослідження їх асортименту і якості, митне оформлення при перетині митного кордону України.

**Об'єктом** аналізу, узагальнень і дослідження є п'ять зразків зефіру різних виробників, що реалізуються в торговельних мережах України.

**Завданням роботи передбачено** дослідження ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів, факторів що формують їх споживні властивості, дослідження асортименту і якості зефіру, здійснення митних формальностей при експорті зефіру виробника ТОВ «Люстдорф», розгляд вимог охорони праці на об'єктах роздрібної торгівлі.

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

**Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах** виробництва фруктово-ягідних кондитерських виробів та підприємствах торгівлі як заходи зі покращення якості, підвищення конкурентоспроможності, розширення асортименту.

Рік виконання роботи – 2023.

Рік захисту роботи – 2023.

## THE SUMMARY

Thesis contains 116 pages, 19 tables, the list of references of 39 titles, 3 applications.

**The purpose of work** is to conduct an analysis of the fruit and berry confectionery market, research their assortment and quality, customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

As **object of analysis, generalizations and research activity** of are five samples of marshmallows from different manufacturers, which are sold in trade networks of Ukraine

**The task of work** includes the research of the fruit and berry confectionery market, the factors that shape their consumption properties, the research of the range and quality of marshmallows, the implementation of customs formalities for the export of marshmallows produced by Lustdorf LLC, the consideration of 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 marshmallows, customs clearance when crossing the border of Ukraine.

**The got results** can be used at enterprises producing fruit and berry confectionery 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

	стор.
ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕФІРУ .....	10
1.1 Аналіз ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів .....	10
1.2 Формування споживчих властивостей зефіру.....	15
1.3 Класифікація та характеристика асортименту зефіру .....	18
1.4 Нормативна база, що регламентує якість зефіру .....	23
Висновки до роділу 1 .....	26
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	27
2.1 Об'єкти дослідження.....	27
2.2 Методи дослідження .....	28
РОЗДІЛ 3 КОМПЛЕКСНА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЗЕФІРУ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ .....	30
3.1 Характеристика асортименту зефіру, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси .....	30
3.2 Контроль відповідності стану пакування та повноти маркування...	33
3.3 Органолептична оцінка якості зефіру .....	42
3.4 Визначення фізико-хімічних показників зефіру.....	48
Висновки до розділу 3 .....	51
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ ЗЕФІРУ .....	52
4.1 Порядок обліку особи ТОВ Кондитерська фабрика «Стимул», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством .....	52
4.2 Визначення коду УКТЗЕД зефіру «Біло-рожевий .....	56
4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті зефіру .....	63
4.4 Визначення країни походження зефіру «Біло-рожевий» та застосування преференційних заходів .....	70
4.5 Трансформація системи тарифного регулювання при експорті товарів .....	77
4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту зефіру «Біло-рожевий» .....	82
Висновки до розділу 4 .....	84

РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	86
5.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі	86
5.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці.....	89
5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця.....	91
5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів.....	91
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	94
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	97
ДОДАТКИ.....	102

## ВСТУП

Фруктово-ягідні кондитерські вироби, а саме пастильні вироби – це цукровий кондитерський виріб піноподібної структури, отриманий із збивної маси з додаванням структуроутворювача або без нього, фруктової (овочевої) сировини та харчових добавок. Пастильні вироби поділяють на пастилу та зефір [1].

Зефір – різновидність клейової пастили, яку формують відливом. Має привабливу, переважно круглу або продовгувату форму з рифленою поверхнею і склеєний з двох половинок, обсипаних цукровою пудрою. Відрізняється від пастили пухкою консистенцією, нижчою густиною і поліпшеним смаком.

У складі справжнього зефіру тільки натуральні компоненти: яєчний білок, цукор, фруктово-ягідне пюре та загусник (желатин, пектин, агар-агар). Саме це обумовлює вітамінно-мінеральний склад. Користь зефіру полягає в наступному: Загущувач в складі зефіру виконує функцію абсорбенту. Він м'яко обволікає стінки кишечника і виводить шлаки, токсини з організму. Желатин при цьому також сприяє зміцненню сполучної тканини, поліпшенню стану шкіри, нігтів і волосся. Агар-агар та пектин мають протівірусну ефектом.

Завдяки білку в його складі зефір швидко засвоюється, дає організму додаткову енергію і підсилює роботу мозку. Має відносно невисоку калорійність у порівнянні з іншими десертами. У 100 грамах зефіру без добавок міститься 300 ккал, з ваніліном – на 12 калорій більше, в шоколаді – 396 ккал. У складі справжнього зефіру на першому місці стоїть яблучне пюре. У ньому велика кількість пектину. Саме цей елемент позитивно впливає на весь організм: Виводить шкідливі речовини, метали, токсини, шлаки, пестициди. Має протизапальний ефект при виразці. Знеболює не

гірше деяких медикаментів. Позитивно впливає на рівень холестерину, приводячи його в норму. Покращує кровообіг.[1]

Шкода від цього кондитерського виробу полягає в наступному: Через вміст цукру в складі зефіру його не рекомендують вживати людям, які хворіють на цукровий діабет. Як і будь-який солодкий десерт, зефір може сприяти зростанню карієсу на зубах [2].

Актуальність даної роботи полягає в проведенні комплексної товарознавчої оцінці зефіру українських виробників з метою встановлення якості та безпеки пастильних виробів під час їх митного оформлення.

Завдання дипломної роботи:

1. Аналіз ринку кондитерський виробів в Україні.
2. Виявлення чинників, що формують споживчі властивості пастильних виробів.
3. Дослідження асортименту зефіру у трьох торгових мережах роздрібною торгівлі.
4. Контроль відповідності стану пакування та маркування споживчої тари відповідно до чинних стандартів.
5. Дослідження органолептичних показників якості п'яти зразків зефіру біло-рожевого, відібраних для дослідження.
6. Проведення досліджень фізико-хімічних показників якості зефіру.
7. Проведення митних формальностей при експорті зефіру.
8. Виявлення факторів, що впливають на працюючих на підприємстві торгівлі.

Об'єктом дослідження дипломної роботи є п'ять зразків зефіру біло-рожевого вітчизняних виробників, що реалізуються в торговельних мережах України.

Предметом дослідження є показники якості зефіру біло-рожевого вітчизняних виробників, стан пакування та маркування споживчої тари, митне оформлення в режимі експорт.

## РОЗДІЛ 1

### АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕФІРУ

#### 1.1 Аналіз ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів

Однією з розвинутих галузей промисловості України є кондитерська галузь. Даний сегмент характеризується високим рівнем конкуренції, насиченістю, присутністю великих іноземних компаній, що обумовлює широкий асортимент продукції. Сучасний кондитерський ринок України є одним з найбільших секторів харчової промисловості, характеризується стабільністю та стрімким зростанням, а також показує низький рівень вразливості до негативних спадів в економіці країни та світу в цілому. Великі кондитерські компанії працюють здебільшого на зовнішні ринки та постійно нарощують експорт, а малі та середні підприємства – працюють на внутрішній ринок України. Також слід зазначити, що на внутрішньому ринку України ще не так багато підприємств, щовиробляють продукцію з аерованими масами, желе, мармелад, пастилу, маршмелоу тощо, український кондитерський ринок більш спрямований на виробництво виробів з шоколаду, різні видів печива тощо. Тому обсяги імпорту продукції в досліджуваному сегменті досить високі, однак все ж значно нижчі за виробництво. [2]

Останні роки відмічається тенденція, що все більша кількість споживачів переходять на здорове харчування. Завдяки тенденції здорового способу життя, перспектива ринку натуральних солодощів України з 2016 року стрімко розвивається. Активному розвитку натуральних солодощів сприяє велика врожайність фруктів, ягід та овочів. Виробництвом натуральних солодощів займаються підприємства сімейного типу. Для українського ринку солодощі на фруктовій основі - нова галузь і тому малий бізнес тільки почав активно розвиватися.

Споживачами фруктово-ягідних кондитерських виробів є населення міст, області чи країни в цілому. Сьогодні кондитерська промисловість побудована так, щоб максимально задовольняти потреби споживачів. Звичайно, імпортна продукція користується великим попитом у населення нашої країни, але вона має високу ціну, яка розрахована на категорію споживачів із високим рівнем доходу. На жаль, якість товару не завжди відповідає високій ціні реалізації [5].

Трендом на будь-якому кондитерському ринку є виробництво дієтичних десертів, залишаючи при цьому привабливий зовнішній вигляд та смак продукту.

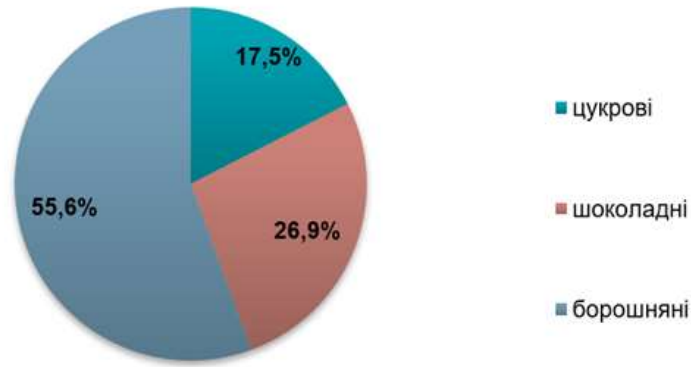
Даний ринок характеризується тим, що потребує постійного оновлення асортименту продукції, за рахунок нового оздоблення, смакових поєднань тощо.

На даний момент на ринку відіграє вагомий роль і упаковка продукції, тому що перед вживанням продукції, покупець спочатку повинен зацікавитися продуктом, для цього і потрібен правильний і цікавий дизайн упаковки: його естетична грамотність, новизна, візуальне сприйняття тощо. Трендом на ринку є впровадження екологічної упаковки, так як в Україні, як і в світі в цілому, почався процес глобального захисту природи, і кожен розуміє значимість упаковки в світі.

Найбільше продукції з аерованими масами та желе імпортується з Туреччини. Все через їх широкий асортимент продукції, яка має досить привабливий вигляд та представлена в різних упаковках, що дає споживачу більшу варіативність при виборі продукції. Також Україна імпортує досить багато продукції з Німеччини та Польщі.

Світові тренди на ринку досліджуваного сегменту солодощів. (Як видно з рисунку 1.1)

Сегментація ринку кондитерських виробів України в 2020 р. за типом



Джерело: дані Державної служби статистики України

Рисунок 1.1 – Сегментація ринку кондитерських виробів України в 2020 р.

2022 рік став ударним для всіх галузей української економіки. У перші тижні повномасштабного вторгнення люди дбали лише про власну безпеку, але лише перед літом бізнес почав активно оживати.

Оцінка економічних умов на 2022 рік показують, що економіка більш стабільна, ніж очікували оптимісти, а прогнози на 2023 рік передбачають відновлення економічної активності в країні після зимових відключень електроенергії.

Після скорочення врожаю 2022 року майже на 40% очікування на 2023 рік скоротилися до однієї думки: буде ще гірше. Українські аграрії мають на 13% менший урожай порівняно з 2022 роком через проблеми з експортом та брак посівного фонду. Однак цей прогноз не справдився – вдалося зібрати на сотні тисячі тонн більше, ніж торік [6].

За інформацією, опублікованою Департамент агропромислового розвитку Львівської облдержадміністрації, загальна площа багаторічних плодово-ягідних насаджень усіх господарств становить 15,3 тис га, з них 90% (13,9 тис га) перебувають у плодовитому віці.

Середня врожайність плодово-ягідних культур 2023 року зросла на 13,7% (до 118,9 центнера з гектара порівняно з минулим роком). Найбільший приріст врожаю порівняно з минулим роком зафіксовано у лохини (+76%), яблук (+19,7%), персиків (+21,7%), суниці садової (+17,3%), вишні (+16,3%).

За оперативними даними Міністерства, цього року господарствами всіх галузей створено понад 680 га нових площ багаторічних насаджень, з них 364 га – промислового типу [7].



Рисунок 1.2 – Споживання та переробка яблук в Україні, 2022/23 рр [11]

У результаті, розрахункову врожайність по країні можна очікувати на рівні 2022 року, адже ці негативні фактори якраз і були присутні в Україні вже тоді. А це означає, що відсутність змін у цьому показнику на тлі зниження площ призведе і до зниження виробництва яблук в Україні 2023 року. За нашими підрахунками, цього року Україна збере один із найнижчих урожаїв яблук щонайменше за останні вісім років [11].

На свіже споживання та обсяг ринку свіжих яблук у країні мав колосальний негативний ефект відтік основної категорії споживачів з України (жінки та діти), який, до того ж наклався на загальносвітову тенденцію зниження споживання яблук у країнах, для яких воно не є екзотикою.

Поки що відкритим залишається і питання врожайності яблук в Україні, адже погодні умови влітку та на початку осені можуть дещо

вплинути на неї. З одного боку, якихось серйозних катаклізмів навесні та в першій половині літа цього року в Україні не було [8].

Фактори впливу на внутрішній ринок фруктово-ягідних кондитерських виробів:

1. Сировина. Україна має великі потужності вирощування фруктів, з яких виробляють пастилу (насамперед яблука, а також ягоди, абрикоси, груші тощо), проте також є імпортозалежні, зокрема популярні в Україні банани та кокоси – сировини для чіпсів і екзотичних фруктів для пастили (наприклад, манго).

2. Логістика. Україна має проблеми зі збереженням зібраного врожаю (складською логістикою). Крім того, обмеження на пересування всередині країни та між країнами у 2020 році вплинули на якість транспортування сировини та готової продукції, що також вплинуло на ціну.

3. Споживання. Фрукти – частина здорового харчування, тому зростання популярності такого типу харчування спричиняє зростання обсягів споживання фріпсів та пастили, при цьому без додавання цукру.

4. Державне регулювання. Виробництво досліджуваних товарів перестав бути пріоритетним напрямом розвитку для країни на даний момент.

5. Пандемічні обмеження – продовжують впливати на ринок та економіку держави загалом.

6. Зростання споживчого попиту у всьому світі. В умовах зростання середніх доходів окремих осіб та домогосподарств люди у всьому світі купують закуски, щоб угамувати голод. Вони також вибирають здоровіші закуски, оскільки підвищується їх поінформованість про здорове харчування.

7. Жорстока конкуренція. На ринку багато гравців, переважно це дрібні виробники, тому, щоб привернути увагу споживача, велика увага приділяється просуванню продукції, дизайну упаковки, слогану тощо. Особливо це важливо для впливу на дітей, а саме ця аудиторія часто є пріоритетною для виробників.

8. Сезонність споживання. Попит дещо зростає в холодну пору року, тоді як у теплий період перевага належить свіжим фруктам, проте загалом продукція споживається цілий рік, оскільки вона також є заміником кондитерських виробів [9].

9. Бойові дії - внаслідок російського нападу тривають активні бойові дії, а деякі регіони все ще залишаються окупованими, деякі території є заблокованими для вирощування сировини та реалізації української продукції.

На жаль, виробники ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів в Україні відчують помітний тиск з боку дешевших товарів непрямих конкурентів – печива, картопляних чіпсів, безе та інших кондитерських виробів.

## **1.2 Формування споживчих властивостей зефіру**

Споживчі властивості товару - це властивості, які виявляються в процесі споживання або використання товару споживачем для задоволення матеріальних і культурних потреб. Як правило, споживчі властивості є складними властивостями, утвореними сукупністю простих властивостей. Споживчі властивості визначають споживну вартість товару (цінність, корисність для людини).[4]

Товарознавці виділяють наступні групи споживчих властивостей товарів:

- властивості призначення (функціональні, соціальне призначення, властивості класифікаційного призначення):
- надійність (довговічність, безвідмовність, ремонтпридатність, зберігаємость );
- ергономічні властивості (антропометричні, фізіологічні, психологічні, психофізіологічні);
- естетичні властивості;
- безпека та екологічні властивості.

На сьогоднішній день кондитерськими підприємствами випускається досить широкий асортимент зефіру. Основними споживчими властивостями являється те, що саме під час виробництва харчових продуктів спостерігається тенденція до збільшення бази використовуваної сировини за рахунок введення різних добавок. Основними напрямками в області розширення асортименту та підвищення якості зефіру є:

- використання рослинної сировини в якості наповнювачів або начинок;
- використання вторинних продуктів харчових виробництв у якості допоміжної чи додаткової сировини.

Спостерігається тенденція до створення виробів із пінною структурою, яка комбінується з різними добавками рослинного походження – овочевими, фруктовими плодово-ягідними і злаковими.

Сірохман І.В. відмічають, що вплив на формування якості та значне розширення асортименту зефіру забезпечується за рахунок введення до рецептури різних рослинних добавок. Споживчі властивості зефіру «Абрикосовий» поліпшені завдяки внесенню пюре абрикосового, «Малиновий» – припасу малини, «Цитрусовий» – припасу подрібнених плодів лимонів і апельсинів. Введення рослинних добавок забезпечує високий рівень збалансованості їжі за амінокислотним та вітамінним складом. Крім того, наявність у добавках баластних речовин (пектину, глюкози, геміцелюлози й ін.) впливає на моторну та травну систему, а також на перебіг ліпідного обміну

Одним із сучасних напрямів формування споживчих властивостей зефіру є його збагачення білком. Відповідно до сучасних вимог раціонального харчування, лабораторією на базі кондитерського підприємства в Женеві були проведені дослідження зі збагачення зефіру молочним білком. Найвищу оцінку експертів одержав зефір із вмістом 2,5...3% молока сухого знежиреного, та 0,5...1% казеїната натрію зі свіже

осадженим казеїном, незважаючи на незначне зниження органолептичних показників у порівнянні з контролем .

В якості збагачувача зефіру використовують білки не тільки тваринного, але й рослинного походження. Розроблена рецептура зефіру, до складу якого входить сухий курячий білок і соєвий порошок, стабілізатор та інші добавки.

Основними властивостями зефіру є те що для його виробництва використовується яблучне пюре, цукор, білки і натуральні загусники. У цій солодоці немає ніяких жирів, ні рослин, ні тварин. Саме тому одним з найбільш легких десертів можна без вагань назвати зефір. Склад корисним насамперед робить пектин. Це речовина рослинного походження, до речі, його дуже багато в яблуках. Саме завдяки йому, яблучне повидло має густу, вязковату консистенцію. Пектини нашої травної системою не засвоюються. Вони мають склеює дію, виводять з організму різні шкідливі речовини – пестициди, радіоактивні елементи, іони металів.

Пектин сприяє зниженню в організмі рівня «шкідливого» холестерину, покращує периферичний кровообіг, знеболює, а також виявляє локальну протизапальну дію при виразках. Зефір, в якому в якості згущувача використовувався пектин, дуже повітряний і легкий, володіє характерною приємною кислункою.

Багато виробників використовують при виготовленні зефіру агар-агар. Такий загусник робить солодкість більш щільною. Видобувається він з морських водоростей. До складу цього продукту входять харчові волокна, які налагоджують роботу кишечника, виводять з нього шлаки. Агар-агар надає позитивну дію на шкірні покриви, знижує ймовірність розвитку раку і має протизапальну дію.

Замість агар-агару або пектину в зефір може додаватися і желатин. Видобувається він з кісток і шкіри тварин. Зефір з його додаванням по консистенції буде злегка гумовим. Желатин теж корисний для організму, насамперед, високим вмістом колагену, який виконує функцію будівельного

матеріалу всіх клітин. Однак, на відміну від інших загусників, використовуваних при виготовленні солодощі, він калорійний. Зефір виробляється на ангарі, пектині, фурцелларані і желатині. Він формується методом відсадження у вигляді виробів різноманітної форми, найчастіше півкулі. Зефір виготовляється як у неглазурованому, так і у глазурованому (покритим оболонкою) вигляді; основний глазур — шоколадний.

Технологія виробництва зефіру на пектині передбачає такі стадії: підготовка сировини; приготування суміші яблучного пюре з пектином і цукром -піском; приготування цукрово-патокового сиропу; приготування зефірної маси; структуроутворення зефірної маси і підсушування половинок зефіру; обсипання половинок зефіру цукровою пудрою і їхнє склеювання.

Технологія виробництва зефіру на агарі включає наступні основні стадії: підготовку сировини, приготування агар-цукрово-патокового сиропу; приготування зефірної маси; формування зефірної маси; структуроутворення зефірної маси і підсушування половинок зефіру; обсипання половинок зефіру цукровою пудрою і їхнє склеювання.

Одним з кулінарних родичів зефіру можна вважати крембо, а також сучасну фабрично-виготовлену пастилу. Слід також зазначити, що, незважаючи на зовнішню схожість, маршмеллоу і зефір — це різні страви: маршмеллоу, на відміну від зефіру, не містить у своєму складі яєць. Готовий зефір має оригінальний приємний смак аромат.

### **1.3 Класифікація та характеристика асортименту зефіру**

До плодово-ягідних кондитерських виробів належать мармелад, пастила, зефір, джеми, повидло, конфітюр, варення, желе, цукати. Це продукти переробки плодів і ягід з додаванням цукру (60-75%) та іншої сировини. Цей продукт характеризується приємним фруктово-ягідним ароматом, кисло-солодким смаком, високою енергетичною цінністю, хорошою засвоюваністю. Серед кондитерських виробів вони мають найвищу

біологічну цінність, тому для їх виробництва використовують сировину, багату на вітаміни, мінерали та пектин.

Пастильні вироби являють собою кондитерські виріб, виготовлений із збитої та висушеної фруктово-ягідної маси, що володіє приємним смаком та насиченим ароматом. Сучасну пастилу готують найчастіше з яблучно-ягідного пюре, до якого додають мед. Жодних желюючих речовин у неї при цьому не кладуть. При виготовленні пастили для отримання різноманітних нових смаків та ароматів можна використовувати різні варіації її складу (беручи за основу різні ягоди та фрукти) [14].

Залежно від способу формування пастильні вироби поділяють на: - різьблені (різані) – пастила; - відсадні – зефір.

Залежно від студнеутворюючої основи пастильні вироби поділяють на види:

- клейові - із застосуванням як студнеутворюючу основу агару, агароїду, пектину, желатину тощо;

- заварні - із застосуванням як студнетворної основи мармеладної маси.

Залежно від глазури: глазуровані і неглазуровні.

Пастильні вироби є збивними виробами пишної дрібнопористої структури, виготовленими з плодово-ягідного пюре з цукром, піноутворювачем (яєчними білками), з додаванням або без додавання студнеутворювача. Саме тому зефір та пастила відноситься до групи плодово-ягідні кондитерські вироби.

Залежно від способу формування пастильні вироби підрозділяють на різані (пастила) і відсадні (зефір). Зефір відрізняється пишнішою консистенцією, має круглу або овальну форму з хвилеподібною поверхнею. Пастильна маса для зефіру містить більше яєчного білка. Формують зефір методом відсадження півкуль через наконечники із зубчатими краями. Півкулі після вистійки склеюють попарно і обсипають цукровою пудрою. Залежно від студнеутворюючої основи, використовуваної для стабілізації структури пастильних виробів, їх випускають двох видів: клейові (як

студнеутворюючою основою використовують агар, агар з фурцелярії, агароїд, пектин) і заварні (студнеутворюючою основою служить мармеладна маса, частіше яблучна).

Особливо виділяються дієтичні пастильні вироби з введенням морської капусти або інших дієтичних добавок. Пастила і зефір можуть вироблятися також глазуrowаними шоколадом. Найменування пастили і зефіру залежить від добавок, що вводяться, а також від форми виробу. Наша промисловість виробляє: пастилу клейову (нарізаний пастильний пласт) — біло-рожеву, Журавлинну, Сливову, Горобинову. Зефір — біло-рожевий, Вершковий, Медовий, Гриби, Зефір в шоколаді.

Зефір і пастила є родичами, тому можна сказати що пастила – це різновид зефіру. Але є й інші: наприклад, в Америці є солодкість, дуже нагадує зефір – маршмеллоу, в складі якої немає яєць, але є вода, кукурудзяний крохмаль і сік винограду. Різниця в тому, що маршмеллоу більш тягуча на смак і клейка, і менше нагадує суфле. Ці солодощі випускаються також з різними смаками, а американці часто їх підсмажують на багатті до золотистої скоринки. Зефір являє собою різновид клеєвої пастили, та є найпоширенішим і найпопулярнішим серед дорослих і дітей харчовим продуктом з пінною структурою.

Зефір і пастила схожі за складом, але мають ряд відмінностей у формі, структурі і процесі приготування.

Відмінність зефіру від пастили полягає в наступному:

Батьківщина зефіру – Франція. Пастилу почали робити в Росії.

Зефір містить меншу кількість яблучного пюре і більшу – студнеобразуюча компонентів (пектину, желатину, агару, фурцелларан). Традиційна пастила взагалі не містить цих компонентів.

Яєчний білок – обов'язковий інгредієнт зефіру, пастилу спочатку робили без додавання яєць. Зефірна маса розкладається по формах. Готові половинки обсипають і склеюють між собою. Пастилу розмазують у вигляді

пласта, сушать, а потім ріжуть.Зефір найчастіше має круглу форму, пастила робиться у формі невеликих подовжених брусків.

Зефір м'якше і легше, пастила більш щільна і тверда.

Зефір може бути різних кольорів за рахунок додавання в нього барвників, також виготовляється зефір в глазурі.

Традиційно пастила готувалася з яблучно-ягідного пюре і меду. Отримана суміш розмазувалася у вигляді пласта, підсушують в печі кілька днів, потім тонкі пласти склеювали і розрізали на шматочки. Фабрична пастила найчастіше має форму невеликих подовжених брусків. Студнеобразующие компоненти в пастилу не додають. Сучасна пастила може містити агар або мармеладную масу. У пастилі, на відміну від зефіру, більший відсоток вмісту пюре з яблук, і наявність яйця необов'язково. Вона щільніше і твердіше зефіру.Зефір також готується з яблучно-ягідного пюре, його змішують з цукром і яєчним білком, потім в суміш вводять пектин (може використовуватися агарових сироп, желатин або фурцелларан). Отримана суміш розкладається за формами (частіше – круглим) і підсушується. Готові половинки обсипаються пудрою і склеюються між собою. Зефір може бути білим і кольоровим (з додаванням фарбників), також глазуrowаним (частіше – в шоколадній глазурі).

Зефір – ніжні повітряні ласощі, які користуються значною популярністю серед українців. Та й сама назва перекладається як «легкий вітерець». Випускається він в дуже широкому асортименті і поділяється за декількома ознаками: залежно від драглеутворювача (на агарі; на агарі з фурцелярії; на пектині яблучному, цитрусовому, суміші пектинів; на желатині); за видами добавок і начинок, формою, глазуруванням, декоруванням повехні та ін.Зефір має високі споживні властивості, містить вуглеводи, вітаміни та мінерали, що забезпечують життєдіяльність організму.

Основні інгредієнти - цукор, фруктово-ягідне пюре, драглеутворювач, патока, молочна кислота, яєчний білок, смакові та ароматичні добавки, роблять продукцію привабливою для дітей та дорослих.

Зефір є одним з найбільш пектиновмісних ласощів, майже не містить жирів, що для багатьох споживачів є його значною перевагою. До складу зефіру входять білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини. У 100 г продукту міститься вуглеводів від 73,44% (зефір у шоколаді) до 85,1% (зефір ванільний на агарі), білків – від 2,43% (зефір в шоколаді), до 0,65% (зефір ванільний на агарі), жирів – відповідно 0,03...0,04% і 12,7..13%. Енергетична цінність зефіру різних видів коливається в межах від 304...399 ккал .[3]

Основним показником якості зефіру є його структура, яка являє собою пінну систему, складність технології одержання якої пов'язана з тим, що вона за своєю природою термодинамічно нестійка, та як правило залежить від властивостей піно- та структуроутворювача. В якості піноутворювача у більшості випадків використовують сухий або нативний курячий білок, біологічна цінність якого характеризується наявністю незамінних амінокислот, які не синтезуються в організмі людини. Кількість білка в зефірі коливається від 6,5...24,3 %. Під час збивання білок утворює піну, так як має поверхнево-активну здатність . Поверхнева активність білка визначається його структурою, амінокислотою послідовністю пептидного ланцюга, яка зумовлена можливістю використання водневих зв'язків та гідрофобних взаємодій.

На думку І.С. Чеканюк піноутворююча здатність білка залежить від його складу. До складу яєчного білка входять прості білки: овоальбумін (75%), який в розчині під час механічних дій (перемішування) дуже швидко денатурує та проявляє поверхнево активні властивості, овокональбумін (3%), овоглобулін (2%), від кількісної наявності якого залежить збільшення об'єму під час збивання, та складні білки – глікопротеїни (мукопротеїни): овомукоїд та овомуцин (7%), в складі яких є вуглеводні компоненти .

Жири в зефірі майже відсутні. За експериментальними дослідженнями авторів, які вивчали подібні харчові системи , присутність жиру негативно впливає на піноутворення і стійкість піни. Дослідженнями О.І. Куліченко встановлено, що збільшення жиру запобігає взаємодії білка з водою. На

поверхні міцел білка з'являються часточки жиру, що робить неможливим утворення дисперсійного середовища. За наявності 0,5% жиру і більше піноутворююча здатність білка знижується вдвічі.

Дієтологи не без підстави рекомендують людям, що ведуть здоровий спосіб життя і піклуються про свою зовнішність, з величезною різноманітності солодоців робити вибір на користь зефіру – він багатий вуглеводами, що дають енергію для активного життя.

#### **1.4 Нормативна база, що регламентує якість зефіру**

Якість зефіру визначається комплексом органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показниками якості для задоволення потреб споживача, що регламентується національним нормативним документом ДСТУ 6441:2003 «Вироби кондитерські пастильні. Загальні технічні умови».

Поживна цінність продукту визначається сукупністю корисних властивостей харчових продуктів, у тому числі забезпеченням цим продуктом фізіологічних потреб людини в головних харчових речовинах і енергії. Поживна цінність продуктів визначається насамперед хімічним складом харчового продукту та ступенем засвоюваності його складових.

Смак і запах зефіру повинні бути чистими, ясно вираженими, характерними для кожного найменування; не допускається присмак діоксиду сірки, різкий смак і запах ароматизаторів.

Колір – властивий даному найменуванню продукту, рівномірний, допускається фарбування використовуваних додавань.

У зефіру, пастили на пектині, желюючому крохмалі, фурцелларан допускається сіруватий відтінок.

Консистенція- залежно від складу може бути:

- м'яка, що легко піддається розламування;
- злегка затяжна для виробів на пектині та з різними добавками. Не допускає кристалів цукру;
- затяжна для зефіру та пастили на желатині та желірующем крохмалі.

Структура-властива даному найменуванню продукту, піноподібна, рівномірна

Форма – різна, без деформацій

Поверхня: Властива найменуванню продукту, без грубого затвердіння на бічних гранях та виділенні сиропу.

Глазуровані вироби не повинні мати слідів "посивіння" або пошкодження глазури.

За фізико-хімічними показниками продукт повинен відповідати вимогам ДСТУ 6441-2003, зазначеним у таблиці 1.1

Таблиця 1.1- Вимоги фізико хімічних показників

Найменування показника	Значення показника для зефіру
Щільність г/см Не більше	0,6
Масова частка фруктової сировини % не менше	11
Масова частка вологи % Не більше	25
Масова частка золи , нерозчиненої в розчині соляної кислоти з масовою часткою 10% % не більше	0,05
Масова частка загальної сірчаної кислоти % не більше	0,01
Масова частка бензойної кислоти % не більше	0,07

Великий вплив на якість зефіру має вміст токсичних речовин. Згідно ДСТУ (ГОСТ) 6441-96 норма вмісту таких речовин має виглядати наступним чином.

Таблиця 1.2 -Вміст токсичних речовин у зефірі

Назва токсичного елемента	Вміст токсичного елемента, мг/кг, не більше
Свинець	0,50
Кадмій	0,10
Мідь	10,0
Цинк	15,0
Ртуть	0,01
Мишьяк	0,30

### Транспортування та зберігання:

- Продукт транспортують транспортними засобами відповідно до вимог з урахуванням умов перевезення виробником.
- Продукт слід зберігати в чистих, сухих, добре вентильованих складах, які не заражені шкідниками хлібних запасів. Рекомендована температура зберігання –  $(18\pm 3)^{\circ}\text{C}$ , відносна вологість повітря – не більше 75%.
- Продукт не повинен піддаватися прямому сонячному світлу.
- Забороняється транспортувати товар разом із товарами, специфічними запахами.
- Термін придатності та умови зберігання встановлює виробник.

Можливі дефекти пастильних виробів зазначені в таблиці 1.3

Таблиця 1.3- дефекти пастильних виробів

Вид дефекту	Причини появи дефекту
Деформовані вироби , м'яті , надламані з перекошаними гранями і ребрами	Порушення режиму зберігання , транспортування та реалізації
Сильно сплюснута форма зефіру	Низька якість сировини і порушення технологічного режиму
Нерівномірне забарвлення , наявність сірого , жовтого бурого відтінку у світлих видах пустили	Недостатнє змішування рецептурних компонентів
Нерівномірне , обмежена пористість	Наявність жиру у збивній масі , збільшення температури збивання , порушення режиму збивання
грубо пориста структура	Недостатнє збивання маси
Занадто густа структура	Низька якість сировини , порушення режиму збивання
Відхилення у смаку (занадто солодкий або кислий присмак ) і запаху ( різкий аромат )	Некваліфікований вибір відповідної сировини , її обробка , порушення умов і строків зберігання

## Висновки до розділу 1

1. Ринок зефіру, пастили та фруктових чіпсів активно розвивається у світі, також набирає обертів і в Україні. Ця продукція є частиною здорового харчування, замінює крім здорових свіжих фруктів, кондитерські вироби і снеки. Популярним цей продукт є у малих підприємств, оскільки для запуску власного виробництва достатньо фруктів та невеликого сушильного апарату, який легко купити в інтернет-магазинах. Мода на здоровий спосіб життя, а також недовіру до якості продукції не екологічного характеру зумовили тенденцію до попиту на здорові снеки та солодощі. Відповідно, ринок є досить молодим, хоча продукція відносно проста у виробництві.

2. Фактори що впливають на споживні властивості є якісна сировина та технологія виробництва. Існують дефекти консистенції та смаку. При використанні неякісної сировини або порушення режиму технології виробництва. Користь зефіру полягає : Загущувач в складі зефіру виконує функцію абсорбенту. Він м'яко обволікає стінки кишечника і виводить шлаки, токсини з організму. Желатин при цьому також сприяє зміцненню сполучної тканини, поліпшенню стану шкіри, нігтів та волосся. Дієтологи радять їсти зефір в першій половині дня. Одним із сучасних напрямів формування споживчих властивостей зефіру є його збагачення білком.

3. Пастильні вироби є збивними виробами пишної дрібнопористої структури. Зефір та пастила відноситься до групи плодово ягідні кондитерські вироби та залежно від способу формування пастильні вироби підрозділяють на різьблених і відсадні.

4. Вимоги до якості : зефір має бути м'яким , добре виражений смак та запах , колір рівномірний та характерний найменування зефіру , а форма зефіра буває різна . Дефекти зефіру можуть бути такі як наприклад , нерівномірна та обмежена пористість , сильно сплюснута форма , занадто густа структура .

## РОЗДІЛ 2

### ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

#### 2.1 Об'єкти дослідження

На основі проведеного огляду асортименту зефіру в трьох торгових мережах були обрані три зразки для дослідження їх якості.

Перелік об'єктів дослідження представлено у вигляді таблиці 2.1

Таблиця 2.1 – Об'єкти дослідження

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження	НД за якими вироблено продукт
1	Зефір жувальний «Веселі пружинки» з ароматом полуниці	Лісова казка, м. Харків	ТУ У 15.8-33066477-001-2004
2	Зефір «Жако» Біло-рожевий	ТОВ «Жако» м. Київ	ДСТУ ГОСТ 6441-2003
3	Зефір білорожевий, «Богуславна»	ТОВ «Богуславський завод продтоварів» м. Богуслав	ДСТУ ГОСТ 6441-2003
4	Зефір «Біло-рожевий» «Стимул»	ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», м. Дніпро	ДСТУ 6441
5	Зефір жувальний ТМ «Корнелліс»	Виробник Польща Імпортер ТОВ «ТАВРІЯ В», м. Одеса	–

Обрано торговельні марки виготовляються в Україні. На продуктах вказано нормативні документи ТУ У 15.8-33066477-001-2004 та ДСТУ 6441-2003 «вироби кондитерськ іпастильні» Як бачимо в таблиці було обрано три зразка і всі вони реалізуються в Україні, вони повинні відповідати вимогам ДСТУ6441-2003.

Наведені в таблиці 2.1 номери продуктів дослідження відповідають номеру зразків на наступних сторінках:

Зразок №1 – Зефір жувальний «Веселі пружинки»

Зразок №2 – Зефір «Жако»

Зразок №3 – Зефір біло-рожевий, «Богуславна»

Зразок №4 – Зефір «Біло-рожевий» «Стимул»

Зразок №5 – Зефір жувальний ТМ «Корнелліс»

## 2.2 Методи дослідження

Пастильні вироби досліджувалися за стандартними методами дослідження, які включають визначення стану пакування і відповідність маркування, дослідження органолептичних показників якості та фізико-хімічних показників: масова доля вологи, щільність, масова доля загальної сірчистої кислоти та масова доля редукуючих речовин.

Органолептичний та фізико-хімічний аналіз проводились відповідно до ДСТУ ГОСТ 6441-2003 «вироби кондитерські пастильні»[6].

Дослідження показників якості проводились відповідно до нормативної документації, що представлена в таблиці 2.2

Таблиця 2.2 – методи досліджень

Назва показника та групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники: смак, аромат, колір, консистенція, структура, форма поверховості	ГОСТ 5897-90«ВИРОБИ КОНДИТЕРСЬКІ Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто та складових частин» ДСТУ 6441-2003 «вироби кондитерські мастильні»
Фізико -хімічні показники	
• Визначення масової частки вологи	ГОСТ 5900-73 «Методы определения влаги и сухих веществ»
• Визначення щільності	ГОСТ 5902-80 «Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий»
• Визначення масової долі загальної сернистої кислоти	ГОСТ 268811-86 «Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты»

Всі методики для визначення показників якості зефіру оформленні в нормативних документах за ГОСТ 5897-90

Відповідність пакування споживчої тари зефіру визначали згідно з вимогами ДСТУ 6441 «Вироби пастильні кондитерські. Загальні технічні умови». Повноту маркування перевіряли згідно з вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

#### Профільний метод оцінки якості

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представляють графічно у вигляді рисунків - профілограм, використовуючи профільний метод. Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття продукту. Виділення найбільших 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.).

При виконанні профільного аналізу використовують бальні шкали для оцінки інтенсивності окремих складових органолептичної властивості, що послідовно визначають прояви відчуттів. Залежно від оцінюваної властивості одержують профілактограми смаку, запаху та консистенції продукту. Для оцінки інтенсивності відчуттів, що викликаються кожним складовим органолептичної властивості, використовують 5-бальні шкали або інші одиниці виміру, які відкладають на осях, число яких відповідає числу виділених та оцінюваних складових.

Балова шкала, яка використовується:

- 0 – ознака відсутня;
- 1 - тільки відомий чи відчувається;
- 2 – досить чітка інтенсивність;
- 3 – помірна інтенсивність;
- 4 – сильна інтенсивність;
- 5 – дуже сильна інтенсивність [17].

## РОЗДІЛ 3

### КОМПЛЕКСНА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЗЕФІРУ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

#### **3.1 Характеристика асортименту зефіру, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси**

Ринок зефіру та фруктових чіпсів активно розвивається у світі, також набирає обертів і в Україні. Досліджувана продукція є частиною здорового харчування, замінює крім здорових свіжих фруктів, кондитерські вироби і снеки. Популярним цей продукт є і у малих підприємців, оскільки для запуску власного виробництва достатньо фруктів та невеликого сушильного апарату, який легко купити в інтернет-магазинах.

Зефір – улюблена багатьма солодкість. І спочатку на батьківщині його готували трохи не так, як зараз. Найближчий родич – пастила. Саме вона була початком ласощі і виготовлялася з цукру і яблучного пюре. Пізніше до її складу увійшли різного роду добавки. Класичний вид представляє собою дві склеєних півсфери білого або рожевого кольору. Смак домашнього класичного від фабричного виробу має відмінності, що обумовлено великою кількістю доступних харчових добавок. Щоб дізнатися, які торгові марки зефіру реалізуються в роздрібній мережі м.Одеса, та які саме виробники їх представляють, огляд асортименту даної продукції проводили в наступних магазинах [6].

Отже, значну увагу супермаркети міста Одеси приділяються формуванню асортименту зефіру, під яким розуміють підбір товарів у відповідності із попитом суб'єктів ринку, особливо з сучасною тенденцією «здорового харчування».

Щоб дізнатися, які торгові марки зефіру реалізуються в роздрібній торгівлі м. Одеси та які саме виробники їх представляють – огляд даної продукції проводилися у трьох супермаркетах.

Перелік асортименту зефіру в торгівельній мережі "АТБ" представлено в табл 3.1.

Таблиця 3.1 – Перелік асортименту в торговій мережі "АТБ"

Найменування товару ,ТМ	Виробник та його місце знаходження	Вид пакування	Ціна
Зефір «Бербекю» з Жувальний ароматом ванілі «Своя лінія»	Виробничо - кондитерська група «лісова казка» м. Харків	поліетиленовий пакет	26,50 грн
Зефір «тучки-штучки» ароматизовані «Своя лінія»	Виробничо - кондитерська група «лісова казка» м. Харків	Поліетиленовий пакет	25,90 грн
Зефір «ЖАКО» з апельсиною начинкою	«нові ласощі Житомир» м. Новоград - Волинський	полімерне упакування	32,90 грн
Зефір «Своя лінія» біло- рожевий	Виробничо - кондитерська група «лісова казка» м. Харків	Полімерне упакування , корекс	26,30 грн

Представлений торговий асортимент мережі «АТБ» складає 4 найменування зефіру . В асортимент і лише українські виробники . Більшість представляють власну марку АТБ .

За рахунок мінімізації витрат на логістику і рекламу, вартість такої продукції нижче середньоринкової, але якість не поступається відомим брендам. Саме в АТБ досить низькі ціни порівняно з іншими магазинами .

Перелік асортименту зефіру в торг мережі "Сільпо" представлено в табл 3.2.

Таблиця 3.2 – Перелік асортименту зефіру в торгівельній мережі «Копійка»

Найменування продукту , ТМ	Виробник та його місце знаходження	Вид упакування	Ціна
Зефір Престиж біло - рожевий	ТОВ «кондитер «Т-Престиж»»	Поліетиленовий пакет	102,00грн
Зефір лісова казка , веселі пружинки з ароматом полуниці	Лісова казка , м. Харків	Поліетиленовий пакет	30,60грн

У торговій мережі налічує всього 2 найменування зефіру, я вважаю що це досить замалий вибір зефіру .Також я помітила , що більшість зефіру має упакування сааме поліетиленовий пакет .В торгівельній мережі «Копійка » переважають вітчизняні виробники( Україна ) .

Перелік асортименту зефіру в торг мережі ”Копійка” представлено в табл 3.3

Таблиця3.3-перелік асортименту зефіру в торговельній мережі «сільпо »

Найменування продукту , ТМ	Виробник та його місце знаходження	Вид упакування	Ціна
Зефіржувальний «веселі пружинки »з ароматом полуниці	Лісоваказка , м .Харків	Поліетиленовий пакет	35,59грн
Зефір «жако » Біло-рожевий	ТОВ «жако» М.Київ	Полімерне упакування	37.99грн
Зефірбілорожевий , «богуславна»	ТОВ «богуславський завод продтоварів » М .Богуслав	Полімерне упакування	31,39грн

У торговій мережі «Сільпо » 3 найменування зефіру українського виробника . На мою думку також не досить розширений асортимент зефіру. Ціни переважно однакові.

В ході роботи було проведено дослідження асортиментного ряду зефіру , що реалізується в трьох торгівельних мережах міста Одеси. В результаті проведеного аналізу було виявлено , що в торгівельній мережі «АТБ» найбільш ширший асортимент зефіру та нищі ціна ніж в «Копійці» та «Сільпо » . Найчастіше на полицях магазинів в яких було проведено аналіз , зустрічався зефір « біло – рожевий» . Також помітила що в усіх трьох магазинах виробник лише Україна .

### **3.2 Контроль відповідності стану пакування та повноти маркування**

#### **Аналіз пакування зефіру**

Пастильні вироби клеєві фасують у коробки масою до 250 г, загортають в целофан або полімерні плівки. Окремі види можуть випускатись у полістероловому піддоні або фасованими в коробки по 280 г. Вагові вироби складають не більше ніж у три ряди в ящики масою нетто до 6 кг. Зефір у йогурті випускають нефасованим по 3 кг. Заварну пастилу упаковують в ящики масою нетто до 7 кг, а також фасують у коробки масою нетто до 500 г. Ящики і ряди вистилають пакувальним матеріалом так, щоб їх краї закривали верхній ряд виробів. Фасовані вироби можна пакувати в ящики масою нетто не більше як 10 кг.[7]

Просування товарів – одна з важливих фаз впливу на споживача і найважливіший елемент будь-якої стратегії маркетингу. При купівлі товару упаковка, безсумнівно, грає роль продавця, тому вона повинна привертати до себе увагу і зацікавлювати будь-якого покупця. Вона зобов'язана створювати не тільки позитивний імідж товару, але і його виробника або продавця. Тому проведення аналізу пакування є важливим етапом дослідження якості товарів.

### **Згідно ДСТУ 6441-2003:**

5.4.1 Продукт упаковують по одній або декілька штук в споживчу упаковку або упаковують в транспортну упаковку без споживчої упаковки.

5.4.2 Пакувальні матеріали, споживча і транспортна упаковка, використовувані для пакування продукту, повинні відповідати вимогам або нормативно-правових актів, що діють на території держави, яка прийняла стандарт, і забезпечувати збереження якості та безпеки продукту при його перевезенні, зберіганні та реалізації.

5.4.3 Маса нетто продукту в одній пакувальній одиниці повинна відповідати номінальній кількості, зазначеній в маркуванні споживчої упаковки, з урахуванням допустимих відхилень.

Пакування обраних зразків :

#### **Зразок 1**

Зефір біло -рожевий «Богуславна » упакований в полімерну упаковку , в середині також полімерний корекс . Маса нетто 240 г. Закупорювальний засіб відсутній , упаковка не прозора але має прозоре віконце у вигляді квітки , через яке можна побачити товар. Пошкодження на упаковці відсутні , зовнішній вигляд досить привабливий . Полімерний корекс дуже зручно , адже зефір зберігає свій зовнішній вигляд , не псується та не деформується під час перевезення . Але й мінус того що пакування не можливо знову зачинити або підігнути , щоб зефір не пересихав .

#### **Зразок 2**

Зефір «Жако» Біло -рожевий він також має полімерне пакування з лотком в середині , де добре розміщений зефір та зафіксований на місці і не змущується з одного місця в інше . Пакування привертає увагу але мінус того що не можна побачити товар , який знаходиться в середині . Не має пошкоджень та дефектів . Маса нетто 350 г .

### Зразок 3

Зефір жувальний «Веселі пружинки» з ароматом полуниці . Упакування–поліетиленовий пакет . Маса нетто 200 г.Упаковка зручна , без пошкодження , зовні приваблива, прозора. Упакування досить зручне та є можливі прикрити пачку , щоб зефір не пересихав . Але мінус такого упакування , що зефір між собою в пачці може склеюватись.

### Зразок 4

Зефір біло -рожевий «Стимул» упакований в картонну коробку з прозорим віконцем зверху. Коробка зовні щільно обтягнута полімерною плівкою, в середині вкладена паперова прокладка. Маса нетто 320 г. Закупорювальний засіб відсутній, упаковка не прозора але має прозоре фігурне віконце, через яке можна побачити товар. Пошкодження на упаковці відсутні, зовнішній вигляд не досить привабливий, оскільки картон темного кольору. Корекс всередині відсутній, тому зефір може деформувати форму під час перевезення. Мінус того що упакування в тому, що не можливо знову зачинити або підігнути, щоб зефір не пересихав.

### Зразок 5

Зефір жувальний ТМ «Корнелліс». Упакування – поліетиленовий пакет. Маса нетто 90 г. Упаковка прозора, зручна, без пошкодження, зовні приваблива. Але відсутня можливість прикрити пачку, щоб зефір не пересихав . І зефір в такій упаковці пачці може склеюватись між собою.

### **Аналіз маркування споживчої тари**

На етикетці зефіру вказують ( згідно вимог ДСТУ 6441-2003):

- назва та склад продукту;
- кількість продукту у встановлених одиницях виміру;
- часові характеристики придатності;
- умови зберігання;
- умови та рекомендації використання

- назва та повна адреса і номер телефону виробника, фактична адреса потужностей (об'єкта) виробництва, а для імпортованих харчових продуктів назва та повна адреса і номер телефону імпортера, а також контактні дані підприємства, яке здійснює функції щодо прийняття претензій від споживача, у разі якщо цим підприємством не є виробник;

- номер партії виробництва;

- інформація про наявність чи відсутність у складі харчового продукту генетично модифікованих організмів;

- інформація щодо місця походження для харчових продуктів, які лише упаковані або розфасовані в Україні;

- поживна (харчова) цінність із позначенням кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г (100 мл) харчового продукту та енергетичної цінності (калорійності) вираженої в кДж та/або ккал на 100 г (100 мл) харчового продукту;

- застереження щодо споживання харчового продукту

- позначення знаку для товарів і послуг, за яким харчовий продукт реалізується (за наявності);

- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлений харчовий продукт вітчизняного виробництва.[8]

Згідно вимогами *Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»* на споживчій тарі повинне містити такі позначення:

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 та/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 [18].
- Маркування наносит на етикетку, ярлик, будь-яку поверхню споживчої тари способом, який забезпеує чіткість написання.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва харчового продукту	Зефір біло - рожевий «богуславна»	Зефір «жако» Біло-рожевий	Зефіржувальний «веселі пружинки» з ароматом полуниці.	Зефір «Біло-рожевий» з «Стимул»	Зефір жувальний ТМ «Корнелліс»

Продовження табл. 3.4

Дані, що нанесено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Перелік інгредієнтів;	Цукор, патока мальтозна, пюре яблучне 20,6 %, загущувач пектин цитрусовий, регулятор кислотості молочна кислота, порошок яєчного білку, стабілізатор лактатнатрію, ароматизатори Ваніль та Малина натуральний барвник Кармін	Цукор, патока, пюре яблучне, білок яєчний рідкий пастеризовани, пудра цукрова, пектин, кислота молочна, цитрат натрію, ароматизатори суниця, ваніль, барвник натуральний кармін	Цукор, патока крохмальна мальтозна, вода питна, крохмаль кукурудзяний, декстроза, желатин, ароматизатор полуниця, барвник азорубін, тартразін, регулятор кислотності, кислота вина харчова	цукор, вода питна, патока, пюре яблучне, білок <b>яєчний</b> рідкий, желуючий агент агар, лимонна кислота, ароматизатор Ваніль, ароматизатор натуральний Малина, барвник натуральний кармін. Без ГМО	глюкозно-фруктозний сироп, цукор, вода, декстроза, желатин, ароматизатори, барвник E162
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	порошок яєчного білку	білок яєчний рідкий	–	білок яєчний рідкий	–
Кількість певних інгредієнтів	пюре яблучне 20,6 %	–	–	–	–
Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	240 г	350г	200г	0,32 кг	90 г
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	Вжити до 30.12.2023	14.08.23 12.12.23	16.04.23 16.01.24	Строк придатності 1,5 міс. Вжити до 01.01.2024	Вжити до 28.12.2023

Продовження табл. 3.4

Дані, що нанесено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання	Зберігати у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, за температурою (18°C) та відносно вологості повітря, що не перевищує 75%. Уникати потрапляння прямих сонячних променів. Заборонено зберігати з продуктами, що мають специфічний запах	Зберігати за температур (18°C) І відносно вологості повітря не вище 75%, за оберігати від впливу прямих сонячних променів та різких перепадів температур	Зберігати в сухих, чистих, добре провентильованих складських приміщеннях температурою не вище 25°C, при відносній вологості повітря, що не перевищує 75%. Не дозволено зберігати виробів разом з продуктами, що містять специфічні запахи, виробів не повинні зазнавати впливу прямих сонячних променів	Зберігати у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, за температурою (18±3°C) та відносно вологості повітря, що не перевищує 75%. Зефір повинен зазнавати впливу прямих сонячних променів.	Зберігати за температур (18°C) І відносно вологості повітря не вище 75%, оберігати від впливу прямих сонячних променів та різких перепадів температур
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів	ТОВ «Богуславський завод продтоварів» Вул. Грушевського 27, м. Богуслав, Київська обл Тел. 0456151492	ТОВ «ЖАКО» Пров. Радищева, м. Київ Тел 0442062406	ТОВ «Виробничо-кондитерська група «Лісова пісня»» Вул. Єсеніна 14, м. Харків Тел 0577203009	Виробник: ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», вул. Троїцька, буд. 9/20, 23, офіс 2, м. Дніпро, 49000, Україна	«РЦ ФУДС ПОЛЬСЬК А Сп о о» Варшава, Польща. Імпортер ТОВ «ТАВРІЯ В», м. Одеса, Україна
Країна походження або місце походження	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Інструкції з використання	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано

Продовження табл. 3.4

Дані, що нанесено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Вміст спирту	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано
Інформація про поживну цінність	Білки 0,8 г Вуглеводи 84,6 г Цукру 35,61 г Жири 0,03 г 1343 кДж/100 г	Білки 1,2 г Жири 0 г Вуглеводи 87,9 г Цукр 80,4 г 1514 кДж/100 г	Жири 0,1 г Вуглеводи 79,0 г Харчові волокна 0,2 г Білки 3,5 г Сіль 0,1 г 1410 кДж/100 г	Жири – 0,1, з них насичені – 0,0; білки – 1,0; вуглеводи – 83,8, з них цукри – 77,7, сіль 0,1. Енергетична цінність 100 г продукту: 1456 кДж (348 ккал)	Жири – 0, з них насичені – 0; білки – 3,6; вуглеводи – 79, з них цукри – 71, сіль 0,02. Енергетична цінність 100 г продукту: 1420 кДж (334 ккал)
Додаткова інформація	Інформація про походження міста Богуслав	Без ГМО	Застереження Може бути шкідливим мати вплив на активність та увагу дітей	Без ГМО	Без ГМО
Нормативний документ	ТУ У 10.8-00378431-002:1019	ДСТУ ГОСТ 6441-2003	ТУ У 15.8-33066477-001-2004	ДСТУ 6441	–

Загальні висновки щодо пакування та маркування:

Упаковка обраних зразків відповідає нормативним документам. Найбільш зручним можна вважати пакування зразку номер 3, адже пачку можна прикрити, щоб зефір не пересихав, досить зручно дістати зефір з упакування, не треба витягати корекс (лоток) як вказано в зразках 1 та 2.

Пакування є прозорим, що дає можливість побачити товар. Але упаковки інших зразків теж мають свої переваги, тим що саме в корекс і зефір залишитися не пошкодженим та збереже зовнішній привабливий вигляд. Вважаю щоб упакування зразків стало краще потрібно зробити пачки які б можна було б потім зачинити та зберігати ще.

Зразок 1 має віконце через яке можна побачити товар, саме це я б порадила зробити і зразку номер 2. Адже для покупця досить важливо бачити і зовнішній вигляд товару.

Тому я вважаю , що найбільш або найменш вдалого упакування серед цих зразків немає .

Маркування споживчої тари усіх досліджуваних зразків зефіру досить чітке , написи нанесені достатнім розміром , добре читаються .Інформація повна та чітка , розміщена на видному місці , склад продуктів розширений . Назва харчового продукту супроводжується інформацією про фізичний стан зефіру.

Також можна було помітити, що не у всіх зразках вказан відсоток вмісту яблучного пюре але це не є порушенням маркування, оскільки в назві не було вказано що зефі саме яблучний. Хоча упаковка зразка 4 була оформлена з малюнками яблук, а тому вказати вміст яблучного пюре було б правильним.

Можно помітити , що окремо віднесені інгредієнти в додаток 1. Додаток 1 це -перелік речовин та харчових продуктів , які спричиняють алергічні реакції або не переносимість . Саме для того, щоб покупець розумів чи може він споживати цей продукт чи ні. В тих зразках зефіру, склад яких містить яєчний білок, цей компонент було позначено жирним шрифтом, що привернути увагу споживачів, в яких можливо існує алергія на цей компонент. Назва харчового продукту наведеного у додатку 1 виділена жирним шрифтом.

Також вказана обов'язкова інформація про поживну цінність харчових продуктів , а саме енергетична цінність та білки , вуглеводи , інше . Колір упакування відповідає зефіру, зовні привабливий. Не дуже привабливим є упаковка зразка 4, виконана з картону у коричневих кольорах з мінімалістичним малюнком зелених яблук.

Отже дійшли висновку, що найкращого графічно оформлено був зразок зефіру 1.

### 3.3 Органолептична оцінка якості зефіру

Сенсорна оцінка якості є найбільш стародавнім і широко поширеним способом визначення якості харчових продуктів. Органолептичні методи надають можливість швидко, об'єктивно і надійно дати загальну оцінку якості продуктів. Сенсорний контроль дозволяє оперативно і цілеспрямовано впливати на всі стадії харчових виробництв . Перед початком проведення органолептичних досліджень студенти уважно і детально вивчають вимоги до органолептичних показників, які відображені у відповідній нормативній документації.[9]

При визначених органолептичних показників пастильних виробів визначають оглядом та дегустацією підготовлених для аналізу зразків у відповідності до вимог ДСТУ 6441-2003 «Вироби пастильні кондитерські. Загальні технічні умови».

З кожної одиниці транспортної тари у вибірці, обсяг якої вказаний у таблиці 3.5, відбирають не менше двох коробок. З кожної коробки відбирають по однаковій кількості штук виробів в асортименті і складають об'єднану пробу масою не менше 400 г [17].

Таблиця 3.5 – Вибірковий одноступінчастий нормальний контроль

Кількість одиниць транспортної тари в партії, шт.	Об'єм вибірки, шт.
До 50 включ.	3
От 51 до 150 “	5
“ 151 “ 500	8
“ 501 “ 1200	13

Органолептична оцінка зразків пастильних виробів наведена в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 – Органолептична оцінка пастильних виробів

Найменування	Вимоги НД	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Колір	Властивий даному найменуванню продукту, рівномірний, допускається забарвлення використовуваних додатків. У зефіру, пастилина пектине, желируючих крохмалі, фурцеллараном допускається сіруватий відтінок	Біло рожевий з сіруватим відтінком, відповідає даній назві продукту	Біло рожевий, відповідає назві товару	Рожевий з жовтим	Біло рожевий, відповідає назві товару	Біло рожевий, відповідає назві товару
Аромат	Властиві даному найменуванню продукту з урахуванням смакових добавок, без стороннього присмаку і запаху.	Аромат дуже інтенсивний, відчувається аромат малини	Інтенсивний, відчувається аромат ваїнлі	Дуже інтенсивний, притаманний аромату для даного зефіра (аромат полуниці)	Аромат помірний, дуже приємний, солодкуватий-кислуватий, відповідний виробу	Інтенсивний, відчувається аромат ваїнлі та гумки
Смак	Не допускається присмак діоксиду сірки, різкий смак і запах застосовуваних ароматизаторів	кислуватий-солодкий, досить інтенсивний, відчувається смак малини, притаманний даному найменуванню	Солодкий без сторонніх присмаків	Характерний до відповідного найменування, відчувається смак полуниці та найвищий присмак резини	Смак солодкий з легкою кислотою, трохи відчувається смак лимонної кислоти, смак приємний	Солодкий, з присмаком гумки, без сторонніх присмаків
Консистенція	Залежно від складу може бути: - м'яка, легко піддається руйнуванню; - злегка зтяжистая для виробів на	Щільна консистенція	Щільна консистенція	Воздушна структура всередині, м'яка, пружна	ніжна, пружна, всередині повітряна, ніжна	достатньо пружна, гумова щільна

	пектине і з різними додатками. Не допускається кристалів цукру; - зтяжистая для зефіру і пастили на желатині і желюющий крохмалі					
Структура	Властива даному найменуванню продукту, пенообразная, рівномірна	піно подібна, рівномірна	піно подібна, рівномірна	піно подібна, рівномірна	піно подібна, рівномірна	піно подібна, рівномірна
Форма Поверхність	Різна, без деформацій поверхня Властива даному найменуванню продукту, без грубого затвердіння на бічних гранях і виділення сиропу.	Має чіткі грані, зефір	Круглої форми, без дефектів, має чіткі грані	Схода на пружини, без дефектів	Має чіткі грані, зефір	має форму товстих коротких ковбасок, рівна форма

Колір зразків був біло-рожевим з різними відтінками або без відтінків, відповідним. Аромат в більшості зразків доволі інтенсивний, обумовлений або сировиною, або ароматизаторами. Смак – солодкий або кислувато-солодкий, приємний. Консистенція і структура – щільна, пружна, повітряна. Форма зефіру була різною, але відповідною.

Дослідивши дані таблиці, можна зазначити, що всі зразки відповідають вимогам нормативного документу за всіма показниками: смак, запах, консистенція, структура, форма та поверхня. Але не можливо порівняти якість зефіру лише за органолептичними показниками, треба дослідити й на фізико-хімічні показники.

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представлено графічно у вигляді профілограми.

Для проведення профільного методу було обрані такі показники – смак та запах. При загальному складанні органолептичних показників виробів, які повинні відповідати вимогам нормативної документації, саме профільний метод дає можливість враховувати не просто смак, а незначні смакові відтінки, які й формують збалансований смак виробу.

Таблиця 3.8-Інтенсивність органолептичних показників зефіру

Найменування показника та його характеристика	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Відповідна рівна форма (+)	3	4	5	5	4
Суха поверхня (+)	5	5	5	5	5
Виділення сиропу (-)	0	0	0	0	0
Наявність затвердіння (-)	1	2	1	0	0
Рівномірний колір (+)	4	4	5	5	4
Рівномірна піно подібна структура (+)	5	5	4	5	4
Наявність пошкоджень (-)	1	2	0	0	0

Показники зовнішнього вигляду переносимо на профілограму яка зображена на рисунку 3.1.

Зразок номер 4 має найвищі показники адже у нього відповідна рівна форма, рівномірний колір та рівномірна пінноподібна структура.

На другому місці зразок номер 3 та 2 у нього також високі показники зовнішнього вигляду, на останньому місці зразок номер 3, має властивий колір але є наявність пошкоджень.

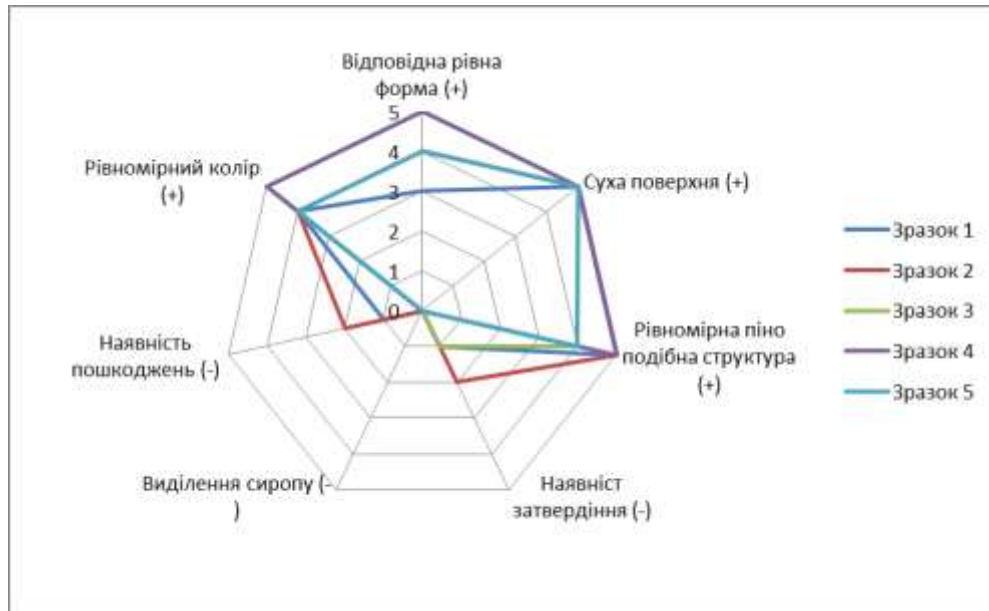


Рисунок 3.1- Профілограма зовнішнього вигляду зефіру

Далі проводимо оцінку якості показників смаку та аромату .

Таблиця 3.7-Оцінка якості показників смак , аромат , консистенція

Найменування показника та його характеристика	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Різкий смак (-)	2	2	2	0	1
Сторонній смак (-)	2	0	0	0	0
Гармонійний смак (+)	4	4	5	5	4
Солодкий (+)	5	5	4	4	5
Кислотність (-)	1	1	0	1	0
Приємний аромат (+)	4	3	4	5	4
Аромат ароматизаторів (-)	4	4	3	2	5
Ламка консистенція (-)	3	2	0	1	0
Кристали цукру (-)	1	0	0	1	0
м'яка консистенція(+)	3	3	4	5	1

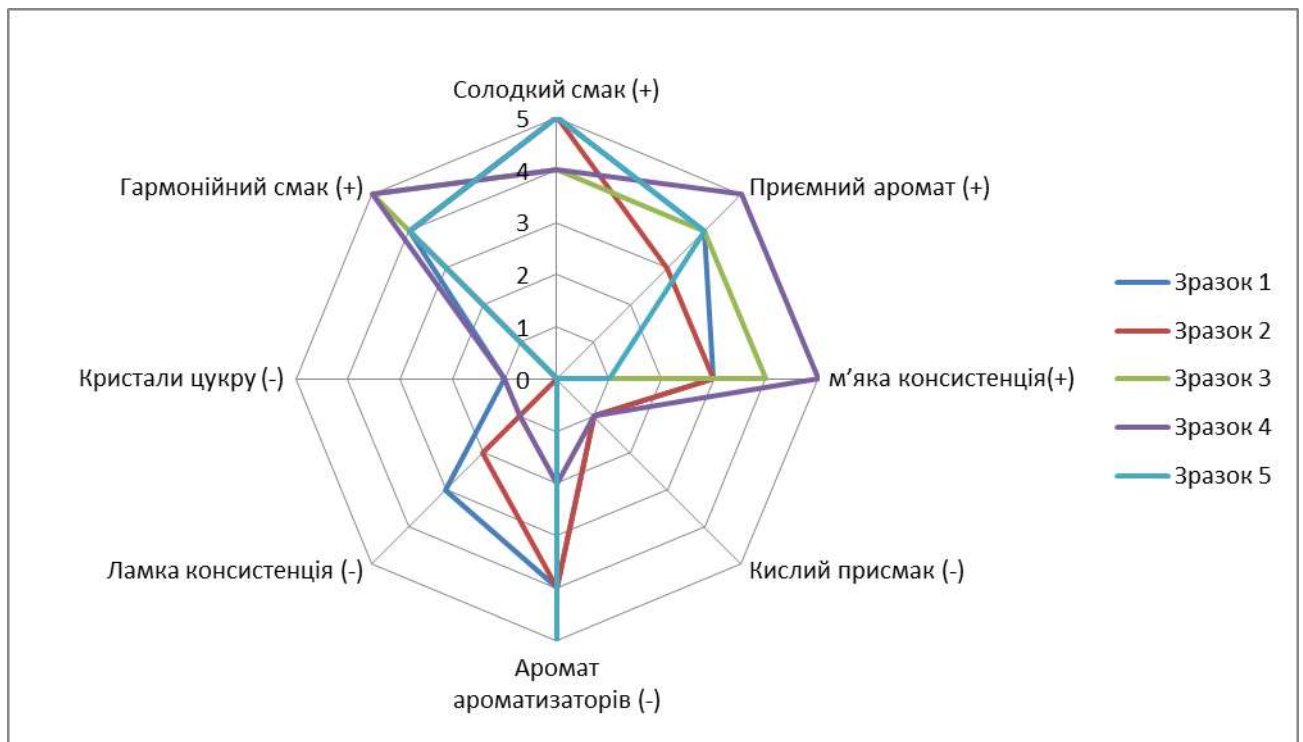


Рисунок 3.2 – Профілограма смаку та аромату зефіру

З профілограмми видно, що зразки номер 1 і 2 та 4 мають вищі показники смаку та аромату, ніж зразки 3 та 5. Аромат та смак дуже виражені, солодкий, типовий для зефіру. Зразок номер 3 має менш виражений аромат, смак також не такий інтенсивний, ніж у попередніх зразках. Саме за результатами органолептичної оцінки виявлено, що всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 6441-2003, а саме за показниками аромат, смак, консистенція, зовнішній вигляд.

Провівши дослідження органолептичних показників якості встановлено, що всі зразки відповідають вимогам нормативного документу. Однак за профільним методом аналізу якості виробів були виявлені додаткові показники окремих складових та визначені незначні відмінності. Так як зразки вироблені за різними нормативними документами, що зазначені виробником, не можливо точно виявити дефект чи ні.

Найкращі результати за показником смаку та запаху встановлено у Зразку №4, найгірші – Зразок №3. Найкращі результати за показником структури та поверхні встановлено у Зразку №4, найгірші – Зразок №2.

### 3.4 Визначення фізико-хімічних показників зефіру

#### Визначення масової частки вологи в зефірі

Проведення аналізу:

Нарізану наважку виробу масою не більше 5 г, яка визначається з похибкою не більше 0,01 г, зважують в попередньо висушених і зважених бюксах зі скляною паличкою, з прожареним піском або без піску в залежності від виду виробу.[10]

Визначення вологи у виробках, що не містять добавки, що перешкоджають рівномірному розподілу наважки виробу в бюксе (патоку, кукурудзяні пластівці, подрібнений горіх і т.п.), проводять без піску.

Відкриті бюкси з навішеннями поміщають в сушильну шафу, на рівні і навколо кульки термометра, нагрітій до температури  $(130 \pm 2) ^\circ \text{C}$ . При внесенні бюкс в шафу температура в ньому трохи знижується, тому відлік часу висушування проводять з того моменту, коли термометр покаже  $130 ^\circ \text{C}$ .

Тривалість висушування 50 хв.

Массовую долю вологи (X) в відсотках рахують за формулою

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100$$

де  $m_1$  - маса бюксуз навеской до висушування г;

$m_2$  - маса бюксуз навеской після висушування г;

$m_3$  - маса навески виробу г.

Таблиця 3.8- визначення вологи

Зразок	Номер бюксу	Маса пустого бюксу	Маса бюксу з продуктом до висушування	Маса бюксу після висушування	Волога
1	4	2047	2549	2461	17,5
2	12	2003	2505	2418	17,3
3	14	1999	2500	2433	13,3
4	6	2012	2557	2432	17,5
5	17	1567	2034	1953	13,8

### Визначення щільності зефіра

#### Проведення аналізу

Наповнюють циліндр приладу, знявши кришку з плунжером, наприклад скипидаром так, щоб частина рідини перелилася в бюретку. Потім спускають рідину з бюретки до риси відліку. Після цього, закріпивши плунжер в кришці на висоті, рівній, приблизно, половині висоти циліндра, занурюють плунжер в рідину і відзначають по бюретці значення обсягу витісненої рідини.

Вийнявши плунжер з циліндра, знову доливають рідину до її переливання в бюретку. Встановлюють рівень рідини в бюретці на початковій межі відліку і обережно занурюють в циліндр виріб, зважене на вагах з похибкою не більше 0,01 г. Якщо виріб не тоне, то його занурюють в рідину плунжером.

Витіснений об'єм рідини відзначають по бюретці. Зазначений обсяг є сумою обсягів виробу і зануреної частини плунжера. При використанні в якості рідини води визначення повинно проводитися протягом 30 с.

Об'єм рідини в бюретке відмічають з точністю до 0,1 см<sup>3</sup> і рахують щільність (P) виробу з точністю до 0,01 г/см<sup>3</sup> за формулою

$$\rho = \frac{m_4}{V_1 - V_2}$$

де  $V_1$  –объем рідини , витеснений виробом і плунжером, см<sup>3</sup> ;

$V_2$  – объем рідини , витеснений плунжером, см<sup>3</sup> ;

$M_4$  - маса навважки виробу , г.

Таблиця 3.8- визначення щільності

Зразок	Маса виробу(г)	$V_{см^3}$	$\rho_{г/см^3}$
1	1363	49	0,278
2	1481	28	0,528
3	392	10	0,392
1	1357	51	0,282
2	1484	26	0,534

Отже , проаналізувавши дослідні зразки зефіру за фізико – хімічними показниками ГОСТ 6441-2003 , ГОСТ 5900-73 , ГОСТ 5902-80 , можемо ствердити , що зразки повністю відповідають вимогам стандарту та являються якісними , всі отримані результати мали невеликі відхилення .

За масовою частини вологи на першому місці зразок номер 1-17,5% , на другому зразок номер 2 -17,3% , на третьому зразок 3-13,3%.

За щільністю зефіру на першому місці зразок номер 2-0,528<sup>г/см<sup>3</sup></sup>, на другому місці зразок номер 3-0,392<sup>г/см<sup>3</sup></sup>, на третьому зразок 1-0,278<sup>г/см<sup>3</sup></sup>. [11]

### Висновок до розділу 3

Під час роботи ми провели дослідження асортименту зефіру, що реалізується в трьох торгівельних мережах м. Одеси. Під час проведення аналізу було виявлено, що широкий асортимент товару має мережа «АТБ» і саме у них найнижчі ціни порівняно з іншими магазинами. В усіх трьох магазинах виробник лише Україна.

Також було проведено перевірку маркування та пакування зефіру. В ході роботи виявила, що пакування усіх трьох зразків відповідає вимогам ДСТУ 6441-2003. Адже пакування досить зручне, привабливий зовнішній вигляд, наявність віконця через яке можна побачити товар, але було б краще якщо б пачку можна було зачинити, щоб зефір не пересихав. На мою думку найвдаліше пакування має зразок номер 3.

Маркування наших зразків вдале, тому що, написи досить чіткі, достатнім розміром. Також інгредієнти які відносяться до додатку 1 мають жирний або курсивний шрифт. Вказана вся обов'язкова інформація.

Я провела перевірку штрихового кодування та можу сказати, що жоден зразок зефіру не фальсифікований.

Під час дослідження органолептичних та фізико хімічних показників виявила, що зразок номер 3 має найвищі органолептичні показники, а саме форма, колір, структура. Зразок 1 та 2 має переваги над зразком 3 за показниками смаку та аромату. У цих зразках досить виразний аромат та смак.

Можу сказати, що всі три зразки за органолептичними показниками відповідають вимогам ДСТУ 6441-2003.

Щодо фізико хімічних показників також кожен зразок відповідає вимогам, адже мають не значні відхилення. За щільністю зефіра на першому місці зразок номер 2, а за показниками масової частки вологи перше місце займає зразок 1.

## РОЗДІЛ 4

### МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ ЗЕФІРУ

#### **4.1 Порядок обліку особи ТОВ Кондитерська фабрика «Стимул», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством**

Відповідно [21, ст. 455] 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 Кондитерська фабрика «Стимул», (49000, Україна, м. Дніпро, вул. Троїцька, буд 9/20, 23, офіс 2), 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 1 [22].

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 Кондитерська фабрика «Стимул» 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 Кондитерська фабрика «Стимул» здійснює подання заяви засобами

електронного зв'язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв'язку.

Повідомлення про взяття на облік особи-резидента ТОВ Кондитерська фабрика «Стимул», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, наведеною в Додатку 2 [22].

Обліковий номер, що присвоюється при взятті на облік особі ТОВ Кондитерська фабрика «Стимул», формується за структурою, що наведена на рис. 4.1

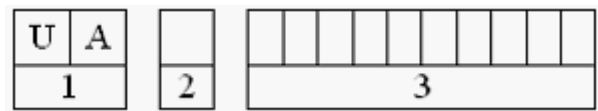


Рис 4.1 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

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: цифра «0» - для фізичних осіб - підприємців, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків; цифра «1» - для юридичних осіб; цифра «2» - для уповноважених осіб договорів про спільну діяльність на території України без створення юридичної особи; цифра «3» - для відокремлених підрозділів іноземних компаній, організацій, у тому числі постійних представництв нерезидентів; 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; цифра «5» - для іноземних дипломатичних представництв та консульських установ,

представництв міжнародних організацій в Україні (далі - дипломатичні місії); цифра «6» - для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції; цифра «7» - для виконавців (нерезидентів) проектів (програм) міжнародної технічної допомоги, які не перебувають на обліку в контролюючих органах як платники податків; 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 Кондитерська фабрика «Стимул» обліковий номер сформован UA03737355105 від 29.08.2020 року.

Обліковий номер особи ТОВ Кондитерська фабрика «Стимул» є дійсним на всій митній території України. Такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

#### **4.2 Визначення коду УКТЗЕД зефіру «Біло-рожевий»**

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності складена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, та затверджується відповідно до Закону України «Про Митний тариф України» ВР № 2697 – ІХ від 19.10.2022 р. [4]. УКТЗЕД – це систематизований певним чином перелік товарів, що охоплює все різноманіття матеріального світу, а також є основою для державного та митного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Завдяки УКТЗЕД до товарів застосовуються заходи тарифного та нетарифного регулювання. УКТЗЕД складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, як представлено на рис. 4.2.

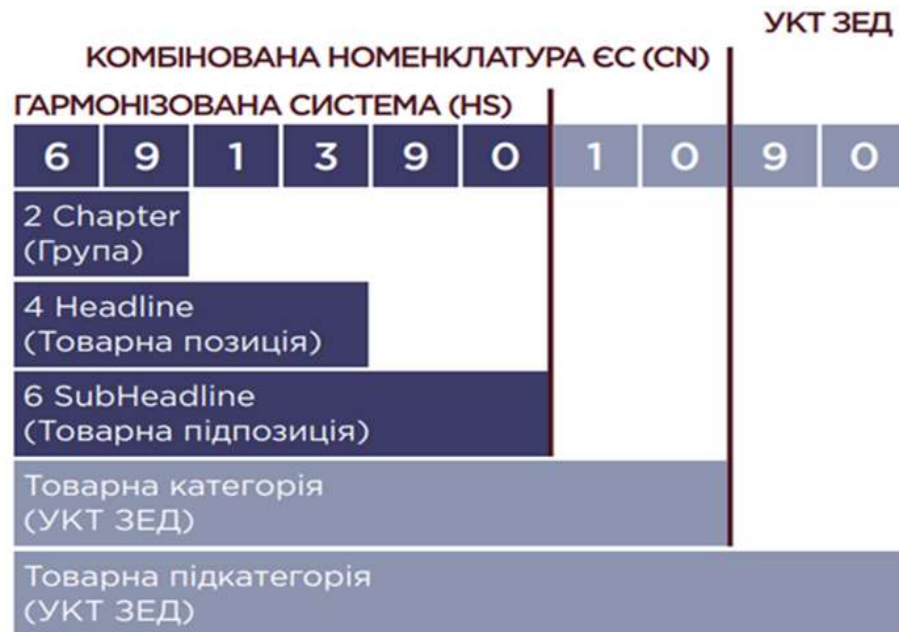


Рис. 4.2 Структура коду УКТЗЕД та співставлення з ГС та КНЕС

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності, розроблена на базі Гармонізованої системи опису 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.

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. 4.3).

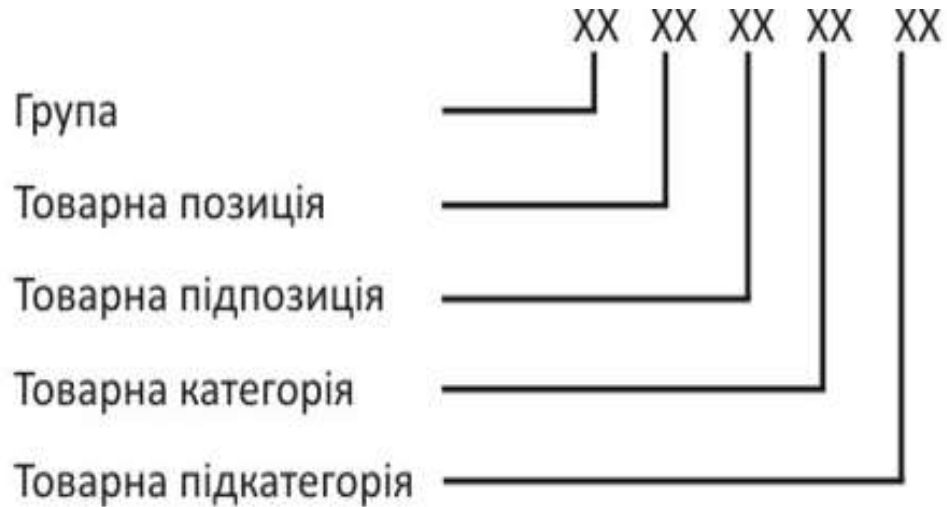


Рис. 4.3 – Структура коду УКТЗЕД

Код товару в УКТЗЕД 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;

(с) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3 (а) 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:

(а) 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) тари (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 [3].

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 Зефір «Біло-рожевий», як готовий харчовий продукт, згідно до УКТЗЕД, товар відноситься до Розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; 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.

Розділ IV містить з 16 по 24 групи УКТЗЕД. Оскільки зефір можна віднести до групи 17 – «Цукор і кондитерські вироби з цукру», то перші два знаки коду УКТЗЕД – «17».

Третій рівень, визначення товарної позиції, яка деталізує товар за більш специфічними ознаками.

Зефір відноситься до товарної позиції 1704 «Кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао:»,

підпозиція – 170490,

підкатегорія – завершальний етап визначення коду за УКТ ЗЕД – 1704906500 «кондитерські вироби у вигляді гумки або желе, включаючи фруктову пасту (мармелад) у вигляді кондитерських виробів з цукру».

Класифікацію зефіру «Біло-рожевий» згідно до УКТЗЕД надано у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1. – Визначення коду Зефір «Біло-рожевий» за УКТ ЗЕД

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	<b>Розділ</b>	Розділ IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини»	
1	<b>Група</b>	Продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин	17
2	<b>Позиція</b>	«Кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао:»	1704
3	<b>Підпозиція</b>	- інші:	170490
4	<b>Підкатегорія</b>	---- «кондитерські вироби у вигляді гумки або желе, включаючи фруктову пасту (мармелад) у вигляді кондитерських виробів з цукру»	1704906500

Таким чином, визначено код УКТЗЕД Зефір «Біло-рожевий» - 1704906500 для подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

### **4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті зефіру**

Відповідно до [10, ст. 13], Україна самостійно здійснює митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Митна справа є складовою зовнішньополітичної і зовнішньоекономічної діяльності України. У митній справі Україна додержується визнаних у міжнародних відносинах систем класифікації та кодування товарів, єдиної форми декларування експорту та імпорту товарів, митної інформації, інших міжнародних норм і стандартів.

Згідно зі ст. 11 МКУ безпосереднє здійснення митної справи покладається на Державну митну службу України, яка є єдиною загальнодержавною системою, що складається з митних органів та спеціалізованих митних установ і організацій.

Митними органами є спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади в галузі митної справи та митниці. Спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади в галузі митної справи утворюється, реорганізовується та ліквідується Президентом України за поданням прем'єр-міністра України.

Основними інструментами регулювання зовнішньоекономічної діяльності є заходи митно - тарифного та нетарифного регулювання.

Митно-тарифне регулювання зовнішньоторговельної діяльності - сукупність методів державного регулювання зовнішньоторговельної діяльності, заснованих на застосуванні мит, митних процедур, правил.

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 [1, ст. 4].

Відповідно до СОТ усі нетарифні обмеження поєднуються до таких основних категорій:

1. Обмеження, зумовлені участю держави у зовнішньоторговельних операціях (субсидії та дотації експортерам, переважна система розміщення державних замовлень).
2. Митні та інші адміністративні імпорتنі та експортні формальності.
3. Технічні бар'єри у торгівлі (стандарти пов'язані з екологічними, санітарними, ветеринарними нормами, упаковкою та маркуванням товару, правила та порядок сертифікації продукції).
4. Санітарні та фітосанітарні заходи.
5. Специфічні обмеження (квотування, ембарго, валютний контроль, експортні обмеження, вимоги до упаковки та маркування тощо).
6. Інші заходи (захист інтелектуальної власності, надзвичайні заходи).

Оскільки експорт Зефір «Біло-рожевий» до країни ЄС – Польщі, розглянемо, яким саме заходам нетарифного регулювання буде підлягати товар при імпорті до ЄС [6].

Таблиця 4.2 – Основні вимоги до зефіру «Біло-рожевий», встановлені при імпорті у ЄС

<b>Вимоги ЄС</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Регламент</b>
<i>Контроль за забруднювачами харчових продуктів</i>	Забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних 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.

<i>Маркування харчових продуктів</i>	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) № 1169/2013 65 13 грудня 2016 р.
<i>Контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження</i>	Імпорт харчових продуктів нетваринного походження до Європейського Союзу повинен відповідати загальним умовам і специфічним положенням, призначеним для запобігання ризику для здоров'я населення і захисту інтересів споживачів. Загальні правила гігієни харчових продуктів.	Регламент (ЄС) № 852/2004 31 Регламенті (ЄС) № 852/2004

З таблиці 4.2, робимо висновок, щодо необхідності виконання при експорті зефіру «Біло-рожевий» з України заходів нетарифного регулювання, задля імпорту до країн ЄС, це виконання наступних вимог щодо: Контролю за забруднювачами харчових продуктів; Маркування харчових продуктів; Простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції. Контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження.

Розглянемо особливості застосування цих вимог у Польщі.

**1. Контроль за забруднювачами харчових продуктів** 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. Маркування харчових продуктів.** Усі харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримувачами 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 непереробленого 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.

#### **4. Контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження**

Імпорт харчових продуктів нетваринного походження до Європейського Союзу повинен відповідати загальним умовам і специфічним положенням, призначеним для запобігання ризику для здоров'я населення і захисту інтересів споживачів. Застосовуються такі правила:

- Загальні правила гігієни харчових продуктів відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/200431;
- Загальні умови, що стосуються забруднювальних речовин у харчових продуктах;
- Спеціальні положення стосовно генетично модифікованих продуктів харчування й нових видів харчових продуктів згідно з Регламентом (ЄС) № 1829/200332;
- Загальні умови приготування харчових продуктів.

Коли проблеми гігієни, що можуть становити серйозну небезпеку для здоров'я людини, виникають або поширюються на території третьої країни, Європейська влада може призупинити імпорт з усієї третьої країни або її частини чи прийняти тимчасові захисні заходи щодо харчових продуктів, залежно від серйозності ситуації.

Відповідні правила гігієни їжі, яких повинні дотримуватися комерційні оператори харчових продуктів у третіх країнах, містяться в Регламенті (ЄС) № 852/2004; Загальне зобов'язання операторів стежити за безпекою харчових продуктів і процесів у рамках своєї відповідальності; Загальні санітарно-гігієнічні умови для первинного виробництва й детальних вимог на всіх етапах виробництва, переробки та розповсюдження продуктів харчування;

Мікробіологічні критерії для певних продуктів, які встановлені в Регламенті (ЄС) № 2073/200533; Процедури на основі принципів аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР); Утвердження й реєстрація установ.

Забруднювальні речовини можуть потрапити в харчові продукти на різних етапах їхнього виробництва і збуту або через забруднення навколишнього середовища. Оскільки вони є реальною загрозою для безпеки харчових продуктів, ЄС вживає заходів щодо мінімізації ризику такої загрози шляхом встановлення максимальних рівнів для певних забруднювальних речовин у харчових продуктах.

а) Деякі харчові продукти (наприклад, фрукти, овочі, горіхи, крупи, фруктові соки, тощо) не повинні, при розміщенні на ринку, містити більш високі рівні забруднення, ніж ті, що вказані в Регламенті (ЄС) № 1881/200634. Ці Правила поширюються на чотири різні категорії забруднень: нітрати, афлатоксини, важкі метали (свинець, кадмій, ртуть) і тримonoхлоропропан. Загалом, максимальні рівні забруднення відносяться до їстівної частини харчових продуктів і застосовуються також до інгредієнтів, які використовуються для виробництва складових продуктів харчування.

б) Держави-члени можуть обмежити доступ до ринку, у межах своєї території, певним продуктам, що містять залишки пестицидів, якщо кількість цих залишків перевищує максимальні рівні й представляють неприйнятний ризик для людей. Ці обмеження залежать від токсичності цієї речовини.

с) Регламентом (ЄС) № 3954/198735 та Регламентом (ЄС) № 944/198936 визначені максимально допустимі рівні радіоактивного забруднення харчових продуктів, що можуть бути розміщені на ринку після ядерної аварії або в будь-якому іншому випадку радіаційної аварійної ситуації.

д) Матеріали й вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами, повинні бути виготовлені таким чином, щоб вони не передавали свій склад у їжу в кількостях, які можуть скласти загрозу для здоров'я

людини, змінити склад їжі неприпустимим чином або погіршити смак і запах харчових продуктів. Регламент (ЄС) № 1935/200437 встановлює перелік груп матеріалів і виробів (таких, як пластмаса, кераміка, гума, папір, скло тощо), які можуть бути охоплені конкретними заходами, що включають список дозволених речовин, особливі умови використання, стандарти чистоти тощо.

Законодавство ЄС встановлює правила, що стосуються обробки харчових продуктів, харчових інгредієнтів та умов їхнього використання з метою захисту здоров'я споживачів і вільного обігу харчових продуктів на ринку Європейського Союзу. Крім того, специфічні положення, що стосуються груп харчових продуктів, викладено в окремих директивах. До них відносяться композиційні вимоги, гігієнічні вимоги, перелік домішок, критеріїв чистоти, специфічні вимоги до маркування тощо.

а) Сфера застосування директив охоплює харчові домішки та ароматизатори, які використовуються як інгредієнти в процесі виробництва або приготування їжі.

б) Існують також правила, пов'язані з виробництвом, маркетингом та імпортом харчових продуктів та інгредієнтів, які підпадають під конкретні заходи, такі, як Директива № 89/108/ЄС38 щодо швидкої заморозки або Директива № 1999/2/ ЄС39 щодо іонізуючого випромінювання.

в) Специфічні положення застосовуються до окремих груп продуктів (таких, як какао, цукор, тощо), а також харчових продуктів, призначених для певних харчових цілей (дитяче харчування, дієтичні харчові продукти, продукти харчування, що не містять глютен). Вони можуть включати в себе специфічні вимоги щодо складу, гігієни, маркування (наприклад, зазначення енергетичної цінності, вуглеводів, білків і жирів), перелік домішок, критеріїв чистоти, тощо.

Компетентні органи держав-членів мають здійснювати регулярний контроль за імпортними харчовими продуктами нетваринного походження, щоб гарантувати їх відповідність загальним правилам ЄС у галузі охорони здоров'я, спрямованим на захист здоров'я та інтересів споживачів. Контроль

застосовується при імпорті до ЄС, а також включає в себе систематичний контроль документів, випадкову перевірку походження і, у разі необхідності, фізичну перевірку, Регламент (ЄС) № 669/200940 встановлює, що імпорт деяких харчових продуктів підлягає підвищеному рівню офіційного контролю в певному пункті в'їзду на основі відомостей про небезпеку.

Таким чином, робимо висновок, щодо необхідності при експорті зефіру «Біло-рожевий» до Польщі виконання наступних вимог, що регламентовані країнами ЄС: відповідність нормам забруднювачів харчових продуктів, а також здоров'я продукції нетваринного походження, призначеної для споживання людиною та відповідність маркування пвстильних виробів вимогам Регламенту (ЄС) Регламент (ЄС) № 669/200940 від 13 грудня 2016 р.

#### **4.4 Визначення країни походження зефіру «Біло-рожевий» та застосування преференційних заходів**

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці (обробці) відповідно до критеріїв встановлених МКУ [21, ст.36].

З метою застосування Угоди про асоціацію, товарами, що походять з України, вважаються [27]:

- Товари цілком вироблені в Україні;
- Товари, отримані в Україні з матеріалів, які не були вироблені цілком на її території, за умови, що такі матеріали пройшли достатню обробку в Україні.

**Товарами цілком виробленими в країні** є сільськогосподарські та харчові товари, що цілком вироблені в Україні:

- овочеві продукти, зібрані на території країни;
- тварини, що народились та виростили на території країни;
- товари з тварин, що виростили на території країни;
- товари, отримані шляхом мисливства або рибальства на території країни;

- товари від морського рибного промислу, що відбувався в територіальних водах України або Європейського Союзу їхніми кораблями відповідно;
- товари, вироблені на їхніх плавучих базах;
- відходи та утильсировина, що виникли в результаті виробничих операцій на території країни;
- майно, вироблене на території країни, виключно з вище наведених підпунктах.

**Товари, які пройшли достатню переробку.**

Товари, які не є повністю виробленими у вказаній країні, вважаються достатньо обробленими або переробленими в ній, якщо виконуються умови, наведені в Додатку II до Протоколу I «Список технологічних дій та обробок, що необхідні для Надання матеріалам іншого походження статусу товарів, що Походять з певної країни».

**Недостатньою переробкою є** операції обробки або переробки сільськогосподарських та харчових продуктів та не надають товарам статусу товарів, що походять з певної країни, незалежно від того, чи виконуються вимоги щодо достатньої обробки чи переробки: операції консервації для збереження товарів у належному стані протягом транспортування та зберігання; пакування та зняття пакування; миття, чищення, видалення пилу, окису, мастила, фарби або іншого покриття; лущення, часткове або повне відбілювання, полірування та шліфування злаків та рису; операції із фарбування цукру або формування цукрових голів; часткове або повне подрібнення кристалічного цукру; чищення фруктів, горіхів та овочів, видалення кісток та лушпиння; просіювання, відбір, сортування, класифікація, упорядкування, просте пакування товарів у пляшки, консервні банки, фляги, мішки (пакети), коробки, ящики, фіксація на картках або дошках і всі інші прості пакувальні операції; прикріплення або друкування позначок, ярликів, логотипів та інших подібних відмітних знаків на товарах або їхньому пакуванні; просте змішування товарів одного чи різних видів, у

тому числі, змішування цукру з будь-яким матеріалом; поєднання двох чи більше операцій, визначених у вище наведених підпунктах; забій тварин.

**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 4.3.

Таблиця 4.3 – Сертифікати походження, що видаються в Україні [30]

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

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, Великобританії, Канади, Ізраїлю, Грузії та Країн СНД.

Торгові преференції до цих країн є підтвердженням доброзичливості та взаємною домовленістю між цими державами [31].

Наявність міждержавних Угод з надання преференцій та їх документальне підтвердження представлено в таблиці 4.4.

Таблиця 4.4 – Міждержавні преференційні Угоди з участю України

<b>Країна учасниця угоди</b>	<b>Назва та суть угоди</b>
<i>ЄАВТ: Ісландія, Норвегія, Швейцарія, Ліхтенштейн</i>	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ»
<i>Країни ЄС</i>	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».
<i>Канада</i>	Міждержавна угода від 11.07.2016 «Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою».
<i>Ізраїль</i>	Міждержавна угода від 21.01.2019 «Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль».
<i>Британія</i>	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».
<i>Грузія</i>	Міждержавна угода від 09.01.1995 «Угода між Урядом України та Урядом Республіки Грузія про вільну торгівлю». Звільнення від сплати

	мита при імпорті
<b>Країни СНД</b>	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 [12]:

- **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 ПВЗВТ [8].

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.

Для отримання сертифіката експортер повинен пред'явити митниці: заяву, що містить декларацію від експортера, заповнений відповідно до вимог бланк сертифіката документи, що підтверджують преференційне походження товарів відповідно до вимог Протоколу 1 «Щодо визначення концепції «Походження товарів» і методів адміністративного співробітництва» до Угоди про асоціацію, у разі якщо це перша поставка таких товарів до країн ЄС.

Посадова особа митниці перед видачею сертифіката перевіряє наявність необхідних документів та їх відповідність вимогам. Рішення про видачу або відмову у видачі сертифіката приймається протягом трьох робочих днів із дня, що настає після реєстрації заяви в митниці, разом з документами. Посадова особа митниці, яка приймає рішення видати сертифікат, вписує номер сертифіката. Відомості про виданий сертифікат та його електронна копія вносяться посадовою особою митниці до програмно-інформаційного комплексу єдиної автоматизованої системи не пізніше дня, що настає за днем видачі сертифіката.

Оригінал та копія сертифіката, а також документи, що підтверджують преференційне походження товарів, передаються експортеру. Копія сертифіката та документи, що підтверджують преференційне походження товару під кожен поставку, повинні зберігатися експортером протягом трьох років.

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 [9].

Отже, оскільки країною походження зефіру «Біло-рожевий» є Україна, що підтверджується виконанням вимог Поглибленої і всеохопної зони вільної торгівлі між Україною та ЄС (далі – ПВЗВТ), тому поставка партії зефіру «Біло-рожевий» до країни ЄС – Польщі, має супроводжуватися Сертифікатом здоров'я, підписаним Держпроспоживслужбою України, що засвідчує придатність харчового продукту для експорту в ЄС.

Після прибуття товару до Польщі Сертифікат перевіряють компетентні служби країни-імпорту відповідно до положень, 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 зефір «Біло-рожевий» може бути імпортовано до країни ЄС (Польщі) з України, яка включена до списку країн, що мають дозвіл на експорт цього виду продукції, супроводжуються відповідними сертифікатами та пройшли обов'язковий контроль у Держпроспоживслужбі України.

Проте європейська влада може призупинити імпорт з України або вжити тимчасових заходів захисту, якщо продукти можуть представляти будь-який ризик для здоров'я людей чи тварини, а також у разі спалахів небезпечних захворювань.

## **4.5 Трансформація системи тарифного регулювання при експорті товарів**

### **4.5.1 Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при експорті зефіру «Біло-рожевий»**

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: Нарахування митних платежів; Застосування інших заходів державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності України; Ведення митної статистики; 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 [1, 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;

б) 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 [21].

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №100 від 01.10.2023 р. між суб'єктом ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул» та іноземним суб'єктом господарювання - нерезидентом «Anadolu Efes» здійснюється поставка партії зефіру «Біло-рожевий», яка переміщується через пункт пропуску «Краківець-Корчова» ВМО № 1 мп «Яворів» Львівської митниці ДМСУ. Навантажувально-розвантажувальні роботи проводяться компанією перевізника ТОВ «UTS». Зефір «Біло-рожевий» розфасовано у коробки для десертів вагою нетто товару 0,32 кг кожна, загальною кількістю 2000 упаковок. Потім зефір розфасовують в картонні коробки по 100 шт., загальною кількістю 20 коробок. Таким чином загальна вага бруто партії складає – 660 кг., маса нетто – 640 кг. Навантаження проводиться за тарифом транспортної компанії за ставкою 40 євро за операцію. Загальна кількість вантажу 20 картонних коробів по 100 пачок зефіру, вагою нетто вантажу – 640 кг. Вартість одиниці товару на експорт, заявлено відправником в розмірі 2,5 євро. Умови постачання, що оговорені контрагентами – FCA.

FCA - означає, що продавець доставить вантаж, який пройшов митне очищення, зазначеному покупцем перевізнику до названого місця. В нашому випадку дане місце є пункт пропуску пункт пропуску «Краківець-Корчова» ВМО № 1 мп «Яворів» Львівської митниці ДМСУ.

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):

$$MB = B_k \quad (4.1)$$

де MB – митна вартість;

$B_k$  – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість контракту буде дорівнювати:

$$B_k = B_T + B_{зав.} + B_{перев} \quad (4.2)$$

де,  $B_T$  – вартість зефіру згідно до прейскуранта експортера;

$B_{зав.}$  – вартість завантажувальних робіт;

$B_{перев}$  – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії, ставка на перевезення дорівнює – 1,2 євро/км;

$$B_T = 2000 \times 2,5 = 5000 \text{ євро}$$

Курс НБУ на день надання митної декларації дорівнює 39,0 грн./євро.

$$B_T = 5000 \times 39,0 = 195000 \text{ грн.}$$

$B_{зав.} = 40$  євро, що відповідно до курсу 1560 грн.

$B_{перев.} = 1,2$  євро.  $\times 900$  км = 1080 євро.

$B_{перев.} = 1080 \times 39,0 = 42120$  грн.

$$MB = 195000 \text{ грн} + 1560 \text{ грн} + 42120 \text{ грн} = 238680 \text{ грн.}$$

Митна вартість зефіру «Біло-рожевий» становить 238680 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 зефіру «Біло-рожевий»**

Відповідно до [1, 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: адвалорні – тарифні ставки, встановлені у відсотках до митної вартості оподатковуваних товарів; специфічні – тарифні ставки, встановлені в залежності від фізичних характеристик товару в натуральному вираженні (кількості, маси, об'єму чи інших характеристик); комбіновані – тарифні ставки, що поєднують специфічний і адвалорний способи розрахунку мита [33].

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 [32].

Виходячи з цього на партію зефіру «Біло-рожевий», вивізне мито має нульову ставку, так як даний продукт не є об'єктом оподаткування при експорті.

Податок на додану вартість (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: вивезення товарів за межі митної території України: у митному режимі експорту; у митному режимі реекспорту, якщо товари поміщені у такий режим відповідно до [21, ст.86, ч.1, п. 5]; у митному режимі безмитної торгівлі; у митному режимі вільної митної зони [28].

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 зефіру «Біло-рожевий» при експорті, ПДВ становить 0%.

Таким чином, загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо зефіру «Біло-рожевий» при переміщенні через митний кордон України не застосовуються.

#### **4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту зефіру «Біло-рожевий»**

Розроблення технологічної схеми, як встановленої обов'язкової для виконання послідовності операцій митного контролю та митного оформлення, а також дій посадових осіб підрозділів митного органу під час здійснення цих операцій є одним із напрямів організації митного контролю та митного оформлення товарів та транспортних засобів комерційного призначення.

У дипломній роботі об'єктом переміщення через МКУ є партія зефіру «Біло-рожевий», що експортується через пункт пропуску «Краківець-Корчова» ВМО № 1 мп «Яворів» Львівської митниці ДМСУ до Польщі.

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.

Українське законодавство уніфіковане до вимог ЄС Постановою КМУ № 971 від 21 жовтня 2020 р. «Порядком 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 партії зефіру «Біло-рожевий» за межі митної території України, декларант ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», надсилає до Відділу митного оформлення № 1 митного посту «Кам'янське» - UA110020 (51900 м. Кам'янське, 3-й Травневий провулок, 22), що знаходиться у зоні діяльності

Дніпровської митниці ДМСУ, електронне повідомлення та скановані копії документів з електронним цифровим підписом.

Для здійснення митного контролю та митного оформлення партії зефіру надаються такі документи:

1. Електронна Митна декларація ЕМД-2;
2. Контракт ЗЕД;
3. Рахунок-фактура;
4. Товаро-транспортна накладна СМР;
5. Сертифікат з перевезення EUR.1.

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 задеклароване переміщення партії пастильних виробів, інформаційна система попереджає підприємство про необхідність

дотримання законодавства суміжних держав у частині подання оригіналів міжнародних сертифікатів, тощо.

Після чого перевізник направляє до пункту пропуску на кордоні «Краківець-Корчова» ВМО № 1 мп «Яворів» Львівської митниці ДМСУ, 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 [32].

#### **Висновки до розділу 4**

Проаналізовано порядок обліку особи ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», що зареєстрована - 49000, Україна, м. Дніпро, вул. Троїцька, буд 9/20, 23, офіс 2 та під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством. Здійснено облік ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул» у зоні діяльності Дніпровської митниці ДМСУ та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA03737355105 від 29.08.20.

УКТ ЗЕД розроблена на базі Гармонізованої системи опису і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності. Таким чином, визначено код УКТЗЕД зефіру «Біло-рожевий» - 1704906500 для подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

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 національним вимогам, так у зв'язку з експортом зефіру «Біло-рожевий» - 1704906500 за принципом «Єдиного

вікна» не застосовуються заходи нетарифного регулювання, але виконуються вимоги країни – імпортера (Польщі): контроль за забруднювачами харчових продуктів; контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження, призначених 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 зефіру «Біло-рожевий», це Україна, так як зефір піддано достатній переробці відповідно до Критеріїв достатньої переробки, що регламентовані міжнародними вимогами. 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 зефіру «Біло-рожевий» при експорті складає 238680,00 грн. Нарахування, що стягуються при експорті зефіру дорівнюють нульовим ставкам експортного мита та ПДВ.

Розроблено технологічну схему митного контролю та митного оформлення при експорті пастильних виробів. Експортером є ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», що зареєстрована у зоні діяльності Дніпровської митниці ДМСУ здійснює митний контроль та митне оформлення товару у ВМО №1 митного поста «Краківець-Корчова» мп «Яворів» Львівської митниці ДМСУ за принципом «Єдине вікно» після чого товар під митним контролем товар перетинає митний кордон із Польщею.

## РОЗДІЛ 5

### ОХОРОНА ПРАЦІ

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

Безпечні умови праці – це стан умов праці, за якого вплив на працівника небезпечних і шкідливих виробничих чинників усунено, або їх значення не перевищує гранично допустимих рівнів або гранично допустимих концентрацій [20].

Ідентифікацію небезпек здійснюють згідно з принципом, що «все впливає на все», тобто «все» може бути як джерелом безпеки, так і саме наразити на небезпеку.

Небезпеки не діють вибірково, а, виникнувши, впливають на все матеріальне довкілля. Наявність джерела безпеки ще означає, що людині чи групі людей обов'язково має бути заподіяна будь-яка шкода чи пошкодження.

Існування джерела безпеки насамперед свідчить про існування або можливість виникнення конкретної небезпечної ситуації, за якої буде завдано шкоди.

До матеріальних збитків, пошкодження, шкоди здоров'ю, смерті або іншій шкоді наводить конкретний разючий фактор.

Залежно від кількісної характеристики (рівня, концентрації та ін.) та тривалості впливу шкідливий виробничий фактор може стати небезпечним.

Небезпечний фактор (чинник) – це виробничий фактор, вплив якого на працюючого в певних умовах призводить до травми, гострого отруєння або іншого раптового різкого погіршення здоров'я або смерті [36].

Тому, в більшості випадків, яким буде вражаючий фактор небезпечним або шкідливим ми можемо визначити тільки за кінцевим результатом в залежності від тяжкості наслідків.

Небезпечний чи шкідливий виробничий фактор, сам по собі, не є загрозою життю та здоров'ю людини. Вияв небезпеки, можливо тільки з певних причин, як правило, пов'язаних з порушеннями правил охорони праці та наявності відповідного ризичного фактора.

Згідно з державним стандартом шкідливі і небезпечні фактори по природі їх впливу поділяються на фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні.

Фізичні НІШВФ включають машини і механізми або їх елементи, і також вироби, матеріали, заготовки тощо, які рухаються або обертаються; споруди, які руйнуються; системи, обладнання або елементи обладнання, які знаходяться під високим тиском; підвищена запиленість і газ повітря; підвищена або знижена температура повітря, поверхонь приміщення, обладнання, матеріали; підвищений рівень шуму, вібрації, ультразвуку, інфразвуку; підвищений або знижений барометричний тиск і його різкі коливання; висока і низька вологість; збільшилася швидкість і зростає іонізація повітря; підвищений рівень іонізуючого випромінювання; збільшився значення напруги в електричній мережі; підвищений рівень статичної електрики, електромагнітне випромінювання; підвищена електрична напруга, магнітні поля; відсутність або нестача світла; недостатнє освітлення робоча зона; підвищена яскравість світла; знижена контрастність; прямий і відбитий блиск; посилення пульсації світлового потоку; підвищені рівні ультрафіолетове та інфрачервоне випромінювання; гострі краї, задирки, шорсткість на поверхні заготовок, інструментів та обладнання; розташування робочого столу місця на значній висоті відносно землі (підлоги); слизька підлога; невагомість [37].

Відповідно до фізичних факторів, які мають вплив на працюючих на підприємстві торгівлі можна виділити небезпеку низької або високої вологості адже пастила повинна вироюлятися\зберігатися\реалізуватися при відносній вологості не більше 75% так як є загроза зіпсування продукту.

До хімічних НіШВФ належать хімічні речовини, які за характером дії на організм людини поділяється на токсичний, задушливий, наркотичний, дратівливий, сенсibiliзуюча, канцерогенна, мутагенна та вражаюча репродуктивна функція. При проникненні в організм людини вони є поділяються на ті, що проходять через:

- 1) органи дихання;
- 2) шлунково-кишкового тракту;
- 3) шкіра та слизові оболонки [37].

Відносно хімічних факторів виокремити небезпеку людському організму не виявлено так як відсутня взаємодія з хімічними речовинами.

Біологічні НіШВФ включають патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, рикетсії, спірохети, гриби, найпростіші) та їх продукти життєдіяльності, а також макроорганізмів (тварин і рослин) [37].

Відповідно до біологічних факторів можна виділити ряд небезпек так, як є взаємодія з свіжими овочами та фруктів. На поверхні свіжих плодів і овочів містяться багаточисельні види мікроорганізмів, що потрапляють на них зовні разом з частками пилу, вологи, ґрунту, повітрям тощо. У плодах і овочах міститься достатньо вологи і поживних речовин, що робить їх нестійкими до зберігання. Деякі з мікроорганізмів здатні викликати захворювання і псування плодів та овочів, що робить їх непридатними до використання. Відповідно до санітарних вимог, плоди та овочі з ознаками гниття, наявності пліснявих уражень, пошкоджені гризунами або комахами, з наявністю стороннього запаху або смаку, до реалізації забороняються. Необхідними заходами та обов'язковими вимогами у боротьбі з псуванням плодів та овочів є обережне поводження з ними, систематична перевірка, сортування, виділення пошкоджених екземплярів, утримання сховищ у відповідному стані, дотримання оптимального режиму зберігання. Перспективними методами є зберігання плодів та овочів у штучному газовому середовищі.

Психофізіологічні НШВФ включають фізичні (статичні та динамічні) перевантаження і нервово-психічне перевантаження (психічне перенапруження, перенапруга аналізатора, монотонність роботи, емоційні перевантаження) [37].

Надмірні фізичні та нервово-психічні перевантаження зумовлюють зміни у фізіологічному та психічному станах працівника, призводять до розвитку втоми та перевтоми. Запобігти стомленню і підвищити працездатність дає змогу фізіологічна раціоналізація, зокрема оптимальне організування режиму праці і відпочинку, раціональна побудова трудового процесу, ефективне навчання з метою швидкого оволодіння трудовими навичками.

Виходячи з того, що в житті, а тим більше у виробничому процесі, абсолютної безпеки не існує, нерозумно було б вимагати від реального виробництва повного викорінення травматизму, виключення можливості будьякого захворювання. Але реальним і розумним є ставити питання про зведення до мінімуму впливу об'єктивно існуючих виробничих небезпек. Цю задачу вирішує охорона праці, яка, як було сказано, є системою правових, соціальноекономічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувальнопрофілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини в процесі трудової діяльності [37].

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

Властивості елементів виробничого середовища та виробництва фактори, що впливають на персонал, формують умови праці, які за гігієнічним критерієм поділяються на чотири класи:

- оптимальний;
- допустимі;
- шкідливі;
- небезпечний.

Оптимальними умовами праці (1 клас) є умови, за яких:

- здоров'я працівників збережено;
- створюються передумови для підтримки високого рівня ефективності.

Прийнятні умови праці (2 розряд) — це умови, за яких вони рівні екологічні фактори трудового процесу не перевищують гігієнічних норми, а також можливі зміни функціонального стану організму відновлюються під час регламентованого відпочинку або перед початком наступна зміна. Прийнятні умови праці умовно безпечні.

Шкідливі умови праці (3 клас) — це умови, за яких вони рівноправні шкідливі техногенні фактори перевищують гігієнічні норми і впливають на організм працівника.

Шкідливі умови за ступенем перевищення гігієнічності норми і прояви змін в організмі працівників поділяють на 4 ступінь ураження:

I ступінь (3.1) - це умови праці, при яких відхилення шкідливі фактори з гігієнічних норм такі, що викликають функціональні зміни, які відновлюються до наступної зміни.

II ступінь (3.2) - це умови, за яких визначаються рівні шкідливих факторів викликають функціональні зміни, які в більшості випадків призводять до зростання захворювань.

III ступінь (3.3) - це умови, за яких визначаються рівні шкідливих факторів

такі, що призводять до розвитку професійних захворювань легкої та середньої тяжкості ступенів тяжкості (з втратою професійної працездатності).

IV ступінь (3.4) – це стан, при якому можуть виникнути важкі стани форми професійних захворювань (з втратою загальної ефективності).

Небезпечні (екстремальні) умови праці (4 клас) – це умови, коли які рівні техногенних факторів такі, що протягом робочої зміни (або його частини) становлять загрозу життю, підвищують ризик розвитку гострі професійні захворювання, у тому числі важкі форми [38].

### **5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця**

Організація робочого місця - це система заходів щодо його оснащення засобами і предметами праці і розміщенню їх у визначеному порядку.

Кожне робоче місце повинно:

- обладнуватися необхідними засобами колективного захисту;
- укомплектовуватися необхідними засобами індивідуального захисту;
- мати параметри санітарно-гігієнічних факторів такими, що не перевищують гранично допустимих значень відповідних нормативних документів.

- мати достатнє природне та штучне освітлення;
- документація на робочому місці;
- мати параметри мікроклімату відповідно до санітарних норм;
- нормування праці, застосовувані форми і системи оплати праці;
- мати вентиляцію.

Допоміжне обладнання складається з підйомних пристроїв, різноманітних транспортерів, контрольних приладів, випробувальних стендів та інших підсобних засобів.

Велике значення має вибір робочої пози, що викликає мінімальне стомлення працівника: "сидячи", "стоячи" або "сидячи-стоячи". Вибір здійснюється з урахуванням фізичних зусиль, необхідних для виконання роботи, її темпу і характеру. Одночасно встановлюється відповідність розміщення обладнання і оснащення нормам вимог безпеки та умов праці [38].

### **5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів**

Пожежа, що вийшла з-під контролю, може завдати значної шкоди і смертельні наслідки. До таких проявів вогняної стихії належать пожежі.

Пожежа - неконтрольоване горіння поза спеціальним вогнищем, яка поширюється в часі і просторі.

Пожежна безпека об'єкта – стан об'єкта, за яким з регламентованою імовірністю виключається можливість виникнення і розвитку пожежі та впливу на людей її небезпечних факторів, а також забезпечується захист матеріальних цінностей. Метою пожежної безпеки об'єкта є попередження виникнення пожежі на визначеному чинними нормативами рівні, а у випадку виникнення пожежі – обмеження її розповсюдження, своєчасне виявлення, гасіння пожежі, захист людей і матеріальних цінностей.

Небезпечними чинниками пожежі є:

- полум'я та іскри;
- підвищена температура оточуючого середовища;
- токсичні продукти згоряння і термічного розкладання;
- дим;
- знижена концентрація кисню.

До вторинних проявів небезпечних чинників пожежі відносяться:

- уламки, частини зруйнованих апаратів, агрегатів, установок, конструкцій будівель і споруд;
- радіоактивні та токсичні речовини і матеріали, що вийшли із зруйнованих апаратів та установок;
- електричний струм, що виник в результаті винесення високої напруги на струмопровідні частини конструкцій, апаратів, агрегатів;
- небезпечні чинники вибуху (ударна хвиля, полум'я, уламки конструкцій, обладнання, комунікацій будівель і споруд, шкідливі речовини, що вивільнились в наслідок вибуху), який виник в наслідок пожежі;
- негативні наслідки, обумовлені застосуванням вогнегасних речовин [39].

Одним з найважливіших профілактичних заходів щодо забезпечення пожежної безпеки підприємств і об'єктів є забезпечення їх необхідними засобами пожежогасіння, пожежним устаткуванням і необхідним пожежним інвентарем. Шляхи евакуації працівників на випадок пожежі (переходи,

евакуаційні виходи) передбачають згідно вимог ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги».

Пожежі завдають величезний матеріальний збиток і в ряді випадків супроводжуються загибеллю людей. Тому захист від пожеж є найважливішим обов'язком кожного члена суспільства і проводиться в загальнодержавному масштабі [40].

## ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

В результаті виконання кваліфікаційної роботи можна зробити наступні висновки:

1. Ринок зефіру, пастили та фруктових чіпсів активно розвивається у світі, також набирає обертів і в Україні. Ця продукція є частиною здорового харчування, замінює крім здорових свіжих фруктів, кондитерські вироби і снеки. Популярним цей продукт є у малих підприємств, оскільки для запуску власного виробництва достатньо фруктів та невеликого сушильного апарату, який легко купити в інтернет-магазинах. Мода на здоровий спосіб життя, а також недовіру до якості продукції не екологічного характеру зумовили тенденцію до попиту на здорові снеки та солодощі. Відповідно, ринок є досить молодим, хоча продукція відносно проста у виробництві.

2. Фактори що впливають на споживні властивості є якісна сировина та технологія виробництва. Існують дефекти консистенції та смаку. При використанні неякісної сировини або порушення режиму технології виробництва. Користь зефіру полягає : Загущувач в складі зефіру виконує функцію абсорбенту. Він м'яко обволікає стінки кишечника і виводить шлаки, токсини з організму. Желатин при цьому також сприяє зміцненню сполучної тканини, поліпшенню стану шкіри, нігтів та волосся. Дієтологи радять їсти зефір в першій половині дня. Одним із сучасних напрямів формування споживчих властивостей зефіру є його збагачення білком.

3. Асортимент зефіру в торговельних мережах м. Одеси в цілому не дуже широкий. Зефір представлений різними торговими марками, смаками, формами та упаковкою. Порівняно широкий асортимент товару має мережа «АТБ» і саме у них найнижчі ціни порівняно з іншими магазинами.

4. Упаковка усіх зразків зефіру хоча і різна, але відповідає вимогам ДСТУ 6441-2003. Адаптація пакування досить зручне, має привабливий зовнішній вигляд. Найвдаліше пакування має зразок номер 3.

Маркування досліджуваних зразків зефіру вдале, тому що, написи досить чіткі, достатнім розміром. Інгредієнти які можуть викликати алергію позначено жирним або курсивним шрифтом.

5. Під час дослідження органолептичних та фізико хімічних показників встановили, що зразки номер 3 та 4 мають найвищі органолептичні показники, а саме форма , колір , структура . Зразки 1, 2 та 4 мають переваги над зразками 3 та 5 за показниками смаку та аромату . У цих зразках досить виразний аромат та смак. Всі зразки за органолептичними показниками відповідають вимогам ДСТУ 6441-2003. За фізико хімічними показниками також кожен зразок відповідає вимогам, адже мають не значні відхилення . За щільністю зефіра на першому місця зразок номер 2, а за показниками масової частки вологи перше місце займає зразок 1.

6. Проаналізовано порядок обліку особи ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», що зареєстрована - 49000, Україна, м. Дніпро, вул. Троїцька, буд 9/20, 23, офіс 2 та під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством. Здійснено облік ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул» у зоні діяльності Дніпровської митниці ДМСУ та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA03737355105 від 29.08.20.

7. УКТ ЗЕД розроблена на базі Гармонізованої системи опису і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності. Таким чином, визначено код УКТЗЕД зефіру «Біло-рожевий» - 1704906500 для подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

8. 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 національним вимогам, так у зв'язку з експортом зефіру «Біло-рожевий» - 1704906500 за принципом «Єдиного вікна» не застосовуються заходи нетарифного регулювання, але виконуються

вимоги країни – імпортера (Польщі): контроль за забруднювачами харчових продуктів; контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження, призначених для споживання людиною; виконання вимог щодо маркування харчових продуктів та простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції.

9. 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 зефіру «Біло-рожевий» при експорті складає 238680,00 грн. Нарахування, що стягуються при експорті зефіру дорівнюють нульовим ставкам експортного мита та ПДВ.

10. Розроблено технологічну схему митного контролю та митного оформлення при експорті пастильних виробів. Експортером є ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», що зареєстрована у зоні діяльності Дніпровської митниці ДМСУ здійснює митний контроль та митне оформлення товару у ВМО №1 митного поста «Краківець-Корчова» мп «Яворів» Львівської митниці ДМСУ за принципом «Єдине вікно» після чого товар під митним контролем товар перетинає митний кордон із Польщею.

Сформульовано наступні рекомендації :

- Роширити асортимент зефіру, адже в досліджуваних магазинах, вибір зефіру досить вузький .
- Доцільно виробляти зефір з заміною цукру для діабетиків .
- Бажано на маркуванні зазначати вміст яблучного пюре у %.

Бажано зробити упаковки більш зручними. Наприклад фасувати зефір у коробочки з корексами, а не в полімерні пакети. Наявність корексів дозволяє зберегти форму зефіру. Також бажано передбачити засіб для закриття упаковки, щоб після відкриття можна було закрити, для того щоб зефір не пересихав.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 6441-2003 «Вироби кондитерські пастильні. Загальні технічні умови» [Чинний від 1997-08-01] URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200022417>
2. Аналіз ринку кондитерських виробів [ електронний ресурс ] – режим доступу <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-konditerskih-izdelij-so-vzbitymi-aerirovannymi-massami-v-ukraine-2021-god>
3. Вироби кондитерські пастильні «ГОСТ 6441-2014»[електронний ресурс ].- режим доступу : <https://docs.cntd.ru/document/1200118646> (дата звернення 15.11.2021)
4. Аналіз ринку фруктових чіпсів та пастили [ електронний ресурс ] – режим доступу <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-fruktovyh-chipsov-i-pastily-v-ukraine-2021-god> ( дата звернення 16.05.2022)
5. Формування якості товарів [електронний ресурс ] . -режим доступу :<https://pidru4niki.com/18890711/tovaroznavstvo/pastila-defekty-zefiru> ( дата звернення 20.11.2021)
6. Про пластилу , зефір та пакування [електронний ресурс ] - режим доступу :[https://article.unipack.ru/49299/інформація про пакування зефіру](https://article.unipack.ru/49299/інформація_про_пакування_зефіру)( дата звернення 16.11.2021)
7. Кондитерські товари [електронний ресурс ]- режим доступу :<http://ua.textreferat.com/referat-17487-2.html>Вимоги до якості та зберігання ( дата звернення 17.11.2021)
8. Упакування та зберігання зефіру [ електронний ресурс ]- Режим доступу:<https://uadoc.zavantag.com/text/10920/index-1.html?page=3>  
-Упакування та зберігання ( дата звернення 16.11.2021)
9. Аналіз ринку фруктових чіпсів та пастили в Україні. 2021 рік: веб- сайт. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-fruktovyh-chipsov-i-pastily-v-ukraine-2021-god>

10. 10.ТОП-7 українських виробників українських снеків: веб-сайт.  
URL: <https://madeinukraine.org/blog/info/178>
11. Яблучний сезон-2023/24 в Україні: падіння виробництва і критична необхідність експорту: веб-сайт. URL: <https://eastfruit.com/uk/plodoovochevyi-rynok/oglyady-rynku/yabluchnyy-sezon-2023-24-v-ukrayini-padinnya-vyrobnytstva-i-krytychna-neobkhidnist-eksportu/>
12. .Смоква и пастила в чем разница? : веб-сайт. URL: <https://sladrus.ru/poleznaya-informatsiya/smokva-i-pastila-v-chem-raznica/>
13. А от нашего стола вам в подарок – пастила! : веб-сайт. URL: <https://www.good-cook.ru/articles/2018/08/02g-pastila-kulinarnoeissledovanie.shtml>
14. Домашняя пастила: веб-сайт. URL: <http://ezidri-master.com/pastila/domashnyaya-pastila.html>
15. Как приготовить пастилу в дегидраторе?: веб-сайт. URL: <https://vsesoki.ru/blogs/stati/kak-prigotovit-pastilu-v-degidratore>
16. Показатели качества, хранения пастильных изделий: веб-сайт. URL: [https://studref.com/537566/tovarovedenie/pokazateli\\_kachestva\\_hranenie\\_pastilnyh\\_izdeliy](https://studref.com/537566/tovarovedenie/pokazateli_kachestva_hranenie_pastilnyh_izdeliy)
17. Методи органолептичного аналізу : веб-сайт. URL: [https://ozlib.com/882269/tovarovedenie/metody\\_organolepticheskogo\\_analiza](https://ozlib.com/882269/tovarovedenie/metody_organolepticheskogo_analiza)
18. Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>
19. Какие ягоды можно есть при сахарном диабете? : веб-сайт. URL: <https://www.diacheck.ru/blogs/stati-sm-diachek/kakie-yagody-mozhno-kushat-pri-saharnom-diabete>
20. 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>

21. 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>

22. 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/>

23. 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>

24. 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](http://www.proagro.com.ua)

25. 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>

26. 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>

27. 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>
28. Закон України від 30.06.1993 № 3348-XII «Про карантин рослин» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3348-12#Text>
29. 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>
30. 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>
31. 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](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_264#Text)
32. 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>
33. 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>
34. Інкотермс Офіційні правила тлумачення торговельних термінів Міжнародної торгової палати (редакція 2000 року) URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/988\\_007#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/988_007#Text)
35. Лекція з предмету «Основи охорони праці» : веб-сайт. URL: [http://opcb.kpi.ua/wp-content/uploads/2014/05/Lekc\\_OP\\_TEF.pdf](http://opcb.kpi.ua/wp-content/uploads/2014/05/Lekc_OP_TEF.pdf)

36. Тексти (конспекти) лекції зі змістовного модуля «Охорона праці в галузі»: веб-сайт. URL: [https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/konspekt\\_lekciy\\_dlya\\_students\\_iff.pdf](https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/konspekt_lekciy_dlya_students_iff.pdf)
37. Основні вимоги організації робочого місця»: веб-сайт. URL: [http://yu.mk.ua/news/show/osnovni\\_vimogi\\_do\\_organizatsii\\_robochogo\\_mistsya?](http://yu.mk.ua/news/show/osnovni_vimogi_do_organizatsii_robochogo_mistsya?)
38. ДСТУ 8828:2019 ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА Загальні положення [Чинний від 2020-01-01] Україна URL: [https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu\\_8828\\_2019.pdf](https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_8828_2019.pdf)
39. Загальні вимоги безпеки при реалізації технологій: 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»



## ДОДАТКИ

### ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

**на тему: «Комплексна товарознавча оцінка та митне оформлення партії зефіру при перетинанні митного кордону України»**

Здобувачка \_\_\_\_\_ Якубович Тетяна Василівна  
*Підпис*

Керівник: \_\_\_\_\_ к.т.н., доц. Памбук С.А.  
*Підпис*

Одеса – 2023 р

**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 Кондитерська фабрика «Стимул»**

**2** Ідентифікаційний код Серія та номер паспорта\*  
(необхідне підкреслити або обвести)

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

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

Сивак Павло Дмитрович

(за наявності зазначається РНОКПП)

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

**5** Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон:	067-60-365-19
Факс:	
Електронна пошта***:	St_myl@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<sup>1</sup> Закону України «Про доступ до публічної інформації».

**Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.**

Директор (посада)	_____	Сивак П.Д.
М П (за наявності)	(підпис)	(власне ім'я, прізвище)
		<u>28 серпня 2020 року</u> (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.

**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 Кондитерська фабрика «Стимул»**

29 серпня 2020 року взято на централізований облік у Державній митній службі України з присвоєнням облікового номера:

U

A

137373551

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 2020 року

(дата)



# 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:** «Комплексна товарознавча оцінка та митне оформлення партії  
зефіру при перетинанні митного кордону України»

Здобувачка \_\_\_\_\_  
*Підпис*

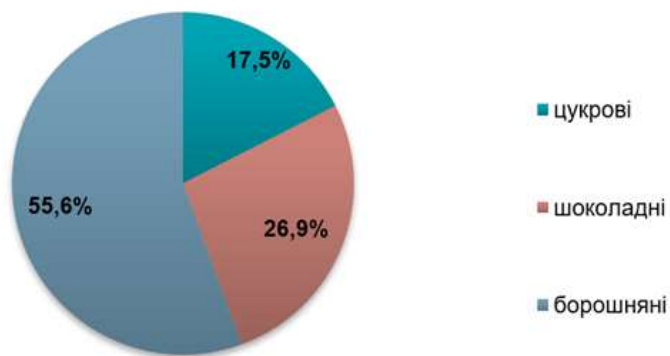
Якубович Тетяна Василівна

Керівник: \_\_\_\_\_  
*Підпис*

к.т.н., доц. Памбук С.А.

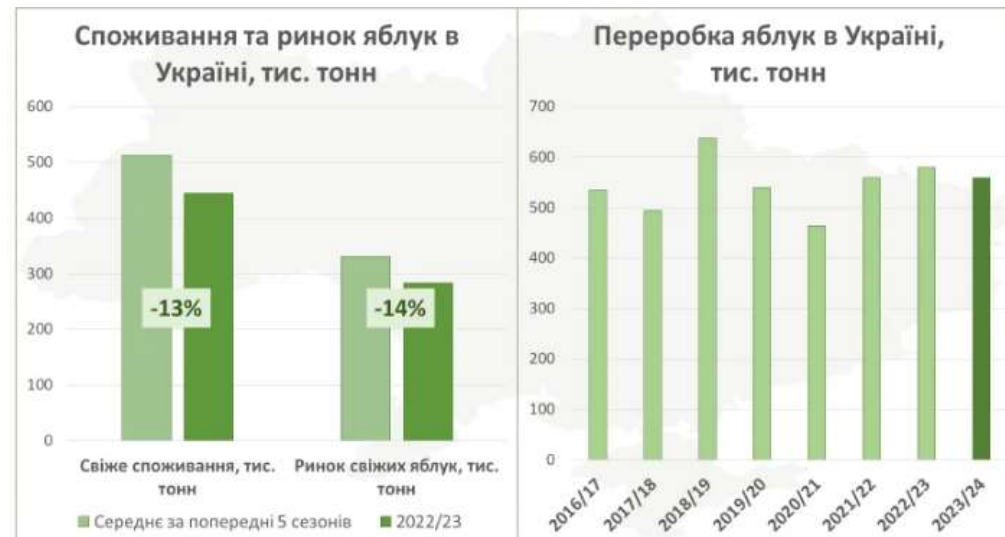
Одеса – 2023 р.

Сегментація ринку кондитерських виробів України в 2020 р. за типом



Джерело: дані Державної служби статистики України

Рисунок – Сегментація ринку кондитерських виробів України в 2020 р.



Оцінки та дані проєкта «АПК-Інформ: овочі та фрукти»

Рисунок 1.2 – Споживання та переробка яблук в Україні, 2022/23 рр

Таблиця – Об'єкти дослідження

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження	НД за якими вироблено продукт
1	Зефір жувальний «Веселі пружинки»з ароматом полуниці	Лісова казка, м .Харків	ТУ У 15.8-33066477-001-2004
2	Зефір «Жако» Біло-рожевий	ТОВ «Жако» м. Київ	ДСТУ ГОСТ 6441-2003
3	Зефір білорожевий , «Богуславна»	ТОВ «Богуславський завод продтоварів » м. Богуслав	ДСТУ ГОСТ 6441-2003
4	Зефір «Біло-рожевий» «Стимул»	ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», м. Дніпро	ДСТУ 6441
5	Зефір жувальний ТМ «Корнелліс»	Виробник Польща Імпортер ТОВ «ТАВРІЯ В», м. Одеса	–

Таблиця – Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва харчового продукту	Зефір біло -рожевий «богуславна»	Зефір «жако» Біло-рожевий	Зефір жувальний «веселі пружинки» з ароматом полуниці.	Зефір «Біло-рожевий» «Стимул»	Зефір жувальний ТМ «Корнелліс»
Перелік інгредієнтів;	Цукор, патока мальтозна, пюре яблучне 20,6 %, загущувач пектин цитрусовий, регулятор кислотності молочна кислота, порошок яєчного білку, стабілізатор лактатнатрію, ароматизатори Ваніль та Малина натуральний барвник Кармін	Цукор, патока, пюре яблучне, білок яєчний рідкий пастеризовани, пудра цукрова, пектин, кислота молочна, цитрат натрію, ароматизатори суниця, ваніль, барвник натуральний кармін	Цукор, патока крохмальна мальтозна, вода питна, крохмаль кукурудзяний, декстроза, желатин, ароматизатор полуниця, барвник азорубін, тартразін, регулятор кислотності, кислота вина харчова	цукор, вода питна, патока, пюре яблучне, білок яєчний рідкий, желюючий агент агар, лимонна кислота, ароматизатор Ваніль, ароматизатор натуральний Малина, барвник натуральний кармін. Без ГМО	глюкозно-фруктозний сироп, цукор, вода, декстроза, желатин, ароматизатори, барвник E162
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	порошок яєчного білку	білок яєчний рідкий	–	білок яєчний рідкий	–
Кількість певних інгредієнтів	пюре яблучне 20,6 %	–	–	–	–
Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	240 г	350г	200г	0,32 кг	90 г

Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	Вжити до 30.12.2023	14.08.23 12.12.23	16.04.23 16.01.24	Строк придатності 1,5 міс. Вжити до 01.01.2024	Вжити до 28.12.2023
Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання	Зберігати у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, за температурою (18°C) та відносною вологістю повітря, що не перевищує 75%. Уникати потрапляння прямих сонячних променів. Заборонено зберігати з продуктами, що мають специфічний запах	Зберігати за температурою (18°C) І відносною вологістю повітря не вище 75%, оберігати від впливу прямих сонячних променів та різких перепадів температури	Зберігати в сухих, чистих, добре вентильованих складських приміщеннях за температурою не вище 25°C, при відносній вологості повітря, що не перевищує 75%. Не дозволено зберігати вироби разом з продуктами, що містять специфічні запахи, вироби не повинні зазнавати впливу прямих сонячних променів	Зберігати у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, за температурою (18±3°C) та відносною вологістю повітря, що не перевищує 75%. Зефір не повинен зазнавати впливу прямих сонячних променів.	Зберігати за температурою (18°C) І відносною вологістю повітря не вище 75%, оберігати від впливу прямих сонячних променів та різких перепадів температури
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів	ТОВ «Богуславський завод продтоварів» Вул. Грушевського 27, м.Богуслав, Київська обл Тел.0456151492	ТОВ «ЖАКО» Пров, Радищева, м. Київ Тел 0442062406	ТОВ «Виробничо-кондитерська група «Лісова пісня»» Вул. Єсеніна 14, м.Харків Тел 0577203009	Виробник: ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», вул. Троїцька, буд 9/20, 23, офіс 2, м. Дніпро, 49000, Україна	«РЦ ФУДС ПОЛЬСЬКА Сп о о» Варшава, Польща. Імпортер ТОВ «ТАВРІЯ В», м. Одеса, Україна
Країна походження або місце походження	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Інструкції з використання	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано

Вміст спирту	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано
Інформація про поживну цінність	Білки 0,8 г Вуглеводи 84,6г Цукру 35,61г Жири 0,03г 1343кдж/100г	Білки 1,2 г Жири 0г Вуглеводи 87,9г Цукр 80,4 г 1514кдж/100г	Жири 0,1г Вуглеводи 79,0г Харчові волокна 0,2 г Білки 3,5г Сіль 0,1 г 1410кдж/100г	Жири – 0,1, з них насичені – 0,0; білки – 1,0; вуглеводи – 83,8, з них цукри - 77,7, сіль 0,1. Енергетична цінність 100 г продукту: 1456 кДж (348 ккал)	Жири – 0, з них насичені – 0; білки – 3,6; вуглеводи – 79, з них цукри - 71, сіль 0,02. Енергетична цінність 100 г продукту: 1420 кДж (334 ккал)
Додаткова інформація	Інформація про походження міста Богуслав	Без ГМО	Застереження Може бути шкідливим мати вплив на активність та увагу дітей	Без ГМО	Без ГМО
Нормативний документ	ТУ У 10.8-00378431-002:1019	ДСТУ ГОСТ 6441-2003	ТУ У 15.8-33066477-001-2004	ДСТУ 6441	–

Таблиця – Органолептична оцінка пастильних виробів

Найменування	Вимоги НД	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Колір	Властивий даному найменуванню продукту, рівномірний, допускається забарвлення використуваних додатків. У зефіру, пастили на пектине, желируючих крохмалі, фурцеллараном допускається сіруватий відтінок	Біло рожевий з сіруватим відтінком, відповідає даній назві продукту	Біло рожевий, відповідає назві товару	Рожевий з жовтим	Біло рожевий, відповідає назві товару	Біло рожевий, відповідає назві товару
Аромат	Властиві даному найменуванню продукту з урахуванням смакових добавок, без стороннього присмаку і запаху.	Аромат дуже інтенсивний, відчувається аромат малини	Інтенсивний, відчувається аромат ваїнлі	Дуже інтенсивний, притаманний аромату для даного зефіра (аромат полуниці)	Аромат помірний, дуже приємний, солодкувато-кислуватий, відповідний виробу	Інтенсивний, відчувається аромат ваїнлі та гумки
Смак	Не допускається присмак діоксиду сірки, різкий смак і запах застосовуваних ароматизаторів	кислувато-солодкий, досить інтенсивний, відчувається смак малини, притаманний даному найменуванню	Солодкий без сторонніх присмаків	Характерний до відповідного найменування, відчувається смак полуниці та найвний присмак резини	Смак солодкий з легкою кислинкою, трохи відчувається смак лимонної кислоти, смак приємний	Солодкий, з присмаком гумки, без сторонніх присмаків
Консистенція	Залежно від складу може бути: - м'яка, легко піддається руйнуванню; - злегка затяжистая для виробів на пектине і з різними додатками. Не допускається кристалів цукру; - затяжистая для зефіру і пастили на желатині і желюючий крохмалі	Щільна консистенція	Щільна консистенція	Воздушна структура всередині, м'яка, пружна	ніжна, пружна, всередині повітряна, ніжна	достатньо пружна, гумова щільна
Структура	Властива даному найменуванню продукту, пенообразная, рівномірна	піно подібна, рівномірна	піно подібна, рівномірна	піно подібна, рівномірна	піно подібна, рівномірна	піно подібна, рівномірна
Форма Поверхність	Різна, без деформацій поверхня Властива даному найменуванню продукту, без грубого затвердіння на бічних гранях і виділення сиропу.	Має чіткі грані, зефір	Круглої форми, без дефектів, має чіткі грані	Схода на пружини, без дефектів	Має чіткі грані, зефір	має форму товстих коротких ковбасок, рівна форма

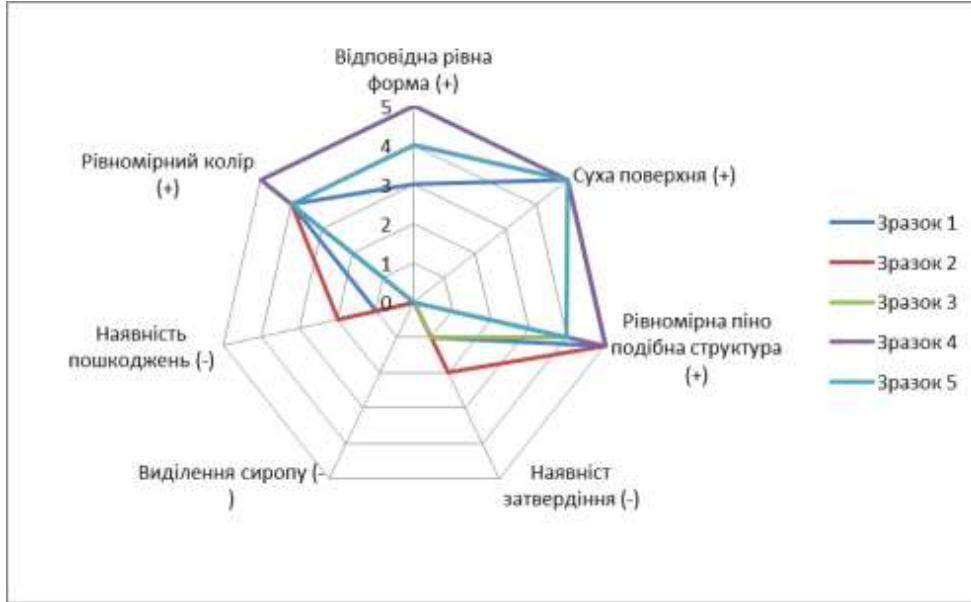


Рисунок - Профілограма зовнішнього вигляду зефіру

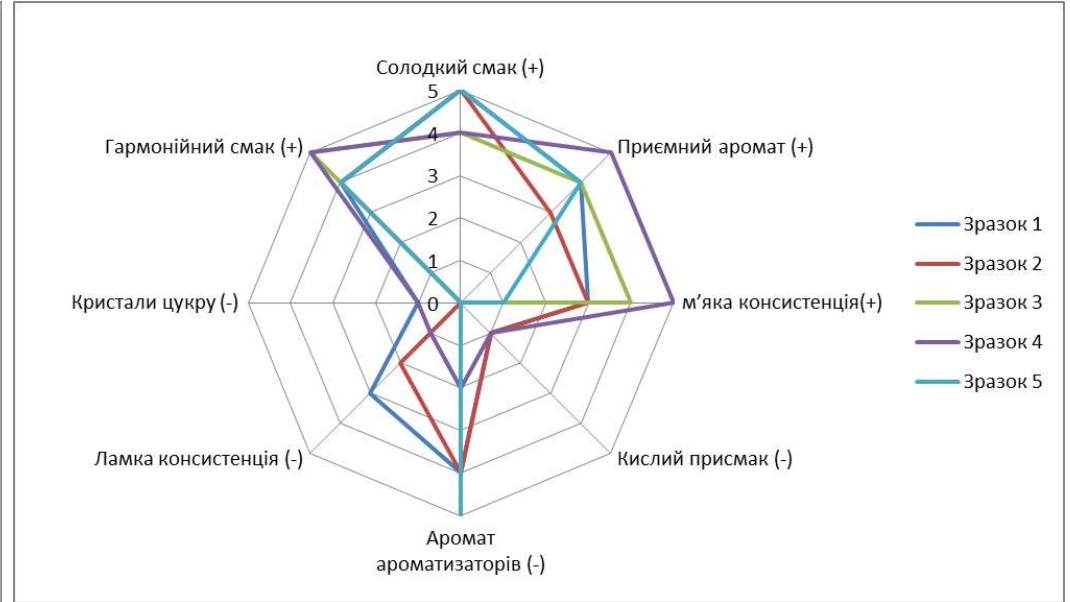


Рисунок – Профілограма смаку та аромату зефіру