

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - перший (бакалавр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма - Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему: "ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ТОМАТНОЇ ПАСТИ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В СУПЕРМАРКЕТАХ М.ОДЕСИ ТА ОСОБЛИВОСТІ НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ КОРДОН УКРАЇНИ"

КРБ.ТПТтаУБ.1.168-03.1.2

Здобувачка _____ Філіпенко Вера
Підпис Олександрівна

Керівник _____ к.с-г.н., доц.
Підпис Гарбажій К.С.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 30.05.2024 р., протокол № 16

Завідувач кафедри ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
(підпис)

Одеса - 2024 р.

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

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

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ТПТтаУБ

Наталія БАСЮРКІНА

«_____» _____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА

здобувачки Вери Філіпенко

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: "Товарознавча оцінка томатної пасти, що реалізується в супермаркетах м.Одеси та особливості нетарифного регулювання при переміщенні через кордон України

затвердженою наказом ОНТУ від "16" 04 2024 р. № 168-03

2. Термін здачі здобувачем закінченого роботи 01.06.2024

3. Вихідні дані роботи: три зразки томатної пасти: паста томатна 25% «33 ПОМІДРА», паста томатна «Королівський смак» «Класична» 25% та паста томатна концентрована «Домашня» 25 %.; нормативний документ ДСТУ ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови"

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити): Вступ. Розділ 1 Сучасний стан ринку томатної пасти та фактори, що формують її якість. Розділ 2 Об'єкти та методи досліджень. Розділ 3 Товарознавча оцінка томатної пасти та особливості нетарифного регулювання. Розділ 4 Охорона праці. Висновки та рекомендації. Список використаних джерел. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу: презентація в електронному вигляді на 15 слайдах

6. Дата видачі завдання 04.09.2023

Керівник _____ к.с-г.н., доцент Катерина Станіславівна Гарбажій
Підпис

Завдання прийняв до виконання _____ Вера Олександрівна Філіпенко
Підпис

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітки
1	Підбір об'єктів дослідження якості, пакування та маркування	04.09.-03.10.2023	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження	04.10.-3.11.2023	Виконано
3	Виконання експериментальних досліджень	3.11.-17.11.2023	Виконано
4	Обробка результатів дослідження	17.11.-22.11.2023	Виконано
5	Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ.	26.02.-5.03.2024	Виконано
6	Оформлення 2-4 розділів	5.03.-30.03.2024	Виконано
7	Оформлення висновків	2.04.-27.04.2024	Виконано
8	Попередній захист	15.05.2024	Виконано
9	Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел.	16.05.-21.05.2024	Виконано
10	Оформлення презентації ДР	21.05.-28.05.2024	Виконано
11	Підготовка ДР до рецензування	28.05.-4.06.2024	Виконано
12	Проходження рецензування і підготовка до захисту	4.06.-18.06.2024	Виконано
13	Захист КРБ	19.06-20.06.2024	Виконано

Керівник _____
Підпис

к.с-г.н., доцент Гарбажій К.С.

Здобувач-дипломник _____
Підпис

Філіпенко В.О.

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 _____
Підпис

Філіпенко Вера Олександрівна

АНОТАЦІЯ

Вера Олександрівна Філіпенко. Товарознавча оцінка томатної пасти, що реалізується в супермаркетах м.Одеси та особливості нетарифного регулювання при переміщенні через кордон України

Випускна кваліфікаційна робота на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля», освітня програма «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі». Одеський національний технологічний університет. Одеса. 2024 р.

Робота викладена на 67 сторінках, що містить 4 розділів, 4 ілюстрацій, 13 таблиці, 44 інформаційних джерел та 3 додатка.

Об'єктом розгляду є продукт "томатна паста" вітчизняного виробництва. Предмет роботи – споживчі властивості та нормативні документи, чинники розвитку ринку томатної пасти, що регулюють якість продукту "томатна паста".

Метою кваліфікаційної роботи є дослідження якісних характеристик та митних формальностей харчового продукту "Томатна паста", що реалізуються в супермаркетах м.Одеси.

У першому розділі представлено аналіз сучасного стану ринку та динаміка виробництва томатної пасти, основні чинники формування якості продукту "Томатна паста", вивчено асортимент, харчова цінність, особливості технології виробництва, показники якості.

У другому розділі представлені об'єкти та методи дослідження томатної пасти, методологія визначення коду згідно до УКТЗЕД.

У третьому розділі наведено аналіз структури асортименту томатної пасти в торговельних мережах м. Одеси, товарознавча оцінка якості, за маркуванням та пакуванням, органолептичними, фізико-хімічними показникам.

Четвертий розділ містить заходи щодо охорони праці та безпечної евакуації персоналу під час пожежі, вимоги до мікроклімату, освітлення та інші.

Ключові слова: томатна паста, показники якості, нормативні документи, митні формальності.

Рік виконання роботи - 2023-2024. Рік захисту роботи - 2024.

ANNOTATION

Vera Oleksandrivna Filipenko. Commodity evaluation of tomato paste, sold in supermarkets of Odesa, and peculiarities of non-tariff regulation when crossing Ukrainian border.

Graduate qualification paper on obtaining educational-qualificative level “Bachelor” in field 076 “Entrepreneurship and trade”, program of study “Entrepreneurship and trade, commodity science and expertise in customs affairs”. Odesa National University of Technology. Odesa. Year 2024.

The paper consists of 67 pages, which contain 4 parts, 4 illustrations, 13 tables, 44 informational sources and 3 appendixes.

The researched object is a “Tomato paste” of domestic production. The subject of paper is – consumer properties and regulative documents, forces of tomato paste market, which define quality of the “Tomato paste”.

The goal of the qualification paper is to investigate qualitative properties and customs formalities of the food product “Tomato paste”, sold in supermarkets of Odesa.

In the first part analysis of the current market condition and the dynamics of tomato paste production, main quality-forming factors of the food product “Tomato paste” are presented; range, nutritional value, peculiarities of the production technology, quality indicators are studied.

In the second part objects and methods of studying tomato paste, methodology of the code determination according to UCPEEA (Ukrainian Classification of the Products of External Economic Activity) are presented.

In the third part analysis of the tomato paste range structure in trade networks of Odesa and commodity quality evaluation of labeling and packaging, organoleptic and physic-chemical indicators are presented.

The fourth part contains occupational safety measures and measures on safe staff evacuation in case of fire, microclimate requirements, illumination requirements, etc.

Key words: tomato paste, quality indicators, regulative documents, customs formalities.

Year of writing paper – 2023-2024. Year of protection – 2024.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 СТАН РИНКУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ ТОМАТНОЇ ПАСТИ	9
1.1 Динаміка виробництва томатної пасти та роль виробників на ринку України	9
1.2 Фактори, що формують якість томатної пасти	11
1.3 Класифікація томатної пасти і проблеми фальсифікації	13
1.4 Аналіз торгівельних операцій ринку томатної пасти.....	15
Висновки до розділу 1	17
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ	19
2.1 Об'єкти дослідження.....	19
2.2 Методи дослідження.....	20
2.3 Методологія визначення коду УКТЗЕД томатної пасти ТМ «Королівський смак»	23
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ТОМАТНОЇ ПАСТИ ТА ОСОБЛИВОСТІ НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ	28
3.1 Огляд асортименту томатної пасти в торговельній мережі м. Одеси	28
3.2 Оцінка відповідності стану пакування та маркування споживчої тари томатної пасти ...	33
3.3 Оцінка якості томатної пасти за органолептичними та фізико-хімічними показниками.....	39
3.4 Застосування заходів нетарифного регулювання експорті томатної пасти ТМ «Королівський смак»	46
3.5 Визначення країни походження томатної пасти ТМ "Королівський смак" та застосування преференційних заходів.....	51
Висновки до розділу 3	54
РОЗДІЛ 4 ОХОРОНА ПРАЦІ	56
4.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві	56
4.2 Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібно́ї торгівлі	57
4.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря.....	58
4.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації	58
4.5 Забезпечення нормованих показників освітлення.....	59
4.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом	59
4.7 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера.....	60
4.8 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби.....	60
4.9 Шляхи евакуації.....	61
Висновки до розділу 4	62
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	63
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	67
ДОДАТКИ	72

ВСТУП

Ринок томатної пасти в Україні є актуальним об'єктом дослідження, оскільки він відіграє значущу роль у сільському господарстві та економіці країни. Специфіка цього ринку полягає в його впливі на виробництво, переробку та торгівлю сільськогосподарською продукцією та споживчими звичками населення. Отже, дослідження ринку томатної пасти в Україні має важливе значення для розуміння його динаміки, перспектив та викликів.

Актуальність теми дослідження зумовлена необхідністю забезпечення високої якості томатної пасти, що реалізується в роздрібній торговельній мережі, а також захисту прав споживачів від недобросовісних виробників і продавців.

Метою даного дослідження є аналіз та оцінка ринку томатної пасти в Україні з метою визначення його актуальних тенденцій та впливу на галузь аграрного сектору країни. Для досягнення цієї мети передбачено вирішення наступних завдань:

1. Проаналізувати сировинну базу для виробництва томатної пасти.
2. Проаналізувати динаміку виробництва і роль виробників на ринку України.
3. Провести аналіз імпортно-експортних операцій з томатною пастою в Україні з огляду на динаміку обсягів та цінові параметри.
4. розглянути фактори, що формують якість томатної пасти та класифікацію томатної пасти за державними стандартами;
5. проаналізувати структуру асортименту томатної пасти вітчизняних виробників, що реалізується в роздрібній торговельній мережі;
6. провести органолептичні та фізико-хімічні дослідження якості томатної пасти вітчизняних виробників, яка реалізується в роздрібній торговельній мережі, та порівняти їх з нормативними показниками;

Об'єктом дослідження є томатна паста вітчизняного виробника, яка реалізується в роздрібній торговельній мережі.

Предметом дослідження є показники якості томатної пасти вітчизняних виробників.

РОЗДІЛ 1

СТАН РИНКУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ ТОМАТНОЇ ПАСТИ

1.1 Динаміка виробництва томатної пасти та роль виробників на ринку України

Томатна паста є важливим продуктом харчування, широко використовуваним у багатьох стравах. Аналіз динаміки виробництва томатної пасти в Україні є важливим, оскільки ці дані допомагають розуміти тенденції у цій галузі та визначати можливі чинники, що впливають на виробництво.

Обсяг виробництва томатної пасти в Україні за останні роки відображає наступну динаміку:

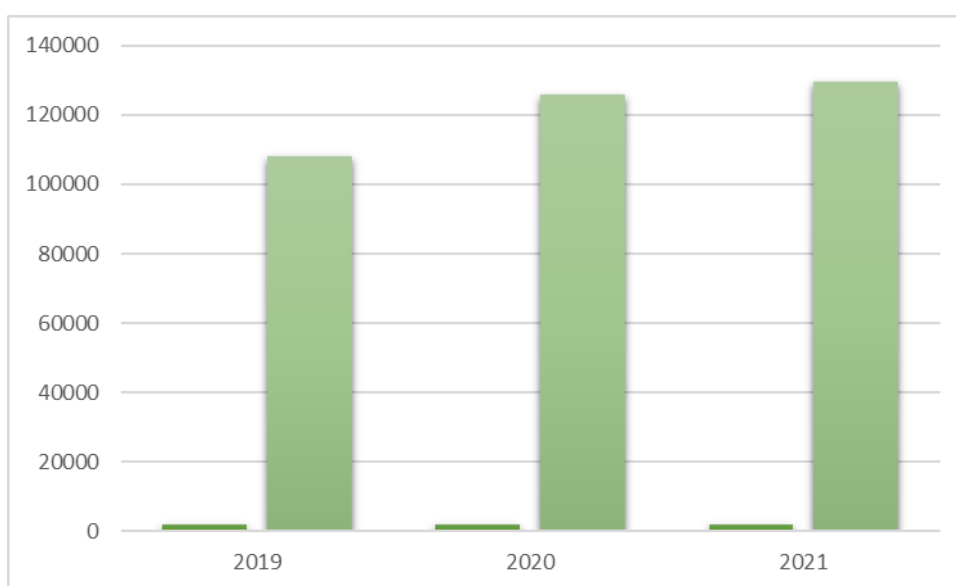


Рисунок 1.1 – Динаміка виробництва томатної пасти [2]

Виробництво томатної пасти в Україні зросло протягом трьох років, з 2019 до 2021 року. У 2019 році було вироблено 108, 211 тис. тонн томатної пасти, і ця кількість збільшилася до 129,53 тис. тонн у 2021 році, що свідчить про зростання виробництва на 19.7% протягом цього періоду. Дані за 2022 рік відомі тільки за січень місяць і вказують на виробництво томатної пасти, яке

складає всього 1137.4 тонн, але виробництво томатної пасти в Україні значно скоротилося через російське вторгнення. До війни, Україна входила в десятку світових експортерів томатної пасти, але в результаті конфлікту виробництво та поставки суттєво зменшилися.

Всесвітня рада з переробки томатів (World Processing Tomato Council, WPTC) спрогнозувала, що світове виробництво томатів на переробку зросте на 6% до 47 млн тонн.

Передусім виробництво томатів зросте в Австралії – на 103%, Китаї – на 38%, Греції – на 23%, Чилі – на 21%, Україні – на 20%. Зменшиться: в Каліфорнії – на 9%, Португалії – на 7%, Ірані – на 5%, росії – на 2%.

Найбільший урожай прогнозують у Китаї – 11 млн тонн. Зростання врожаю пояснюють різким зростанням внутрішнього споживання томатів, пасту з яких включили у популярні місцеві страви.

Зростання врожаю томатів в Україні спостерігається після падіння у 2022 році, коли виростили всього 120 тис. тонн. У 2023 році виробництво томатів у нас зросло до 500 тис. тонн. На наступний рік прогнозують урожай 600 тис. тонн. [2]

Ринок томатної пасти в Україні пропонує розмаїття виробників, які розширюють асортимент та забезпечують якість продукції для різних сегментів споживачів. Згідно з [3], станом на 2023 рік в Україні діють 28 виробників томатної пасти. Серед них виділяються кілька популярних, які відзначаються на ринку своєю діяльністю та асортиментом товарів.

ТОВ "Агрофьюжн" є найбільшим B2B виробником томатної пасти в Україні. Компанія відома своєю високоякісною продукцією, включаючи різні види томатної пасти під торговою маркою InagroTM, такі як 28/30 СВ, 28/30 НВ, 28/30 WB, 36/38 СВ, а також томатне пюре з різним вмістом сухої речовини. Виробництво різноманітних продуктів томатної пасти підкреслює їхню готовність задовольнити потреби різних сегментів споживачів.

Приватне підприємство "Віктор і К" відоме своєю різноманітною продукцією, включаючи майонез, соняшникову олію, кетчуп, аджику, горчицю,

оцет, томатну пасту, соуси і смажені соняшникові насіння. Їх міжнародний досвід дозволяє їм експортувати продукцію в понад 80 країн світу, підтверджуючи свою впевненість на міжнародному ринку.

ТОВ "Агрофірма Евріка" є сільськогосподарською компанією, яка спеціалізується на вирощуванні овочів, зернових і технічних культур на великих зрошуваних землях. Компанія також виробляє томатну пасту під торговою маркою "С Бабушкиной Грядки." Це вказує на інтеграцію вирощування сировини та виробництва готової продукції в одному виробництві.

ВАТ "Луцьк Фудз" спеціалізується на виготовленні томатної пасти під торговою маркою "Руна" з натуральних томатів без додавання барвників і консервантів. Їхні високоякісні продукти відповідають стандартам якості та здобули впізнаваність на ринку.

"Одеський консервний завод" виробляє томатну пасту під торговою маркою "Господарочка" та "Союз-Агро." Їхні продукти також відзначаються якістю і виготовляються з високоякісних томатів.

Зазначені виробники томатної пасти є важливими учасниками національного та міжнародного ринків, пропонуючи різноманітні товари для задоволення потреб різних груп споживачів.

1.2 Фактори, що формують якість томатної пасти

Томатна паста сьогодні стала не лише смачним доповненням до наших страв, але й невід'ємною частиною раціону багатьох українців. Її популярність визначається не лише соковитим смаком та ароматом, але і важливістю в харчуванні. Збалансований склад та різноманітність використання роблять томатну пасту незамінним інгредієнтом на кухні кожної сім'ї.

Фактори, що гарантують високу якість товарів, можна умовно розділити на дві основні категорії: ті, що впливають на формування якості, та ті, що сприяють збереженню якості продуктів. Серед чинників, що визначають формування якості харчових продуктів, важливими є якість вихідної сировини та висока якість технологічного процесу виробництва. Щодо факторів, які

сприяють збереженню якості товарів, можна виділити такі аспекти: належна упаковка та ефективне маркування, правильні умови транспортування, оптимальні умови зберігання. Такий підхід дозволяє забезпечити споживачам продукти високої якості, а також зберегти цю якість протягом усього життєвого циклу товарів.

Якість концентрованих томатних продуктів залежить від якості та складу використовуваної сировини. Томатна паста виготовляється із свіжих та здорових томатів, без хвороб, шкідників та пошкоджень. Для виготовлення пасти використовують спеціалізовані сорти та гібриди томатів, що відрізняються високим вмістом сухих речовин, насиченим кольором, високою смаковою якістю і стійкістю до транспортування і переробки [1].

Технологічний процес включає всі етапи виробництва, від збору та обробки томатів до упаковки. Мета - максимально зберегти харчову цінність, смак та аромат томатної пасти і запобігти дефектам. Дотримання санітарних і гігієнічних норм та відповідність вимогам стандартів є важливим етапом у забезпеченні якості продукції.

Умови зберігання грають ключову роль у збереженні якості томатної пасти. Зазвичай її упаковують у металеву тару або скло, обираючи матеріали, які найбільш ефективно захищають продукт від зовнішніх впливів.

Металева тара виступає відмінним бар'єром для світла, вологи та інших негативних факторів, що можуть впливати на якість томатної пасти. Її стійкість до механічних пошкоджень і довший термін зберігання роблять металеву тару важливим вибором для забезпечення ефективного захисту продукту.

З іншого боку, скло, хоч і є хімічно неактивним матеріалом, не завжди може ефективно захистити томатну пасту від впливу світла. Незабарвлене скло не завдає впливу на харчові властивості продукту, але може допускати промені світла, ініціюючи процес окислення органічних складових. Зберігання повинно відповідати санітарним і гігієнічним нормам, а також стандартам якості та безпеки продукції. Оптимальні умови зберігання томатної пасти: температура 0...10°C, вологість 75...85%.

Ще одна складова якості товарів, яка грає ключову роль у їх споживчому враженні та взаємодії із споживачем - це маркування. Воно є важливим елементом інформаційної взаємодії між виробником і споживачем та повинне суворо відповідати вимогам Закону України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів". Цей закон регулює надання інформації про харчові продукти та встановлює обов'язкові вимоги до їх маркування..

Підводячи підсумки, потрібно відзначити, що основними факторами, що обумовлюють якість томатних соусів, є такі: вихідна сировина, процес виробництва, умови зберігання, упаковка та маркування.

1.3 Класифікація томатної пасти і проблеми фальсифікації

Залежно від способу виробництва, сировини, вмісту солі і сухих речовин, сорту і фасування, томатні пасти можуть мати різну якість, смак, колір, консистенцію і термін зберігання. Тому існує класифікація томатної пасти, яка допомагає споживачам вибрати найкращий продукт для своїх потреб і смаків. Класифікація томатної пасти базується на таких ознаках:

Вміст сухих речовин. За цим критерієм томатна паста поділяється на несолону і солону. Несолонна томатна паста містить від 25 до 40% сухих речовин, а солонна - від 27 до 37% [2]. Крім того, солонна томатна паста містить не більше 10% солі від маси. Солонна томатна паста використовується переважно для виготовлення кетчупу, соусів і маринадів, а несолонна - для приготування страв з томатним соком, піци і пасти. Вміст сухих речовин впливає на густину, вологість, витрату і зберігання томатної пасти. Чим більше сухих речовин, тим густіша, сухіша, економічніша і стійкіша до псування томатна паста.

Сорт. За цим критерієм томатна паста поділяється на вищий і перший сорт. Вищий сорт - це томатна паста з доброякісної сировини, без відхилень від стандарту за кольором, смаком і консистенцією. Перший сорт - це томатна паста з нормальної сировини, з допустимими дефектами кольору і консистенції, а також з невеликим вмістом дрібних частинок шкірки і насіння [3]. Сорт впливає на органолептичні властивості, харчову цінність і безпечність томатної пасти.

Чим вищий сорт, тим більше вітамінів, мінералів, антиоксидантів і лікопіну, а також менше домішок і дефектів у томатній пасті.

Фасування. Фасування томатної пасту поділяється на два основних види: для роздрібної торгівлі та промислового перероблення. Для роздрібної торгівлі томатну пасту фасують в скляні або металеві банки, алюмінієві туби, асептичні пакети з комбінованого матеріалу. Для промислового перероблення томатну пасту фасують в металеві бочки, поліетиленові мішки-вкладки, асептичні мішки з полімерних матеріалів. Томатна паста для роздрібної торгівлі підлягає стерилізації для забезпечення її довготривалого зберігання, а промислового перероблення - не стерилізується, але містить більше солі для консервації. Фасування впливає на зручність, транспортування, зберігання і використання томатної пасту. Чим менша ємність банки, тим зручніше відкривати, використовувати і зберігати томатну пасту. Чим більша ємність бочки, тим економічніше транспортувати і зберігати томатну пасту.

Фальсифікація - це дії, спрямовані на обман споживачів шляхом підробки продукту або порушення технології його виробництва. Фальсифікація харчових продуктів може призвести до зниження якості, смаку, аромату та поживної цінності продукту, а також до погіршення здоров'я споживачів. Фальсифікація харчових продуктів може набувати різних форм, таких як підміна, розведення, додавання загусників, барвників, консервантів, антибіотиків тощо. Для визначення фальсифікації харчових продуктів використовують різні методи аналізу фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних та інструментальних характеристик продукту [4]. Фальсифікація томатної пасту може мати наступні форми:

Підміна томатної пасту іншими продуктами, такими як томатний сік, томатне пюре, томатний соус тощо. Це може призвести до зниження якості, смаку, аромату та поживної цінності продукту.

Додавання загусників, таких як крохмаль, може збільшити об'єм і вагу продукту, але зменшити його концентрацію, вміст сухих речовин, вітамінів, мінералів та органічних кислот. Це також може змінити консистенцію, в'язкість,

колір і смак продукту. За консистенцією томатної пасти можна судити про кількість доданого крохмалю. Високий вміст крохмалю впливає на органолептичні властивості продукту, роблячи його занадто густим.

Додавання барвників може надати продукту більш привабливого вигляду, але не впливає на його поживну цінність. Це також може бути шкідливим для здоров'я споживача, якщо барвники містять токсичні або алергенні речовини. Неприродні відтінки томатної пасти, такі як помаранчевий, яскраво-червоний або рожевий, свідчать про високий вміст барвників.

Додавання консервантів може подовжити термін зберігання продукту, але знизити його якість, смак, аромат і поживну цінність. Це також може бути шкідливим для здоров'я споживачів, якщо консерванти містять токсичні або алергенні речовини або перевищують гранично допустимі рівні [5].

1.4 Аналіз торговельних операцій з томатною пастою

Томатна паста є важливим складовим елементом глобального ринку харчових продуктів, і зміни в обсягах імпорту та експорту цього продукту можуть вказувати на ряд важливих факторів.

У таблиці 1.1 наведені дані за період з 2019 по 2023 роки щодо здійснення імпортно-експортних операцій України відносно томатної пасти [4].

Таблиця 1.1 - Динаміка імпортно-експортних операцій з томатною пастою

Рік	Імпорт		Експорт		Сальдо, тис. дол.
	Вартість, тис. дол.	Вага нетто, т	Вартість, тис. дол.	Вага, т	
2019	3334	3937	47558	59291	44224
2020	4512	4868	55299	65819	50787
2021	6678	6668	53999	54085	47321
2022	24657	14887	15665	14867	-8992
2023 (з 01.01 по 30.09)	26140	14773	4714	2602	-21426

Проаналізувавши таблицю, можна зробити наступні висновки:

Вартість імпорту томатної пасти зростала істотно - в 7,8 рази з 2019 до 2023 року, тоді як вартість експорту зменшувалась на 0,9% за той же період. Це свідчить про те, що Україна стала більш залежною від імпорту цього продукту, а її конкурентоспроможність на світовому ринку знизилась.

Зміни у вазі нетто та вартості томатної пасти також зацікавлюють. Вага нетто імпорту зросла на 3,7 рази з 2019 по 2023 року, показуючи зростання фізичного обсягу імпорту. З іншого боку, вага експорту зменшилася на 56,1% за той же період, що свідчить про зменшення фізичного обсягу експорту. Це може бути пов'язано з втратою традиційних ринків збуту через воєнні дії та пандемію.

Особливо важливою є третя тенденція - сальдо торгового балансу. У 2022 році сальдо перейшло з додатного до від'ємного (-8992 тис. доларів), що свідчить про те, що Україна імпортує більше томатної пасти, ніж експортує. На жаль, ця тенденція продовжується впродовж 2023 року, де сальдо продовжує зростати, імпорт перевищує експорт, і це може створювати економічні виклики для країни.

Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості та безпеки томатної пасти

Широко розповсюдженою у світовій практиці моделлю управління безпекою харчових продуктів є система, яка заснована на принципах НАССР (от. англ. Hazard Analysis and Critical Control Points). На основі цих принципів у багатьох країнах світу розроблено відповідні національні стандарти, що містять вимоги до систем безпеки харчових продуктів. Термін «безпеку» передбачає собою придатність харчового продукту до споживання та відсутність небезпечних чинників. Під якістю розуміють сукупність властивостей що, обумовлює придатність задовольняти потреби споживачів.

1. Кодекс Аліментаріус, або Продовольчий Кодекс є зведенням представлених в єдиному форматі та міжнародно прийнятих стандартів і споріднених текстів, що відносяться до харчових продуктів. Ці стандарти і споріднені тексти призначені для захисту здоров'я споживачів і забезпечення добросовісної торгівлі продовольством.

Посилання на стандарти безпеки харчових продуктів Кодексу, наведене в Угоді про санітарні та фітосанітарні заходи Світової торговельної організації, свідчить про те, що Кодекс грає важливу роль у вирішенні торгових спорів. Членам ВТО, які хотіли б застосувати більш жорсткі, порівняно з Кодексом, стандарти безпеки харчових продуктів, може бути запропоновано дати наукове обґрунтування таких заходів. Гармонізація вимог до продуктів харчування також сприяє подоланню торговельних бар'єрів.

2. Для визначення якості використаємо нормативний документ ДСТУ ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови". [9].

3. Законодавча – нормативна база:

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини»;
- Закон України «Про інформацію для споживачів» [7-13].

Висновки до розділу 1

Аналіз ринку томатної пасти в Україні показує, що ця галузь має потенціал для розвитку та зростання. Збільшення обсягів імпорту та зменшення конкурентоспроможності на експорт створюють виклики, які потребують уваги та стратегічних рішень виробників та уряду. Світова організація торгівлі та зони "вільної торгівлі" відкривають нові можливості для міжнародної торгівлі томатною пастою, проте супроводжуються конкурентним тиском. Пандемія та воєнні дії в Україні мають негативний вплив на ринок. Державна підтримка галузі може стати ключовим фактором для забезпечення її стабільного розвитку та впливу на економіку країни.

Фальсифікація томатної пасти становить серйозну загрозу для якості та безпеки продукту. Вона може включати підробку або додавання небажаних інгредієнтів, що негативно впливає на характеристики пасти, знижує її поживну цінність і може бути шкідливою для здоров'я. Контроль якості та дотримання норм виробниками, а також ретельний вибір продуктів споживачами є

важливими способами уникнення цієї проблеми.

Всі ці аспекти разом створюють якісну, безпечну та корисну для здоров'я томатну пасту, яка відповідає потребам споживачів. Розуміння цих процесів допомагає споживачам робити усвідомлений вибір, забезпечуючи їхнє здоров'я та задоволення від продукту.

.

РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти дослідження

Проаналізувавши асортимент торгових мереж, об'єктами дослідження були обрана томатна паста трьох різних торгових марок, яка була куплена в торговій мережі: паста томатна 25% «33 ПОМІДОРА», паста томатна «Королівський смак» «Класична» 25% та паста томатна концентрована «Домашня» 25 % Об'єкти дослідження представлені в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 - Об'єкти досліджень

Номер зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місцезнаходження	Назва документа за яким вироблено продукт
1	Паста томатна 25% «33 ПОМІДОРА». Пастеризована. Вищого сорту.	ТОВ «ТД «Фреш Маркет»»	ТУУ 10.3-43857161-001:2022
2	Паста томатна «Королівський смак» «Класична» 25%.	ПП «Віктор і К»	ТУУ 10.3-15.3-20651018-001:2010
3	Консерви. Паста томатна концентрована «Домашня» 25 %	ТОВ БП «Кристал»	ТУУ 10.3-30795199-013:2013

Як видно з таблиці 2.1 для дослідження було обрано три зразки томатної пасти. Всі зразки вітчизняного виробництва.

Отже, в подальшій роботі обрані зразки будуть зашифровані як:

Зразок 1 – Паста томатна 25% «33 ПОМІДОРА».

Зразок 2 – Паста томатна «Королівський смак» «Класична» 25%.

Зразок 3 – Паста томатна концентрована «Домашня» 25 %

2.2 Методи досліджень

Склад та властивості продукту характеризують його безпеку, якість. Показники за якими визначають якість товарів: органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та харчової цінності. В зразках томатної пасти, відібраних для дослідження якості були досліджені такі показники:

- органолептичні: зовнішній вигляд і консистенція, смак та запах, колір;
- фізико-хімічні: масова частка розчинних сухих речовин, масова частка титрованих кислот, масова частка хлоридів, масова частка мінеральних домішок.

Перелік нормативних документів, за якими було проведено дослідження зазначено в таблиці 2.2

Таблиця 2.2 – Методи досліджень

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники	
- зовнішній вигляд та консистенція	ГОСТ 8756.1-79 Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи обсягу масової частки складових частин [6]
- смак та запах	
- колір	
Фізико-хімічні показники, в т.ч.:	
- масова частка сухих речовин	ГОСТ 28562–90 Продукти перероблення плодів та овочів. Рефрактометричний метод визначання розчинних сухих речовин [7]
- масова частка мінеральних домішок	ДСТУ 4913:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення мінеральних домішок [8]
- масова частка титрованих кислот	ДСТУ 4957:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення титрованої кислотності [9]
- масова частка хлоридів	ГОСТ 26186–84 Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Методи визначання хлоридів [10]

Відповідність пакування досліджували згідно з вимогами ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови».

Відповідність маркування досліджували на відповідність вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

При дослідженні органолептичних показників якості користувались профільним методом. Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові та нюхові стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття флейвора (поєднання органолептичних характеристик) продукту [15].

Флейвор – комплексне відчуття в порожнині рота, що викликається смаком, запахом і текстурою харчового продукту. Запах і смак, не властиві даному продукту, іменуються стороннім флейвором (foreign flavour), хімія речовин, що викликають відчуття смаку і запаху їжі, - флейвохімією (flavochemistry). Методи ґрунтуються на концепції, що флейвор частково складається з нюхових і смакових властивостей, які ідентифікуються, і частково з основного комплексу властивостей, які не ідентифікують окремо.

Незалежно від того, застосовують для створення профілю флейвору метод консенсусу або незалежний метод, необхідно мати період орієнтації, перед тим як офіційна комісія буде зібрана воедино. Цей період охоплює одну або більше інформаційних нарад, на яких вивчають зразки, що підлягають оцінюванню. Підбираються подібні продукти для створення меж, у яких буде здійснюватися порівняння. Випробовувачі (і керівник комісії у випадку методу консенсусу): · складають список характерних ознак зразка; · порівнюють з еталонними речовинами (чисті сполуки або натуральні продукти, що мають певні характеристики); створюють словник для описування характерних ознак. Комісія також установлює найкращий метод подання й вивчення зразків. Інтенсивність (якість і (або) тривалість) сприйняття кожної характеристики визначає комісія, що працює як група (метод консенсусу), або випробовувачі, що працюють незалежно.

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

профільний метод. Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші рецептори об'єднуються, дають якісне нове відчуття смаку (поєднання органолептичних характеристик) продукту. Виділення найбільших характеристик для даного продукту елементів смаку і запаху дозволяє встановити профіль смакоти продукту, а також вивчити вплив інших факторів (якість сировини, режими виробництва, упаковки, умов зберігання).

Балова шкала, яка використовується:

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

При поєднанні відкладених на осях точок-оцінок, утворюється характерна фігура – профілограма. Результати, отримані профільним методом і статистично оброблені, представляють графічно у вигляді профілів-прямокутників, профілів-півкола або у вигляді профілів повного кола [15].

2.3 Методологія визначення коду УКТЗЕД томатної пасти ТМ «Королівський смак»

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності – є товарною номенклатурою Митного тарифу України, що прийняти відповідно до Закону України «Про Митний тариф України» від 19.10.2022 № 2697-ІХ.

УКТ ЗЕД розроблена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу. Визначення коду УКТЗЕД здійснюється за для застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

У червні 1983 році у Брюсселі було прийнято Міжнародну конвенцію про Гармонізовану систему товарів, який вперше зафіксовано принцип цифрового

кодування для класифікації товарів.

Указом Президента України від 17.05.2002 № 466/2002 "Про приєднання до Міжнародної конвенції про Гармонізовану систему опису та кодування товарів" Україна приєдналася до Конвенції про Гармонізовану систему опису та кодування товарів.

Розроблювачі ГС керувалися двома основними принципами поділу товарів на групи:

- 1) товари повинні мати самостійні відмітні ознаки;
- 2) товар, що включається до системи, має викликати зацікавленість для декількох країн. З цією метою використовувалися дані міжнародної та національної статистики зовнішньої торгівлі різних країн [3].

У Міжнародні конвенції, було встановлено, що ті країни, які використовують ГС, вони не мають права змінювати класифікацію товарів і їх код у межах шести знаків, до яких входить: товарна група, товарна позиція та товарна підпозиція.

Товарна група – перший рівень деталізації коду, які є сукупністю товарів, що їх об'єднують за ознакою однорідності сировини і матеріалу; за функцією, яку товар виконує; за ступенем обраним матеріалом. Товарна група має наскрізну нумерацію і номер групи представлений першим двома формами.

Товарна позиція – на цьому рівні товари об'єднані за так званими різноманітними і специфічними ознаками, що властиві кожному конкретному товару. Номер позиції відображається першими чотирма позиціями.

Товарні підпозиції – останній рівень деталізації товарів, на якому код товару і його текстовий опис відповідають ГС. Номер підпозиції відображає шестизначну деталізацію, в якій перші чотири знаки відповідають товарні позиції, в якій міститься ця підпозиція.

Згодом в 1988 році у ЄС було запропоновано комбіновану тарифно-статистичну номенклатура Європейського Союзу, що використовується у зовнішній торгівлі країнами ЄС. Комбінована тарифно-статистична номенклатура Європейського Союзу визначається за восьмизначними

нумераціями, в якій перші шість цифр відповідають номеру підпозиції, яка включає товарну категорію.

З 1 липня 2011 року в Україні діє власна класифікація – УКТ ЗЕД, що містить опис товару та його десятизначний товарний код, яку має назву товарна підкатегорія.

УКТ ЗЕД поділена на 21 розділ та 97 товарних груп. Розділи позначаються римськими цифрами, а групи – арабськими цифрами. Цифри розділу не відображені в структурі коду товару. Назви розділів і груп наводяться виключно для зручності користування УКТ ЗЕД. Структура десяти знакового цифрового кодового позначення товарів в УКТ ЗЕД представлено на рис. 2.1

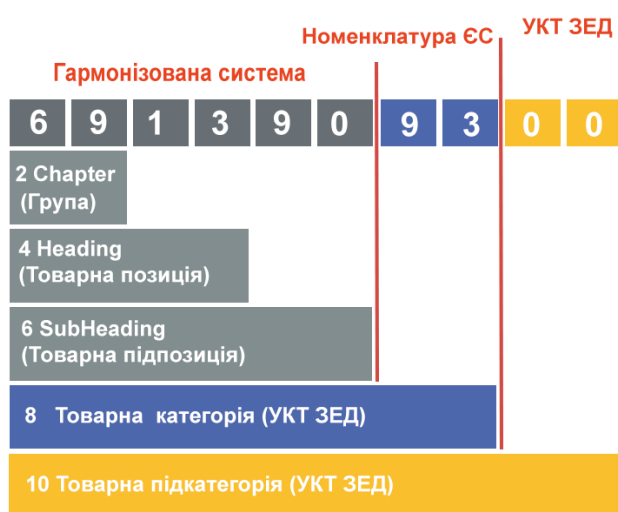


Рис. 2.1 Формування коду УКТ ЗЕД

Для визначення коду товару за УКТЗЕД використовуються наступні правила інтерпретації:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТ ЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТ ЗЕД 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. (а) 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. Проте в разі коли кожна з двох або більше товарних позицій стосується лише частини матеріалів чи речовин, що входять до складу суміші чи багатокomпонентного товару, або лише частини товарів, що надходять у продаж у наборі для роздрібної торгівлі, такі товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(b) суміші, багатокomпонентні 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, який визначає основні властивості цих товарів, за умови, що цей критерій можна застосувати;

(c) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3 (a) або 3 (b), повинен класифікуватися в товарній позиції з найбільшим

порядковим номером серед номерів товарних позицій, що розглядаються.

4. Товар, який не може бути класифікований згідно з вищезазначеними 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 та подібні вироби, які мають спеціальну форму і призначені 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. Це правило не поширюється на тару (упаковку), що 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. 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 вищезазначених 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 [16].

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є томатна паста ТМ «Королівський смак», упакована у тетра-пак. Для визначення коду було обрано 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», який включає в собі групи 16 по 24, згідно з правилом інтерпретації 2b.

Продукт «томатний сік» відносять до Групи 20 «Продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин», отже код групи 20. Позицію було визначено завдяки посиланню на назву напою, а саме Позиція 2009 «Соки з плодів або горіхів (включаючи виноградне сушло та кокосову воду) та соки овочеві, незброжені та без додання спирту, з доданням або без додання цукру чи інших підсолоджувальних речовин:», отже код на рівні позиції – 4 знаків (2009). Для визначення підпозиції, було звернуто увагу на основну відмінності напою від інших, тому було обрано Підпозицію 200950 «сік томатний:», код на рівні 6 знаків 200950. Для визначення категорії, потрібно було вибрати між: «який містить доданий цукор» та «інший», нами обрана категорія 20095010 «з вмістом доданого цукру». Підкатегорія не визначається, тому – «00», деталізація визначення коду УКТЗЕД томатного соку ТМ «Наш Сік» представлена у табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – Визначення коду УКТЗЕД томатного соку

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	II «Продукти рослинного походження»	
1	Група	Овочі та деякі їстівні коренеплоди і бульби	07
2	Позиція	Овочі (сирі або варені у воді чи на парі), морожені:	0710
3	Підпозиція	інші овочі:	071080
4	Категорія	«помідори»	07108070
5	Підкатегорія	не визначається	0710807000

Таким чином, томатна паста ТМ «Королівський смак», згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності має код 0710807000, який визначається за для застосування до товару заходів нетарифного регулювання.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ТОМАТНОЇ ПАСТИ ТА ОСОБЛИВОСТІ НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ

3.1 Огляд асортименту томатної пасты в торговельній мережі м. Одеси

Томатна паста є популярним продуктом на українському ринку, який представлений великою кількістю виробників, торгових марок і видів пакування. Для аналізу асортименту томатної пасты було обрано три торговельні мережі: «Таврія-В», «Сільпо» і «АТБ». Дослідження проводилося у трьох супермаркетах кожної мережі, розташованих у м. Одеса. При дослідженні асортименту зверталася увага на такі параметри: найменування продукту, торгову марку, масову частку сухих речовин, виробника та його місце знаходження (або країну), вид пакування, фасування, масу і ціну. Результати дослідження представлені в таблицях 3.1, 3.2 і 3.4

Асортимент томатної пасты в магазині «Таврія В», що розташований за адресою м. Одеса, вулиця Маршала Говорова, 10/5 представлений в табл. 3.1.

Таблиця 3.1. – Асортимент томатної пасты в «Таврія В»

№	Найменування продукту, ТМ	М.ч. сухих речовин	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Маса, г	Ціна, грн
1	Томатна паста ТМ "Чумак"	25%	ПрАТ «Чумак», Україна	Скляна банка	300/350	75.30
2				Пірамідка	0	26.70
3	Паста томатна ТМ «Томатіно»	25%	ТОВ «Торговий дім «Фреш Маркет»», Україна	Сошет	70	13.30
4	Паста томатна ТМ «Руна»	25%	ПрАТ "Луцьк Фудз", Україна	Сошет	70	18.20
5	Томатна паста «Традиційна» ТМ «Кухар Рішельє»	25%	ТОВ «Гідросенд», Україна	Дой-пак	270	51.70
6				Сошет	70	16.70
7				Дой-пак	140	30.70
8	Томатна паста	25%		Скляна банка	480	96.70

Продовження таблиці 3.1

	«Класична» ТМ «Кухар Рішельє»					
9	Томат паста ТМ	25%	ТОВ «Агро ЛТД», Україна	Скляна банка	480	70.20
10	«Українська Зірка»			Сошет	70	14.50
11	Томат паста ТМ «Burgu»	28%	"Burca Gida Konservecilic ve Salca Can", Туреччина	Скляна банка	320	159.90
12	Томат паста ТМ «Delicios»	25%	АТ «Натур Браво», Молдова	Скляна банка	310	68.50
13	Томат паста ТМ «Господарочк а»	25%	ПРАТ ВО "Одеський консервний завод", Україна	Дой-пак	70	17.50
14	Томат паста ТМ «З Бабусиної Грядки»	25%	ТОВ Агрофірма «Евріка», Україна	Скляна банка	510	79.10
15	Томат паста ТМ "7"	25%	ПАТ «Луцьк Фудз», Україна	Скляна банка	490	73.30
16	Томат паста ТМ «Гурман»	25%	СГ ТОВ «Південьагропереробка», Україна	Скляна банка	465	59
17	Томат паста	30%	Польща	Скляна банка	900	169
18	ТМ «Helkom»				190	48.50
19	Томат паста ТМ «Dibsi»	25%	«Діпсі» ЕТ «Н.Алендарова», Болгарія	Скляна банка	314	63.90
20	Томатна паста «Херсонська»	25%	Херсонське споживче товариство для ПП «Наш продукт», Україна	Скляна банка	480	66.40

За результатами дослідження асортименту томатної пасти в торговельній мережі «Таврія-В» можна зробити такі висновки:

Всього було виявлено 14 торгових марок томатної пасти, з яких 10 належать вітчизняним виробникам, а 4 – закордонним.

Найбільш популярним видом пакування є скляна банка, яку використовують 11 торгових марок. Також вживаються сошети (4 торгових марок), дой-паки (2 торгових марок) та пірамідки (1 торгова марка). Деякі торгові марки використовують кілька видів пакування для одного продукту.

Найбільш поширеною масою продукту є 70 г (використовує 6 торгових марок), за нею йдуть 480 г (3 торгових марок) та 320-350 г (2 торгових марок). Також зустрічаються маси 190-270 г (2 торгові марки) та 465-510 г (2 торгових марок). Одна торгова марка використовує масу 900 г.

За пакуванням сошет найвищу ціну має томатна паста ТМ «Кухар Рішельє» (16.70 грн за 70 г), а найнижчу - томатна паста ТМ «Томатіно» (13.30 грн за 70 г). За пакуванням скляна банка найвищу ціну має томатна паста ТМ «Helkom» з Польщі (188.78 грн за 900 г), а найнижчу - томатна паста ТМ «Господарочка» з України (59 грн за 465 г). За пакуванням дой-пак найвищу ціну має томатна паста ТМ «Кухар Рішельє» (191.18 грн за 270 г), а найнижчу - томатна паста ТМ «Руна» з України (30.70 грн за 140 г). Загалом, можна сказати, що ціни на томатну пасту не сильно залежать від виду пакування, а більше від торгової марки та країни-виробника. Найбільша різниця в цінах спостерігається між закордонними та вітчизняними виробниками.

Таблиця 3.2 – Асортимент товару представленого в торговельній мережі «Сільпо»

№	Найменування продукту, ТМ	М.ч. сухих речовин	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Маса, г	Ціна, грн
1	Томатна паста ТМ "Чумак"	25%	ПрАТ «Чумак», Україна	Скляна банка	350	63.40
2				Пірамідка	70	25.69
3	Паста томатна ТМ «Томатіно»	25%	ТОВ «Торговий дім «Фреш Маркет»», Україна	Сошет	70	13.29
4	Паста томатна ТМ «Nova»	28-30%	Італія	Металева банка	70	24.99
5	Паста томатна ТМ «Руна»	25%	ПрАТ "Луцьк Фудз", Україна	Сошет	70	20.39
6	Томатна паста ТМ «Mutti»	36%	Італія	Тюбик	185	89.99
7	Паста томатна «Класична» ТМ	25%	ПП «Віктор і К», Україна	Скляна банка	480	124
8					300	64.99

	«Королівський смак»					
9	Паста томатна «Власівська» ТМ «Королівський смак»			Сошет	70	22.39
10	Паста томатна ТМ «Ніжин»	25%	ТОВ «Ніжинський консервний завод», Україна	Скляна банка	470	79.99
11	Паста томатна ТМ «Премія» стерилізована	25%	ВТМ «Премія», Україна	Скляна банка	450	89.99
12	Паста томатна ТМ «WellDar»	25%	Orhei-Vit SRL, Молдова	Скляна банка	410	79.49

За результатами дослідження асортименту томатної пасти в торговельній мережі «Сільпо» можна зробити такі висновки:

Всього було виявлено 10 торгових марок томатної пасти, з яких 7 належать вітчизняним виробникам, а 3 - закордонним.

Найбільш популярним видом пакування є скляна банка, яку використовують 5 торгових марок. Також вживаються сошети (3 торгових марок), металева банка (1 торгова марка), тубик (1 торгова марка) та пірамідка (1 торгова марка). Деякі торгові марки використовують кілька видів пакування для одного продукту.

Найбільш поширеною масою продукту є 70 г (використовує 5 торгових марок), за нею йдуть 300-350 г (2 торгових марки) та 410-480 г (4 торгових марки). Також зустрічається маса 185 г (1 торгова марка).

За пакуванням сошет найвищу ціну має томатна паста ТМ «Кухар Рішельє» (22.39 грн за 70 г), а найнижчу - томатна паста ТМ «Томатіно» (13.29 грн за 70 г). За пакуванням скляна банка найвищу ціну має томатна паста ТМ «Королівський смак» (124 грн за 480 г), а найнижчу - томатна паста ТМ «Чумак» (63.40 грн за 350 г). Пакування у вигляді металевої банки та тубику представлено в одному варіанті - ТМ «Nova» з Італії (24.99 грн за 70 г) та ТМ «Mutti» з Італії (89.99 грн за 185 г).

Таблиця 3.3 – Асортимент товару представленого в торговельній мережі «АТБ»

№	Найменування продукту, ТМ	Масова частка сухих речовин	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Маса, г	Ціна, грн
1	Томатна паста ТМ "Чумак"	25%	ПрАТ «Чумак», Україна	Скляна банка	350	74.80
2				Пірамідка	70	25.40
3	Томатна паста ТМ «Господарочка»	25%	ПРАТ "Виробниче об'єднання "Одеський консервний завод", Україна	Металева банка	420	58.90
4	Томатна паста ТМ «Appetito piatto»	25%	ТОВ "ТД "ФРЕШ МАРКЕТ", Україна	Сошет	70	15.40
5				Скляна банка	300	59.90
6	Томатна паста ТМ «Розумний вибір»	25%	ТОВ "РОЗУМНИЙ ВИБІР", Україна	Скляна банка	460	51.30
7				Сошет	70	10.90

За результатами дослідження асортименту томатної пасти в торговельній мережі «АТБ» можна зробити такі висновки:

Всього було виявлено 4 торгових марок томатної пасти, з яких всі належать вітчизняним виробникам.

Найбільш популярним видом пакування є скляна банка, яку використовують 3 торгових марки. Також вживаються сошети (2 торгових марки), металева банка (1 торгова марка), пірамідка (1 торгова марка).

Найбільш поширеною масою продукту є 70 г (використовує 3 торгових марки), за нею йдуть 300-350 г (2 торгових марки) та 420-460 г (2 торгових марки).

За пакуванням скляна банка найвищу ціну має томатна паста ТМ «Чумак» (74.80 грн за 350 г), а найнижчу - томатна паста ТМ «Розумний вибір» (51.30 грн за 460 г). Томатна паста в металевій тарі представлена в одному варіанті - ТМ «Господарочка» (58.90 грн за 420 г).

3.2 Оцінка відповідності стану пакування та маркування споживчої тари томатної пасти

Споживче пакування та маркування є ключовими факторами, що впливають на якість, безпеку, збереження, транспортування, використання та утилізацію продукції.

У цьому контексті ми порівнюємо пакування з вимогами, викладеними у ГОСТ 13799-2016 "Продукти переробки фруктів, овочів та грибів. Упаковка, маркування, транспортування та зберігання". У таблиці 2.3 наведено назви кожного зразка та його відповідність ГОСТ 13799-2016, а також деталізовані вимоги до стану упаковки, такі як цілісність, герметичність, стан кришок та інші фактори.

Таблиця 3.4 - Аналіз відповідності стану пакування зразків томатної пасти згідно [12]

Назва зразка	Відповідність нормативній документації	Вимоги ГОСТ - 13799-2016
Паста томатна 25% «33 ПОМІДОРА». Пастеризована. Вищого сорту.	Скляна банка типу III. Банка герметично закупорена, ціла, без тріщин або пошкоджень. Кришка легко відкривається та закривається. Відсутні пошкодження лакофарбового покриття в місцях протискання. Маркування чітке, легко читається.	Банки та пляшки з продуктами повинні бути герметично закупореними. Для закупорювання скляних банок використовують: - металеві гвинтові кришки для закупорювання скляних банок за ГОСТ 25749 та нормативними документами, що діють на території держави, яка прийняла стандарт; - металеві лаковані кришки для закупорювання скляних банок з віночком горловини типу 1.
Паста томатна «Королівський смак» «Класична» 25%	Скляна банка типу I. Банка герметично закупорена, ціла, без тріщин або пошкоджень. Поверхня металевої кришки містить незначні пошкодження лакофарбового. Маркування чітке, легко читається.	Для закупорювання скляних пляшок використовують: - металеві гвинтові кришки для закупорювання скляних пляшок за ГОСТ 25749 та нормативними документами, що діють на території держави, яка прийняла стандарт; - кронен-пробки з полімерними ущільнювальними прокладками для закупорювання скляних пляшок згідно з ГОСТ 32624. Допускається використання інших видів закупорювальних засобів, що забезпечують герметичність закупорювання та

		<p>відповідають вимогам або нормативним правовим актам, що діють на території торії держави, яка ухвалила стандарт.</p> <p>На закупорених банках та пляшках ущільнювальна паста, прокладка або вокальні кільця не повинні виступати з-під кришок. Кришки на банках після закупорювання повинні бути увігнутими або плоскими. Зовнішня поверхня кришок не повинна мати слідів корозії, пошкоджень лакофарбового або літографованого покриття.</p> <p>Допускаються:</p> <ul style="list-style-type: none"> - незначні пошкодження лакофарбового або літографованого покриття в місцях протискання або обкатки кришок та за «кулачками» кришок типу III у вигляді потертостей та окремих подряпин, що не стосуються металу; - незначні гофри на місцях обкатки кришок типу
<p>Паста томатна концентрована «Домашня» 25%</p>	<p>Упаковка не має дефектів корпусу. Термошов безперервний, гладкий, рівномірний по ширині по всьому периметрі. Дефектів не виявлено. Маркування чітке, легко читається.</p>	<p>Допускаються окремі незначні вм'ятини корпусу упаковки з комбінованих матеріалів.</p> <p>Термошов закупорених банок, пакетів, лотків (контейнерів) повинен бути безперервним, гладким та рівномірною ширини по всьому периметру.</p> <p>Не допускаються складки та зморшки, непроварені або пропалені ділянки.</p> <p>Не допускаються до реалізації продукти в упаковці, що має такі дефекти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бомбаж; - потьоки та інші видимі забруднення;- відшарування полімерної плівки та алюмінієвої фольги; - плями під плівкою; - деформація із гострими зламами; - пошкодження зовнішніх шарів матеріалу. <p>Після стерилізації або пастеризації консервів у споживчому впакуванні з комбінованих матеріалів не допускаються:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - відшарування полімерного матеріалу або поліпропіленової плівки від алюмінієвої фольги; - матовість та утворення плям під плівкою; - деформація пакетів з полімерних багатошарових матеріалів із гострими зламами; - ушкодження зовнішніх шарів матеріалу; - прободіння пакетів; - потьоки. <p>Допускаються незначні вм'ятини корпусу банки з комбінованих матеріалів.</p>
--	--	--

Усі зразки мають якісне та герметичне пакування, яке забезпечує збереження продукту від зовнішніх впливів та забруднень. Зразок 2 має незначний недолік у вигляді пошкодження лакофарбового покриття кришки, який не впливає на безпеку та якість продукту, але може знизити його привабливість для споживачів.

Маркування споживчої упаковки є важливим елементом на шляху до забезпечення безпечності та якості харчових продуктів на ринку. Згідно з Законом України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів", кожен харчовий продукт повинен мати належне маркування з обов'язковою інформацією.

В рамках цього дослідження проводилася перевірка відповідності виробників вимогам до маркування, встановленим законодавством, результати дослідження надані в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Назва харчового продукту	Паста томатна 25% «33 ПОМІДОРА». Пастеризована. Вищого сорту.	Паста томатна «Королівський смак» «Класична» 25%	Консерви. Паста томатна концентрована «Домашня» 25 %
Перелік інгредієнтів	Паста томатна. Масова частка сухих речовин 23-25%	Томатна паста (виготовлена зі свіжих томатів)	Паста томатна (57%), вода питна, сіль кухонна, регулятор кислотності,

Продовження таблиці 3.5

			кислота лимонна, консервант бензоат натрію
Інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки	-	-	-
Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	460 г, допустиме від'ємне відхилення 3%	480 г, допустиме від'ємне відхилення 3%	270 г, допустиме від'ємне відхилення 9%
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	Дата виробництва та «Вжити до» вказані на кришці 17.07.2023 08:18 17.07.2026	Дата завершення мінімального терміну придатності (Краще спожити до) є номером партії (L) та вказана на етикетці або на упаковці. L 10.06.2026	Строк придатності 6 місяців, після відкриття споживчої тари – 10 діб в межах загального строку придатності. Вжити до: 16.02.24
Особливі умови зберігання	Зберігати в чистих, сухих та добре вентильованих складських приміщеннях при температурі від 0°C до плюс 25°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Після відкриття пакування продукт зберігати	Зберігати за температури від 0°C до плюс 25°C та відносній вологості повітря не більше 75%, без прямого попадання сонячних променів. Після відкриття зберігати за	Зберігати за температури від 0°C до 25°C та відносній вологості повітря не більше ніж 75%.Після відкриття споживчої тари зберігати за температури від 0°C до 10°C.

	в холодильнику.	температури від 0°C до плюс 4°C не більше 7 діб.	
Особливі умови зберігання	Зберігати в чистих, сухих та добре вентильованих складських приміщеннях при температурі від 0°C до плюс 25°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Після відкриття пакування продукт зберігати в холодильнику.	Зберігати за температури від 0°C до плюс 25°C та відносній вологості повітря не більше 75%, без прямого попадання сонячних променів. Після відкриття зберігати за температури від 0°C до плюс 4°C не більше 7 діб.	Зберігати за температури від 0°C до 25°C та відносній вологості повітря не більше ніж 75%. Після відкриття споживчої тари зберігати за температури від 0°C до 10°C.
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів відповідального за інформацію про харчовий продукт	Виробник: ТОВ «ТД «Фреш Маркет»», Адреса: вул. Самарського Якова, буд. 5, м. Дніпро, Україна.	ПП «Віктор і К», вул.Висоцького, 2, смт Власівка, м.Світловодськ, ПП «Віктор і К», вул.Висоцького, 2, смт Власівка, м.Світловодськ, Кіровоградська обл., 27552, Україна, тел.: (05236)5-28-12	ТОВ БП «Кристал», вул. Квітки Цісик, 29, м. Полтава, ТОВ БП «Кристал», вул. Квітки Цісик, 29, м. Полтава, Україна, тел.: (0532)61-18-22
Країна походження	Україна	Україна	Україна
Інструкції з використання	-	-	-
Поживна цінність харчового продукту	Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (g)	Енергетична цінність - 268 кДж (kJ)/64 ккал (kcal),	Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (g) продукту:

	продукту: 345 кДж (kJ)/81 ккал (kcal), Жири: 0,0 г (g), Насичені жири: 0,0 г (g), Вуглеводи: 15,82(g), 3 них цукри: 14,82 г (g), Крохмаль: 1,0 г (g), Харчові волокна: 1,12г (g), Білки: 4,0 г (g), Сіль: 0,0 г (g)	жири – 0 г (g), Насичені жири: 0,0 г (g), Вуглеводи: 15,82(g), 3 них цукри: 14,82 г (g), Крохмаль: 1,0 г (g), Харчові волокна: 1,12г (g), Білки: 4,0 г (g), Сіль: 0,0 г (g)	346,7 кДж (kJ)/81,6 ккал, жири: 0,0 г, вуглеводи – 17,1, з них цукри – 15,6 г, білки – 3,3 г, сіль – 0,52 г
Застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів	-	-	Деякі продукти або їх компоненти можуть викликати індивідуальні алергічні реакції
Позначення, що ідентифікує партію, до якої належить харчовий продукт	Номер партії (L) співпадає з датою виробництва	Номер партії (L) співпадає з датою виробництва	Номер партії L128/2
Додаткова інформація, зазначена на маркуванні			
Нормативний документ	ТУУ 10.3-43857161-001:2022	ТУУ 15.3-20651018-001:2010	ТУУ 10.3-30795199-013:2013
Штрих-код	4820266360016	4820166611621	4820189943266

Отже, маркування трьох зразків томатної пасти відповідає основним вимогам Закону України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів". На всіх було зазначено назву продукту, склад, кількість, термін придатності, умови зберігання, виробника, країну походження, харчову цінність, а також ідентифіковано партію, до якої належить продукт.

Відсутність інструкції із застосування на маркуванні можна пояснити тим, що томатна паста, як стандартний продукт, не потребує спеціальних інструкцій для приготування або споживання. Це відповідає законодавству, яке не вимагає обов'язкового надання такої інформації, якщо вона не є необхідною для безпечного

використання продукту.

З точки зору застережень для окремих категорій споживачів, Зразок 3 відповідає вимогам, оскільки містить попередження про можливі алергічні реакції, пов'язані з наявністю консерванту бензоату натрію. Зразки 1 та 2 не містять таких застережень, оскільки їхній склад не містить алергенів або інших речовин, які можуть викликати небезпечні реакції у споживачів.

Відсутність у маркуванні трьох зразків томатної пасти зазначення інгредієнтів або допоміжних речовин відповідає законодавству, яке визначає, що такі речовини не є інгредієнтами і не потребують зазначення на етикетці, якщо вони не впливають на якість, безпеку та характеристики харчового продукту.

Проаналізувавши маркування томатної пасти, рекомендую такі покращення:

1. Варто додати на етикетці інформацію про спосіб обробки продукту для всіх видів томатної пасти. Ця додаткова інформація стане корисною для споживачів, які ретельно вибирають продукти, враховуючи спосіб їх приготування та обробки.

2. Для томатної пасти під назвою "Домашня" (зразок 3), пропонується уважніше збігати склад продукту з його оголошеною назвою. Якщо консерванти не є характерною складовою для домашньої томатної пасти, рекомендується переглянути склад або формулювання продукту для відповідності заявленій назві.

Ці рекомендації створені з метою забезпечення споживачам більш точної та корисної інформації про продукт, що допоможе їм при виборі та використанні товару.

3.3 Оцінка якості томатної пасти за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Органолептична оцінка якості є одним із важливих аспектів якості харчових продуктів, вона базується на сприйнятті зовнішніх властивостей, смаку, запаху, кольору та текстури продукту.

Нижче в таблиці 3.6 будуть наведені результати органолептичної оцінки

якості томатної пасти, яка проводилася за допомогою дегустаційного методу, в ній були розглянуті основні органолептичні показники та вимоги до них згідно з [6]. Цей стандарт визначає методи оцінки органолептичних властивостей та встановлює вимоги до якості томатної пасти.

Таблиця 3.6 – Органолептична оцінка якості томатної пасти дегустаційним методом

Найменування показника	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Вимоги НД
Зовнішній вигляд та консистенція	Продукт має однорідну концентровану мазку масу. Продукт не містить темних частинок, шкірки, насіння або інших грубих елементів плодів.	Продукт має однорідну концентровану мазку масу. Продукт не містить темних частинок, шкірки, насіння або інших грубих елементів плодів.	Продукт має однорідну концентровану мазку масу. Продукт не містить темних частинок, шкірки, насіння або інших грубих елементів плодів.	Однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів
Смак та запах	Продукт має властивий концентрованої томатній запах, приємний солодкуватий смак без будь-якої гіркоти або пригару. Не має сторон. смаків і запахів.	Продукт має властивий концентрованої томатній масі запах, має ледве гіркуватий смак.	Продукт має властивий концентрованої томатній масі запах, солонуватий (міститься сіль) без будь-якої гіркоти або пригару. Не має сторонніх смаків і запахів.	Властиві концентрованої томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускають сторонні смак та запах

Продовження таблиці 3.6

Колір	Червоний колір, який є рівномірним по всій масі.	Червоно-оранжевий колір, який є	Темно-червоний колір, який є	Червоний, оранжево-червоний або темно-червоний
-------	--	---------------------------------	------------------------------	--

Для детального вивчення органолептичних якостей томатної пасти використовується профільний метод. Профільний метод базується на ідеї, що поєднання різних сенсорних характеристик формує унікальні відчуття флевору продукту. Цей підхід дозволяє визначити, наскільки виразними є окремі складові смаку та запаху, а також виявити можливі недоліки чи відмінності у властивостях продукту.

В таблиці 3.7 надано результати дослідження органолептичних показників профільним методом, який охоплює інтенсивність прояву різних характеристик, таких як запах, зовнішній вигляд та консистенція, смак. Застосування умовних шкал визначає числові значення від 0 до 5 (0 – ознака відсутня; 1 – тільки упізнається або відчувається; 2 – слабка інтенсивність; 3 – помірна інтенсивність; 4 – сильна; 5 – дуже сильна інтенсивність), що відображає вираженість кожного ознаки.

Таблиця 3.7 – Інтенсивність органолептичних показників томатної пасти

Найменування показника та його характеристика	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Інтенсивність прояву показника 0 – 5			
Запах:			
- властивий томатній пасті (+)	5	5	5
- насичений, приємний аромат томатної пасти (+)	5	4	4
- слабкий, невиразний аромат (-)	0	0	0
- неприродний, сторонній аромат	0	0	0
Зовнішній вигляд та консистенція:			
- однорідна маса (+)	5	5	5
- мазка консистенція (+)	5	4	3
- рідка консистенція (+)	0	1	2
- неоднорідна маса (-)	0	0	0
- наявність темних краплень (-)	0	0	0

Продовження таблиці 3.7

– наявність залишків шрікочки, насіння (-)	0	0	0
Смак:			
– солодкість (+)	5	4	2
– солонність (+)	1	1	4
– властивість томатній пасті (+)	5	5	5
– наявність смаку гіркоти (-)	0	2	0
– смак не властивий томатній пасті (-)	0	0	0
– неприємний післясмак (-)	0	0	0

Користуючись даними таблиці 3.7 було побудовано профільні діаграми окремих органолептичних показників, представлених нижче:

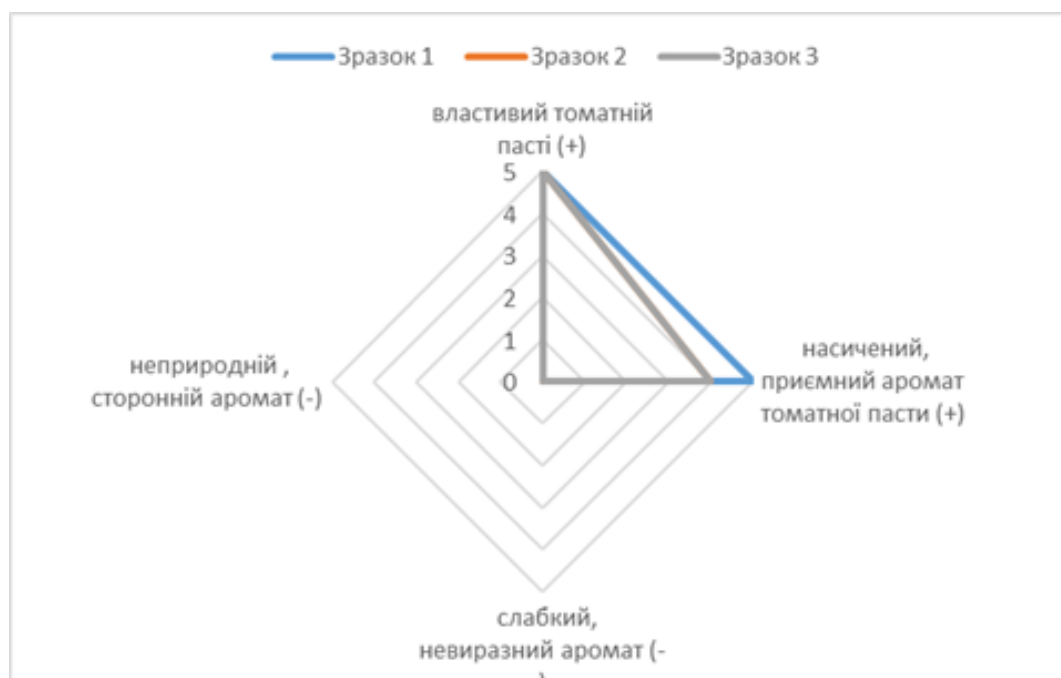


Рисунок 3.1 – Профілограма запаху томатної пасті

На цьому рисунку представлена профілограма запаху трьох зразків томатної пасті. Властивість запаху томатної пасті отримала максимальну оцінку на всіх зразках. Зразок 1 демонструє насичений аромат, хоча зразок 2 і 3 мають меншу інтенсивність. Це свідчить про те, що зразок 1 може бути сприйнятим як більш інтенсивний та приємним на смак, в той час як зразки 2 та 3 можуть мати більш

збалансований та помірний аромат.

На всіх зразках слабкий аромат відсутній. Це є позитивним фактором, оскільки відсутність слабого аромату може свідчити про якість та чистоту продукту, де виражений аромат томату не заглушується слабкими нюансами.

Також, жоден з зразків не має неприродних або сторонніх ароматів. Це важливий аспект, який підтверджує природність продукту, не включаючи незвичайних запахів чи домішок.



Рисунок 3.2 – Профілограма зовнішнього вигляду та консистенції томатної пасти

Властивість однорідної маси отримала позитивну оцінку для всіх трьох зразків, свідчачи про рівномірність та високу якість консистенції у кожному продукті. Це важливий аспект, оскільки однорідність маси може вказувати на правильний технологічний процес виробництва та збереження продукту.

Зразок 1 вирізняється максимальною мазкою консистенцією, що може свідчити про його більш кремоподібну структуру. Зразки 2 і 3, хоча і володіють мазкою консистенцією, демонструють меншу мазкість порівняно із зразком 1. Це може впливати на сприйняття текстури та відчуття при споживанні.

У всіх зразках відсутні ознаки неоднорідної маси, що є позитивним фактором для споживача. Однорідність маси може впливати на естетичний вигляд та якість

продукту в цілому.

На всіх зразках відсутні темні крапління, що свідчить про високу якість та чистоту вироблених паст. Відсутність неочікуваних домішок може покращити споживчий досвід.

У всіх зразках відсутні залишки шрікочки та насіння, що є важливим аспектом для споживачів, оскільки це забезпечує комфортність споживання та чистоту продукту.



Рисунок 3.3 – Профілограма смаку томатної пасти

Зразки 1 та 2 характеризуються вираженою солодкістю, що може додавати приємний смаковий акцент і підкреслювати природні солодкі властивості томатної пасти.

Зразок 3 виявився найбільш солоним серед інших. Це може впливати на загальний баланс смаку і варіювати індивідуальний сприйняття продукту.

Усі три зразки мають виражений томатний смак, що підкреслює їхню відповідність призначенню.

В зразку 2 було виявлено смак гіркоти, що може негативно вплинути на загальне сприйняття продукту.

У всіх зразках відсутні смакові аномалії, що підтверджує їхню відповідність

визначенню томатної пасти.

Отже, зразок 1 відповідає всім вимогам нормативних документів за показниками зовнішнього вигляду, консистенції, кольору, смаку та запаху. Зразок 2 не відповідає вимогам за показником смаку, маючи ледве гіркуватий смак, який може бути спричинений низкою факторів. Зразок 3 відповідає вимогам за всіма показниками, має солоний смак, тому що в складі є сіль. Усі три зразки мають виражений томатний смак і запах, що свідчить про їхню якість.

Для забезпечення високої якості томатної пасти важливо контролювати фізико-хімічні характеристики продукту. До них відносяться масова частка розчинних сухих речовин, титрованих кислот, хлоридів і мінеральних домішок. Нормативні документи визначають допустимі значення цих показників для томатної пасти з масовою часткою розчинних сухих речовин 25%. Нижче наведені встановлені норми для кожного з показників.

Таблиця 3.8 - Нормативні вимоги для фізико-хімічних показників томатної пасти

№	Назва показника	Норма для пасти томатної з масовою часткою розчинних сухих речовин, 25%
1	Масова частка розчинних сухих речовин (за винятком хлоридів), %	23—27
2	Масова частка титрованих кислот (у розрахунку на лимонну кислоту, у розрахунку на абсолютно суху речовину), %	Не більше ніж 10
3	Масова частка хлоридів, %	Не більше ніж 1,5
4	Масова частка мінеральних домішок, %	Не більше ніж 0,019
5	Колір за йодною шкалою, мг/см ³	0,009

Масова частка розчинних сухих речовин впливає на концентрацію та в'язкість томатної пасти, що в свою чергу впливає на її зовнішній вигляд та консистенцію.

Титровані кислоти визначають кислотність томатної пасти, що впливає на її смак та запах. Титровані кислоти для томатної пасти 25% не повинні перевищувати 10% в розрахунку на абсолютно суху речовину. Якщо цей показник вище норми, то томатна паста може мати надмірну кислотність, що може знизити її смакову якість та аромат.

Хлориди входять до складу солі, яка додається до томатної пасти для підсилення смаку та збільшення терміну зберігання. Хлориди для томатної пасти 25% не повинні перевищувати 1,5% в розрахунку на абсолютно суху речовину. Якщо цей показник вище норми, то томатна паста може мати гіркий смак, що може зробити її неприємною для споживання.

Мінеральні домішки вказують на наявність домішок металів, які можуть потрапити до томатної пасти під час її виробництва або зберігання. Мінеральні домішки для томатної пасти 25% не повинні перевищувати 0,019% в розрахунку на абсолютно суху речовину. Якщо цей показник вище норми, то томатна паста може мати сторонній смак або запах, що може свідчити про її забруднення або погану якість.

Колір визначається за йодною шкалою або за прибором Томаколор, які вимірюють інтенсивність червоного кольору томатної пасти. Колір для томатної пасти 25% не повинен перевищувати 0,009 мг/см³ за йодною шкалою або 36 поділки умовної шкали за прибором Томаколор. Якщо цей показник вище норми, то томатна паста може мати занадто темний або ненатуральний колір, що може знизити її естетичну привабливість та відповідність призначенню.

3.4 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті томатної пасти ТМ «Королівський смак»

Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності має за мету безпечності та якості товарів, що переміщуються через митний кордон України, тому що це – заходи, не пов'язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, встановлені відповідно до закону заборони або 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 [25, ст. 4].

Враховуючи визначальну роль нетарифних заходів у регулюванні зовнішньоекономічної діяльності, важливим є вивчення впливу нетарифних заходів на міжнародну торгівлю та економічний розвиток. Різні види нетарифних заходів (квоти, субсидії, заборони, митний контроль, ліцензії, санітарні та фітосанітарні норми, технічне регулювання та стандарти, ін.) можуть мати різний вплив на міжнародну торгівлю і торговельних партнерів, в т.ч. на попит і пропозицію продукції, щодо якої застосовуються нетарифні заходи. Вплив більшості нетарифних заходів вимірюють як додаткові торговельні витрати експортерів на дотримання вимог та стандартів інших країн. Як наслідок, це може призвести до підвищення ціни та зменшення обсягів пропозиції та експорту продукції. Разом з тим, деякі нетарифні заходи можуть також сприяти міжнародній торгівлі, оскільки вони гарантують безпечність та якість продукції (наприклад, санітарні та фітосанітарні норми, технічне регулювання, сертифікація), надають споживачам інформацію про продукт (маркування) тощо, тим самим збільшуючи попит на цю продукцію.

У 2014 році Україна і ЄС підписали Угоду про асоціацію, яка включає положення про Поглиблену та всеохоплюючу зону вільної торгівлі. Тимчасове застосування Угоди про асоціацію почалося восени 2014 року, а повноцінно Угода набрала чинності 1 вересня 2017 року. Поглиблена та всеохоплююча зона вільної торгівлі діє з 1 січня 2016 р. та передбачає взаємну лібералізацію тарифного захисту та гармонізацію законодавства, стандартів, а також наближення регуляторних практик між Україною та ЄС.

Нетарифні заходи значно обмежують торгівлю між Україною та ЄС та іншими розвиненими країнами. Згідно з Угодою про асоціацію та положення про Поглиблену та всеохоплюючу зону вільної торгівлі з ЄС, Україна взяла на себе зобов'язання щодо гармонізації українського законодавства з законодавством ЄС,

що вимагає значних витрат на рівні держави та підприємств на впровадження і дотримання норм ЄС. Разом з тим очікується, що результатом гармонізації стане зменшення обмежень у торгівлі з ЄС та підвищення конкурентоспроможності української продукції на світових ринках.

З прогресом гармонізації українського законодавства та трансформації українського виробництва до стандартів ЄС очікується зменшення впливу нетарифних заходів. Наявність санітарних та фітосанітарних заходів, гармонізованих з міжнародними та європейськими, призводять до збільшення експорту більш якісної продукції. Крім того, дослідження показує, що нетарифні заходи збільшують виробничі витрати, а також продуктивність компаній, які виконують ці нетарифні заходи [26].

Правила ЄС щодо вмісту забруднюючих речовин у харчових продуктах мають на меті забезпечення безпечності харчових продуктів, розміщених на ринку, та регламентують вміст забруднюючих речовин у харчових продуктах на рівнях, що не становлять загрози для здоров'я людей. Європейське законодавство встановлює принцип, за яким харчові продукти, рівень забруднюючих речовин у яких є неприйнятним з точки зору забезпечення високого рівня захисту інтересів громадян та громадського здоров'я (зокрема при високому токсикологічному рівні забруднюючих речовин), не можуть бути випущені в обіг.

Оскільки багато забруднюючих речовин природно зустрічаються у харчових продуктах, повну заборону на їх вміст у харчових продуктах накласти неможливо. Водночас необхідно забезпечити регламентацію вмісту забруднюючих речовин у харчових продуктах на максимально можливих допустимих рівнях, встановлених відповідно до обґрунтованих наукових доказів.

Визначення забруднюючої речовини міститься в Регламенті ЄС від 8 лютого 1993 року № 315/93, який установлює процедури Співтовариства щодо забруднюючих речовин у харчових продуктах. Відповідно до цього документа, забруднюючою вважається будь-яка речовина, не додана навмисно до харчового продукту, проте наявна в ньому у результаті процесу виробництва (включаючи процеси вирощування рослин та тварин), переробки, підготовки, обробки,

пакування, фасування, транспортування або зберігання такого харчового продукту або внаслідок забруднення з навколишнього середовища

Важливу роль у встановленні максимально допустимих рівнів забруднюючих речовин у харчових продуктах у Європі відіграє Європейський орган з питань безпеки харчових продуктів, який опікується Комісія із забруднюючих речовин у ланцюзі створення харчових продуктів.

В ЄС максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах базуються на Регламенті Комісії (ЄС) від 19 грудня 2006 року № 1881/2006, яким встановлюються максимальні рівні вмісту певних забруднюючих речовин у харчових продуктах.

З огляду на те що відмінності при встановленні максимально допустимих рівнів деяких забруднюючих речовин на національному рівні можуть створювати бар'єри в торгівлі харчовими продуктами, задля забезпечення вільного переміщення товарів, рівних умов конкуренції серед держав-членів, а також високого рівня захисту споживачів з 1 березня 2007 року відповідно до Регламенту № 1881/2006 максимально допустимі рівні деяких забруднюючих речовин є нормами прямої дії та встановлюються на рівні Співтовариства.

Основні положення Регламенту № 1881/2006:

– харчові продукти не можуть перебувати в обігу, якщо вміст забруднюючих речовин у них перевищує максимально допустимі рівні, наведені в Додатку до зазначеного Регламенту;

– максимально допустимі рівні забруднюючих речовин, зазначені в Додатку до Регламенту № 1881/2006, застосовуються до істотної частини відповідних харчових продуктів, якщо інше прямо не вказано в цьому Додатку;

– з метою забезпечення ефективної охорони здоров'я продукти, які містять забруднюючі речовини в кількості, що перевищує максимальні рівні, не повинні розміщуватися на ринку ні як самостійні продукти, ні після змішування з іншими харчовими продуктами, ні як інгредієнти інших харчових продуктів;

– Регламент № 1881/2006 містить заборону на змішування харчових продуктів, що підлягають сортуванню або іншим видам механічної обробки

з метою зменшення рівня забруднення, із харчовими продуктами, призначеними для безпосереднього споживання людиною або використання в якості інгредієнтів, тощо;

Для імпортованих харчових продуктів відповідальність за відповідність вмісту забруднюючих речовин законодавству ЄС несе країна походження харчового продукту. При цьому вміст забруднюючих речовин контролюється як на кордоні, так і на ринках країн-членів [27].

При ввезенні продуктів переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин до ЄС необхідно дотримуватися правил, що гарантують їх безпечність:

1) контроль за забруднювачам харчових продуктів (Максимально допустимий вміст забруднювачів (нітратів, важких металів) у овочах на ринках країн ЄС (Регламент (ЄС) №1881/2006 - англ.));

2) контроль за залишками ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження, призначених для споживання людиною (Перелік продукції, яка контролюється щодо максимально допустимого залишкового рівня пестицидів (Додатки до Регламенту (ЄС) №396/2005 - англ.). Активні речовини можна використовувати у продуктах захисту рослин тільки за умови, що їх включено до бази даних пестицидів ЄС (Регламент (ЄС) 1107/2009) - англ.));

3) простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції та кормах (Вимога належним чином маркувати або надавати відповідні документи про продукцію. Імпортер харчової продукції в ЄС має забезпечити наявність вичерпної інформації щодо всього ланцюга виробництва та переміщення продукту (Регламент (ЄС) №178/2002 - англ.));

4) маркування харчових продуктів (Загальні та спеціальні правила маркування харчових продуктів (Регламент (ЄС) №1169/2011 - англ.));

5) контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження (Загальні правила щодо гігієни (Регламент (ЄС) №852/2004 - англ.). Вимоги щодо забруднювачів у харчових продуктах та щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами (Регламент (ЄС) №1935/2004 - англ.). Загальні умови

приготування харчових продуктів (у т.ч. Директива №89/108/ЄС щодо швидкої заморозки - англ.)) [28].

При експорті томатної пасти за межі митної території України, відповідно до митного законодавства, нетарифні заходи не застосовується, але при імпорті до країн ЄС контролюється рівень забруднюючих речовин у харчових продуктах, допустимі рівні вмісту мікотоксину патуліну, допустимі рівні вмісту токсичних елементів (свинець), що повинні не перевищувати встановлені нормам.

3.5 Визначення країни походження томатної пасти ТМ «Королівський смак» та застосування преференційних заходів

Країна походження товару визначається з метою застосування тарифних та нетарифних заходів регулювання зовнішньоекономічної діяльності, а також забезпечення обліку товарів у статистиці зовнішньої торгівлі.

Визначення країни походження товару здійснюється на основі принципів міжнародної практики.

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв [25, ст. 36].

Товарами, які повністю вироблені у даній країні, вважаються:

- 1) корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;
- 2) продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;
- 3) живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;
- 4) продукція, одержана від живих тварин у цій країні;
- 5) продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні;
- 6) продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване цією країною;
- 7) продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни виключно з продукції, зазначеної у п.6, ст. 38 МКУ;
- 8) продукція, одержана з морського дна або з морських надр за межами

територіальних вод цієї країни, за умови, що ця країна має виключне право на розробку цього морського дна або цих морських надр;

9) брухт та відходи, одержані в результаті виробничих або інших операцій з переробки в цій країні, а також вироби, що були у вжитку, зібрані в цій країні та придатні лише для переробки на сировину;

10) електроенергія, вироблена в цій країні;

11) товари, вироблені в цій країні виключно з продукції, зазначеної у пунктах 1-10 [25, ст. 38].

Відповідно до статті 40 МКУ, якщо у виробництві товару приймають участь дві або більше країн, тобто для виготовлення в даній країні може бути використуватись сировина або комплектуючих деталей, то для визначення країни походження даного товару застосовується критерії достатньої переробки товарів, яких визначених за допомогою наступних правил:

1) правило, що потребує виконання технологій або виробництва операцій за результатами яких змінюється код УКТ ЗЕД на рівні перших чотирьох знаків позицій;

2) або правилом адволорної частки, коли потребує у зміні вартості товару в результаті переробки, тобто відсоткова часткова вартість використаної товарів у кінцевій вартості товарів. Більш це правило використовується в країні Співдружності Незалежних Держав;

3) виконання виробничих та технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його класифікаційного коду УКТ ЗЕД або вартості товару згідно з правилом адволорної частки.

Статтею 43 МКУ передбачено, що документами, що підтверджують країну походження товару, є сертифікат про походження товару, засвідчена декларація про походження товару, декларація про походження товару або сертифікат про регіональне найменування товару.

У разі вивезення товару з митної території України сертифікат про походження товару з України в тих випадках, коли він необхідний і це відображено у національних правилах країни ввезення чи передбачено міжнародними

договорами України, видається Торгово-промисловою палатою України [25, ст. 46].

Країна походження товару декларується підприємствами митному органу шляхом зазначення назви країни походження товару та відомостей про документи, що підтверджують походження товару, у митній декларації.

В залежності від країни походження товару застосовують наступні торговельні режими:

- 1) режим найбільшого сприяння у торгівлі, застосовується до країн СОТ;
- 2) преференційний режим [29].

Статтею 281 МКУ допускається встановлення тарифних пільг (тарифних преференцій) щодо ставок Митного тарифу України у вигляді звільнення від оподаткування ввізним митом, зниження ставок ввізного мита або встановлення тарифних квот відповідно до законодавства України та для ввезення товарів, що походять з держав, з якими укладено відповідні міжнародні договори. Їх застосовують в основному до товарів країн, що розвиваються.

До переліку міжнародних договорів України, згідно з якими до товарів, що ввозяться на митну територію України, застосовуються преференційні та пільгові ставки ввізного мита за умови документального підтвердження їх походження входять (таблиця 3.9):

Таблиця 3.9 – Види міжнародних Угод з участю України [27].

Країна учасниця	Назва угоди
Країни ЄС	Міждержавна угода від 27 червня 2014 року, ратифікована Законом України від 16 вересня 2014 року № 1678-VII «Про ратифікацію Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським 35 співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони».
Країни ЄАВТ	Міждержавна угода від 24 червня 2010 року, ратифікована Законом України від 07 грудня 2011 року № 4091-VI «Про ратифікацію Угоди про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ, Угоди про сільське господарство між Україною та Королівством Норвегія, Угоди про сільське господарство між Україною та Ісландією та Угоди про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією».
Сполучене Королівство Великої Британії і Північної Ірландії	Міждержавна угода від 16.12.2020 року, ратифікована Законом України від 16 грудня 2020 року № 1100-IX «Про ратифікацію Угоди про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство

	між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії»;
Республіка Македонія	Міждержавна угода від 18 січня 2001 року, ратифікована Законом України від 05 липня 2001 року № 2599-III «Про ратифікацію Угоди про вільну торгівлю між Україною та Республікою Македонія»;
Чорногорія	Міждержавна угода від 18 листопада 2011 року, ратифікована Законом України від 16 жовтня 2012 року № 5445-VI «Про ратифікацію Угоди про вільну торгівлю між Урядом України та Урядом Чорногорії»;
Канада	Міждержавна угода від 11 липня 2016 року, ратифікована Законом України від 14 березня 2017 року № 1917-VIII «Про ратифікацію Угоди про вільну торгівлю між Україною та Канадою»;
Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 року, ратифікована Законом України від 11.07.2019 року № 2753- 36 VIII «Про ратифікацію Угоди про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль».
Країни СНД	Міждержавна угода від 28.07.1995, ратифікована Законом України від 04.07.2003 року № 11/2-14-10197-ЕП «Про ратифікацію Угоди між Урядом України та Урядом країн СНД про вільну торгівлю»
Грузія	Міждержавна угода від 09.01.1995, ратифікована Законом України від 05.05.96 № 168/96-ВР «Про ратифікацію Угоди між Урядом України та Урядом Республіки Грузія про вільну торгівлю.

Пільгові ставки застосовуються до товарів, які мають походження з держав або, економічних союзів, що користуються в Україні режимом найбільшого сприяння, а також до товарів з країн, які розвиваються.

Країною походження томатної пасти ТМ «Королівський смак» є Україна. Оскільки виробником є ПП «Віктор і К», Україна, з плодів, що вирощені, зібрані та оброблені Україною, експорт забезпечується Сертифікатом форми EUR-1, що видається митними органами України та надає можливість отримання преференційного режиму [30] - звільнення від сплати мита при імпорті.

Висновки до розділу 3

Паста томатна це джерело вуглеводів, β -каротину, вітамінів групи В, С, мінеральних речовин. Якість залежить від якості сировини та технології. Головною технологічною операцією є вилучення соку, протирання або екстрагування.

Усі три зразки томатної пасти відповідають нормативним вимогам щодо стану упаковки та відповідності маркування. Етикетки містять всю необхідну інформацію про продукт, що дозволяє споживачам зробити усвідомлений вибір. Упаковка досліджуваних зразків томатної пасти виконана з комбінованого

матеріалу, дефектів не має і повністю відповідає вимогам нормативної документації. Упаковки є дуже зручними, стійкими, легкими.

Зразок 1 відповідає всім вимогам нормативної документації за органолептичними показниками зовнішнього вигляду, консистенції, кольору, смаку та запаху. Зразок 2 не відповідає вимогам за смаковими показниками, має злегка гіркуватий присмак, що може бути спричинено низкою факторів. Зразок 3 відповідає вимогам за всіма показниками, має солонуватий смак, оскільки містить сіль. Всі три зразки мають яскраво виражений томатний смак та запах.

Оглядаючи результати фізико-хімічних показників якості томатної пасти, важливо регулярно контролювати масову частку речовин, титровані кислоти та інші характеристики, щоб забезпечити стабільну якість продукту та відповідність нормативам.

При експорті томатної пасти за межі митної території України, відповідно до митного законодавства, нетарифні заходи не застосовується, але при імпорті до країн ЄС контролюється рівень забруднюючих речовин у харчових продуктах, допустимі рівні вмісту мікотоксину патуліну, допустимі рівні вмісту токсичних елементів (свинець), що повинні не перевищувати встановлені нормам. Країною походження томатної пасти ТМ «Королівський смак» є Україна. Оскільки виробником є ПП «Віктор і К», Україна, з плодів, що вирощені, зібрані та оброблені Україною, експорт забезпечується Сертифікатом форми EUR-1, що видається митними органами України та надає можливість отримання преференційного режиму - звільнення від сплати мита при імпорті.

РОЗДІЛ 4

ОХОРОНА ПРАЦІ

Державна політика України в галузі охорони праці спрямована на створення безпечних і здорових умов праці, запобігання нещасним випадкам та професійним захворюванням, згідно Конституції України та Закону України «Про охорону праці».

Для організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібною торгівлі дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці [31].

4.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві, в організації чи установі

Згідно НПАОП 52.0-1.01-96 на підприємстві роздрібною торгівлі, де знаходиться робоче місце товарознавця, на працюючого можуть діяти наступні потенційно небезпечні та шкідливі виробничі фактори [31]:

1. Фізичні:

- підвищена або знижена температура повітря робочої зони: оптимальна температура повітря у холодну пору року 22-24°C; у теплу пору року 23-25°C, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [32];

- підвищена або знижена вологість повітря: оптимальна відносна волога 40-60%, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [32];

- підвищена швидкість руху повітря (місцевий вентилятор, кондиціонер): оптимальна швидкість руху повітря у холодну пору року більше 0,1 м/с; у теплу пору року від 0,1 до 0,2 м/с, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [20];

- недостатня освітленість робочої зони; $E = 300-200$ лк, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [33];

- нестача природного світла; КПО = 1,2%, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [33];

- підвищений рівень шуму на робочому місці (вентилятор, кондиціонер, струйні принтери) не повинен перевищувати 65 дБА, згідно ДСН 3.3.6.037-99 [34];

- підвищений рівень напруги в електричному ланцюгу, замикання якого може відбутися через тіло людини: напруга живлення 220 В, згідно ДНАОП 0.00-1.32.01;

- підвищений рівень статичної електрики [35].

2. Хімічні: вміст озону в повітрі робочої зони економіста не повинен перевищувати $0,1 \text{ мг/м}^3$; вміст оксидів азоту – 5 мг/м^3 ; вміст пилу – 4 мг/м^3 ; допустима кількість позитивних іонів в 1 м^3 повітря повинна бути у межах 400-50000, відповідно до ДСанПіН 3.3.2.007-98 [32].

3. Біологічні:

- патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, гриби, найпростіші);
- макроорганізми миші, пацюки, мухи, таргани (клавіатура, кондиціонер).

4. Психофізіологічні:

- фізичні перевантаження (гіподинамія статичного характеру);
- нервово-психічні перевантаження (розумова перенапруга під час роботи з комп'ютером, перенапруга зорового аналізатору, монотонність праці під час роботи з комп'ютером).

4.2 Розміщення виробничого устаткування і його обслуговування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібною торгівлі

Основним обладнанням робочого місця товарознавця є монітор, клавіатура, принтер, робочий стіл, стілець (крісло); допоміжним - шафи, та інше.

Загальна площа приміщення становить 36 м^2 , висота – $3,4 \text{ м}$, приміщення має два вікна. Кількість працюючих у приміщенні - 4 людини. Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $36 : 4 = 9 \text{ (м}^2\text{/чол.)}$ робочої площі.

Згідно із ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Робоче місце при виконанні робіт сидячи. Загальні ергономічні вимоги» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше $6 \text{ (м}^2\text{/люд.)}$ робочої площі [31].

Проходи між столами $1,2 \text{ м}$, відстань від радіатора та до самого робочого місця дорівнює 1 м . Тому, нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею у відділі дотримано.

Приміщення має природне і штучне освітлення, так як при незадовільному освітленні знижується продуктивність праці працюючого, можливі короткозорість, швидка втомленість. Надто низький рівень освітленості погіршує сприймання інформації при читанні документів, а надто високий призводить до зменшення

контрасту зображення знаків на екрані. Виключено можливість прямого засвічування екрана джерелом природного освітлення (встановлено вертикальні жалюзі).

Згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98 відстань до екрану - 700 мм, що забезпечує зручність зорового спостереження, екран монітору знаходиться у вертикальній площині під кутом +30 град. до нормального лінії погляду товарознавця [31]. Клавіатура розташована на робочій поверхні окремо від столу на відстані до екрану 100 мм від краю, більш близькому для працівника. Кут нахилу клавіатури знаходиться приблизно в межах 10°С.

4.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Згідно «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» нормативні показники мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні буде забезпечуватися організаційними та технічними засобами [32].

Технічні засоби:

- раціональна фільтруюча вентиляція (кондиціонер);
- опалення (центральне електричне), яке використовується в холодну пору року;
- кондиціонування повітря (кондиціонер), яке використовується в теплу пору року;
- зволожувачі повітря, що заправляють щодня дистильованою або кип'яченою питною водою.

Організаційні засоби:

- для зниження рівня запиленості робочої зони буде проводиться щоденне вологе прибирання на початку робочого дня та щомісячне генеральне прибирання.

4.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Нормоване значення шуму в нашому приміщенні не перевищує 60 Дб, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99 і підтримується завдяки наступним заходам [34]:

- перерви у роботі за комп'ютером на 15 хвилин через кожні 2 години;
- користуватися лише справними комп'ютерами і оргтехнікою;

- віброзвукопоглинанням (подвійне застакнення) – захищає від шуму за вікном;
- облицювання стін – штукатуркою і фанерою, шпалери, панелі;
- підлога устелена паркетом та килимовим покриттям, лінолеум.

4.5 Забезпечення нормованих показників освітлення

На робочому місці товарознавця передбачене суміщене: природне (бокове однобічне) із штучним освітлення. Застосовані віконні блоки з внутрішнім відкриванням стулок, жалюзі та штори з напівпрозорої тканини.

Проектом заплановано робоче загальне рівномірне освітлення, додатково використовуються світильники з люмінесцентними лампами типу: ЛБ 40-1. Також на робочих місцях використовується місцеве освітлення (лампи розжарювання).

Відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 до розряду і підрозряду зорової роботи Б-1-штучне освітлення робочих поверхонь при загальному освітленні становить – 300 лк, а коефіцієнт природного освітлення складає 1,2% [33].

Підтримування запроєктованого освітлення забезпечується очищенням (миттям) віконних блоків і світильників не менше ніж 1 раз у квартал за графіком чищення від пилу прилади освітлення.

4.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом

Приміщення, де знаходиться робоче місце товарознавця, відноситься за безпекою електричних травм до приміщень без підвищеної небезпеки відповідно до ДНАОП 0.00-1.32.01 - це приміщення, у яких відсутні умови, що створюють підвищену або особливу небезпеку [35].

Захист працюючих від ураження електричним струмом здійснюється наступними заходами та засобами :

- недоступність струмоведучих частин;
- аварійне відключення (пакетні аварійні вимикачі);
- розділення електричних мереж (силові мережі і мережі освітлення);
- використання справних штепсельних з'єднань і електророзеток тільки заводського виготовлення;
- заборона використання перехідних пристроїв;
- проведення інструктажу серед співробітників в разі виникнення проблем з

електрикою і надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

4.7 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» необхідно дотримуватися вимог безпеки під час роботи з ПК [36].

Щодня перед початком роботи необхідно очищати екран ПК від пилу та інших забруднень. Після закінчення роботи ПК повинні бути відключені від електричної мережі. У разі виникнення аварійної ситуації необхідно негайно відключити ПК від електричної мережі.

Не допускається:

- виконувати обслуговування, ремонт та налагодження ПК безпосередньо на робочому місці оператора;
- зберігати біля ПК папір, дискети, інші носії інформації, запасні блоки, деталі тощо, якщо вони не використовуються для поточної роботи;
- відключати захисні пристрої, самочинно проводити зміни у конструкції та складі ПК або їх технічне налагодження;
- працювати з ПК, у яких під час роботи з'являються нехарактерні сигнали, нестабільне зображення на екрані тощо;
- працювати з матричним принтером за відсутності вібраційного килимка та зі знятою (піднятою) верхньою кришкою.

4.8 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби

Категорія робочого приміщення з пожежовибухонебезпеки – В відповідно до НАПБ Б.03.002-2007 (легкозаймисті, горючі й важкогорючі рідини, тверді горючі й важкогорючі речовини й матеріали, здатні при взаємодії з водою, киснем повітря або одні з іншим тільки горіти за умови, що приміщення, у яких вони перебувають, або використовуються, не відносяться до категорій А або Б [37].

Згідно ГОСТ 27331-87 виділяють класи можливих пожеж – А (звичайні тверді горючі матеріали (дерево, вугілля, папір, гума, текстильні матеріали тощо), горіння яких супроводжується (підклас А1) або не супроводжується (підклас А2) тлінням); Е (електроустаткування під напругою) [37].

Пожежна безпека на робочому місці забезпечується наступними заходами та засобами:

- захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень;
- передбачення пожежних сповіщувачів (ручний – кнопка);
- використовуються два порошкові вогнегасники, місткістю 6 кг – 2 штуки згідно ГОСТ 27331-87[37];
- застосування внутрішньої системи пожежогасіння: - від пожежних гідрантів, установлених на внутрішній мережі протипожежного водопостачання;
- встановлена система пожежної сигналізації, яка автоматично включається, якщо в якомусь адміністративному приміщенні температура повітря перевищить 72 градуси спринтерні системи [37].

4.9 Шляхи евакуації

Відповідно до НАПБ А.01.001-2004 в приміщенні, де розташоване робоче місце товарознавця, евакуаційні шляхи з будівлі забезпечують безпечну евакуацію усіх людей, що знаходяться в приміщеннях будівлі через евакуаційні виходи [31].

В адміністративній будівлі, де розташоване робоче місце товарознавця, працівників менше ніж 50 осіб, тому евакуаційний вихід тільки один.

Ширина шляхів евакуації — 1 м, дверей — 0,8 м. Двері з одnobічним розташуванням відчиняються з приміщень до загального коридору. Ширина евакуаційного шляху коридором є ширина коридору, зменшена на половину ширини полотна дверей. Висота проходу на шляхах евакуації проектується 2 м. Двері на шляхах евакуації будуть відкриватись у напрямку виходу з будівлі. Висота дверей на шляхах евакуації 2 м. Евакуаційні шляхи втримуються вільними - нічим не загромождаються.

Евакуаційні виходи ведуть з приміщень назовні через коридор. Евакуація з будівлі також можлива через вікна, тому що в кабінеті є одне вікно.

Шляхи евакуації забезпечуються евакуаційним освітленням, а ті шляхи, що не мають природного освітлення, постійно освітлюються (при наявності людей). В нічний час вмикається світильник евакуаційного освітлення. У світильнику евакуаційного освітлення встановлена лампа розжарення. Евакуаційна освітленість

у будівлі - 0,5 Лк, поза приміщенням - 0,2 Лк.

Висновки до розділу 4

Для організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Аналіз ринку томатної пасти в Україні показує, що ця галузь має потенціал для розвитку та зростання. Збільшення обсягів імпорту та зменшення конкурентоспроможності на експорт створюють виклики, які потребують уваги та стратегічних рішень виробників та уряду. Світова організація торгівлі та зони "вільної торгівлі" відкривають нові можливості для міжнародної торгівлі томатною пастою, проте супроводжуються конкурентним тиском. Пандемія та воєнні дії в Україні мають негативний вплив на ринок. Державна підтримка галузі може стати ключовим фактором для забезпечення її стабільного розвитку та впливу на економіку країни.

Фальсифікація томатної пасти становить серйозну загрозу для якості та безпеки продукту. Вона може включати підробку або додавання небажаних інгредієнтів, що негативно впливає на характеристики пасти, знижує її поживну цінність і може бути шкідливою для здоров'я. Контроль якості та дотримання норм виробниками, а також ретельний вибір продуктів споживачами є важливими способами уникнення цієї проблеми.

Всі ці аспекти разом створюють якісну, безпечну та корисну для здоров'я томатну пасту, яка відповідає потребам споживачів. Розуміння цих процесів допомагає споживачам робити усвідомлений вибір, забезпечуючи їхнє здоров'я та задоволення від продукту.

За результатами дослідження асортименту томатної пасти в торговельній мережі «Таврія-В» можна зробити такі висновки:

Всього було виявлено 14 торгових марок томатної пасти, з яких 10 належать вітчизняним виробникам, а 4 – закордонним.

Найбільш популярним видом пакування є скляна банка, яку використовують 11 торгових марок. Також вживаються сошети (4 торгових марок), дой-паки (2 торгових марок) та пірамідки (1 торгова марка). Деякі торгові марки використовують кілька видів пакування для одного продукту.

Найбільш поширеною масою продукту є 70 г (використовує 6 торгових марок), за нею йдуть 480 г (3 торгових марок) та 320-350 г (2 торгових марок). Також зустрічаються маси 190-270 г (2 торгові марки) та 465-510 г (2 торгових

марок). Одна торгова марка використовує масу 900 г.

За пакуванням сошет найвищу ціну має томатна паста ТМ «Кухар Рішельє» (16.70 грн за 70 г), а найнижчу - томатна паста ТМ «Томатіно» (13.30 грн за 70 г). За пакуванням скляна банка найвищу ціну має томатна паста ТМ «Helkom» з Польщі (188.78 грн за 900 г), а найнижчу - томатна паста ТМ «Господарочка» з України (59 грн за 465 г). За пакуванням дой-пак найвищу ціну має томатна паста ТМ «Кухар Рішельє» (191.18 грн за 270 г), а найнижчу - томатна паста ТМ «Руна» з України (30.70 грн за 140 г). Загалом, можна сказати, що ціни на томатну пасту не сильно залежать від виду пакування, а більше від торгової марки та країни-виробника. Найбільша різниця в цінах спостерігається між закордонними та вітчизняними виробниками.

За результатами дослідження асортименту томатної пасти в торговельній мережі «Сільпо» можна зробити такі висновки:

Всього було виявлено 10 торгових марок томатної пасти, з яких 7 належать вітчизняним виробникам, а 3 – закордонним.

Найбільш популярним видом пакування є скляна банка, яку використовують 5 торгових марок. Також вживаються сошети (3 торгових марок), металева банка (1 торгова марка), тубик (1 торгова марка) та пірамідка (1 торгова марка). Деякі торгові марки використовують кілька видів пакування для одного продукту.

В супермаркеті «АТБ» всього було виявлено 4 торгових марок томатної пасти, з яких всі належать вітчизняним виробникам.

Найбільш популярним видом пакування є скляна банка, яку використовують 3 торгових марки. Також вживаються сошети (2 торгових марки), металева банка (1 торгова марка), пірамідка (1 торгова марка).

Найбільш поширеною масою продукту є 70 г (використовує 3 торгових марки), за нею йдуть 300-350 г (2 торгових марки) та 420-460 г (2 торгових марки).

За пакуванням скляна банка найвищу ціну має томатна паста ТМ «Чумак» (74.80 грн за 350 г), а найнижчу - томатна паста ТМ «Розумний вибір» (51.30 грн за 460 г). Томатна паста в металевій тарі представлена в одному варіанті - ТМ «Господарочка» (58.90 грн за 420 г).

Усі три зразки томатної пасти відповідають нормативним вимогам щодо стану упаковки та відповідності маркування. Етикетки містять всю необхідну

інформацію про продукт, що дозволяє споживачам зробити усвідомлений вибір. Упаковка досліджуваних соків томатних виконана з комбінованого матеріалу, дефектів не має і повністю відповідає вимогам нормативної документації. Упаковки є дуже зручними, стійкими, легкими.

Зразок 1 відповідає всім вимогам нормативної документації за органолептичними показниками зовнішнього вигляду, консистенції, кольору, смаку та запаху. Зразок 2 не відповідає вимогам за смаковими показниками, має злегка гіркуватий присмак, що може бути спричинено низкою факторів. Зразок 3 відповідає вимогам за всіма показниками, має солонуватий смак, оскільки містить сіль. Всі три зразки мають яскраво виражений томатний смак та запах.

Оглядаючи результати фізико-хімічних показників якості томатної пасти, важливо регулярно контролювати масову частку речовин, титровані кислоти та інші характеристики, щоб забезпечити стабільну якість продукту та відповідність нормативам.

При експорті томатної пасти за межі митної території України, відповідно до митного законодавства, нетарифні заходи не застосовується, але при імпорті до країн ЄС контролюється рівень забруднюючих речовин у харчових продуктах, допустимі рівні вмісту мікотоксину патуліну, допустимі рівні вмісту токсичних елементів (свинець), що повинні не перевищувати встановлені нормам. Країною походження томатної пасти ТМ «Королівський смак» є Україна. Оскільки виробником є ПП «Віктор і К», Україна, з плодів, що вирощені, зібрані та оброблені Україною, експорт забезпечується Сертифікатом форми EUR-1, що видається митними органами України та надає можливість отримання преференційного режиму - звільнення від сплати мита при імпорті.

Можна дати такі рекомендації щодо маркування:

1. Рекомендується чітко вказувати спосіб обробки продукту на етикетці, зазначивши, чи він піддавався термічній обробці. Це дасть споживачам чітку інформацію про те, яким чином було підготовлено пасту і як це може вплинути на її властивості.

2. Рекомендується зберігати відповідність між назвою продукту та його складом. Це важливо для споживачів, оскільки дозволяє їм зрозуміти, що продукт, який вони купують, відповідає їх очікуванням.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Самойленко А., Научно-практические подходы к идентификации соков и нектаров / Самойленко А., Метельская Н., Шаповалова М. // Товары рынки, 2012. – № 2. – С. 70-78.
2. Журнал «Агроном» «У 2024 році в Україні прогнозують значне збільшення виробництва томатів на переробку» 04.03.2024. <https://www.agronom.com.ua/u-2024-rotsi-v-ukrayini-prognozuuyut-znachne-zbilshennya-vyrobnytstva-tomativ-na-pererobku-2/>
3. Крисанов Д. Ф. Детермінанти якості й безпечності харчової продукції та мінімізація впливу факторів ризику / Д. Ф. Крисанов // Продуктивні сили і регіональна економіка. – 2008. – Ч. 1. – С. 249–261.
4. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення.: навч. посібник у 2 частинах / Я.Г. Верхівкер, К.С. Гарбажий, В.А. Луцькова, І.А. Мартиросян, О.М. Мирошніченко, Т.В. Недобійчук, С.А. Памбук, Т.М. Смокова. Херсон: Олді+, 2022. 324 с.
5. Статистика та реєстри. URL: <https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri> (дата звернення: 15.04.2023).
6. Fruit And Vegetable Juice Market Report, 2022-2030. URL: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/fruit-vegetable-juice-market> (дата звернення: 15.04.2023).
7. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 20 с.
8. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. 27 с.
9. Вігуржинська С.Ю., Басюркіна Н.Й., Свистун Т. В. Економіка підприємства : навч. посібник / за ред. С.Ю. Вігуржинської. Одеса : ОНАХТ, 2018. 116 с.
10. Карпов В.А., Басюркіна Н.Й., Горбаченко С.А., Шевченко-Перепьолкіна Р.І. Проектний аналіз : навч. посібник / за ред. проф. Карпова В.А.

Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 324 с.

11. ДСТУ 5081:2008. Продукти томатні концентровані (33862). ДНАОП - Нормативно-правовая библиотека инструкции документы. URL: https://dnaop.com/html/33862_2.html (дата звернення: 27.10.2023).

12. Інформація для споживачів щодо харчових продуктів. Головна. URL: <https://www.cherk-consumer.gov.ua/hromadianam/upravlinnia-zakhystu-spozhyvachiv/novyny-upravlinnia-zakhystu-spozhyvachiv/2839-informatsiia-dlia-spozhyvachiv-shchodo-kharchovykh-produktiv> (дата звернення: 28.10.2023).

13. Головна сторінка ARCher. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/3707/Ідентифікація%20та%20методи%20виявлення%20фальсифікації.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (дата звернення: 28.10.2023).

14. ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема массовой доли составных частей. Все ГОСТы. URL: <http://vsegost.com/Catalog/14/14700.shtml> (дата звернення: 27.10.2023).

15. ГОСТ 28562-90. Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ (77274). ДНАОП - Нормативно-правовая библиотека инструкции документы. URL: https://dnaop.com/html/77274/doc-ГОСТ_28562-90 (дата звернення: 27.10.2023).

16. ДСТУ 4913:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення мінеральних домішок. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84066 (дата звернення: 27.10.2023).

17. ДСТУ 4957:2008 Продукты перероблення фруктів та овочів. Методи визначення титрованої кислотності. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=83280 (дата звернення: 27.10.2023).

18. ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов. Все ГОСТы. URL: <http://vsegost.com/Catalog/39/39186.shtml> (дата звернення: 28.10.2023).

19. ГОСТ 8756.8-85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов. *Все ГОСТы.* URL: <http://vsegost.com/Catalog/20/20013.shtml> (дата звернення: 28.10.2023).
20. ГОСТ 13799-2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. *Все ГОСТы.* URL: <http://vsegost.com/Catalog/63/63855.shtml> (дата звернення: 28.10.2023).
21. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 р. № 2639-VIII : станом на 26 жовт. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення: 12.11.2023).
22. ДСТУ 2887-94 Упаковка и маркировка. Общие технические условия.
23. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила [Текст]: ДСТУ 4518:2008. Чинний 2008-11-01. К.:Держспоживстандарт України, 2008. 45 с.
24. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 19.08.2022 №771/97-ВР URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
25. Закон України «Про захист прав споживачів» від 10.10.2022 №1023-XII. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
26. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчової продукції» від 01.10.2022 № 2639 [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
27. Родина Т.Г. Сенсорний аналіз продовольчих товарів. Посібник. М.: Видавничий центр «Академія». 2004. 208 с.
28. Характеристика Гармонізованої системи опису і кодування товарів. URL: https://pidru4niki.com/13170702/ekonomika/harakteristika_garmonizovanoyi_sistemi_opisu_koduvannya_tovariv (дата звернення: 17.04.2023).
29. Основні функції маркування, види і структура маркування – поняття маркування продукції URL:<https://jak.koshachek.com/articles/osnovni-funkcii-markuvannja-vidi-i-struktura.html>

30. Про штрихові коди URL:<https://gs1ua.org/ua/gsl-system/identifikatsiya-ta-shtrihove-koduvannya/about-barcodes>
31. Закон України «Митний кодекс України» від 16.04.2022р. №4495-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text> (дата звернення: 23.03.2023).
32. Основні правила інтерпретації УКТЗЕД. URL: <https://proagro.com.ua/reference/vedua/uktzed/1095.html> (дата звернення: 15.04.2023).
33. Довідка по товару УКТЗЕД. URL: <https://qdpro.com.ua/uk/goodinfo/2202991900> (дата звернення: 05.05.2023).
34. Нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності. URL:https://pidru4niki.com/1103091453845/ekonomika/netarifne_regulyuvannya_zovnishnoekonomichnoyi_diyalnosti
35. Максимально допустимі рівні вмісту забруднюючих речовин у харчових продуктах в ЄС та КНР. URL: <https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/uploaded-files/%20%D0%91%D0%95%D0%97%D0%9F%D0%95%D0%A7%D0%9D%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%86%20%D0%A5%D0%90%D0%A0%D0%A7%D0%9E%D0%92%D0%98%D0%A5%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%86%D0%92%20%D0%A2%D0%90%20%D0%92%D0%95%D0%A2%D0%95%D0%A0%D0%98%D0%9D%D0%90%D0%A0%D0%9D%D0%9E%D0%87%20%D0%9C%D0%95%D0%94%D0%98%D0%A6%D0%98%D0%9D%D0%98/vimogi-krayin-svitu/second-publicationfseuchina.pdf>
36. Вимоги до продукту при експорті до ЄС. URL: <https://eu-ua.kmu.gov.ua/sites/default/files/imce/eksport-ovochiv-do-yes.pdf>
37. Правила охорони праці для об'єктів роздрібної торгівлі: НПАОП 52.0-1.01-96. [Чинний 1996-05-08]. К., Державний комітет України по нагляду за охороною праці, 1996. 2 с.
38. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. ДСН 3.3.6.042-99. [Чинний 1999-12-01]. К.: Головний державний санітарний лікар України, 1999. 3 с.
39. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення: ДБН В.2.5–28. 2006. [Чинний 2006-05-15]. К.: Мінбуд України, 2006. 12 с.

40. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку: ДСН 3.3.6.037-99. [Чинний 1999-12-01]. К.: МОЗ, 1999. 5 с.
41. Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок: ДНАОП 0.00-1.32.01, ДНАОП 0.00-1.32.01. [Чинний 2001-06-21]. К.: Міністерство праці та соціальної політики, 2001. 4 с.
42. Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин : ДСанПіН 3.3.2-007-98. [Чинний 1998-12-10]. К.: Міністерство охорони здоров'я України, 1998. 3 с.
43. Норми визначення категорій приміщень будинків і зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою: НАПБ Б.03.002-2007. [Чинний 2007-12-03]. К.: Держпожбезпека МНС України, 2007. 2 с.



Зразок 1 – Паста томатна 25% «33 ПОМІДОР».

ТОВ «ТД «Фреш Маркет»»



Зразок 2 – Томатна паста ТМ «Королівський смак»



Зразок 3 - Паста томатна концентрована «Домашня» 25 %