

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ДЖЕМІВ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М.ОДЕСИ ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕМІЩЕНІ ЇХ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ»

КРМ.ТПТтаУБ.1.759-03.IV.1.5

Здобувач: _____ Мазуркевич В.М.

Керівник: _____ доц. Гарбажій К.С.
(посада, вчене звання, науковий ступень)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

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

Завідувач кафедри ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
(назва кафедри) (підпис) (Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Одеса 2023 р

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ ім.Г.Е.Вейнштейна

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

Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

ОПП «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Зав. кафедрою ТПТтаУБ

Наталія БАСЮРКІНА

«15» серпня 2023 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ Мазуркевича Владислава Миколайовича (прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи) ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ДЖЕМІВ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М.ОДЕСИ ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕМІЩЕНІ ЇХ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ

затверджена наказом по інституту від «01» грудня 2023 р. № 769-03

2. Термін здачі студентом закінченого проекту (роботи) 07.12.2023

3. Вихідні дані до проекту (роботи) п'ять зразків джему абрикосового вітчизняних виробників торгових марок «Верес», «Карпати насолоджуйся», «Премія», «Своя лінія» та закордонний зразок «Schwartau» нормативний документ ДСТУ 4900:2007 «Джеми. Загальні технічні умови»

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити)

Вступ. Аналіз ринку джемів та огляд факторів, що формують його споживчі властивості; розділ 2 об'єкти та методи дослідження; розділ 3 Дослідження споживчих властивостей джемів; Розділ 4 Здійснення митних формальностей при імпорті джемів Розділ 5 Охорона праці, Висновки та рекомендації. Список використаної літератури. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) презентація в електронному вигляді на 20 слайдах

6. Дата видачі завдання 15.08.2023

Керівник

(підпис)

Завдання прийняв до виконання

(підпис)

Гарбажій К.С.

(ініціали, прізвище)

Мазуркевич В.М.

(ініціали, прізвище)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів курсового проекту (роботи)	Срок виконання етапів проєту (роботи)	Примітки
1	Підбір об'єктів дослідження якості, пакування та маркування	15.08.2023-25.09.2023	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження	26.09.2023-30.09.2023	Виконано
3	Виконання експериментальних досліджень	04.10.2023-06.10.2023	Виконано
4	Обробка результатів дослідження	09.10.2023	Виконано
5	Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ.	10.10.2023-14.10.2023	Виконано
6	Оформлення 2-4 розділів	15.10.2023-21.10.2023	Виконано
7	Оформлення висновків	7.10.2023-09.11.2023	Виконано
8	Попередній захист	15.11.2023	Виконано
9	Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел.	16.11.-05.11.2023	Виконано
10	Оформлення презентації ДР	07.12.2023	Виконано
11	Підготовка ДР до рецензування	10.12.2023	Виконано
12	Проходження рецензування і підготовка до захисту	13.12.2023	Виконано
13	Захист ДР	19-22.12.2023	Виконано

Студент-дипломник

Мазуркевич Владислав Миколайович

(ініціали, прізвище)

Керівник проекту

Гарбажій К.С.

(ініціали, прізвище)

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 _____ Мазуркевич Владислав Миколайович

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить 99 сторінок, 17 таблиць, список літератури з 35 найменувань, 8 додатків.

Метою виконання роботи є було проведення товарознавчої оцінки якості джемів та вивчення митних формальностей при переміщенні через МКУ.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження є товарознавчі відносини між виробниками та митними органами України.

Завданням роботи передбачено дослідження якості джемів та оформлення товару на митниці.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо поліпшення якості джемів, роботи митниці та оформлення відповідних документів.

Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах, як заходи з підвищення конкурентоспроможності, розширення ринкової "ніші" та зміцнення їх іміджу.

Рік виконання роботи – 2023.

Рік захисту роботи – 2023.

SUMMARY

The master's qualification thesis contains 99 pages, 17 tables, a list of references with 33 titles, 8 appendices.

The purpose of the work was to carry out a commodification assessment of the quality of jam and to study the customs formalities during movement through the MCU.

The object of analysis, generalizations and research is the trade relations between manufacturers and customs authorities of Ukraine.

The task of the work includes jam quality research and customs clearance.

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the improvement of the quality of jams, the work of the customs office and the preparation of relevant documents.

The obtained results can be used at enterprises as measures to increase competitiveness, expand the market "niche" and strengthen their image.

Year of implementation of work – 2023.

Year of presentation of work – 2023.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ДЖЕМІВ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ	10
1.1 Аналіз ринку плодових джемів в Україні	10
1.2 Асортимент та споживчі властивості джемів плодових	18
1.3 Особливості технології виробництва джемів плодових	22
1.4 Показники якості, зміна споживних властивостей джемів при зберіганні та його вади.....	24
1.5 Виявлення фальсифікації плодових джемів консервованих	28
Висновки до розділу 1	30
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ	32
2.1 Об'єкти дослідження	32
2.2 Методи дослідження	33
РОЗДІЛ 3 ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДЖЕМІВ	35
3.1 Огляд асортименту джемів у торговельних мережах м. Одеса	35
3.2 Аналіз відповідності повноти пакування і маркування споживчої тари	40
3.3 Органолептичні оцінка продукту "Джем абрикосовий".....	49
3.4 Фізико-хімічні показники продукту "Джем абрикосовий"	54
РОЗДІЛ 4 ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ІМПОРТІ ДЖЕМУ	58
4.1 Порядок взяття на облік особи Дочірнє підприємство «ЕД. ХААС УКРАЇНА», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством України	58
4.2 Методологія визначення коду джему згідно до УКТЗЕД	61
4.3 Правові засади нетарифного регулювання, як основний чинник безпеки та якості джему при переміщенні через митний кордон України	65
4.4 Застосування тарифного регулювання при імпорті джему «Schwartau Абрикос»	71
4.4.1 Визначення країни походження джему «Schwartau Абрикос»	72
4.4.2 Визначення митної вартості джему «Schwartau Абрикос» та нарахування	

митних платежів	74
4.5 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення джему «Schwartau Абрикос»у режимі імпорт	83
Висновки до розділу 4	86
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	88
5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві, в організації чи установі.....	88
5.2 Розміщення виробничого устаткування і його обслуговування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібноіторгівлі	89
5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря.....	90
5.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації	91
5.5 Забезпечення нормованих показників освітлення.....	91
5.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом	92
5.7 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера.....	92
5.8 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби.....	93
5.9 Шляхи евакуації.....	94
Висновки до розділу 4	94
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	96
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	99
ДОДАТКИ	102

ВСТУП

Вживання плодоовочевих продуктів є основною умовою для нормальної життєдіяльності людського організму. Плодоовочеві товари характеризуються високою харчовою цінністю за рахунок значного вмісту вітамінів, вуглеводів, мінеральних речовин, приємного фруктово-ягідного аромату та смаку. Особливим попитом у населення користується так звана «концентрована солодка продукція» – продовольчі товари, які є результатом переробки плодів і ягід - джеми, варення, мармелад. Вони значно розширюють асортимент традиційних кондитерських виробів, які характеризуються невеликою біологічною та лікувально-профілактичною цінністю, що робить виробництво та реалізацію цих продуктів на ринку актуальною.

Джеми відносяться до групи фруктово-ягідних кондитерських виробів. Це продукти переробки плодів та ягід з додаванням великої кількості цукру (60-75%) та інших речовин за рецептурою (студнеутворювачів пектинових речовин, харчових кислот). Найважливішими факторами, що формують якість джемів, є саме сировина, її хімічний склад та особливості технології виробництва продукту. Джеми відрізняються високою енергетичною цінністю за рахунок вмісту цукру, містять значну кількість біологічно активних сполук – вітамінів, мінеральних речовин. Вітамінно-мінеральний комплекс позитивно впливає на фізіологічний стан організму. Пектинові речовини допомагають очистити кишечник та нормалізувати роботу шлунково-кишкового тракту. Вітаміни та мінерали зміцнюють імунітет, обмін речовин в організмі.

Джеми класифікуються наступним чином:

- за консистенцією: гомогенні (однорідні) та гетерогенні (зі шматочками ягід, фруктів);
- за температурною стійкістю: стерилізовані та нестерилізовані;
- за способом упаковки: стерилізовані джеми, фасовані способом "гарячого розливу" в герметичну тару; нестерилізовані джеми, фасовані в

дрібну термоформовану герметично закупорену тару; нестерилізовані джеми-напівфабрикати, фасовані у велику негерметичну тару.

Джем є желеподібним продуктом, що отримується шляхом уварювання фруктів і ягід з цукром або медом. Основною сировиною є свіжі, заморожені, сульфатовані плоди та ягоди, які обумовлюють виражений натуральний смак та аромат плодів та ягід у готових виробах та цукор.

Сучасні технології дозволяють ретельно контролювати кожен етап виробництва цього продукту, максимально зберігаючи корисні речовини у його складі. Готові джеми мають великий попит серед споживачів. Їх цінують за смак, корисні властивості та ніжну консистенцію. До основних переваг готового джему відносяться харчова цінність; приємний смак та аромат; ніжна консистенція; доступна вартість [1].

На сьогодні у торговельній мережі запропоновано великий асортимент концентрованої солодкої продукції вітчизняного й імпортного виробництва. Тому питання перевірки якості плодоовочевих консервів, джемів, залишається дуже актуальним завданням.

Метою дипломної роботи є дослідження споживних властивостей джемів, які реалізується в торговельній мережі м. Одеси та митні процедури при перетині через МКУ. У даній роботі розглянуто товарознавче порівняльне тестування та відображено результати дослідження якості плодових консервованих джемів різних вітчизняних виробників та закордонного. Головними умовами випуску конкурентоспроможної продукції є використання високоякісної сировини та суворе дотримання діючої нормативно-технічної документації на виробництво та готову продукцію.

Для досягнення цієї мети визначені такі завдання:

- розглянути ринок фруктово-ягідних кондитерських виробів типу джемів;
- вивчити товарознавчу класифікацію джемів;
- розглянути хімічний склад і показники якості джемів;
- розглянути можливі методи фальсифікації даної продукції;
- дослідити асортимент джемів в торговельних мережах м. Одеси;

- дослідити пакування та маркування дослідних зразків;
- визначити органолептичні та фізико-хімічні показники джемів;
- оформити митні документи при перетині через МКУ партії фруктових джемів.

Об'єктом дослідження є джеми абрикосові різних виробників, які користується найбільшим попитом серед населення країни.

Предметом дослідження є споживні властивості джему з абрикосів.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ ДЖЕМІВ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ

1.1 Аналіз ринку плодових джемів в Україні

Останніми роками в Україні з'явився широкий асортимент вітчизняної фруктово-ягідної концентрованої продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації. У зв'язку із тим, що Україна є членом СОТ, а також, через підписання Угоди із Європейським Союзом, ми маємо доволі широко представлений асортимент фруктово-ягідної солодкої концентрованої продукції, тобто джемів. Попит на цей вид товарів задовольняється як за рахунок товарів вітчизняного, так і імпортного виробництва. Але необхідно створювати нові види продукції типу джемів, варення, повидла, тому розроблення дієтичного, функціонального харчування цього асортименту є вкрай актуальним завданням в сучасних умовах та вимагає наукового обґрунтування та глибоких досліджень [1, 2].

Ринок перероблених плодоовочевих товарів в Україні чітко структурований і контролюється переважно кількома великими виробниками, які мають можливість переробляти власну сировину. Значна частка ринку належить компаніям, котрі представляють торгові марки «Верес», «Чумак», «Златодар», «Горчин продукт», «Ніжин», «Руна». Ці підприємства останнім часом застосовують агресивну маркетингову політику, що забезпечує їм стабільну позицію на ринку.

Боротьба за внутрішній ринок відбувається переважно між вітчизняними компаніями. Імпортні товари представлені переробленою продукцією з екзотичних культур (ананаси, цитрусові, персики тощо). З 2014 р. у зв'язку з девальвацією національної валюти вартість імпортної переробленої плодово-овочевої продукції значно зросла, що стало причиною скорочення обсягів її імпорту в Україну (рис. 1.1). На наведеному нижче графіку за даними Державної фіскальної служби України

видно, що існує стійка тенденція переважання експорту над імпортом. Безумовно, позитивне сальдо експортно-імпортних операцій створює вигоди для економіки країни. Проте подолання тенденцій останніх років можливе за рахунок зміни цін на зовнішньому ринку.

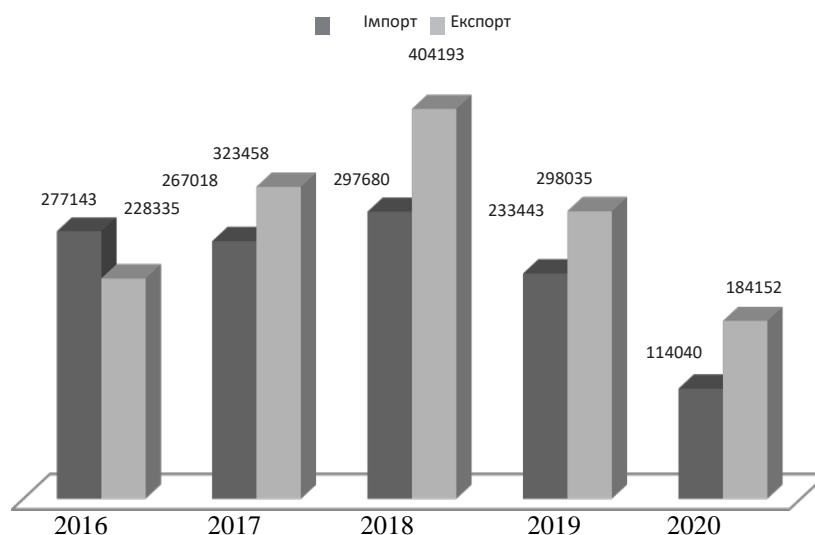


Рис. 1.1 - Обсяги імпорту та експорту перероблених овочів, плодів і горіхів за п'ять років, тис. дол.

Падіння купівельної спроможності населення значно зменшило обсяги продажу переробленої плодоовочевої продукції високого і середнього цінових сегментів. На її ціну впливає сезонний характер збуту: восени, в період виробництва, обсяг попиту досить низький, а взимку, під час зберігання, кількість товару на ринку скорочується при зростанні попиту на нього. Результатом конкурентної боротьби є ставлення виробників до упаковки, вартість якої входить до складу ціни на готову продукцію. За результатами опитувань значна частина споживачів віддає перевагу скляній тарі як більш екологічній. В той же час перехід частини населення на консервовану продукцію власного приготування дещо знизив ємність ринку і одночасно спровокував зростання ціни на сировину та упаковку [2, 3].

Згідно з офіційними даними, у період 2017-2021 рр. головними ринками збуту виступали Білорусія (906 тис. USD), Молдова (511 тис. USD), Ізраїль (202 тис. USD) та США (183 тис. USD). Частка українського експорту джемів зростає в США, Ізраїлі, Німеччині, Італії, ОАЕ, Естонії, Чехії, Канаді, Латвії, Біларусі.

Частка українського експорту джемів зменшується в Казахстані та Грузії.

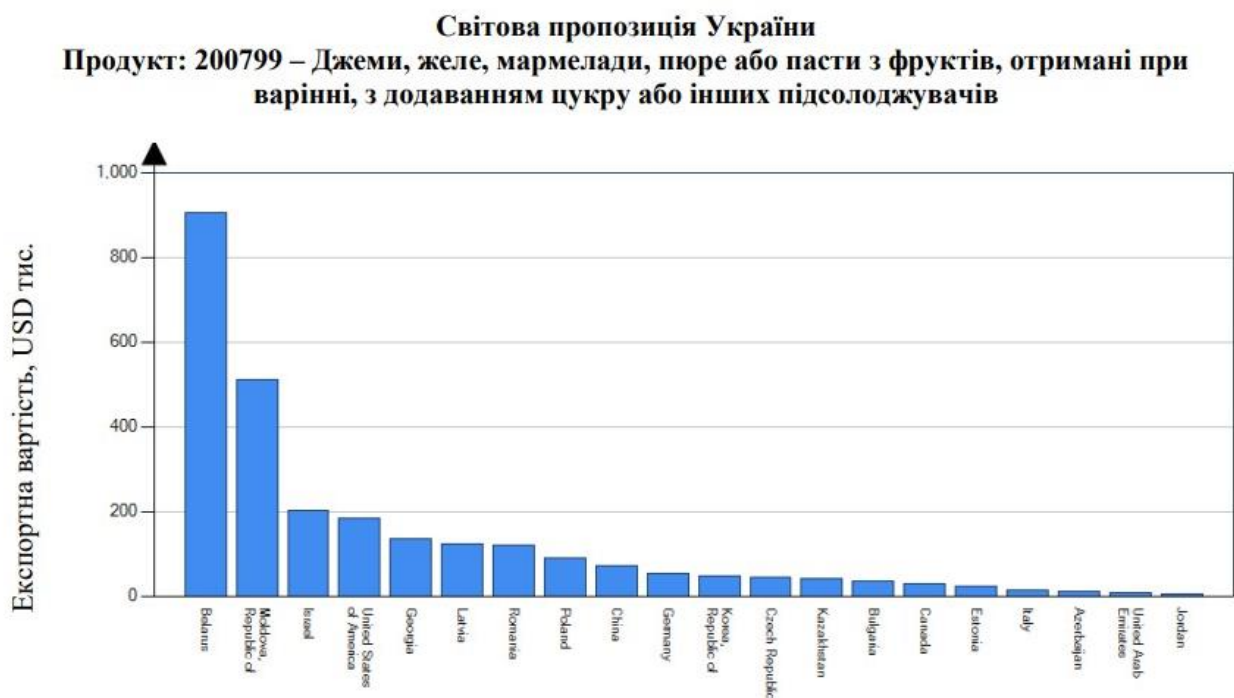


Рис. 1.2 – асортиментна пропозиція українських виробників

Джем – це продукт, одержаний з цілих або дрібних шматків фруктів, ягід та деяких овочів, уварених у цукровому або цукрово- патоковому сиропі до желеподібної консистенції. У готових якісних джемах не зберігається форма плодів, оскільки вони повністю розварюються. Проте джем не повинен розтікатися по поверхні.

Виробництво джему на ринку України є конкурентоспроможним. Його забезпечують 74 вітчизняних підприємства, що свідчить про прибутковість даного бізнесу. Прибуток від виробництва джему залежить від ефективності його збуту. Значна частка виробників реалізує власну продукцію через мережу посередників, це дозволяє зменшити обсяг витрат, пов'язаних з організацією збуту. Найбільш ефективним способом роздрібної реалізації є торгівля через власні магазини.

Основою для виробництва джему є плодовагідна сировина і цукор. За даними Держгеокадастру, в Україні сади займають 727,2 тис. га, а насадження в плодоносному віці – 206 тис. га. Лідером серед вирощуваних фруктових культур є яблука. У 2019 р. валовий збір товарних яблук склав 1,18 млн. тонн. Фаворитами садівництва в Україні також є кісточкові: вишні, сливи, черешні, абрикоси і персики. Загальний збір товарних плодів кісточкових у 2019 р. склав 548 тис. тонн. Серед ягід найбільша частка в обсязі виробництва припадає на полуницю і суницю

–всього 64 тис. тонн. Менше культивується смородини і агрусу [2, 3].

Цукрова галузь є однією з провідних в агрокомплексі України. Проте в 2020 р. в порівнянні з попереднім його виробництво скоротилося на третину. За оцінками експертів, Україна може виробляти до 3 млн. тонн цукру в рік за умови модернізації виробництва. Особливою характеристикою ринку джемів є сезонність: у літній період їх споживання знижується та зростає в зимовий і весняний період з піком у грудні. На динаміку і структуру попиту на джеми впливає також стала тенденція в Україні до приготування домашньої консервованої продукції. За даними офіційної статистики, у 2020 р. в Україні було виготовлено 7,11 тис. тонн джемів, фруктового-ягідного желе та пасти, що на 26% більше обсягів попереднього року. Експорт джему також має яскраво виражений сезонний характер: у жовтні 2019 р. його обсяг склав 290 тон у порівнянні з вереснем цього ж року – 74 тони.

Для мереж супермаркетів є характерними власні лінійки джемів. Наприклад, для мережі «Фуршет» джем виробляє ТОВ «Гопак», для METRO – «Асканія-Пак». Ця продукція відрізняється невисокою ціною і простим спектром смаків (вишня, полуниця, абрикос тощо).

До 50% асортименту переробленої плодоовочевої продукції в номенклатурі супермаркетів займають імпорتنі джеми. Вони відносяться до більш високої, ніж українська продукція, цінової категорії, вирізняються оригінальним дизайном та мають беззаперечну конкурентну перевагу – широке розмаїття смаків за рахунок добавок. Характерною рисою імпорتنих джемів є відсутність в рецептурі цукру: наприклад, у французьких St. Dalfour, італійських Bioitalia, німецьких SCHNEEKORPE, грецьких Helios, британськми JimJams і Wilkin & Sons. В Україні можна придбати сертифіковані органічні французькі джеми Jardin bio; зварені за традиційними рецептами французькі джеми Bonne Maman,; ізраїльські джеми Nadarom з низьким вмістом цукру і лінійкою смаків на фруктозі; грецькі традиційні конфітюри «Золоте яблуко»; класичні грузинські джеми Kula й продукцію смаків діабетичної лінійки. На вітчизняному ринку найбільшими імпортерами джемів є Німеччина – 32% обсягу постачання імпорتنих джемів, Австрія – 25%, Швеція – 19%, Франція – 18%, Росія – 6%. В той же час українські виробники експортують незначну частину продукції – близько 4% обсягів власного виробництва. Експорт

здій- снуються в країні СНД.

Основними виробниками української переробленої плодоовочевої продукції є група компаній «Верес», ТОВ «Гайсинський консервний комбі- нат», ПАТ «Могилів-Подільський консервний завод», Компанія «Пані Крістіна», ТОВ «Тотал», Компанія «Шафран Еліт», Національна багатопрофільна компанія «Асканія-Пак».

Група компаній «Верес» працює на ринку переробленої плодоовочевої продукції з 1997 р. і на даному етапі є його лідером.

Продукція ТМ «Верес» постачається в 20 країн світу, а її асортимент налічує більше 100 найменувань. У даного виробника замкнутий цикл виробництва, що дозволяє контролювати якість на всіх його етапах. Джеми ТМ «Верес» представлені трьома смаками: периковий, полуничний і абрикосовий. Їх номенклатуру доповнюють вишневий конфітур і асортимент фруктів з цукром.

ТОВ «Гайсинський консервний комбінат» спеціалізується на випуску фруктово-ягідної переробленої продукції. Даний виробник є лідером на ринку джемів: його номенклатура передбачає можливість виробництва 24 різновидів цього товару, включно з продукцією на основі фруктози замість цукру. Виробник позиціонує свої джеми як продукт преміум-класу.

ПАТ «Могилів-Подільський консервний завод» (Вінницька обл.) виготовляє продукцію ТМ «Дари ланів». Як сировинна база даним виробником використовуються власні сади. Асортимент ТМ «Дари ланів» нараховує 80 найменувань фруктово-ягідної переробленої продукції, в т. ч. чотири види джемів: смородиновий, абрикосовий, вишневий і полуничний. Виробник експортує продукцію в Білорусь, Канаду, Угорщину, Казахстан, Молдову.

Компанія «Пані Крістіна» існує на вітчизняному ринку з грудня 1997 р. і випускає перероблену продукцію під трьома торговими марками. У 2012 р. виробником придбана нова лінійка обладнання, що дозволило розпочати виробництво джемів і соків. Як сировинна база використовуються власні угіддя для вирощування овочів і фруктів. Під ТМ «Holiday» реалізуються шість смаків джемів, в т. ч. нетрадиційних для інших виробників: гарбузовий

і яблучно-грушевий.

ТОВ «Тотал» (м. Дніпро) на ринку переробленої плодоовочевої продукції працює 12 років. Підприємство виробляє плодово-ягідні наповнювачі для кондитерської та молочної галузей промисловості, різноманітні джеми і топінги для сфери ритейлу HoReCa, джеми в баночках ТМ «Еммі».

Компанія «Шафран Еліт» існує з 2008 р. Вона виробляє і реалізує топінги, джеми, наповнювачі та сиропи для кондитерського, молочного й хлібобулочного виробництва. Її джеми додаються в морозиво, йогурти, коктейлі, сирки, кондитерські та хлібобулочні вироби. Національна багатопрофільна компанія «Асканія-Пак» працює на ринку з 2002 р. та займається виробництвом порційних продуктів одноразового вжитку. Крім того, «Асканія-Пак» є трейдером з широким асортиментом на ринку гнучких пакувальних матеріалів [2].

Новим брендом на українському ринку є «Корисна Кондитерська» від компанії «Стевіасан корпорейшн». Особливістю продукції даного виробника є те, що замість цукру використовується стевія. В ТМ «Корисна Кондитерська» присутня лінійка з семи джемів, серед яких джеми з лохини і чорниці [4].

Результати огляду споживчих уподобань на ринку кондитерських виробів доводять, що в Україні найбільш популярними є такі смаки джемів: полуничний, абрикосовий, вишневий і персиковий. Попитом споживачів характеризуються смак змішаних лісових ягід та яблучний. До переваг яблучного джему додаються його корисні властивості, головна з яких утворюється хімічним складом яблук, якому притаманні вітаміни А, В₁, В₆, В₂, В₁₂, Е, С, РР, а також мінеральні елементи – залізо, кальцій, фосфор, магній, цинк, натрій, мідь, йод. Завдяки наявності вітаміну С яблучні, абрикосові ласощі корисні при застудах, вони посилюють імунітет, а пектини джему очищують кишківник, знімають запалення, сприяють загоєнню ран і виразок. Вміст кальцію зміцнює зуби і кісткову тканину. Фруктові джеми сприятливо діють на мозок і серце, при його регулярному вживанні вирівнюється

артеріальний тиск. Таким чином, яблучний, абрикосовий та інші джеми є джерелом біологічно активних речовин, більшість з яких зберігаються й після його приготування.

Поширеною упаковкою для роздрібного продажу джемів є скляна банка ємністю від 300 до 400 грамів. Попитом користується порційні упаковки вагою 28 грамів [5-7].

Результати огляду ринку кондитерських виробів дозволяють констатувати, що споживач джемів – міський мешканець із середнім рівнем доходу та рівнем «вище середнього». Це обумовлюється не тільки роздрібною ціною джемів, а й тим, що в ритмі життя великого міста у людей не вистачає часу і сил на приготування консервованих продуктів. Ключовий покупець – жінки віком від 25 до 55 років. Основним чинником виборуджемів є їх якість. Оскільки солодоші відносяться до розряду товарів імпульсивного попиту, на їх придбання впливає сезон. Влітку джеми купують набагато менше, ніж взимку. Перед святами обсяги продажу джемів завжди збільшуються.

Позиціонування джемів базується на таких принципах:

- акцент на «домашнє» виробництво;
- акцент на індивідуальність бренду, виключність смаку;
- акцент на «апетитне» подання продукції. Кожен з підходів передбачає певний стиль упаковки.

Етикетки домашніх джемів часто виконані з крафтового матеріалу, кришка банки обертається тканиною або папером для більшої асоціації з джемом «від бабусі». Шрифти повторюють рукописні, що підкріплює образ традиційної handmade-продукції. Індивідуальність бренду та виключність смаку зазвичай характерні для джемів категорії «преміум». Етикетки оформлюються або мінімалістично, або яскраво прикрашаються. Упаковка виділяється незвичайними фарбами, ретельно продуманим завершеним образом.

Джеми з акцентом на апетитному поданні продукції зазвичай притаманні середньому ціновому сегменту. Їх упаковка дуже традиційна, етикетка – яскрава, часто із зображенням фруктів. Оформлення етикетки

супроводжується ілюстраціями додаткових атрибутів: хлібу, чаю, вершкового масла, що розмазується по тосту. Як приклад, можна навести лідера британського ринку джемів – ТМ JimJams, Українські ТМ «Верес» і Holiday [5-7].

Серед тенденцій розвитку ринку джемів можна окреслити такі.

Перша: розвиток виробників-представників малого бізнесу (невеликих домашніх підприємств), які зуміли вистояти у період кризи й продовжують своє зростання на ринку. Вони не зможуть посунути основних гравців ринку джемів через більш високу ціну власного продукту, проте будуть розвивати нішу особливої солодкої переробленої плодоовочевої продукції.

Друга: стратегія об'єднання – основні учасники ринку джемів зможуть боротися з падінням обсягів продажів шляхом спільної реклами своїх торгових марок. Як приклад, ефективною може стати стратегія об'єднання рекламних кампаній борошна і джемів (для зимового періоду), морозива і джемів (для літнього періоду).

Третя: нових клієнтів допоможуть знайти виставки і ярмарки. Міжнародна виставка «The International Sweets and Biscuits Fair» з 1971 р. збирає виробників солодошів зі всього світу. Це найбільша спеціалізована виставка продукції кондитерської промисловості. В Україні особливо популярними стали ярмарки «В пошуках made in Ukraine» і «ВсіСвої».

Четверта: перспективним для українських виробників джемів може стати європейський ринок «нішевих» продуктів, що обумовлюється масовістю попиту в Європі на ягоди та продукцію з них. Українські фермери мають досвід постачання органічних ягід в ЄС. У джемів є всі шанси закріпити успіх. У Європі одна банка органічного джему коштує від шести до восьми євро. За умови грамотного позиціонування органічні джеми можуть знайти свого покупця в Європі. Складність криється в обсягах постачання: невеликі підприємства не можуть запропонувати партії для великих замовників європейського ринку. Виходом може стати створення кооперативів виробників джемів.

П'ята: нестабільність ринку – з ринку можуть піти слабкі підприємства

з малою часткою або невпізнаним брендом, якщо вони не можуть розрахуватися за кредитними боргами або мають негативні фінансові показники.

Шоста: є значна ймовірність перепрофілювання виробництва джемів. Наприклад, замість випуску порційної продукції може виникнути потреба в налагодженні постачання джемів для хлібобулочного сектора, підписанні контрактів на умовах прямого постачання для великих підприємств або виготовленні продукції в баночках суто для сфери ритейлу HoReCa.

Сьома: зважаючи на нестабільний курс долара і підвищення цін на сировину, у вигідній ситуації опиняться ті підприємства, що мають власні сільськогосподарські угіддя. Восьма: фахівці прогнозують хоч і незначну, проте динаміку підвищення споживання переробленої плодоовочевої продукції взагалі, й джемів в т. ч.

Висновки з даного дослідження і перспективи подальшого розвитку в цьому напрямку. Після підписання Угоди про вільну торгівлю з ЄС українські виробники джемів поступово виходять на європейський ринок. Українська продукція більш дешева, ніж французька, австрійська або грецька. Її якість не поступається якості європейських товарів. Головною умовою стає отримання європейських сертифікатів якості. Як негативний фактор виступає логістика. З даною проблемою вже можуть справлятися виробники із західної України через територіальну близькість до кордону [7].

1.2 Асортимент та споживчі властивості джемів плодових

Джеми виготовляються з підготовлених відповідним чином свіжих, або швидкозаморожених або сульфітованих уварених з цукром або цукрово-паточним сиропом або глюкозо-фруктозним сиропом з додаванням або без додавання пектину, харчових кислот, прянощів, сорбінової кислоти.

Асортимент джему формується залежно від виду фруктів, ягід, овочів; ступеня обробки (стерилізований і нестерилізований); особливостей складу і технології приготування (джем домашній і стерилізований); від якості (вищого і 1-го сортів) і особливостей пакування (фасований чи ваговий).

Це дикорослі плоди: деякі сорти культивованих яблук, ягоди чорної смородини, агрусу, кизилу, горобини, калини. Слабкіше желе дає пектин айви, абрикосів, слив, персиків.

Корисність харчових продуктів залежить від їхнього хімічного складу та особливостей утворення окремих харчових речовин в організмі людини. Від вмісту та співвідношення хімічних речовин, що містяться в продукті, залежать найважливіші характеристики, що визначають його споживчі якості (колір, смак, запах, консистенція, кулінарні переваги), харчову цінність.

Хімічний склад – сукупність окремих хімічних елементів, які утворюють продукт. Хімічний склад сільськогосподарських продуктів залежить від географічного району та кліматичних умов, технології вирощування рослин, господарсько-ботанічного або помологічного сорту, характеру ґрунту, способу збирання, транспортування та зберігання. До складу продуктів входять неорганічні та органічні речовини. До неорганічних речовин відносяться вода та мінеральні (зольні) сполуки; до органічних – вуглеводи, жири, білки, ферменти, вітаміни, органічні кислоти, барвники, ароматичні та інших [8].

Вуглеводи в організмі виконують енергетичну функцію, забезпечують нормальну функцію кишечника (клітковина), захищають слизову оболонку кишок від механічних і хімічних подразників (пектинові речовини).

Клітковина утворює клітинні стінки плодів і овочів. Вміст клітковини залежить від виду рослин: у плодах і овочах її 1-2%, дуже мало (0,2-0,5%) у м'якоті, кавунів, динь і вишні.

Пектинові речовини входять до складу клітинних стінок і серединних пластинок, в цитоплазму і сік вакуолей рослинних клітин. Зміст їх в плодах складає в середньому 0,3-2,0%. Найбільше пектинових речовин в яблуках, айві, абрикосах, агрусі, чорній смородині, обліписі.

Органічні кислоти (яблучна, лимонна, щавлева, молочна та ін), що входять до складу джемів плодових, надають їм кислий смак. Крім того, органічні кислоти володіють бактерицидними властивостями по відношенню

до мікрофлори кишечника, а також стимулюють діяльність травних залоз шлунка і кишечника.

Вітаміни відіграють виключно важливу роль, оскільки забезпечують нормальний перебіг біохімічних і фізіологічних процесів. В організмі людини вони не синтезуються, а надходять лише з їжею. Тому джеми є джерелами вітамінів. Вони містять помірну кількість вітамінів групи В, а також РР: від 0,01 до 0,60 мг/100 г і від 0,2 до 0,60 мг/100 г залежно від асортименту консервів відповідно. Вміст вітаміну С коливається від 1,4 до 9,6 мг/100 р. Проте аскорбінова кислота в процесі переробки більшою мірою руйнується.

Мінеральні речовини в джемах плодових представлені в основному макроелементами - натрієм, калієм, кальцієм, магнієм, фосфором, а також залізом. Вони забезпечують побудову опорних тканин скелета, підтримують необхідну осмотичну середу клітин у крові, беруть участь в утворенні специфічних травних соків, гормонів, перенесення кисню в організмі.

Харчова цінність - характеризує всі корисні властивості продукту його смакові переваги, зумовлені різноманітними харчовими речовинами, що містяться в ньому. Воно тим вище, чим більшою мірою продукт задовольняє потреби організму харчових речовинах. Харчова цінність - це комплексна властивість, що складається з енергетичної, біологічної, фізіологічної цінності, доброякісності та засвоюваності продуктів харчування.

Енергетична цінність (калорійність) обумовлена кількістю енергії, що вивільняється з харчових речовин продуктів у процесі біологічного окислення та використовується для забезпечення фізіологічних функцій організму. Поживність у 100 г джему становить від 186 до 250 ккал [9].

Джеми плодови забезпечують організм людини вуглеводами, і перш за все цукрами - глюкозою, фруктозою, сахарозою, меншою мірою - крохмалем, клітковиною, пектиновими речовинами.

Поживна цінність абрикосового джему з розрахунку на 100 грамів продукту: калорійність 276 ккал; білки 0,5 г; жири 0 г; вуглеводи 71,6 г; харчові волокна 1 г; зола 0,4 г; холестерин 0 г; вода 25,9 г.

Вітамінний склад (у міліграмах з розрахунку на 100 г продукту): ретинол (А) 0,025; бета-каротин (А) 0,3; токоферол (Е) 0,8; аскорбінова кислота (С) 2,4; тіамін (В₁) 0,01; рибофлавін (В₂) 0,02; ніацин (В₃) 0,2; нікотинова кислота (РР) 0,3.

Баланс мінеральних речовин (у міліграмах з розрахунку на 100 г): макроелементи - калій (К) 152; кальцій (Са) 12; магній (Mg) 9; натрій (Na) 2; фосфор (Р) 18; мікроелементи - залізо (Fe) 0,4.

Якість консервів багато в чому залежить від технологічних властивостей сировини, відсутності дефектів, особливо критичних. Визначальні показники якості сировини для багатьох видів консервів багаті чому аналогічні свіжим плодам, тому регламентуються одними і тими ж стандартами. Оцінка якості консервованих джемів проводиться за наступними показниками: призначенням, зберігання, ергономічними, естетичними, безпеки. До показників зберігання відноситься основний показник-стан внутрішньої поверхні тари і специфічний - термін зберігання.

Естетичні показники визначаються зовнішнім виглядом споживчої тари: станом зовнішньої поверхні, маркуванням і естетичним оформленням етикетки.

Ергономічні показники регламентують органолептичні властивості консервів, які характеризуються основними показниками: зовнішній вигляд, колір, смак і запах. Зовнішній вигляд, колір і запах натуральних консервів повинні бути близькі до натурального сировини.

Показники призначення (або фізико-хімічні) характеризують харчову і дієтичну цінність, функціональне призначення, профілактичну значимість. Основними показниками призначення є масова частка розчинних сухих речовин, титрованих кислот, вітаміну С, каротину, замінників цукру (сорбіту, ксиліту - для дієтичних консервів), а також маса нетто (або об'єм), мінеральні, рослинні, сторонні домішки. Рідше застосовуються специфічні показники - масова частка цукру, пектину, етилового спирту та ін. [10, 11].

До показників безпеки відносять якість закупування консервів,

герметичність консервів, харчову нешкідливість (доброякісність), промислову стерильність, масову частку токсичних елементів.

Джеми плодови це харчові продукти, які володіють енергетичною, лікувально-профілактичною цінністю, є джерелом біологічно-активних речовин, тому їх виробництво та реалізація в Україні актуально.

1.3 Особливості технології виробництва джемів плодових

Для виробництва джему використовують свіжу, сульфітовану або швидкозаморожену сировину.

Підготовчі операції. Свіжу сировину ретельно миють і інспектують, обполіскують під душем, очищають і подрібнюють.

Призначення процесу миття - видалення поверхневого забруднення землею, отрутохімікатами, завдяки чому знижується мікробіологічна забрудненість і полегшується сортування за якістю. Ефективність миття підвищується, якщо його поєднують з обробкою ультразвуком, миючими агентами, вібраційними коливаннями.

Інспектування включає в себе відбраковування дефектних, уражених хворобами і шкідниками примірників.

Очищення сировини полягає у звільненні від неїстівних або малоцінних в харчовому відношенні частин - кісточок, насіння, плодоніжок, насінневих камер і т.д., за рахунок чого збільшується кількість їстівної частини.

Десульфитація. Сульфітовану сировину готують аналогічно свіжому, але попередньо десульфітують у воді або десульфитаційному розчині. Айву, груші, яблука і суницю, кісточкові десульфітують у 25...40%-му розчині цукрового сиропу шляхом кип'ятіння в десульфитаторі або в тій же апаратурі, в якій ведуть варку. Тривалість кип'ятіння залежить від виду сировини та вмісту в ньому консерванту.

При варінні джему додають харчовий пектин або желюючий сік, а також харчові кислоти та прянощі відповідно до рецептури. Консистенція джему густа, мажуча. При виробленні джему пектин застосовують як студнеутворюючу речовину, його використовують також при виробництві

конфітурів, желе, желейних корпусів цукерок, мармеладу, пастильних та кондитерських виробів.

Підготовка пектинового розчину - готують із сухого пектину, попередньо змішаного із цукровим піском у співвідношенні 1:3 або 1:5. Суміш пектину з цукровим піском засипають у воду температурою 55...60°C інтенсивно перемішують до повного розчинення пектину і отримання гомогенної маси. На 1 частину пектину беруть 20 частин води. Для запобігання утворенню грудок пектиновий розчин рекомендують готувати в змішувачі з мішалкою турбінного або пропелерного типу. Приготовлений пектиновий розчин можна зберігати до вживання не більше 8 год.

Приготування соку, що желеє. Кращими соками для варіння джему є соки з високим вмістом пектинових речовин, отримані з яблук, айви, агрусу та ін. (насінневих камер та шкірки при механічному очищенні). Їх завантажують у двостінні котли або вакуум-апарати, заливають подвійною кількістю води та варять до повного розм'якшення. Потім пар вимикають і суміш витримують 40...50 хв при залишковому тиску 47,8...34,6 кПа. Сік зціджують, дають відстоятись і декантують (зливають з осаду) або сепарують, а плодову масу віджимають на пресах. Віджатий сік з'єднують із зцідженим. Якщо вміст сухих речовин менше 10% за рефрактометром, його уварюють у вакуум-апараті до 10... 12% сухих речовин.

Уварювання джему. Уварюють джем у вакуум-апараті з мішалкою або в котлах з паровою сорочкою. Дозують, змішують сировину та цукровий пісок у вакуум-апаратах або в змішувачах з мішалкою. Якщо змішування здійснюють у вакуум-апаратах, то спочатку завантажують 70 ... 75% цукровий сироп, потім плоди згідно з рецептурою (на 115 частин беруть 100 частин цукру) і включають на кілька обертів мішалку для ретельного перемішування компонентів.

Джем варять до масової частки сухих речовин (у вишневому, червоно- і чорномородиновому, сливовому) 68%, з інших видів сировини - до

62% з подальшою стерилізацією, а нестерилізований джем - до 70%. При виготовленні джему із слабожелюючої сировини за 5...10 хв до кінця варіння додають пектиновий розчин або желіруючий сік і варять до готовності.

При нестачі кислотності сировини дозволяється додавати до джему винну або лимонну кислоту у вигляді 50% розчину для досягнення оптимальних умов студнеутворення. Кількість пектину та кислоти встановлюють дослідним шляхом у лабораторії заводу по пробному варінню.

Джем стерилізують у скляній тарі типу місткістю 1000 см³ в автоклаві за формулою 20-30-40 хв при температурі 100°C та тиску 0,147 МПа. Відхилення дійсних значень температури у процесі стерилізації від номінального не повинні перевищувати $\pm 1^\circ\text{C}$ [11-13].

1.4 Показники якості, зміна споживних властивостей джемів при зберіганні та його вади

Основні нормативні документи для визначення якості джемів це: Закони України «Про захист прав споживачів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні вимоги до якості та безпечності», а також ДСТУ 4900:2007 «Джеми. Загальні технічні умови».

Органолептичні властивості джемів залежать від якості використовуваної сировини, технологічних параметрів, якості і кількості харчових наповнювачів і добавок, якості пакувальних матеріалів і тривалості зберігання. Джеми поділяються на вищий і першій сорти відповідно до ДСТУ 4900:2007.

Джем повинен мати вигляд мажучої маси, що не розтікається на горизонтальній поверхні, за винятком джему 1-го сорту, який може повільно розтікатись. Джем 1 -го сорту може мати слабкіше виражені смак і запах, а також присмак карамелізованого цукру.

Фізико-хімічні показники джемів:

- Масова частка розчинних сухих речовин, % не менше:
- у стерилізованому джемі:

- вишневому, мандариновому, чорномородиновому, сливовому, персиковому - 68;

- у джемах інших найменувань - 62;

- у джемі "домашній" - 55;

- у нестерилізованих джемах - 70;

- у нестерилізованих джемах з додаванням сорбінової кислоти - 68;

- Масова частка титрованих кислот у джемах, %, не менше: (з розрахунку на яблучну кислоту) - 0,2;

- Масова частка сорбінової кислоти, %, не більше - 0,05;

- Масова частка сірчистого ангідрида, %, не більше - 0,01;

- Масова частка мінеральних домішок, %, не більше - 0,01;

- Масова частка домішок рослинного походження, %, не більше: джеми вищого сорту – 0,02; джеми першого сорту - 0,03.

- Сторонні домішки - не дозволено.

Продукцію зберігають у добре вентильованих складських приміщеннях за відносної вологості не більше ніж 75 %.

Температура зберігання:

- стерилізованих джемів у всіх видах тари - від 0 до 25°C

- нестерилізованих джемів, фасованих у бочки і барабани - 0 до 12°C.

Строк зберігання джемів від дати виготовлення становить;

- стерилізованих - 24 міс:

- нестерилізованих у скляній і металевій тарі - 12 міс,

- нестерилізованих у бочках і барабанах - 9 міс;

- нестерилізованих, виготовлених з використанням сорбінової кислоти, у тарі з термопластичних полімерних матеріалів або алюмінієвих суцільних циліндричних банках - 8 міс;

- нестерилізованих, виготовлених без використання сорбінової кислоти, у тарі з термопластичних полімерних матеріалів або алюмінієвих суцільних циліндричних банках - 3 міс [10].

Дефекти джемів:

Зміна якості консервів при зберіганні викликається фізичними,

біохімічними, хімічними та мікробіологічними процесами. Найбільш поширеними дефектами джему при зберіганні є зацукровування, бродіння, пліснявіння.

Зацукровування (кристалізація) може бути сахарозна і глюкозна. Сахарозне зацукровування (утворення великих багатогранних кристалів сахарози) є результатом невисокого вмісту в джемі редукуючих речовин (10-15%) і характерно для джему з слабокислих плодів. Глюкозне зацукровування (утворення дрібних кристалів) спостерігається в протилежному випадку в джемі з сильнокислих плодів, де вміст редукуючих речовин 40-50%. Зацукровування посилюється при зберіганні виробів при температурі нижче 10°C (знижується розчинність цукрів), а також при механічних впливах (часте перекочування бочок з варенням, струс їх і так далі) [11].

Незважаючи на високий вміст цукру джем може пліснявіти і бродити, що виникає при недоуварюванні і використанні не підготовленої тари.

Мікробіологічна псування викликається мікроорганізмами, які здатні вести життєдіяльність при високій концентрації цукру. В результаті поверхня виробів пліснявіє і з'являється піна, підвищується кислотність.

Загальними для всіх видів консервів є такі дефекти, як бомбаж, плоске скисання, а також дефекти тари: іржа, деформація корпусу, донець, гострих граней, так званих «пташками», деформація і перекіс кришок скляних банок, тріщини і сколи скла, пробоїни, патьоки, хлопавки.

Залежно від походження бомбаж буває: мікробіологічний; хімічний; фізичний. Бомбаж мікробіологічний виникає у результаті розвитку мікроорганізмів. У процесі їх життєдіяльності утворюються гази, що викликають здуття банки і навіть порушення герметичності і токсини, небезпечні для здоров'я споживача. Следствием виникнення бомбажу є порушення режиму стерилізації, використання сильно засіяної мікроорганізмами сировини, порушення герметичності банок. Консерви в їжу не придатні і підлягають знищенню.

Бомбаж хімічний. Банка здувається під тиском водню, що виділяється

внаслідок взаємодії кислот продукту з оловом або залізом металевої банки. У продукті накопичуються важкі метали (олово і залізо в банках з білої жерсті, хром і залізо – із хромованої жерсті, алюміній – із сплаву алюмінію). Дефект утворюється найчастіше у плодово-ягідних консервах з високою кислотністю (соки, компоти, маринади). Їх можна використовувати в їжу після кип'ятіння за дозволом органів санітарного нагляду.

Бомбаж фізичний – це здуття банки внаслідок заморожування консервів, надлишкового наповнення її сировиною, різкого перепаду атмосферного тиску. Сильне розширення об'єму консервів може викликати розгерметизацію банок. Придатність консервів в їжу у кожному випадку вирішується органами санітарного нагляду.

Бомбаж несправжній – здуття одного або двох кінців банок при стерилізації консервів, що не зникає при їхньому охолодженні. Після натискування на кришки банок бомбаж зникає. Якщо повторно здуття впродовж декількох днів не зникає, консерви можна використовувати в їжу, а з появою здуття – тільки з дозволу органів санітарного нагляду.

Хлопавка – легке здуття денця або кришки банок після стерилізації консервів, тара для яких виготовлена з тонкого металу. Денце і кришка при натискуванні набувають попереднього стану, а потім знову здуваються. При цьому виникає специфічний звук – хлопання. Консерви в їжу придатні, якщо не порушена герметичність банок.

«Пташки» – поява на кінці банки біля фальців характерного злому металу. Дефект виникає в разі недотримання режиму охолодження консервів. Консерви придатні в їжу, якщо не порушена герметичність банок.

Увігнуті кришки. Дефект утворюється у скляних банках під час стерилізації при збільшенні притиску в автоклавах. Консерви придатні в їжу, якщо не порушена герметичність банок.

Тріснуті скляні банки по корпусу або із сколотим склом білягорловини є результатом механічних ударів або заморожування вмісту банок. Такі консерви непридатні в їжу.

Потемніння верхнього шару джемів виникає при окисленні хімічних сполук киснем повітря, що є над продуктом. Зміна кольору шару у 2-3 см завтовшки більш виразна у консервах, що мають світле забарвлення. Консерви придатні в їжу, проте верхній шар бажано видалити [13].

1.5 Виявлення фальсифікації плодівих джемів консервованих

У широкому значенні фальсифікація (від латін. falsifico - підробляю) може розглядатися як дії, створені задля погіршення споживчих властивостей чи зменшення кількості товару за збереження найхарактерніших, але несуттєвих щодо його використання за призначенням властивостей. Кінцевою метою таких дій - створення споживчих переваг на товари зниженої якості шляхом надання видимості підвищених споживчих властивостей.

Розрізняють кілька різновидів фальсифікації, вкладених у підробку тій чи іншій характеристики товару:

- асортиментна (видова);
- якісна;
- кількісна;
- вартісна;
- інформаційна.

Для плодово-ягідних консервів характерні усі ці види фальсифікації.

Асортиментна - може проводитися наступними прийомами: підміна одного сорту тих або інших перероблених плодів іншими; підміна одного вигляду перероблених плодів іншими.

Найбільш поширена асортиментна фальсифікація перероблених плодів здійснюється за рахунок підміни високоякісної продукції низькосортними виробами.

Якісна фальсифікація може відбуватися за рахунок: використання неякісної сировини (гнилої, битої, з ознаками плісняви, червивої, кислої і т. п.), порушення рецептурного складу, введення консервантів.

Кількісна фальсифікація (недовага) - це обман споживача за рахунок значних відхилень параметрів товару (маса), що перевищують гранично допустимі норми відхилень. Виявити таку фальсифікацію досить просто, вимірявши заздалегідь масу продуктів повіреними вимірювальними мірами ваги.

Інформаційна фальсифікація - це обман споживача за допомогою неточної або спотвореної інформації про ці вироби.

Цей вигляд фальсифікації здійснюється шляхом спотворення інформації в товарно-супровідних документах, маркування переробленої плодової продукції. При фальсифікації інформації про перероблені плоди досить часто спотворюються або вказуються неточно наступні дані:

- найменування товару;
- країна походження товару;
- фірма-виготівник товару;
- кількість товару;
- місцезнаходження підприємства;
- склад продукту.

У перероблених плодах, в порушення «Закону про захист прав споживача», не вказується, які введені консерванти, антибіотики, що продовжують їх гарантійний термін зберігання.

На етикетці або безпосередньо на споживчій тарі додатково має бути зазначено:

- "стерилізований" або "нестерилізований" – залежно від способу виготовлення джему;
- "Домашній" - для джемів, виготовлених за рецептурою "домашніх";
- "з вітаміном С" - для джемів, вітамінізованих аскорбіновою кислотою;
- "Вітамінізований" (із зазначенням конкретних найменувань вітамінів) – для джемів, виготовлених з додаванням інших вітамінів або комплексних вітамінних сумішей (преміксів);
- "з консервантом - сорбінової кислотою" - для джемів, виготовлених з

додаванням сорбінової кислоти або сорбату калію, фасованих у дрібну термоформовану герметично закупорену тару з полімерних термопластичних матеріалів та алюмінієві туби місткістю не більше 0,25 дм³.

До інформаційної фальсифікації відноситься також підробка сертифіката якості, митних документів, штрихового коду і інші. Виявляється така фальсифікація проведенням спеціальної експертизи.

Вартісна фальсифікація - обман споживача шляхом реалізації низькоякісних товарів по цінах високоякісних або товарів менших розмірних характеристик по ціні великих.

Фальсифікація джему може здійснюватися шляхом застосування харчових добавок, недозволених в Україні, в основному барвників(анілінових, амаранту, цитрусового червоного) [14].

Висновки до розділу 1

1. Виробництво джему є конкурентоспроможним, його забезпечують 74 вітчизняних підприємства. Існує стійка тенденція переважання експорту над імпортом джемів, понад 40 % за 2020 рік. Позитивне сальдо експортно-імпортних операцій створює вигоди для економіки країни. За 2018-2020 роки обсяги експорту зменшилися на 55% у зв'язку з економічною всесвітньою кризою та епідемією ковіду. Основними виробниками джемів в країні є група компаній «Верес», ТОВ «Гайсинський консервний комбінат», ПАТ «Могилів-Подільський консервний завод» та інші. Після підписання Угоди про вільну торгівлю з ЄС українські виробники джемів поступово виходять на європейський ринок з якісною та більш дешевою продукцією. Головною умовою стає отримання європейських сертифікатів якості.

2. Асортимент джемів формується залежно від виду сировини; ступеня обробки (стерилізований і не стерилізований); особливостей складу і технології приготування (джем домашній і стерилізований); від якості (вищого і 1-го сортів) і особливостей пакування (фасований чи ваговий). Джеми плодів є джерелом, перш за все цукру - глюкози, фруктози, сахарози, пектинових

речовин та вітамінів, мінеральних речовин які є незамінними речовинами для здоров'я людини.

3. Виробництво джемів складається з таких основних операцій: приймання і оцінка якості сировини; миття; інспектування; очищення; бланшування; уварювання; фасування. Головною технологічною операцією є процес уварювання або концентрування продукту до масової частки сухих речовин 68% або 62%, в залежності від асортименту, з наступною стерилізацією, а нестерилізований джем - до 70%.

4. Основні нормативні документи для визначення якості джемів це: Закони України «Про захист прав споживачів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні вимоги до якості та безпеки», а також ДСТУ 4900:2007 «Джеми. Загальні технічні умови».

Органолептичні властивості джемів плодових залежать від якості використовуваної сировини, технологічних параметрів, якості рецептурних компонентів, якості пакувальних матеріалів і тривалості зберігання. Існує кілька різновидів фальсифікації, вкладених у підробку тій чи іншій характеристики товару - асортиментна (видова), якісна, кількісна, вартісна, інформаційна.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Об'єкти дослідження

Об'єктами досліджень є п'ять зразків продукції, однієї асортиментної групи різних виробників. Це надає змогу порівнювати рівень якості виробництва різних торгових марок (виробників).

Дані, що нанесені на етикетку товару вказані в табл.2.1.

Таблиця 2.1 – Об'єкти дослідження

№ зразка	Найменування продукту	ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1	Консерви "Абрикосовий джем", стерилізовані, гатунок перший	«Верес»	ТОВ "Сучасні торговельні технології", Україна	ДСТУ 4900:2007
2	Джем абрикосовий	«Карпати насолоджуйся»	ТОВ «Джерела Карпат», Україна	ДСТУ 4900:2007
3	Джем абрикосовий, стерилізовані, гатунок вищий	«Премія»	ТОВ «Фіта трейд», Україна	ДСТУ 4900:2007
4	Джем «Абрикос» пастеризований	«Своя лінія»	ТОВ «Джем ЛТД»	ТУУ 10.3-37007043-003:2017
5	Джем з абрикос	«Schwartau»	«Schwartau werke», Німеччина	Не зазначено

Наведені в таблиці 2.1 номери зразків джему абрикосового для дослідження відповідають номерам зразків на наступних сторінках роботи.

2.2 Методи досліджень

Для визначення показників якості обираються методи за діючою нормативною документацією, які вказані в табл.2.2.

Таблиця 2.2 – Методи досліджень показників якості

Назва показника та/або групи показників	Нормативна-технічна документація
Органолептичні показники Зовнішній вигляд та консистенція Колір Смак та запах	ГОСТ 8756.1-2017 "Продукти переробки фруктів, овочів і грибів. Методи визначення органолептичних показників, масової частки складових частин, маси нетто або об'єма
Фізико-хімічні показники: - масова частка розчинених сухих речовин - масова частка титрованих кислот (у розрахунку на яблучну кислоту) - масова частка вітаміну С - масова частка мінеральних домішок	ГОСТ 28562-90 "Продукти переробки плодів та овочів. Рефрактометричний метод визначення розчинних сухих речовин" ГОСТ 25555.0-82 "Продукти переробки плодів та овочів. Методи визначення титруємої кислотності" ГОСТ 24556-89 "Продукти переробки плодів та овочів. Методи визначення вітаміну С" ДСТУ 4913:2008 "Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення мінеральних домішок"

Усі необхідні методики для дослідження показників якості джему абрикосового вказані у відповідних нормативних документах.

Об'єктам досліджень є п'ять зразків продукції, однієї асортиментної групи різних виробників.

Перевірку відповідності стану пакування борошна пшеничного проводили за нормативним документом ГСТУ 4900:2007 «Джеми. Загальні технічні умови». Відповідність маркування споживчої тари перевіряли згідно

вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» та Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Для більш детального аналізу органолептичних показників борошна пшеничного проводили дослідження з використанням профільного методу. Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші стимули дають якісно нове відчуття флейвора продукту. Результати досліджень приведені в таблицях третього розділу дипломної роботи.

При проведенні фізико-хімічних досліджень борошна пшеничного всі досліди проводилися у 2-х паралелях, результати оброблялися за допомогою формул 2.1 та 2.2.

Розраховують середні арифметичні значення паралельних дослідів за формулою:

$$x = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}, \quad (2.1)$$

де $X_1, X_2, X_3, \dots, X_n$ – результати паралельних визначень;

n – число паралельних визначень.

Стандартне відхилення визначають для кожного показника за формулою:

$$S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (X_i^2 - X^2)}{n-1}} \quad (2.2)$$

де X_i - результати паралельних визначень;

X - середнє арифметичне значення величини;

n - число паралельних дослідів.

Для визначення органолептичних показників використовували профільний метод. Сутність застосування профільного методу полягала в розкладанні сенсорного показника (у цьому випадку смаку та запаху, консистенції та зовнішнього вигляду, кольору) на прості складові (позитивні і негативні), інтенсивність яких оцінювали за 5-бальною шкалою [15].

РОЗДІЛ 3

ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДЖЕМІВ

3.1 Огляд асортименту джемів у торговельних мережах м. Одеса

Дослідження асортименту джему було проведено у трьох торговельних мережах: «Таврія В», «Обжора» та «Фоззі». Це три торгові мережі, які користуються популярністю та довірою споживачів.

Асортимент даного виду продукції різниться в залежності від сировини. Найбільш широко асортимент джему представлений в торговельній мережі «Таврія В».

Асортимент дитячого пюре на основі яблук представлено в торговельній мережі «Таврія В», наведений в табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Асортимент торговельної мережі «Таврія В»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження(або країна)	Вид пакування, фасування
1	Джем лимонний	«Akura», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 200 г
2	Джем абрикосовий	«Taste of Armenia», Вірменія	Скляна банка із металевою кришкою, 320 г
3	Джем лимон-імбирь	«Єврогруп», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 375 г
4	Джем лісовий збір	«Єврогруп», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 375 г
5	Джем апельсиновий	«Єврогруп», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 375 г
6	Джем грейфрутовий	«Just U», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 210 г
7	Джем мандариновий	«Just U», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 210 г

Продовження таблиці 3.1

8	Джем з ожини	«Segmen», Туреччина	Скляна банка із металевою кришкою, 380 г
9	Джем з кизилу	«Segmen», Туреччина	Скляна банка із металевою кришкою, 380 г
10	Джем з чорної шовковиці	«Segmen», Туреччина	Скляна банка із металевою кришкою, 380 г
11	Джем полуничний	«Верес», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 385/630 г
12	Джем абрикосовий	«Верес», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 370 г
13	Джем абрикосовий	«Верес», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 620 г
14	Джем вишня з низьким вмістом цукру	«Helsom», Польща	Скляна банка із металевою кришкою, 320 г
15	Джем ананас з низьким вмістом цукру	«Helsom», Польща	Скляна банка із металевою кришкою, 320 г
16	Джем персик з низьким вмістом цукру	«Helsom», Польща	Скляна банка із металевою кришкою, 320 г
17	Джем персиковий	«Верес», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 380 г
18	Джем сливовий	«Гурман», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 400 г
19	Джем імбирний з лимоном	«Здорова родина», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 350 г
20	Джем полуничний низькокалорійний	«Zdravo», Сербія	Скляна банка із металевою кришкою, 300 г

21	Джем абрикосовий низькокалорійний	«Zdravo», Сербія	Скляна банка із металевою кришкою, 300 г
22	Джем сливовий низькокалорійний	«Zdravo», Сербія	Скляна банка із металевою кришкою, 300 г
23	Джем імбирний з лимоном	«Akura», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 200 г
24	Джем асорті полуничний, вишневий, апельсиновий, малиновий, чорносмород.	"Dnipro", Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 150 г
25	Джем лимонний	"7", Україна	Полімерна тара, дой-пак, 230 г
26	Джем чорниця	"7", Україна	Полімерна тара, дой-пак, 230 г
27	Джем журавлина	"7", Україна	Полімерна тара, дой-пак, 230 г
28	Джем абрикосовий	«Своя лінія», Україна	Полімерна тара, дой-пак, 250 г

У торговельній мережі «Таврія В» широкий асортимент джемів, представлено 28 позиції товару, у тому числі 3 позиції товару "Джем абрикосовий" ТМ "Верес" та «Taste of Armenia». Продукція представлена скляною тарою и полімерною упаковкою типу "Дой-Пак", в основному вітчизняними виробниками та країнами: Туреччина, Вірменія, Польща, Сербія.

Асортимент джемів плодово-ягідних представлено в торгівельній мережі «Обжора» [16], наведений в табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Асортимент торговельної мережі «Обжора»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1	Джем ананас-манго	«Далфоур», Франція	Скляна банка із металевою кришкою, 284 г
2	Джем чорниця	«Далфоур», Франція	Скляна банка із металевою кришкою, 284 г

3	Джем інжир	«Далфоур», Франція	Скляна банка із металевою кришкою, 284 г
4	Джем малина-гранат	«Далфоур», Франція	Скляна банка із металевою кришкою, 284 г
5	Джем чотири ягоди	«Далфоур», Франція	Скляна банка із металевою кришкою, 284 г
6	Джем апельсин-імбир	«Далфоур», Франція	Скляна банка із металевою кришкою, 284 г
7	Джем абрикосовий	«Верес», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 370 г
8	Джем абрикосовий	«Верес», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 650 г
9	Джем полуничний	«Верес», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 650 г
10	Джем лимонний	«Верес», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 390 г
11	Джем імбирний з лимоном	«Акура», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 200 г
12	Джем лимонний	«Акура», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 200 г

У торговельній мережі «Обжора» асортимент джему плодово-ягідного, представлено 12 позиції товару, у тому числі 2 позиції товару "Джем абрикосовий" ТМ "Верес". Присутня продукція українського виробника («Верес», «Акура»), Франції " Далфоур", асортимент вітчизняної та імпоротної продукції у однаковому співвідношенні.

Асортимент представлено в торгівельній мережі «Фоззі», наведений в табл. 3.3.

Таблиця 3.3 – Асортимент торговельної мережі «Фоззі»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місцезнаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1.	Джем абрикосовий	«Дари ланів», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 360 г
2.	Джем полуничний	«Дари ланів», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 360 г

3.	Джем з лісових ягід	«Della Nonna», Італія	Скляна банка із металевою кришкою, 330 г
4.	Джем фруктовий полуничний без цукру	«Helios», Іспанія	Скляна банка із металевою кришкою, 280 г
5.	Джем фруктовий персиковий без цукру	«Helios», Іспанія	Скляна банка із металевою кришкою, 280 г
6.	Джем абрикосовий	«Премія», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 375 г
7.	Джем полуничний	«Премія», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 375 г
8.	Джем малиновий	«Премія», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 375 г
9.	Джем вишневий	«Премія», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 375 г
10.	Джем смородина	«Премія», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 375 г
11.	Джем абрикосовий	«Верес», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 370 г
12.	Джем полуничний	«Карпати насолоджуйся», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 360 г
13.	Джем абрикосовий	«Карпати насолоджуйся», Україна	Скляна банка із металевою кришкою, 360 г

У торгівельній мережі «Фоззі» асортимент джемів плодово-ягідних, представлено 13 позиції товару. Присутня продукція українського виробника («Дари Ланів», «Верес», "Премія", «Карпати насолоджуйся»), проте асортимент більший імпортової продукції («Della Nonna», «Helios»). Джем абрикосовий представлено трьома вітчизняними виробниками «Дари Ланів», «Верес», "Премія".

Отже, з усіх торгових мереж, в яких проаналізовано асортимент джемів плодово-ягідних, найбільший – у Таврії В, а саме на 60 % більше ніж в «Обжорі» та на 50% більше ніж у торгівельній мережі «Фоззі».

3.2 Аналіз відповідності та повноти пакування та маркування споживчої тари

При купівлі товару упаковка, безсумнівно, грає роль продавця, тому вона повинна привертати до себе увагу і зацікавлювати будь-якого покупця. Вона зобов'язана створювати не тільки позитивний імідж товару, але і його виробника або продавця. Тому проведення аналізу пакування є важливим етапом дослідження якості товарів.

Аналіз споживчого та транспортного пакування джему проводиться відповідно ДСТУ 4900:2007 "Джеми. Загальні технічні умови", Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів та Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» [17-19].

Джеми фасуються в асептичну та/або герметичну упаковку, що має забезпечувати безпечність та збереження поживної цінності продукту протягом визначеного виробником строку придатності до споживання, при умові дотримання умов зберігання, встановлених виробником.

Джеми консервовані повинні випускатися у герметичній споживчій скляній тарі за ДСТУ ГОСТ 5717, місткістю не більш ніж 1,0 дм³, металевій тарі за ДСТУ ГОСТ 5981 місткістю більш ніж 1,0 дм³ але не більш ніж 10 дм³. Для громадського харчування, за замовленням споживача місткість тари може бути більш ніж 1 дм³, але не більш ніж 3 дм³. Для промислової переробки джем фасують у дерев'яні за ДСТУ ГОСТ 8777, полімерні бочки, фанерні барабани ДСТУ ГОСТ 9338 місткістю не більш ніж до 50,0 дм³ з поліетиленовими вкладишами мішками місткістю.

Нестерилізовані джеми, які виготовляють із додаванням або без додавання сорбінової кислоти, фасують: - у тару з термопластичних полімерних матеріалів (коробки, стаканчики, відерця) із полівінілхлориду згідно з ДСТУ ГОСТ 25250, поліпропілену і полістиролу згідно з чинними

нормативними документами, місткістю не більше ніж 0,5 дм³; - в полімерну тару типу "Дой-пак, Пауч" різної місткості з чинними нормативними документами, це - невелика м'яка упаковка з фольги з поліетиленом (найчастіше застосовується для дитячого харчування). Цей особливий вид гнучкої вакуумної упаковки, що представляє собою пластиковий пакет з донцем та дозволяє упаковці в наповненому вигляді стояти вертикально.

Тару з продуктом закупорюють: банки типів I та II лакованими кришками, які відповідають вимогам чинних нормативних документів, типу III — лакованими кришками згідно з ДСТУ ГОСТ 25749 та іншими чинними нормативними документами або імпорного виробництва, які відповідають вимогам чинних нормативних документів.

Тара, кришки, які одержують імпортом, повинні бути дозволені органами Держсаннагляду для фасування харчових продуктів.

Для дослідження обрано три виду джему абрикосового:

1. ТМ «Верес», джем стерилізований, перший сорт, маса нетто 370 г.
2. ТМ «Карпати насолоджуйся», джем стерилізований, вищий сорт маса нетто 360 г.
3. ТМ «Премія», джем стерилізований, вищий сорт, маса нетто 375 г.

Пакування кожного зразку описано в табл. 3.4.

Таблиця 3.4 – Пакування зразків

Зразок 1 ТМ «Верес»	Зразок 2 ТМ «Карпати насолоджуйся»	Зразок 3 ТМ "Премія"
Скляна тара різьбового типу з металевою кришкою. Маса нетто 370 гр. Кришка покрита харчовою емалюю. Пошкоджень у вигляді потертості, подряпин кришки, етикетки немає. Маркування нанесено.	Скляна тара різьбового типу з металевою кришкою. Маса нетто 360 гр. Кришка покрита харчовим лаком. Пошкоджень у вигляді потертості, подряпин кришки, етикетки немає. Маркування нанесено.	Скляна тара різьбового типу з металевою кришкою. Маса нетто 370 гр. Кришка покрита харчовим лаком. Пошкоджень у вигляді потертості, подряпин кришки, етикетки немає. Маркування нанесено.

Зразок 4	Зразок 5
<p>Дой-пак з пластмасовою кришкою. Маса нетто 250 гр. Пошкоджень у вигляді потертості, подряпин кришки, етикетки немає. Маркування нанесено чітко та зрозуміло.</p>	<p>Скляна тара різьбового типу з металевою кришкою. Маса нетто 340 гр. Кришка покрита харчовим лаком. Пошкоджень у вигляді потертості, подряпин кришки, етикетки немає. Маркування нанесено досить дрібним шрифтом.</p>

При перевірці пакування зразків було встановлено, що усі зразки запаковані належно у тару скляну різьбового типу з металевою герметичною кришкою (4) а 1 зразок у полімерну тару. Тара скляна різьбова (III типу) легко відкривається, зручна користується попитом у споживачів.

Статтею 38 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» встановлено, що всі харчові продукти, що знаходяться в обігу в Україні, повинні етикуватися державною мовою України та містити у доступній для сприймання споживачем формі інформацію про склад харчового продукту у порядку переваги компонентів, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві. Дані, що нанесені на етикетку товару щодо маркування харчових продуктів вказані в табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Інформація, що нанесена на етикетку

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Назва	Джем абрикосовий, стерилізований, першого сорту	Джем абрикосовий, стерилізований, вищого сорту	Джем абрикосовий, стерилізований, вищого сорту	Джем абрикосовий, стерилізований, вищого сорту	Джем абрикосовий, стерилізований, вищого сорту
Склад	Абрикоси свіжі (53%), цукор (47%)	Абрикоси свіжі (49%), цукор білий (51%)	Цукор, абрикос (35%), вода, загущувач пектин, регулятор кислотності лимона кислота	Цукор, абрикос швидкозаморожений, пюре яблучне (10%), консервант кислота сорбінова	Абрикоси, цукор, концентрат лимонного соку, пектин. Фруктів 50 %
Кількість продукту	Маса нетто 370 г	Маса нетто 360 г	Маса нетто 375 г	Маса нетто 250 г	Маса нетто 340 г
Часові характеристики придатності	2 роки 15.07.2022 15.07.2024	24 місяці 10.07.2022 10.07.2024	24 місяці 12.07.2022 12.07.2024	Вжити до 07.09.2028	Вжити до 07.04.2025

Умови зберігання	Зберігати при температурі від 0 °С до +25°С та відносній вологості повітря не більше 75%. Оберігати від потрапляння прямих сонячних променів.	Зберігати у приміщеннях захищених від проникнення прямих сонячних променів, при температурі від 0 °С до +25°С та відносній вологості повітря не більше 75%.	Зберігати у приміщеннях захищених від проникнення прямих сонячних променів, при температурі від 0 °С до +25°С та відносній вологості повітря не більше 75%.	Зберігати у приміщеннях захищених від проникнення прямих сонячних променів, при температурі від 0 °С до +25°С та відносній вологості повітря не більше 75%.	Берегти від променів сонця, в сухому місці.
Умови та рекомендації використання	У разі відсутності хлопка під час відкривання банки вживати неможна.	У разі відсутності хлопка під час відкривання банки вживати неможна.	У разі відсутності хлопка під час відкривання банки вживати неможна.	Рекомендовано вживати з млинцями, з чаєм, з круасанами, з багетом	Не зазначено
Назва та повна адреса і номер телефону виробника	ТОВ "Сучасні торговельні технології", вул. Олега Кошевого, 2/15, м. Канев, Черкаська обл., 19000, Україна	ТОВ "Джерела Карпат", 89200, Україна, Закарпатська обл., м. Перечин, вул. Б. Хмельницького, 26 Тел: +38(095) 5860124	ТОВ "Фіта-Трейд", вул Богдана Хмельницького, 139, м. Дніпро, Дніпропетровська обл., 49000, Україна Тел: +38(056)794 4120	ТОВ «Джем ЛТД», вул Калинова 72, м. Дніпро, 49000, Україна	Schwartau Werke, Любеке Штрассе 49-55, Бад Швартау, 23608, Німеччина

Найменування та місце знаходження і номер тел. підприємства, що приймає претензії від споживача	З питаннями та пропозиціями звертайтеся за тел. 0 800 505 225	Інформація відсутня	Лінія контролю якості 0 (800) 300 201	0800500415	0443912379
Номер партії вир.	15072021	10072020	12072021	07092028	07042025
Інформація про наявність чи відсутність ГМО	Інформація відсутня	Без ГМО	Інформація відсутня	Без ГМО	Інформація відсутня

Поживна цінність та енергетична цінність	Вуглеводи - 57,0 г, вітамін: β-каротин - 1,5 мг, С - 0,3 мг, 955 кДж (228 ккал).	Вуглеводи - 62,0 г, вітамін: β-каротин - 0,3 мг, С - 10,0 мг, 1039 кДж (248 ккал).	Білки - 0,3 (г) Жири - 0,04 (г), Вуглеводи - 57,0 (г) 955 кДж (228 ккал).	Білки - 0,4 (г) Жири - 0,7 (г), Вуглеводи - 69,0 (г), Соль – 0,1 1206 кДж (284 ккал).	Білки - 0,5 (г) Жири - 0,1 (г), Вуглеводи - 55,2 (г), 977 кДж (230 ккал).
Застереження щодо споживання ХП певними категоріями споживачів	Інформація відсутня	Інформація відсутня	Інформація відсутня	Інформація відсутня	Інформація відсутня
Позначення знака для товарів і послуг, за яким харчовий продукт реалізується					

При перевірці етикетки усіх зразків було встановлено, що джем абрикосовий має належне маркування. В Зразку №1, №3 та №5 немає інформації про наявність чи відсутність ГМО. В зразку № 2 немає найменування та місцезнаходження, номера телефону підприємства, що приймає претензії від споживача. В усіх зразках відсутня інформація щодо споживання продукту певними категоріями споживачів.

Перевірка штрихового кодування

Згідно ДСТУ 3147-95 "Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації". Формат та розташування штрих-кодових позначок на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги, кожний товар має свій індивідуальний штрих-код.

Штрихове кодування - один із видів автоматичної ідентифікації об'єктів, за якого використовується метод оптичного зчитування інформації.

Штрихові системи кодування як метод маркування товарів з'явилися в середині 60-х років ХХ століття у США та інших економічно розвинених країнах світу для ідентифікації руху величезних мас товарів на всьому шляху від виробника до споживача.

В Україні штрихове кодування товарів було введено Постановою Кабінету Міністрів від 29 травня 1996 р. №574 з метою створення умов для впровадження в Україні інформаційних технологій автоматизованої ідентифікації та електронного обміну даними і створення інформаційної бази для контролю та управління товарно-грошовим обігом в державі. У серпні 1996 р. Міністерство зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України затвердило положення про штрихове кодування товарів. Кодування товарів та одиниць обліку підприємницької діяльності здійснюється Асоціацією Товарної Нумерації України "EAN-Україна".

Мета штрихового кодування інформації полягає у відображенні таких інформаційних властивостей товару, які забезпечують реальну можливість простежити за їх рухом до споживача, що пов'язано з підвищенням ефективності керування виробництвом.

Система штрихового кодування інформації — це сукупність виду штрихових кодів і технічних засобів нанесення на носії, верифікації якості

печатки, зчитування з носіїв, а також попереднього оброблення даних. Штрихове кодування є одним із типів автоматичної ідентифікації, що використовує метод оптичного зчитування інформації. Воно ґрунтується на принципі подвійної системи числення; інформація запам'ятовується як послідовність 0 і 1. Широкою лінією і широким проміжком привласнюється логічне значення 1, вузькою — 0. У зв'язку з цим штрихове кодування — це спосіб побудови коду за допомогою чергування широких і вузьких, темних і світлих смуг.

Використання штрихових кодів забезпечує діяльність виробників і споживачів на товарному ринку використання єдиного коду, захист споживача від несумлінності виготовлювачів продукції, керування потоками інформації, а також обмін інформацією як усередині організації, так і між організаціями за допомогою методів і засобів електронного обміну даними.

Типова технологія використання системи штрихового кодування в Україні магазинами типу «супермаркет» розглядається на прикладі процесу оформлення надходження товарів та його продажу покупцям. Надходження товару супроводжується накладною. Прийнятий товар вводиться з накладних у комп'ютер.

Для перевірки правильності штрихового кодування перевіримо штрих-код вказаний на упаковці всіх дослідних зразків.

Перевірка контрольної цифри штрихових кодів проводиться за наступним алгоритмом:

- складають цифри, які стоять на парних позиціях.
- результат множать на 3.
- цифри, які стоять на непарних позиціях.
- складають результати другого та третього пунктів.
- розраховують контрольне число (остання цифра штрихового коду),

При дослідженні штрихового кодування встановлено, що у всіх випадках обчислень у п'яти дослідних зразків контрольна цифра штрихового кодування збігалася з результатами обчислень, на даних зразках товару штрихове кодування нанесено вірно.

3.3 Органолептична оцінка консервованого продукту "Джем абрикосовий"

Сенсорна оцінка є найбільш стародавнім і широко поширеним способом визначення якості харчових продуктів. Органолептичні методи швидко, об'єктивно і надійно дають загальну оцінку якості продуктів.

Органолептична оцінка якості дитячого пюре визначені у ДСТУ ГОСТ 8756.1 «Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто або об'єму та масової частки складових частин».

Відповідно до даного нормативного документу була проведена органолептична оцінка дослідних зразків джему абрикосового. Результати аналізу представлені в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 – Органолептична оцінка якості джему абрикосового

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги НД
Зовнішній вигляд та консистенція	Шматочки фруктів у желеподібної масі. Консистенція желе однорідна, без відшарування рідини. Зацукровування немає, маса злегка повільно розтікається на горизонтальній поверхні	Шматочки фруктів у желеподібної масі. Консистенція джему однорідна, без відшарування рідини, яка мається, не розтікається на горизонтальній поверхні Зацукровування немає.	Шматочки фруктів у желеподібної масі. Консистенція джему однорідна, без відшарування рідини, яка розтікається на горизонтальній поверхні незначно. Зацукровування немає. Має вкраплення темного кольору.	Шматочки фруктів у желеподібної масі. Консистенція джему однорідна, без відшарування рідини, яка мається, не розтікається на горизонтальній поверхні Зацукровування немає.	Шматочки фруктів у желеподібної масі. Консистенція джему однорідна, без відшарування рідини, яка мається, не розтікається на горизонтальній поверхні Зацукровування немає.	Шматочки фруктів у желеподібної масі. Консистенція желе однорідна, маса така що мається але не розтікається на горизонтальній поверхні. Дозволено повільне розтікання на горизонтальній поверхні. Не дозволено зацукровування

Колір	Інтенсивний, помаранчевий, відповідний сировині, однорідний, приємний, збуджує апетит.	Колір інтенсивний, Відповідний абрикосам, помаранчевий, властивий сировині, однорідний.	Колір яскраво помаранчевий дуже інтенсивний, не відповідний сировині, однорідний	Колір інтенсивний, Відповідний абрикосам, помаранчевий, властивий сировині, однорідний.	Колір інтенсивний, Відповідний абрикосам, помаранчевий, властивий сировині, однорідний.	Однорідний, властивий кольору плодів після уварювання, з яких виготовлено джем. Дозволено наявність відтінку для світло забарвлених плодів: вищий сорт - світло коричневий, перший сорт - коричневий
Смак та запах	Смак та запах приємний, відповідний абрикосам. Смак приємний солодкувато-кислий, але не сильно кислий. Дуже приємний.	Смак та запах приємний, відповідний абрикосам. Смак приємний солодко-кислуватийале не сильно кислий, дуже приємний.	Запах абрикосів помірно виражений, кисло-солодкуватий Смак слабо виражений, має легкий присмак карамелізованого цукру	Смак та запах приємний, відповідний абрикосам. Смак приємний солодко-кислуватийале не сильно кислий, дуже приємний.	Смак та запах приємний, відповідний абрикосам. Смак приємний солодко-кислуватийале не сильно кислий, дуже приємний.	Властиві сировині, з якої виготовленні джеми. Смак приємний, солодкий, кислувато-солодкий.

Було з'ясовано, що джем абрикосовий зразків №1, №2, №4 та №5 за органолептичними показниками мають більш високі показники, ніж зразок №3. Проте всі три зразки відповідають нормативним документам.

Щоб зрозуміти та наочно виявити, за якими ознаками складових органолептичної оцінки відбуваються відхилення якісних показників джему абрикосового, вирішили застосувати профільний метод визначення флевора.

В англomовному світі «flavor» (смаковитість) – називають сукупність вражень, які сприймаються органами чуття – ротовою порожниною і носом (смак, запах, консистенція, температура продукту тощо).

Для профільного методу за органолептичними показниками була проведена дегустація.

Використовуючи профільний метод визначення флейвору, проаналізували інтенсивність органолептичних показників джему абрикосового. Результати інтенсивності окремих складових органолептичних показників наведені в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7– Інтенсивність органолептичних показників зовнішнього вигляду і консистенції джему абрикосового

Найменування показника та його характеристика	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Інтенсивність прояву показників джему 0-5					
Зовнішній вигляд:					
● шматки плодів у желеподібній масі (+)	4	5	4	5	5
● консистенція желе однорідна (+)	5	5	5	5	5
● консистенція желе, яка мається (+)	5	5	4	5	5
● розтікання (-)	1	0	3	0	0
● вкраплення темного кольору (-)	0	0	1	0	1
● відшарування рідини (-)	0	0	0	0	0

За допомогою оцінки дегустації були побудовані профілографи зовнішнього вигляду та консистенції зразків джему абрикосового

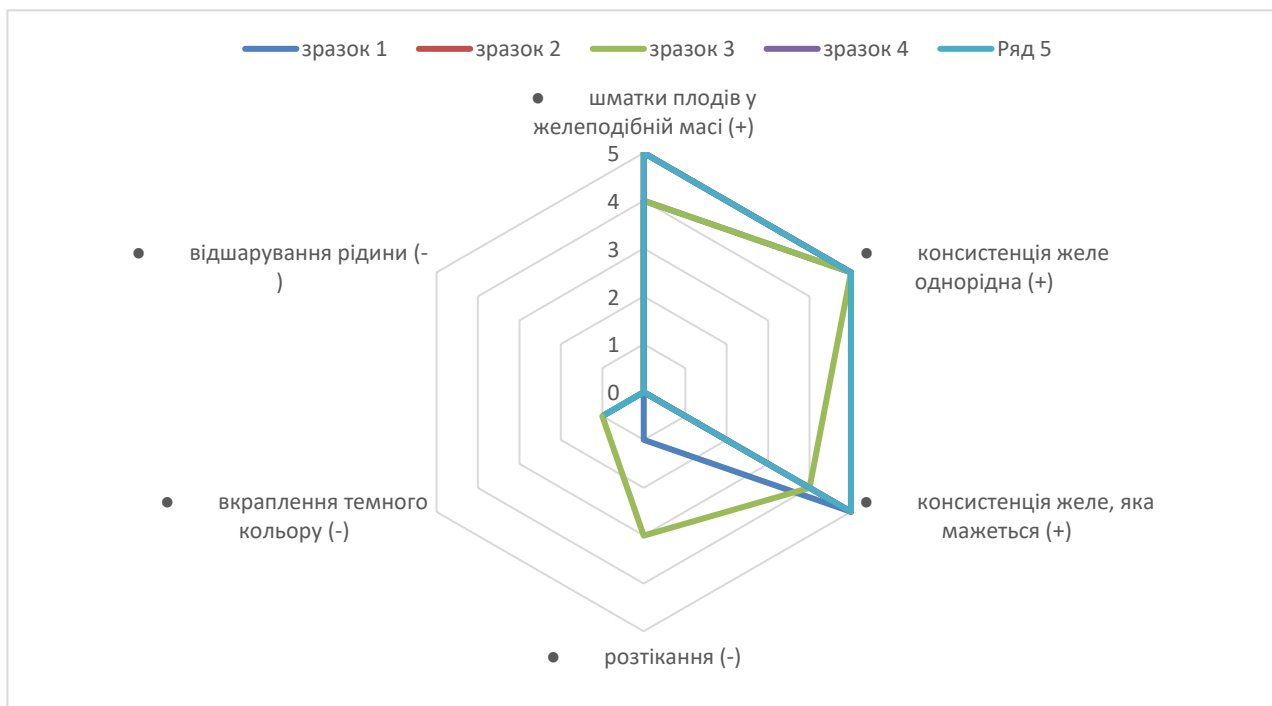


Рис. 3.1 – Профілограма зовнішнього вигляду та консистенції джемів

З профілограми видно, що найбільш позитивні ознаки у зразках №1 та №2. Зразок №2, №4 та №5 має краще показники зовнішнього вигляду "шматки плодів у желеподібної масі" та консистенції "не розтікається на горизонтальній поверхні" ніж зразок №1. Зразок №3 з негативних ознак має вкраплення темного та відшарування рідини.

Розглянемо показники для побудування профілографи показників "смак та запах" (табл. 3.8).

Таблиця 3.8 – Інтенсивність органолептичних показників "Смаку та запах" у зразках "Джем абрикосовий"

Найменування показника та його характеристика	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Інтенсивність прояву показників джему 0-5					
Смак та запах:					
● притаманний запах абрикосів (+)	5	5	4	5	5
● солодкуватість (+)	5	5	4	5	5
● апетитність (+)	5	5	4	5	5
● кислуватість (-)	1	0	2	1	0
● слабо виражений запах (-)	1	0	2	0	0
● сторонній запах (-)	0	0	0	0	0

На основі даних таблиці 3.8 побудуємо профілограми

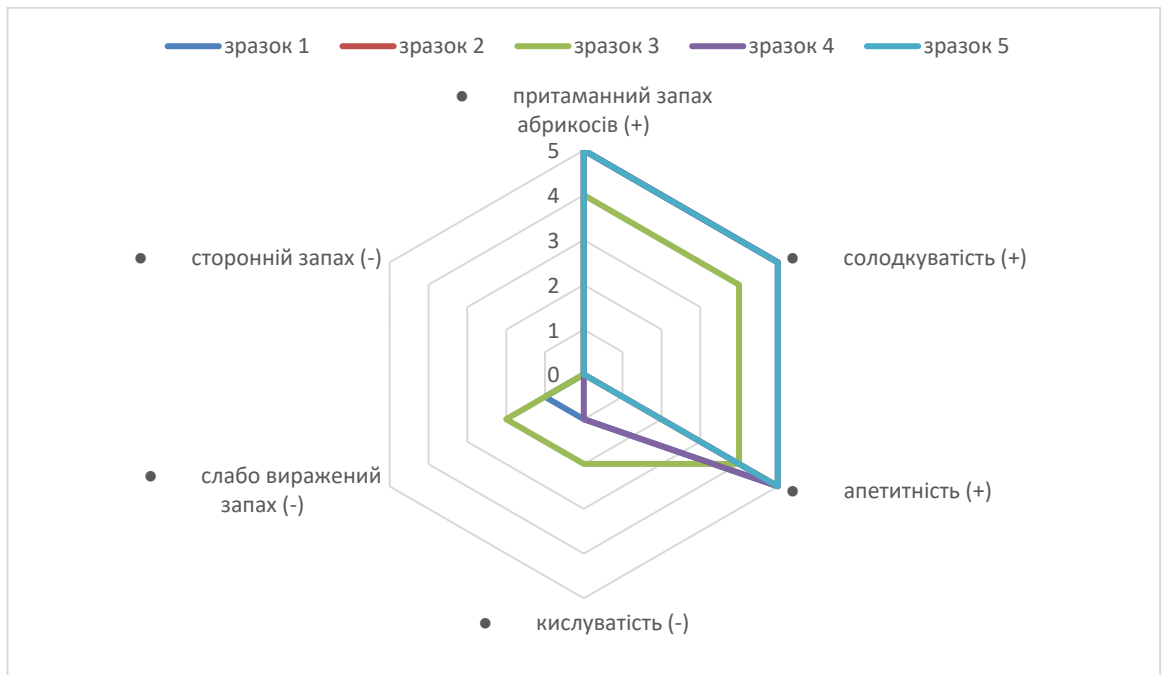


Рис. 3.2 – Профілограма показників "Смак та запах"

За профілограмою смаку та запаху тільки два зразки мають ідеальні показники – зразок №2 і зразок №5. Зразки №1 та №4 мають легку кислуватість та слабо виражений запах. Зразок №3 має більш відхилення - слабо виражений запах, кислуватість підвищена.

За органолептичними показниками найкращий зразок №2 та №5, на другому місці зразок №1 та №4, на третьому місці зразок №3.

3.4 Фізико-хімічні показники консервованого продукту "Джем абрикосовий"

Дотримання норм, що стосуються харчових продуктів, - єдиний спосіб гарантувати якість і безпеку продуктів для споживачів. Ці норми доповнюють ті, які регулюють виробництво продуктів харчування і сировини, допоміжних матеріалів.

У світі стандарти на продукти харчування і сільськогосподарські продукти встановлюються комітетами Codex Alimentarius під патронажем Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) і Організація по вопросам продовольствия и сельского хозяйства при Организации Объединенных Наций (ФАО).

В Європі складанням стандартів займається Європейське відомство по безпеці харчових продуктів під наглядом Комісії європейських співтовариств

і, зокрема, Директорату з захисту споживачів та охорони здоров'я.

Показники призначення (або фізико-хімічні) характеризують харчову і дієтичну цінність, функціональне призначення, профілактичну значимість, чистоту і структуру консервованої продукції. Основними показниками призначення є масова частка розчинних сухих речовин (частіше встановлюється для фруктових-ягідних консервів), складових частин (для компотів і натуральних консервів), титрованих кислот (для багатьох видів продукції), масової частки вітаміну С, каротину, (для консервів дитячого харчування), замінників цукру (сорбіту, ксиліту - для дієтичних консервів), жиру (для закусочних і обідніх консервів), а також маса нетто (або обсяг).

Також, наприклад, у джемах нормується масова частка сорбінової кислоти (визначають у не стерилізованих джемах з додаванням цього консерванту), масова частка сірчистого ангідриду (визначають у джемах виготовлених з сульфітованих напівфабрикатів), масова частка мінеральних, рослинних, сторонніх домішок. Також у всіх харчових продуктах визначають показники безпеки, масову частку: токсичних елементів (мг/кг), радіонуклідів (Бк/кг), мікотоксинів (мг/кг).

За мікробіологічними показниками стерилізовані джеми мають відповідати вимогам промислової стерильності до консервів групи Г за інструкцією І 4.4.4.077. За мікробіологічними показниками не стерилізовані джеми повинні відповідати наступним вимогам за ДСТУ 4900:2007:

- мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми КУО в 1 г продукту не більше ніж - 10^{-3} ;
- дріжджі, плісеневі гриби КУО в 1 г продукту - не дозволено;
- бактерії групи кишкових паличок (коліформні) в 1 г продукту - не дозволено;
- патогенні мікроорганізми, зокрема роду *Salmonella* в 25 г продукту - не дозволено.

Результати фізико-хімічних досліджень вказані в табл. 3.8

Таблиця 3.8 – Результати фізико-хімічних досліджень

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги ДСТУ 4900:2007
Масова частка розчинних сухих речовин, %, не менш ніж	64	63	62,5	63	63	62
Масова частка титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту, %, не менш ніж	0,26	0,25	0,28	0,2	0,2	0,2
Масова частка мінеральних домішок, %, не більш ніж	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масова частка вітаміну С, мг/100 г продукту	0,3	0,3	0,1	0,2	0,1	0,9-1,1

При визначенні фізико-хімічних показників продукту "Джем абрикосовий", було встановлено, що усі 3 зразки відповідають нормативним документам, проте показники якості зразка джему абрикосового №3: знаходиться на мінімальному рівні показник масова частка розчинних сухих речовин, масова частка вітаміну С не нормується НД але у порівнянні з зразком №1 та №2 найменший, масова частка титрованих кислот має максимальне значення.

Висновки до розділу 3

1. Проаналізувавши асортимент джему абрикосового в трьох торгових мережах, можна сказати, що найбільший вибір для споживача борошна пшеничного представлений в супермаркеті «Таврія В».

2. При дослідженні упаковки було виявлено, що у всіх зразків упаковка представлена скляною тарою різьбового типу та відповідає вимогам нормативної документації, вона герметична, немає механічних пошкоджень.

3. Встановлено, що асортимент джемів, що знаходиться в торговельних мережах «Таврія-В», «Обжора» та «Фоззі» м. Одеса є досить різноманітним. Асортимент даного виду продукції різниться в залежності від

основної сировини. Найбільш широко асортимент джему плодового представлений в торговельній мережі «Таврія В».

4. При перевірці пакування зразків було встановлено, що усі зразки фасовані належно у скляну тару різьбового типу з герметичною металевою кришкою, яка легко відкривається і зручна при використанні. Маркування нанесено чітко, добре читається. При перевірці усіх трьох зразків джему абрикосового відповідно Закону України про інформацію для споживачів щодо маркування харчових продуктів було встановлено, що продукція має належне маркування. телефону підприємства, що приймає претензії від споживача.

5. Найбільш позитивні ознаки консистенції та зовнішнього вигляду у зразках №1, №2, №4 та №5. Зразок №2 має кращі органолептичні показники зовнішнього вигляду "шматки плодів у желеподібної масі" та консистенція "не розтікається на горизонтальній поверхні" ніж зразок №1. Зразок №3 з негативних ознак має вкраплення темного кольору, смак слабо виражений, має легкий присмак карамелізованого цукру, розтікається повільно на горизонтальній поверхні. За фізико-хімічними показниками джему абрикосового встановлено, що усі 3 зразки відповідають нормативним документам, але показник якості зразка №3 такий, як масова частка розчинних сухих речовин знаходиться на мінімальному рівні, масова частка вітаміну С не нормується НД але у порівнянні з зразком №1 та №2 найменший, масова частка титрованих кислот має максимальне значення.

РОЗДІЛ 4

ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ІМПОРТІ ДЖЕМУ

4.1 Порядок взяття на облік особи Дочірнє підприємство «ЕД. ХААС УКРАЇНА», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством України

Відповідно до ст. 455 МКУ суб'єкти ЗЕД повинні бути внесені до Реєстру осіб, які здійснюють операції з товарами (далі - Реєстр). Внесення до Реєстру здійснюється шляхом присвоєння облікового номеру об'єкту ЗЕД [1-2].

Облік осіб ведеться автоматизовано у централізованому реєстрі у складі ЄАІС, а також за результатами взаємодії з ЄДРПОУ.

Процедура обліку об'єктів ЗЕД відбувається у підрозділі митниці ДМСУ, яка уповноважена на ведення такого обліку.

Взяття на облік осіб здійснюється одноразово, до або при першому здійсненні суб'єктом ЗЕД операцій з товарами шляхом особистого звернення особи посадової особи підприємства, що діє на підставі договору або належно оформленого доручення, до відповідного підрозділу митниці .

Для взяття на облік юридичної особи ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА» в особі директора подає «Заяву про взяття на облік особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи» встановленої форми (Додаток А).

Документ у електронній формі направляється засобами електронного зв'язку на визначену адресу Київської митниці ДМСУ із накладенням кваліфікованого електронного підпису директора ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА».

Підрозділ Київської митниці ДМСУ формує запит, згідно з даними із заяви, для отримання в електронній формі відомостей про особу з ЄДРПОУ, перевірка даних, здійснюються засобами програмного забезпечення ЄАІС автоматично.

Заява розглядається підрозділом Київської митниці ДМСУ не пізніше наступного робочого дня після отримання відповіді на запит відомостей про особу.

Дані про особу, яка надала заяву в електронній формі, вносяться до Реєстру автоматично засобами програмного забезпечення ЄАІС.

Після внесення всіх даних ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА» присвоюється обліковий номер. Дата формування облікового номера є датою взяття на облік.

За результатами розгляду заяви особа інформується про взяття особи на облік шляхом видачі або направлення на звичну чи електронну поштову адресу «Повідомлення про взяття на облік особи-резидента» (Додаток Б).

Обліковий номер, що присвоюється при взятті на облік особі (окрім нерезидентів), формується за такою структурою (рис.4.1):

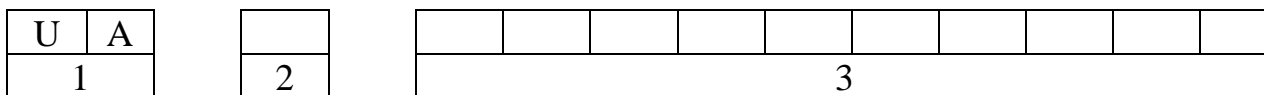


Рисунок 4.1- Структура облікового номеру

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

У полі елемента 2 структури облікового номера зазначається:

1) цифра «0» - для фізичних осіб - підприємців, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;

2) цифра «1» - для юридичних осіб;

3) цифра «2» - для уповноважених осіб договорів про спільну діяльність на території України без створення юридичної особи;

4) цифра «3» - для відокремлених підрозділів іноземних компаній, організацій, у тому числі постійних представництв нерезидентів;

5) цифра «4» - для фізичних осіб - підприємців, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку в паспорті про право здійснювати будь-які платежі за серією (за наявності) та номером паспорта;

6) цифра «5» - для іноземних дипломатичних представництв та консульських установ, представництв міжнародних організацій в Україні;

7) цифра «6» - для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції;

8) цифра «7» - для виконавців (нерезидентів) проєктів (програм) міжнародної

технічної допомоги, які не перебувають на обліку в контролюючих органах як платники податків;

9) цифра «8» - для інших осіб.

У полі елемента 3 структури облікового номера зазначається:

1) реєстраційний номер облікової картки платника податків - фізичної особи, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;

2) код згідно з Єдиним державним реєстром підприємств та організацій України для осіб, які включаються до такого реєстру (юридичні особи та відокремлені підрозділи юридичних осіб - резидентів та нерезидентів);

3) реєстраційний (обліковий) номер платника податків;

4) порядковий номер, що автоматично генерується засобами програмного забезпечення ЄАІС.

Оскільки, суб'єкт ЗЕД, ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА», є юридичною особою, то структура облікового номеру для ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА» має наступний вид (рис.4.2).

U	A	1	0	0	3	2	3	4	6	6	2	8
1		2	3									

Рисунок 4.2 Структура облікового номеру для ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА»

Де, елемент 1 – код літерний код АЛЬФА-2 України.

- елемента 2 - цифра «1» - вказується для юридичних осіб.
- елемент 3 - код відповідно з Єдиним державним реєстром підприємств та організацій України.

Результатом обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи є взяття на централізований облік, як представлено (рис. 4.3).

Податковий номер/Номер паспорту
32346628

Резидент Нерезидент

Сформувати запит

Статус	Обліковий номер	Назва	Дата взяття на облік	Дата зняття з обліку
Оформлена	UA10032346628	ДОЧІРНЄ ПІДПРИЄМСТВО "ЕД. ХААС УКРАЇНА"	15.04.2003	

Рис.4.3- Запис у Реєстрі ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА»

Таким чином ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА» присвоєно обліковий номер -

4.2 Методологія визначення коду джему згідно до УКТЗЕД

УКТЗЕД — це систематизований перелік товарів, який включає код товару, його найменування, одиницю виміру та обліку [3]. В УКТЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано Гармонізованою системою (рис.4.4).



Рисунок 4.4- Структура коду УКТЗЕД

УКТЗЕД має п'ять рівнів класифікації, що побудовані за ступенем зростання деталізації і відповідної кількості цифрових знаків кодування. Перший рівень — розділи, яких 21. На цьому рівні товари згруповані за галузями господарства. Порядковий номер розділу не використовується в цифровому коді, але служить для зручності орієнтації.

Другий рівень — групи (97). У них товари згруповані згідно з:

- Матеріалом, з якого виготовлені;
- Функціями, які виконують;
- Ступенем обробки.

Цьому рівню відповідають цифрові позначення з двома знаками від 01 до 97. Вони і є першими двома цифрами у десятизначному коді товару.

Третій рівень — товарні позиції. Позиції - мають чотиризначну нумерацію, в

якій перші два знаки відповідають номеру групи, яка включає цю товарну позицію. Текстовий опис товарних позицій має юридичну силу для класифікації товарів (перше правило основних правил інтерпретації). Деталізація товарів на рівні позицій здійснюється по більш різноманітним та специфічним ознакам ніж на рівні груп.

Четвертий рівень — підпозиція, яка є самим нижнім рівнем деталізації товарів, на якому код товару та його текстовий опис відповідають УКТЗЕД. Мають шестизначну нумерацію, в якій перші чотири знаки відповідають товарній позиції, в якій міститься ця підпозиція. Тут використовуються додаткові ознаки деталізації товарів в доповнення до вищезазначених.

П'ятий рівень- категорія, що має восьмизначову нумерацію, в якій перші шість знаків відповідають номеру підпозиції, яка включає цю категорію. Останній рівень - підкатегорія. На цьому рівні вводяться додаткові критерії товару. Містить опис товару та його десятизначний товарний код.

Таким чином, десятизначний цифровий код УКТЗЕД складається з таких елементів: перші шість цифр означають код товару за ГС, ті самі шість цифр плюс сьомий і восьмий знаки утворюють код товару за КН ЕС, дев'ята та десята цифри призначені для можливої деталізації в майбутньому тих чи інших товарних позицій з урахуванням інтересів України.

Таким чином, структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків). Для докладнішої товарної класифікації використовується сьомий, восьмий, дев'ятий та десятий знаки цифрового коду.

Кожний конкретний товар повинен бути однозначно визначений тільки одним кодом УКТЗЕД. Для виключення можливості присвоєння декількох кодів товару класифікація товарів здійснюється відповідно до вимог «Основних правил інтерпретації класифікації товарів».

Класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється за такими правилами інтерпретації:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування

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

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

(b) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполук цього матеріалу чи речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Будь-яке посилання на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилання на товар, що повністю або частково складається з цього матеріалу чи речовини. Класифікація товару, що складається більше ніж з одного матеріалу чи речовини, здійснюється відповідно до вимог правила 3.

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

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

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

(c) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3(a)

або 3(b), повинен класифікуватися в товарній позиції з найбільшим порядковим номером серед номерів товарних позицій, що розглядаються.

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

5. На додаток до наведеного до зазначених нижче товарів застосовуються такі правила: (а) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас, подібна тара (упаковка), яка має спеціальну форму і призначена для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Однак це правило не поширюється на тару (упаковку), яка становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості; (b) відповідно до правила 5 (а) тару (упаковку) разом з товарами, які в ній містяться, слід класифікувати разом з цими товарами, якщо вона належить до такого типу тари (упаковки), яка зазвичай використовується для упакування цих товарів. Однак це положення є необов'язковим, якщо ця тара (упаковка) придатна для повторного використання.

6. Для юридичних цілей класифікація товарів у товарних підпозиціях, товарних категоріях і товарних підкатегоріях здійснюється відповідно до назви останніх, а також приміток, які їх стосуються, з урахуванням певних застережень (*mutatis mutandis*), положень вищенаведених правил за умови, що порівнювати можна лише назви одного рівня деталізації. Для цілей цього правила також можуть застосовуватися відповідні примітки до розділів і груп, якщо в контексті не зазначено інше [4].

В дипломній роботі об'єктом переміщення через митний кордон України є джем абрикосовий «Schwartau Абрикос», вагою 340 г. Згідно з правилом інтерпретації 2b, потрібно звернути увагу на сировину, з якого товар був зроблений. Для цього звернемо увагу на перші чотири розділи.

Даний товар відноситься до готових продуктів, тому обрано розділ Розділ IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його заміники», який включає в собі групи з 16 по 24.

Джем відноситься до Групи 20 «Продукти переробки овочів, плодів, горіхів

або інших частин рослин», тож код групи 20. Найбільш близьким до зазначених позицій є позиція 2007 «Варення, джеми, плодови желе, мармелад, плодови або горіхові пюре, плодови або горіхові пасти, одержані шляхом теплової обробки, з доданням або без додання цукру чи інших підсолоджувальних речовин:». Відповідно код на рівні позиції 4 знаків – 2007. Для визначення підпозиції, було звернено увагу на склад товару. Джему відповідає підпозиція 200799 «інші». Подальші уточнення стосуються смакових особливостей. Відповідно до складу джему - абрикосовий, обрана категорія - 2007993900 «інші». Визначення коду УКТЗЕД для джему абрикосового «Schwartau Абрикос» представлено в таблиці 4.1 [4].

Таблиця 4.1- Визначення коду УКТЗЕД для джему «Schwartau Абрикос»

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	Розділ IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та йогозамінники»	
1	Група	Група 20 «Продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин»	20
2	Позиція	Позиція 2007 «Варення, джеми, плодови желе, мармелад, плодови або горіхові пюре, плодови або горіхові пасти, одержані шляхом теплової обробки, з доданням або без додання цукру чи інших підсолоджувальних речовин:»	2007
3	Підпозиція	Підпозиція 200799 -- «інші:»	200799
4	Категорія	Категорія 2007993 ----«інші:»	2007993
5	Підкатегорія	-----«інші»	2007993900

Таким чином, джему «Schwartau Абрикос», вагою 340 гр. має код 2007993900 згідно до УКТЗЕД.

Результати даного підрозділу є основою для подальшого написання дипломної роботи, оскільки в залежності від коду УКТЗЕД до товару застосовуються заходи тарифного та нетарифного регулювання.

4.3 Правові засади нетарифного регулювання, як основний чинник безпеки та якості джему при переміщенні через митний кордон України

Тарифне регулювання поступово зменшує свою ефективність через

зменшення ролі мита як засобу торговельної політики, тому все більш актуальним стає питання про важливість застосування засобів нетарифного регулювання.

Відповідно до [1, ст. 4] заходи нетарифного регулювання ЗЕД - 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.

У наш час нетарифне регулювання застосовується з такими цілями: захист національної економіки; дотримання міжнародної безпеки; охорона життя та здоров'я людей; виконання міжнародних зобов'язань; підтримка стабільності міжнародної торговельної системи, тощо.

Усі нетарифні заходи, які використовуються в ролі бар'єрів, можна умовно поділити на дві групи: економічні (паратарифні, заходи стимулювання експорту) та адміністративні (кількісні обмеження (ліцензування і квотування, обмежувальна ділова практика)).

До заходів стимулювання експорту відносять демпінг та субсидії. Демпінг, як правило, є міжнародною ціновою дискримінацією, коли ціна продукту, що продається в країні-імпортері, менша, ніж ціна цього продукту на ринку країни-експортера [5-6]. Субсидія є формою фінансової допомоги чи підтримки, яка поширюється на економічний сектор, як правило, з метою сприяння економічній та соціальній політиці. Субсидія застосовується з метою збалансування регіональних та місцевих бюджетів, зміцнення їх доходної бази. Завдяки нетарифним заходам уряд захищає свій внутрішній ринок від напливу іноземних товарів, реалізує свої політичні, фіскальні інтереси, протистоїть конкуренції.

Найбільш поширеними інструментами прямого регулювання є ліцензії та квоти.

Ліцензування імпорту (експорту) товарів здійснюється у формі автоматичного або неавтоматичного ліцензування. Існує ряд причин для здійснення ліцензування імпорту (експорту) товарів в Україну. Стаття 16 Закону України № 959-12 від 16.04.1991 «Про зовнішньоекономічну діяльність» регламентує ці причини

(табл.5.2).

Таблиця 4.2 – Характеристика форм ліцензування

Автоматичне ліцензування	Неавтоматичне ліцензування
<p>Визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду імпорту (експорту) товарів, щодо яких не встановлюються квоти</p>	<p>Визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту зовнішньоекономічної діяльності дозволу на здійснення протягом визначеного періоду імпорту (експорту) товарів, щодо яких встановлюються певні квоти)</p>
<p>Як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії не справляє обмежувального впливу на товари, імпорт (експорт) яких підлягає ліцензуванню</p>	<p>Як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії використовується в разі встановлення квот (кількісних або інших обмежень) на імпорт (експорт) товарів</p>
<p>Має бути скасовано в разі припинення обставин, що були підставою для його запровадження, а також у разі існування інших процедур, за допомогою яких можна розв'язати завдання, для вирішення яких запроваджується автоматичне ліцензування</p>	
<p>Значного порушення рівноваги щодо певних товарів на внутрішньому ринку, що мають вагоме значення для життєдіяльності в Україні, особливо с/г продукції, продуктів рибальства, продукції харчової промисловості та промислових товарів широкого вжитку першої необхідності.</p>	<p>Різкого погіршення стану платіжного балансу та зовнішніх платежів (якщо інші заходи є неефективними);</p>
	<p>Різкого скорочення або мінімального розміру золотовалютних резервів</p>
<p>Експорту золота та срібла, крім банківських металів</p>	<p>Імпорту золота та срібла, крім банківських металів</p>
<p>Необхідності забезпечення захисту життя, здоров'я людини, тварин або рослин, навколишнього природного середовища, громадської моралі, національного багатства художнього, історичного чи археологічного значення або захисту прав інтелектуальної власності, а також відповідно до вимог державної безпеки</p>	

<p>Необхідності застосування заходів щодо захисту вітчизняного товаровиробника в разі обмеження експорту вітчизняних матеріалів, необхідних для забезпечення достатньою кількістю таких матеріалів вітчизняної переробної промисловості протягом періодів, коли внутрішня ціна на такі матеріали тримається на рівні, нижчому за світову ціну, за умови впровадження КМУ плану стабілізації та за умови, що такі обмеження не повинні призводити до зростання експорту товарів такої галузі вітчизняної промисловості.</p>	<p>Необхідності застосування заходів щодо захисту вітчизняного товаровиробника у випадках зростання імпорту в Україну, що завдає значної шкоди або загрожує завданням значної шкоди національному товаровиробнику подібного або безпосередньо конкуруючого товару. Є тимчасового характеру, застосовується на строк, який дає змогу не допустити завдання значної шкоди або компенсувати завдану шкоду національному товаровиробнику і дає можливість відновити його прибутковість</p>
<p>Необхідності забезпечення захисту патентів, авторських прав</p>	
<p>Необхідності забезпечення виконання міжнародних договорів України</p>	

Наступною формою кількісних обмежень є квота або контингент. Ці поняття мають майже однакове значення та поняття контингенту іноді використовується для визначення квот сезонного характеру.

Квота - це обмеження вартості або кількості, що застосовується до імпорту та експорту певних товарів протягом певного періоду часу. Законом України «Про зовнішньоекономічну діяльність» запроваджені такі види імпортних (експортних) квот (рис 4.).

В Україні широкого застосування набули такі заходи нетарифного регулювання як: технічні бар'єри, санітарні та фіто-санітарні, антидемпінгові заходи та кількісні обмеження. Найчастіше ці заходи застосовуються до живих тварин та їх продукції, готових продуктів, напоїв, спиртних напоїв та тютюну, продукції хімічної та суміжних галузей промисловості, транспортних засобів.

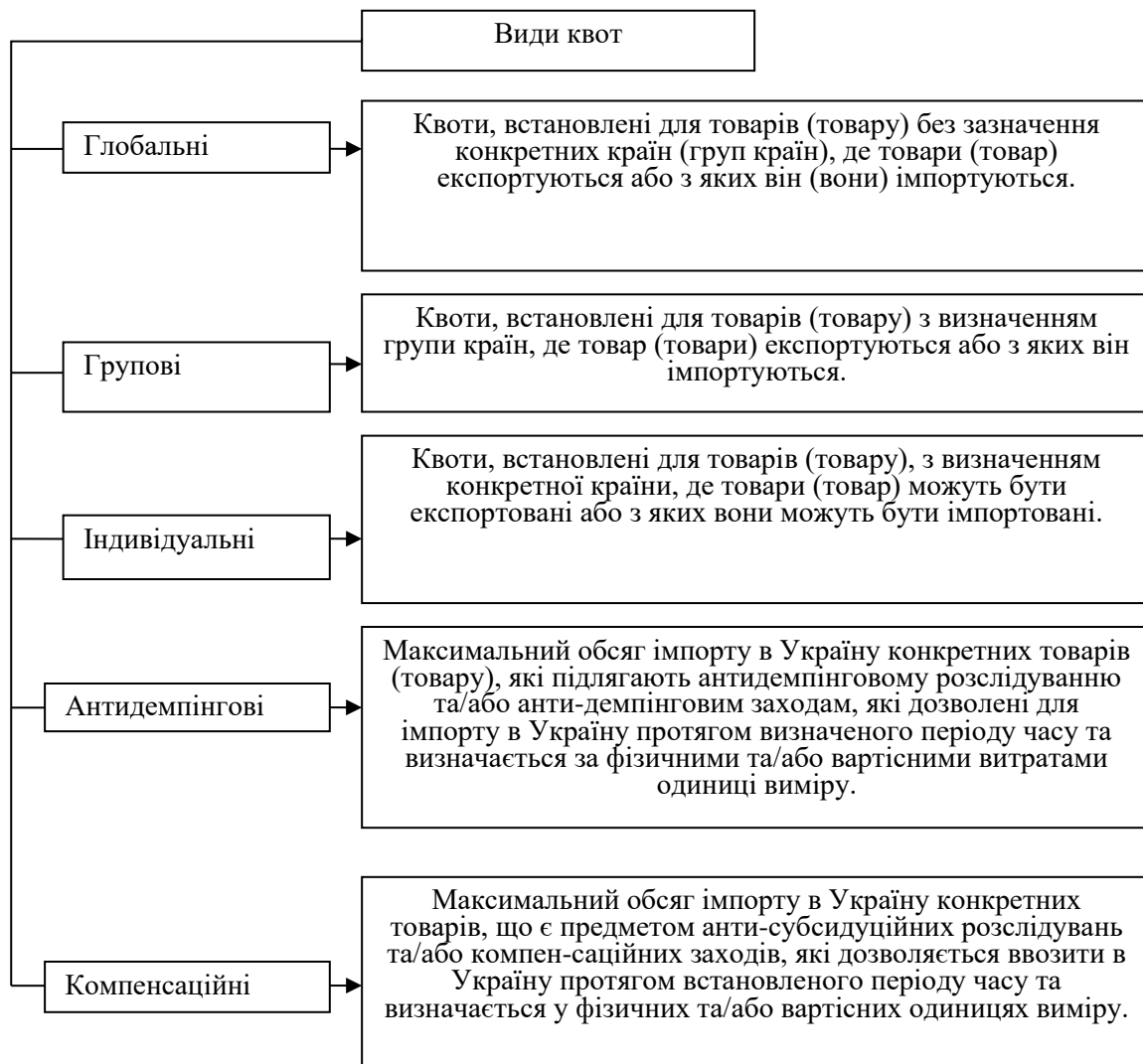


Рисунок 4.5 – Види імпортних (експортних) квот

Державою здійснюється ПДК – форма здійснення заходів офіційного контролю, яка полягає у проведенні в пунктах пропуску через державний кордон України посадовими особами митних органів перевірки відповідних документів і відомостей, в разі потреби, за результатами застосування АСУР- візуального інспектування товарів, які ввозяться на митну територію України.

Товари, що ввозяться на митну територію України, можуть підлягати заходам офіційного контролю. Вичерпний перелік товарів, які в разі ввезення на митну територію України підлягають заходам офіційного контролю, а також перелік документів і відомостей, що підлягають перевірці під час ПДК, затверджено Постановою КМУ від 24.10.2018 №960 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України» (табл.4.3) [1, ст. 319].

Заходи офіційного контролю проводяться: у пунктах пропуску (пунктах контролю) через державний кордон України -в обсязі, необхідному для надання

дозволу на пропуск товарів через митний кордон України для їх переміщення до пунктів призначення на території України чи до пункту вивезення (пропуску) за межі митної території України або випуску їх у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення у пункті пропуску (контролю) через державний кордон України; у пунктах призначення на території України - в обсязі, необхідному для надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну.

Товари, що ввозяться на митну територію України (у т. ч. з метою транзиту), підлягають фітосанітарному контролю відповідно до Закону України «Про карантин рослин» та «Про насіння і садивний матеріал».

Ветеринарно-санітарний контроль здійснюється до живих тварин, живої риби, запліднених яєць птахів для інкубації, провітамінів та вітамінів, гормональних препаратів, антибіотиків, лікарських засобів що викорис-товуються в ветеринарній медицині та тваринництві, тварин живих у складі атракціонів, пересувних: цирків, звіринців, театрів.

Контроль здійснюється відповідно до Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин».

Заходи офіційного контролю у пунктах пропуску через державний кордон України проводяться митними органами шляхом ПДК.

Таблиця 4.3 – Перелік документів, що підлягають перевірці під час ПДК

Вид контролю	Документи, що підлягають перевірці під час ПДК
1	2
Ветеринарно-санітарний контроль	Міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі, що видається країною-експортером.
	Наявність товарів у переліку кормових добавок, преміксів, готових кормів і ветеринарних препаратів.
Фіто-санітарний контроль	Фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару (на товари, крім дерев'яного

	пакувального матеріалу як супровідного матеріалу для товарів, насіння і садивного матеріалу)
	Фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару, та сертифікат країни-експортера, що засвідчує якість насіння та/або садивного матеріалу, або сертифікат ОЕСР і сертифікат ISTA для насіння і садивного матеріалу за умови належності його до сорту, занесеного до реєстру сортів рослин України та/або переліку сортів рослин ОЕСР, тих с/г рослин, до схем сортової сертифікації приєдналася Україна.
Контроль за дотриманням законодавства про ХП, корми, побічні продукти тваринного походження	Міжнародний сертифікат в оригіналі (для товарів, зазначених у Переліку продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах)

Відповідно до [9-10] шоколад підлягає Державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Але джем «Schwartau Абрикос», відповідно до переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню та квот на 2023 рік» не підлягає ліцензуванню (табл.4.4) [11].

Таблиця 4.4 - Результати аналізу заходів нетарифного регулювання щодо джему «Schwartau Абрикос»

Назва	Результат оцінки	Чинне законодавство
Заходи офіційного контролю	Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин	Постанова КМУ від 24.10.2018 №960 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у т. ч. і з метою транзиту)»
Ліцензування:	Не підлягає	Постанова КМУ від

- автоматичне		29.12.2022р. №1466 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорту яких підлягає ліцензуванню та квот на 2023 рік»
- не автоматичне	Не підлягає	

Таким чином до товару (джему «Schwartau Абрикос») застосовано заходи нетарифного регулювання.

4.4 Застосування тарифного регулювання при імпорті джему «Schwartau Абрикос»

Тарифне регулювання ЗЕД є головним інструментом впливу на торговельні відносини різних країн та сприяє реалізації політики протекціонізму щодо вітчизняних товаровиробників. Основою тарифного регулювання є митні платежі.

Найважливішим інструментом митно-тарифного регулювання є Митний тариф України. Мито збільшує ціну конкретного імпортного товару при його надходженні на внутрішній ринок, дає змогу національним товаровиробникам підвищувати загальний рівень цін вітчизняних товарів і одержувати додатковий прибуток.

Відповідно [3] при імпорті джему «Schwartau Абрикос» в залежності від країни походження застосовуються ставки наведені у таблиці 4.5.

Таблиця 4.5 - Застосування тарифного регулювання при імпорті джему «Schwartau Абрикос»

Назва ставки	Розмір ставки	Країна походження	Основа застосування
Повна ставка	10%	з якими відсутні двосторонні угоди	Закон України ВР № 674-9 від 04.06.2020 «Про Митний тариф України»

Продовження таблиці 4.5

Пільгова ставка	10%	члени СОТ	Закон України ВР № 674-9 від 04.06.2020 «Про Митний тариф України»
Країни ЄС	0%	країни ЄС	Міждержавна угода від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони» Лист ДМСУ від 22.12.2021 № 15-03/1677 «Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит»
Країни ЄАВТ	0%	країни ЄАВТ (Ісландія,	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами

		Королівство Норвегія, Князівство Ліхтенштейн, Швейцарська Конфедерація)	ЄАВТ»
Канада	0%	Канада	Міждержавна угода від 11.07.2016 «Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою».
Ізраїль	0%	Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 «Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль
Британія	0%	Британія	Міждержавна угода від 08.10.2020 «Угода про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії»
Країни СНД	0%	Грузія та Македонія	Підтвердження походження товарів шляхом подання сертифікату СТ-1; Правило «Безпосередньої закупівлі»; 3.Дотримання правил «прямого відвантаження»;

Таким чином, з таблиці 4.5 видно що до досліджуваного товару повна та пільгова ставка мита становить 10%. До ряду країн на підставі діючого законодавства діє зменшена ставка ввізного мита у розмірі 0%.

Для подальшої роботи з нарахування мита щодо джему «Schwartau Абрикос» треба визначити країну походження товару.

4.4.1 Визначення країни походження джему «Schwartau Абрикос»

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв достатньої переробки [1, ст. 36].

Якщо у виробництві буде задіяна лише одна країна, буде застосовано концепцію «повністю виготовленого товару». Термін «критерій достатньої переробки» означає, що товар, у виробництві якого беруть участь дві або більше країн, вважається таким, що походить з країни, в якій він був підданий останній суттєвій переробці, достатній для надання товару характерних властивостей [1, ст. 40].

Під країною походження можуть розумітися група країн, митні союзи країн, регіон чи частина країни, якщо є необхідність їх виділення з метою визначення

походження товару. Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання ЗЕД, заборон та/або обмежень щодо переміщення через митний кордон України, а також забезпечення обліку цих товарів у статистиці зовнішньої торгівлі.

Відповідно до ст. 38 МКУ, товарами, повністю виробленими 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/рибальського промислу в цій країні;
6. продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване (зафрахтоване) цією країною;
7. продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни виключно з продукції, зазначеної у пункті б;
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 (утилізації);
10. електроенергія, вироблена в цій країні;

Документами, що підтверджують країну походження товару є:

- Сертифікат про походження товару - документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни або країни вивезення;
- Декларація про походження товару - це письмова заява про країну походження товару, зроблена у зв'язку з вивезенням товару виробником, продавцем, експортером (постачальником) або іншою компетентною особою на комерційному рахунку чи будь-якому іншому документі, який стосується товару;

Додатковими відомостями про країну походження товару є відомості, що містяться в товарних накладних, пакувальних листах, відвантажувальних специфікаціях, сертифікатах (відповідності, якості, фітосанітарних, ветеринарних,

тощо), митній декларації країни експорту, паспортах, технічній документації, висновках-експертизах відповідних органів, інших матеріалах, що можуть бути використані для підтвердження країни походження товару.

Сертифікат про походження може бути різних типів та для досліджуваного товару документ має бути форми EUR-1, яку заповнює експортер англійською мовою.

Країною походження джему «Schwartau Абрикос» є Німеччина, оскільки товар піддано достатній переробці, відповідно до Критеріїв [1, ст. 40], товар вважається виготовлений у Німеччині.

Німеччина є країною ЄС з якими Україна уклала Міждержавну Угоду про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони» від 27.06.2014 та надається преференційний режим при обов'язковій наявності сертифіката походження товару форми EUR.1.

4.4.2 Визначення митної вартості джему «Schwartau Абрикос» та нарахування митних платежів

Відповідно до Угоди про застосування статті VII ГАТТ митна вартість імпортованих товарів є контрактною вартістю, тобто ціною, фактично сплаченою або що підлягає сплаті за товари, якщо вони продаються на експорт до країни імпорту.

Митна вартість товару використовується для: нарахування митних платежів; застосування інших заходів державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності України; ведення митної статистики; розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки.

Визначення митної вартості здійснюється по одному з методів [1, ст. 57]. **Основним методом** для визначення митної вартості є перший метод (за ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються (вартість операції)). Кожен наступний може використовуватись лише за умови, що неможливо використувати попередній метод визначення митної вартості.

Цей метод визначення митної вартості, застосовується у разі, якщо:

- немає жодних обмежень щодо прав покупця на використання оцінюваних товарів;
- щодо продажу оцінюваних товарів або їх ціни відсутні будь-які умови або застереження, які унеможливають визначення вартості цих товарів;
- жодна частина виручки від будь-якого подальшого перепродажу, розпорядження або використання товарів покупцем не надійде прямо чи опосередковано продавцеві;
- покупець і продавець не пов'язані між собою особи або хоч і пов'язані між собою особи, однак ці відносини не вплинули на ціну товарів.

При визначенні митної вартості до ціни, що була фактично сплачена або підлягає сплаті за оцінювані товари, додаються такі витрати (складові митної вартості), якщо вони не включалися до ціни, що була фактично сплачена або підлягає сплаті: витрати, понесені покупцем: комісійні та брокерська винагорода, за винятком комісійних за закупівлю, що є платою покупця своєму агенту за надання послуг, пов'язаних із представництвом його інтересів за кордоном для закупівлі оцінюваних товарів; вартість ящиків тари (контейнерів), в яку упаковано товар, або іншої упаковки, що для митних цілей вважаються єдиним цілим з відповідними товарами; вартість упаковки або вартість пакувальних матеріалів та робіт, пов'язаних із пакуванням; витрати на транспортування оцінюваних товарів до аеропорту, порту або іншого місця ввезення на митну територію України; витрати на страхування цих товарів.

Відповідно, до укладеного контракту ЗЕД № 1 від 20.11.2023 р між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА», що зареєстрований за адресою: Україна, 04210, місто Київ, проспект Героїв Сталінграда, будинок 11 та іноземним суб'єктом господарювання «Schwartau Werke», Любеке Штрассе 49-55, Бад Швартау, 23608, Німеччина предметом якого є джем «Schwartau Абрикос».

Джем «Schwartau Абрикос» розфасовано у скляні банки вагою нетто – 340 гр. Розфасований джем «Schwartau Абрикос» у банки розміщують по 10 од. у гофрований картон, загальна кількість скляних банок у партії складає 500 банок з джемом. Партія складається з 50 ящиків з гофрованого картону по 10 шт, в загальній кількості – 500 банок, масою бруто кожного ящика з джемом – 5,5 кг, маса нетто –

3,4 кг, вага нетто всієї партії – 1700 кг, вага брутто - 2750 кг. Вартість, заявлена експортером за 1 банку джему «Schwartau Абрикос» складає – 3,5 EUR/шт.

Умови постачання – СІР (Інкотермс -2020). Вартість страхування товару 10%, вартість перевезення – 1,5 EUR/км, становить 3550 EUR, вартість завантажувальних робіт – 50 EUR.

Митне оформлення товару буде здійснено у зоні діяльності Київської митниці ДМСУ, у підрозділі контролю за переміщенням товарів.

Постачання товару здійснюється вантажним автомобілем Volkswagen Crafter L4, реєстраційний номер – К EX 785, перевізник «NTU & Trans Network GmbH».

Нижче наведено розрахунок митної вартості. Митна вартість встановлена міжнародною угодою як ціна, яка фактично сплачена або підлягає сплаті на момент перетину митного кордону. Митна вартість визначається за формулою (1):

$$MB = Bk, \quad (1)$$

де MB – митна вартість; Bk – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість контракту (на умовах СІР (Інкотермс -2020)) буде дорівнювати:

$$Bk = Bt + Bзав + Bпак + Bперев + Bстрах, \quad (2)$$

де, Bt – вартість товару згідно з прейскурантом експортера;

Bзав – вартість завантажувальних робіт;

Bпак – вартість пакування у гофрований картон;

Bперев – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії;

Bстрах. – витрати на страхування.

При цьому, дані розраховуються за наступними формулами:

$$Bt = Qt \times B1t \quad (3)$$

де, Qt – кількість товару;

B1t – вартість одиниці товару;

$$Bперев. = B1км \times L \quad (4)$$

де, B1км – вартість перевезення на одиницю відстані;

L – відстань перевезення;

$$Bстрах. = Bt \times C стр. \quad (5)$$

де, V_T – вартість партії;

$C_{стр}$ – ставка на страхування відповідно страхового полісу (10%);

Спочатку, визначимо вартість партії за преїскурантом. Вартість однієї плитки шоколаду «LINDT EXCELLENCE» становить 2,0 EUR. Розмір партії становить 25000 шт. Таким чином, маємо :

$$V_T = 500 \times 3,5 = 1750,00 \text{ (EUR)} \quad (3)$$

Вартість завантажувальних робіт складає 50 EUR.

Вартість пакування товару становить 0,34 EUR за коробку. Кількість коробок – 50 шт.

$$V_{пак.} = 0,34 \times 50 = 17 \text{ (EUR)} \quad (4)$$

Вартість перевезення складає 1,5 EUR/км. Відстань становить 1800 км. Розрахуємо вартість перевезення:

$$V_{перев.} = 1,5 \times 1800 = 2700 \text{ (EUR)} \quad (5)$$

Страхування становить 10% від ціни товару, тому отримаємо наступне:

$$V_{страх.} = (1750 \times 10\%) / 100 = 175 \text{ (EUR)} \quad (6)$$

Таким чином, вартість контракту складає:

$$V_K = 1750 + 50 + 17 + 2700 + 175 = 3112 \text{ (EUR)} \quad (2)$$

Так як, вартість контракту дорівнює митній вартості відповідно до формули (1), то отримуємо наступне:

$$V_K = M_B = 3112 \text{ (EUR)} \quad (1)$$

Таким чином, митна вартість партії джему «Schwartau Абрикос» становить 3112 EUR, відповідно до курсу НБУ(40,0 грн/€) дорівнює 124480,00 грн. Оскільки митна вартість джему «Schwartau Абрикос» є основою нарахування митних

платежів, далі здійснимо їх нарахування.

За економічною природою, цілями і впливом на структуру, обсяги та динаміку ЗЕД, залежно від ступеня втручання держави у процес міжнародної торгівлі, розрізняють:

- *політику протекціонізму* – державна політика захисту внутрішнього ринку від іноземних конкурентів. Вона проводиться за допомогою тарифних і нетарифних інструментів торгової політики;
- *політику вільної торгівлі* (лібералізм, фритредерство) – політика мінімального державного втручання в зовнішню торгівлю та свободу конкуренції. Вона побудована на законах вільних ринкових сил – попиту і пропозиції.

Оскільки, в світі немає жодної країни, яка б не використовувала протекціоністські інструменти в торгівлі, прийнято вважати, що для кожної національної економіки існує рівень обґрунтованого протекціонізму - оптимальна кількість обмежень торгівлі, які не входять у суперечність з національними інтересами та імперативами національної безпеки, та забезпечують нормальний, неускладнений доступ конкурентоспроможних зарубіжних товарів і послуг на ринок тієї чи іншої країни.

За об'єктом захисту протекціонізм поділяється на селективний (захисний), наступальний (агресивний) і тотальний (суцільний). Об'єктом захисту селективного протекціонізму є окремі (вибіркові) галузі національної економіки, що потребують захисту, — це сільське господарство, сфера послуг, молоді галузі національної економіки. При наступальному протекціонізмі захищаються ті галузі економіки, які за умов протекціоністських заходів здатні вже найближчим часом здійснити наступ на відповідні світові товарні ринки. Комбінацією селективного і наступального є протекціонізм тотальний (суцільний), коли майже рівномірно захищаються всі галузі національної економіки.

Стратегія економічного протекціонізму спрямована на такі заходи:

- не створювати для виробників «теплих» умов, але забезпечувати нормальні можливості для господарської діяльності та рівноправної конкуренції;
- забезпечити термінове відновлення місткості внутрішнього ринку;
- припинити практику невиконання державою зобов'язань перед власним населенням та підприємствами;
- забезпечити реалізацію факторних переваг України;

- враховувати у практичній діяльності соціально-економічні та політичні особливості України .

Комплекс заходів економічного протекціонізму повинен включати:

- інституційно-правовий протекціонізм (захист власності та прав власників, захист інвестицій, спрощення процедури започаткування бізнесу, юридичне забезпечення розвитку ринкових інститутів);
- монетарний протекціонізм (захист стабільності грошового обігу та системи розрахунків, стимулювання капіталотворення, забезпечення господарської діяльності платіжними засобами та кредитними ресурсами);
- фіскальний протекціонізм (податкове стимулювання пріоритетних секторів економіки, бюджетне стимулювання економічної активності);
- ціновий протекціонізм
- соціальний протекціонізм;
- зовнішньоекономічний протекціонізм.

Головні інструменти протекціонізму — митні платежі і нетарифні методи регулювання.

Митні платежі – це платежі, які необхідно сплатити до бюджету під час проведення митного оформлення товарів.

Існують такі види митних платежів:

- ✓ мито;
- ✓ акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів;
- ✓ податок на додану вартість із ввезених на митну територію України товарів.

Відповідно до [1, ст. 271] визначено мито як загальнодержавний податок, який нараховується та сплачується відповідно до МКУ, законів України та міжнародних договорів, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України.

В Україні застосовуються такі види мита:

- ввізне мито - на товари, що ввозяться на митну територію України.
- вивізне мито - на українські товари, що вивозяться за межі України.
- сезонне мито – на окремі товари на строк не менше 60 та не більше 120 календарних днів з дня встановлення.

- особливі види мита: спеціальне, антидемпінгове, компенсаційне та додатковий імпортерний збір - з метою захисту економічних інтересів України та українських товаровиробників.

Також , мито класифікують наступним чином: за способом стягнення, за об'єктом оподаткування, за характером, за походженням, за типом ставок, за способом обчислення (рис.4.6) [1].

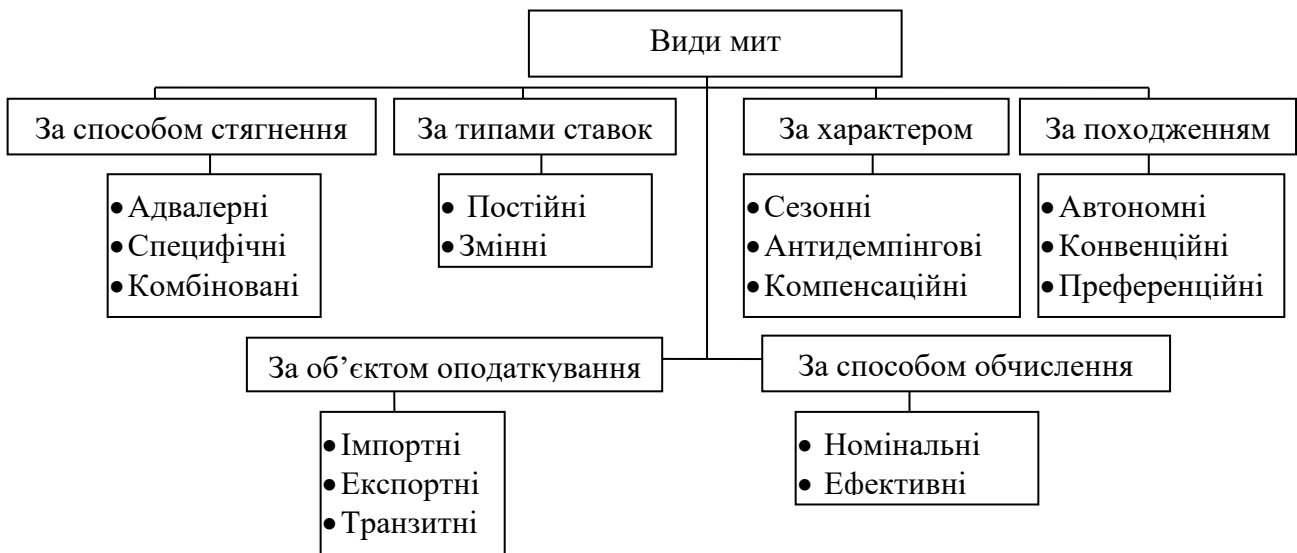


Рис. 5.6 – Класифікація мит

Ставки *ввізного мита* встановлено [3], вони бувають:

- адвалорна – у відсотках;
- специфічна – у грошовому розмірі на одиницю бази оподаткування;
- комбінована, що складається з адвалорної та специфічної ставок мита.

Ставки інших видів мита встановлюються окремими законами України.

Акцизний податок – непрямий податок на споживання окремих видів товарів.

Ставки акцизного податку встановлюються Податковим кодексом.

Податок на додану вартість (ПДВ) – зазвичай ставка становить 20% від митної вартості товару. Порядок нарахування встановлюється ПКУ.

Нарахування митних платежів здійснюється декларантом самостійно, крім випадків, коли обов'язок щодо нарахування митних платежів відповідно до чинного законодавства покладається на митні органи.

Нарахування сум митних платежів здійснюється у валюті України.

Для цілей нарахування митних платежів застосовуються ставки, що діють на

день подання митному органу ЕМД на товари.

У разі якщо для цілей обчислення митних платежів, у т.ч. визначення митної вартості товарів, необхідно зробити перерахування іноземної валюти, застосовуються курси валют, визначені відповідно до [1, ст. 3.1].

До джему застосовується адвалерна ставка мита. Базою для нарахування мита за адвалорною ставкою є митна вартість товару. Мито нараховується шляхом множення митної вартості товару на адвалерну ставку мита. Податок на додану вартість нараховується шляхом множення ставки ПДВ на суму митної вартості та мита.

В таблиці 4.6 надано діючі ставки мита щодо шоколаду чорного. Нижче приведено розрахунок митних платежів при імпорті джему залежно від країни-походження використовуючи встановлені ставки [3].

Таблиця 4.6 — Результати розрахунків митних податків при імпорті залежно від країни-походження джему «Schwartau Абрикос»

База оподаткування, грн.	Ставка мита, %	Ставка ПДВ, %	Розмір оподаткування, грн.	Країна походження товару
124480,00	10	20	27385,6	Не визначена, або відсутні двосторонні (багатосторонні) угоди
124480,00	10	20	27385,6	Країни члени СОТ
124480,00	0	20	24896,0	Країни ЄАВТ
124480,00	0	20	24896,0	Країни ЄС
124480,00	0	20	24896,0	Канада
124480,00	0	20	24896,0	Країни СНД, Грузія та Македонія.

Таким чином, при базі оподаткування в розмірі 124480,00 грн, тобто 3112 EUR при курсі НБУ 40,00 грн/Є, розмір оподаткування для джему за умовою неможливості визначення країни походження та відсутності багатосторонніх угод становить 27385,6 грн. Така ж сума оподаткування буде нараховуватись до товару походженням з країн-членів СОТ.

Але, зменшення ставки оподаткування при наявності преференційного режиму щодо джему встановлена для країн ЄС - 0%, таким чином розмір оподаткування становитиме 24896,0 грн (з урахуванням ПДВ – 20%). Для товарів з

Канади, країн СНД, Грузії та Македонії розмір платежів відповідає сумі 24896,0 грн. Таким чином, при імпорті партії джему з Німеччини (країна ЄС), до державного бюджету України буде нараховано суму у розмірі 24896,0 грн.

4.5 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення джему «Schwartau Абрикос» у режимі імпорт

У зв'язку з імпортом джему «Schwartau Абрикос» на митну територію України перетин митного кордону буде здійснюватись у зоні діяльності Львівської митниці ДМСУ, у пункті пропуску «Краківець – Корчова», митний пост «Яворів», ВМО №2 (UA 209030).

Відповідно до [10] до джему «Schwartau Абрикос» застосовується захід офіційного контролю у формі державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Для здійснення контролю за переміщенням партії джему «Schwartau Абрикос», що ввозиться на митну територію України, у якості документа контролю за переміщенням товару буде використана електронна попередня митна декларація (далі - ЕПД).

Взаємодія між декларантом (директором ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА») та митними органами здійснюється за допомогою веб-порталу «Єдине вікно для міжнародної торгівлі». Документи, що потрібні для здійснення митних формальностей вносяться до веб-порталу «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» декларантом.

Директор, який подає до оформлення ЕПД, завчасно інформує перевізника про номер і дату оформленої ЕПД, які проставляються перевізником у ТСД на переміщуваний товар.

ТЗКП з товаром прибуває до пункту пропуску «Краківець – Корчова», митний пост «Яворів», де подає уповноваженій особі митного органу необхідні документи для ввезення шоколаду у режимі «імпорт»: ЕПД, ТСД.

Посадова особа Львівської митниці ДМСУ здійснює перевірку шляхом запиту до ЄАІС за номером ЕПД та встановлення відповідності інформації, що міститься у

поданих ТСД, відомостям, заявленим в ЕПД.

Після перевірки наявної ЕПД в ЄАІС посадова особа в пункті пропуску «Краківець –Корчова» заносить до ЄАІС відомості про:

- ТЗКП (Volkswagen Crafter L4, реєстраційний номер – К EX 785);
- перевізника («NTU & Trans Network GmbH», Хюрст, Німеччина) та відомості про особу, що приймає задекларовані товари до перевезення (прізвище та ініціали, серія та номер паспорта, громадянство);
- переміщуваний товар (партія джему «Schwartau Абрикос»);
- реквізити ТСД та рахунку-фактури (інвойсу);
- номер штамп «Під митним контролем» посадової особи пункту пропуску, що здійснила митний контроль.

Посадова особа Львівської митниці ДМСУ вносить до ЄАІС інформацію про пропуск (дату та час перетину кордону). Документ в автоматичному режимі ставиться на контроль з моменту його надходження в систему.

Завершення митних формальностей в митному пості «Яворів» здійснюється шляхом проставляння відбитка штампа «Під митним контролем» на трьох примірниках поданих ТСД (одна копія документів залишається у митному пості «Яворів», інші - віддаються перевізнику).

Митне оформлення повинно завершитись у строк, що не перевищує чотирьох робочих годин з моменту подання.

Веб-портал «Єдине вікно» протягом однієї години після пропуску товару через митний кордон України для подальшого переміщення до Підрозділу контролю за переміщенням товарів Київської митниці автоматично формує та надсилає декларанту електронне повідомлення, в якому зазначаються:

- оригінальний номер електронної справи;
- реквізити ЕПД;
- дата і час випуску товару з пункту пропуску «Краківець –Корчова» Львівської митниці;

Товар поміщується у режим «внутрішній транзит» та їде до Підрозділу контролю за переміщенням товарів Київської митниці (UA 100010), де прибуває у строк, не більше десять діб.

При надходженні до Підрозділу контролю перевізник подає до Київської митниці наступні документи:

- ЕПД;
- ТСД на товар, ТЗКП з відмітками Львівської митниці.

Перевіривши товар та ТЗКП уповноважена особа Київської митниці невідкладно вносить до ЄАІС відмітку про дату та час прибуття товарів, заявлених у ЕПД, тим самим даючи підставу для зняття з контролю за переміщенням у Львівській митниці.

Інформація про завершення митного оформлення товару, заявленого за ЕПД у митний режим «внутрішній транзит», невідкладно передається посадовою особою Київської митниці, яка проводить оформлення, до ЄАІС.

Для подальшого оформлення партії джему «Schwartau Абрикос» в режимі «імпорт» директор ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА» за допомогою Веб-порталу «Єдине вікно» до Підрозділу контролю за переміщенням товарів Київської митниці подає наступні документи:

- Електронна попередня митна декларація;
- Електронна митна декларація;
- Контракт ЗЕД;
- Рахунок-фактуру (Інвойс);
- Транспортну накладну CMR;
- Декларацію митної вартості;
- Сертифікат походження EUR.1;
- Міжнародний сертифікат здоров'я;
- Повідомлення про взяття на облік особи-резидента.

Уповноважена особа Підрозділу контролю приступає до оформлення ЕМД і виконує наступні формальності:

1. Перевіряє дотримання строків подання ЕМД;
2. Перевіряє наявність відміток про завершення переміщення товару;
3. Здійснює контроль співставлення даних, які містяться в ЕМД, та інших документів, поданих для митного оформлення.

4. Здійснює контроль із застосуванням СУР, в тому числі оцінку ризику ЕМД шляхом аналізу ЕМД та електронної декларації митної вартості за допомогою АСУР.
5. Перевіряє правильності класифікації товару.
6. Перевіряє правильності визначення країни походження товару.
7. Здійснює перевірку правильності визначення митної вартості товару

Оформлена ЕМД, засвідчується КЕП посадової особи Підрозділу контролю, яка завершила митне оформлення, та направляється Декларанту.

Під час виконання митних формальностей Декларанту за допомогою АСМО надсилається інформація про: отримання Підрозділом контролю ЕМД; посадову особу Київської митниці, яка призначена для виконання митних формальностей за ЕМД; занесення ЕМД до ЄАІС; реєстраційний номер, присвоєний ЕМД; прийняття Дніпровською митницею ЕМД для оформлення; стан обробки МД; завершення митного оформлення товару; паралельно з роботою уповноваженої особи Підрозділу здійснюється державний контроль державним ветеринарним інспектором, який виконує перевірки вантажу: документальну, перевірку відповідності вантажу наявності печаток, офіційних позначок та позначки придатності, які вказують країну та потужність походження товару, їх відповідності печаткам та позначкам, що містяться на міжнародному сертифікаті.

Під час завершення митного оформлення посадова особа перевіряє відомості про виконання митних формальностей сформованих за результатами оцінки ризику за ЕМД із застосуванням АСУР, перевіряє правильність нарахування митних платежів та справляє митні платежі за ЕМД.

Завершення митного оформлення відбувається шляхом:

- Внесення за допомогою АСМО до ЕМД відмітки про завершення митного оформлення та номера особистої номерної печатки посадової особи Підрозділу контролю, яка завершила митне оформлення;
- Передавання ЕМД та електронної декларації митної вартості до ЄАІС.

Висновки до розділу 4

За результатами написання даного розділу, особі-резиденту ДП «ЕД. ХААС УКРАЇНА» присвоєно обліковий номер - UA100 32346628 від 15.04.2003 року та

внесено до Реєстру ДМСУ.

Визначено код джему «Schwartau Абрикос», вагою 340 гр. 2007993900 згідно до УКТЗЕД. Оскільки визначений код УКТЗЕД є основою для застосування заходів тарифного та нетарифного регулювання, далі здійснюється визначення заходів нетарифного регулювання, що застосовуються при імпорті джему «Schwartau Абрикос».

Відповідно до законодавства джем підлягає при імпорті таким заходам офіційного контролю, як ПДК та Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, але не підлягає Ліцензуванню.

Застосування тарифного регулювання передбачає нарахування митних платежів, тому було визначену митну вартість, країну походження джему «Schwartau Абрикос» – Німеччина та нараховано митні платежі в розмірі - 24896,0 грн. з урахуванням застосування преференцій відповідно до міждержавної угоди від 27.06.2014.

Детально було розроблено технологічну схеми митного контролю та митного оформлення джему «Schwartau Абрикос» у режимі імпорт та застосовано митні формальності при імпорті.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Вступ

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

Для організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібною торгівлі дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці [27].

5.1 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 [27]:

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 [20];
- підвищена або знижена вологість повітря: оптимальна відносна волога 40-60%, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [20];
- 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 [16];

- недостача природного світла; КПО = 1,2%, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [16];

- підвищений рівень шуму на робочому місці (вентилятор, кондиціонер, струйні принтери) не повинен перевищувати 65 дБА, згідно ДСН 3.3.6.037-99 [19];

- підвищений рівень напруги в електричному ланцюгу, замикання якого може відбутися через тіло людини: напруга живлення 220 В, згідно ДНАОП 0.00-1.32.01 [17];

- підвищений рівень статичної електрики [17].

2) Хімічні: вміст озону в повітрі робочої зони економіста не повинен перевищувати 0,1 мг/м³; вміст оксидів азоту – 5 мг/м³; вміст пилу – 4 мг/м³; допустима кількість позитивних іонів в 1 м³ повітря повинна бути у межах 400-50000, відповідно до ДСанПіН 3.3.2.007-98 [18].

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).

5.2 Розміщення виробничого устаткування і його обслуговування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі

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

Загальна площа приміщення становить 36 м², висота – 3,4 м, приміщення має два вікна. Кількість працюючих у приміщенні - 4 людини. Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $36 : 4 = 9$ (м²/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 (м²/люд.) робочої площі [8]. Проходи між столами 1,2 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 нормальної лінії погляду товарознавця [18]. 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 градусів.

5.3 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 [28].

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.

5.4 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 [18,19]:

- 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.

5.5 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% [16].

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

5.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом

Приміщення, де знаходиться робоче місце товарознавця, відноситься за небезпекою 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 [17].

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.

5.7 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 [28].

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.

5.8 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) [26].

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) [7].

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[13];
- 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 [7].

5.9 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 [26].

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 однобічним 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 5

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

1. Виробництво джему є конкурентоспроможним, його забезпечують 74 вітчизняних підприємства. Існує стійка тенденція переважання експорту над імпортом джемів, понад 40 % за 2020 рік. Позитивне сальдо експортно-імпортних операцій створює вигоди для економіки країни. За 2018-2020 роки обсяги експорту зменшилися на 55% у зв'язку з економічною всесвітньою кризою та епідемією ковіду. Основними виробниками джемів в країні є група компаній «Верес», ТОВ «Гайсинський консервний комбінат», ПАТ «Могилів-Подільський консервний завод» та інші. Після підписання Угоди про вільну торгівлю з ЄС українські виробники джемів поступово виходять на європейський ринок з якісною та більш дешевою продукцією. Головною умовою стає отримання європейських сертифікатів якості.

2. Асортимент джемів формується залежно від виду сировини; ступеня обробки (стерилізований і не стерилізований); особливостей складу і технології приготування (джем домашній і стерилізований); від якості (вищого і 1-го сортів) і особливостей пакування (фасований чи ваговий). Джеми плодови є джерелом, перш за все цукру - глюкози, фруктози, сахарози, пектинових речовин та вітамінів, мінеральних речовин які є незамінними речовинами для здоров'я людини.

3. Виробництво джемів складається з таких основних операцій: приймання і оцінка якості сировини; миття; інспектування; очищення; бланшування; уварювання; фасування. Головною технологічною операцією є процес уварювання або концентрування продукту до масової частки сухих речовин 68% або 62%, в залежності від асортименту, з наступною стерилізацією, а нестерилізований джем - до 70%.

4. Основні нормативні документи для визначення якості джемів це: Закони України «Про захист прав споживачів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні вимоги до якості та безпечності», а також ДСТУ 4900:2007 «Джеми. Загальні технічні умови».

5. Встановлено, що асортимент джемів, що знаходиться в

торговельних мережах «Таврія-В», «Обжора» та «Фоззі» м. Одеса є досить різноманітним. Асортимент даного виду продукції різниться в залежності від основної сировини. Найбільш широко асортимент джему плодового представлений в торговельній мережі «Таврія В».

6. При перевірці пакування зразків було встановлено, що усі зразки фасовані належно у скляну тару різьбового типу з герметичною металевією кришкою, яка легко відкривається і зручна при використанні, та один зразок упакований в дой-пак. Маркування нанесено чітко, добре читається. При перевірці усіх трьох зразків джему абрикосового відповідно до ЗУ Про інформацію для споживачів щодо маркування товарів було встановлено, що продукція має належне маркування. В ТМ "Верес", "Премія" немає інформації про ГМО. В зразку ТМ "Карпати насолоджуйся" немає номера телефону підприємства, що приймає претензії від споживача, в іноземному зразку немає інформації про ГМО.

7. Органолептична оцінка якості джемів абрикосових визначена у ДСТУ 4900:2007 «Джеми. Загальні технічні умови». Було з'ясовано, що джем абрикосовий ТМ «Карпати насолоджуйся» та ТМ «Schwartau» за органолептичними показниками мають більш високі показники, ніж джеми ТМ "Верес" і "Премія".

8. За результатами фізико-хімічних досліджень джему абрикосового встановлено, що усі зразки відповідають нормативному документу. Показники якості джему ТМ "Премія" знаходяться на мінімальному рівні.

Рекомендації

Джеми плодово-ягідні у харчуванні людей мають важливе значення за харчовою та енергетичною цінністю. Вибираючи виробника даного асортименту, довіряйте перевіреним торговим маркам, що не перший рік перебувають на спеціалізованому продуктовому ринку.

Рекомендації виробникам:

У торгових мережах представлено асортимент джемів з різних видів

плодово-ягідної сировини, а також з овочів. Типи упаковки - скляна тара і полімерна упаковка типу "Дой-пак" (пауч). Останній варіант є самим бюджетним і зручним при використанні, але бажано застосовувати скляну тару, тому що вона є хімічно стійкою до взаємодії з харчовим продуктом, забезпечує високу якість продукту при зберіганні, за рахунок чого є тарою органік та преміум-класу.

Рекомендації споживачам:

1. Звертайте увагу на термін придатності продукту. Джеми плодів стерилізовані повинні зберігатися у скляній тарі не більше 2 років, а в полімерній тарі 3-6 місяців (не стерилізований продукт).

2. У якісному джемі не повинно бути консервантів, барвників, харчових добавок. В ідеалі, у складі джемів повинні бути тільки основна сировина - плоди або ягоди та цукор.

3. Джеми реалізуються у різних упаковках: скло добре тим, що небажані домішки від тари не впливають на якість продукту; полімерні упаковки більш бюджетні, в порівнянні з іншими упаковками але при зберіганні впливають на якість продукту негативно, особливо при порушенні умов зберігання.

4. Купуйте продукт в цілісній, герметичній упаковці, без деформації та інших вад.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

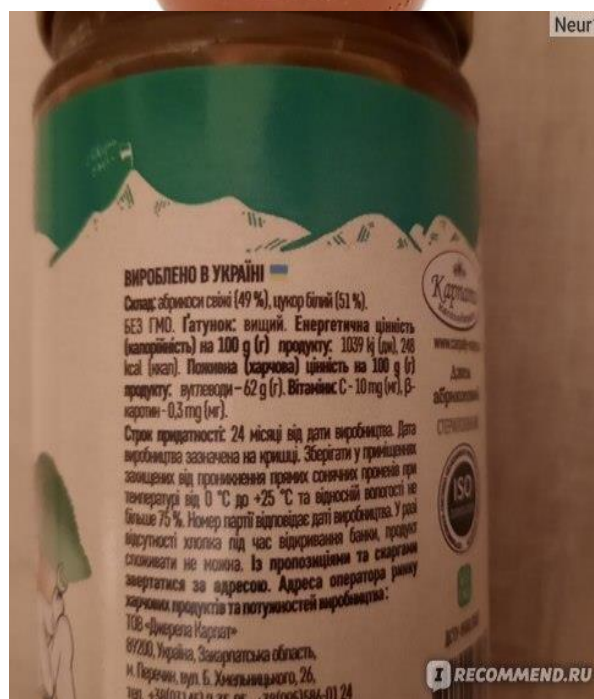
1. Ассортимент и классификация плодо-ягодных кондитерських изделий. *Файловий архив студентів* : веб-сайт : URL: <https://studfile.net/preview/7199628/> (дата звернення: 12.04.2022).
2. Ляшко К. Ринок джемів в Україні: ситуація і прогноз. URL: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/rynok-dzhemov-v-ukraine.html> (дата звернення: 12.04.2022).
3. Шубіна Л.Ю., Майковська В.І., Лелюх А.А. Споживчий ринок джемів: стан та перспективи розвитку. *Allbest* : веб-сайт. URL: https://knowledge.allbest.ru/marketing/3c0a65635a3bc79a4d53b88421206d36_0.html (дата звернення: 12.04.2022).
4. Тищенко Г.В., Серєда Д.Ю. Деякі аспекти ідентифікації джемів у контексті впровадження системи НАССР в Україні. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2019. №2, част. 2. С. 82-87.
5. Франчук О.О. Розвиток ринку плодоовочевої консервації в Україні та світі. URL: <http://udau.edu.ua> (дата звернення: 10.04.2022).
6. Уланчук В. С. Споживчий ринок плодоягідної продукції: стан та перспективи розвитку. *Вісник економічної науки України*. 2015. 145 с.
7. Агаркова Л. В. Тенденції розвитку плодоовочевого підкомплексу. *Економічний вісник України*. 2014. №5. С. 18-20.
8. Аналіз споживчого ринку та експертиза джемів. *Учбові матеріали*: веб-сайт. URL: https://works.doklad.ru/view/_Y28RFIMfLY/all.html (дата звернення: 15.04.2022).
9. Якість товарів. URL: <https://znaytovar.ru/s/Kachestvo-tovarov.html> (дата звернення: 15.04.2022).
10. Абрикосовий джем. *Food health*: веб-сайт. URL: <https://ru/deserty-i-sladosti/abrikosovoe-varene/> (дата звернення: 10.04.2022).
11. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення : навч. посіб. у 2-х ч. ; Ч. 2 / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін. ; За ред. проф. Верхівкера Я. Г. Херсон : Олді+, 2022. 372 с.

12. Технологія виробництва джему із плодів та ягід. *Файловий архив студентів* : веб-сайт : URL: <https://studfile.net/preview/2043384/page:18/> (дата звернення: 12.04.2022).
13. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції : підручник / О. В. Богомолів та ін. ; під ред. О. І. Шаповаленка, О. М. Сафонові. Харків : Еспада, 2008. 544 с.
14. Безпека продовольчої сировини і продуктів харчування : науково-допоміжний бібліографічний покажчик / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технологій. Наук.-техн. б-ка. Київ, 2018. 96 с.
15. Lilishentseva A., Smolyar A. Дескрипторно-профільний метод визначення якості зразків яблучного соку. *Food Science and Technology*. 2019. V. 13. №4. <https://doi.org/10.15673/fst.v13i4.1564>
- 16.Обжора. URL: <https://produkty24.com.ua/ua/bakaleya-konservyi-zamorozka/konservyi/povidlo-varene-djem/>
17. ДСТУ 4900:2007 "Джеми. Загальні технічні умови"
18. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів : Наказ Держспоживстандарту України 28.10.2010 N 487. Чинний 2011-02-11. К. Держспоживстандарт України. 11 с.
19. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL:https://kodeksy.com.ua/pro_bezpechnist_ta_yakist_harchovih_produktiv.htm
20. ДСТУ 4518:2008. Продукти харчові. маркування для споживачів. Загальні правила. [Чинний від 2008-06-01]. Київ, 2008. 14 с. (Інформація та документація).
21. ДСТУ ГОСТ 25555.0-82. Продукти переробки плодів та овочів. Методи визначення титруємої кислотності. [Чинний від 1983-01-01]. Москва, 2010. 4 с. (Інформація та документація).
22. ДСТУ ГОСТ 28562-90. Продукти переробки плодів та овочів. Рефрактометричний метод визначення розчинних сухих речовин. [Чинний від 1991-07-01]. Москва, 2010. 12 с. (Інформація та документація).

23. ДСТУ ГОСТ 8756.1–79. Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто або об'єму та масової частки складових частин. [Чинний від 1980-01-01]. Москва, 2010. 6 с. (Інформація та документація).
24. ДСТУ ГОСТ 24556-89 "Продукти переробки плодів та овочів. Методи визначення вітаміну С". [Чинний від 1990-01-01]. Москва, 2003. 10 с. (Інформація та документація).
25. ГОСТ ISO 762-2013 "Продукти переробки фруктів та овочів. Визначення вмісту мінеральних домішок". [Чинний від 2015-07-01]. Москва, 2014. 4 с. (Інформація та документація).
26. Довідник з товарознавства продовольчих товарів ; За ред. Т. Г. Батьківщиною. М. : Колос, 2003. 608 с.
27. Технологія переробки продуктів рослинництва ; За ред. Н. М. Личко. М.: Колос, 2008. 616 с.



Зразок №1 – Джем абрикосовий ТМ "Верес"



Зразок №2 – Джем абрикосовий ТМ "Карпати насолоджуйся"



Зразок №3 – Джем абрикосовий ТМ "Премія"



Зразок №4 – Джем абрикосовий, ТМ «Своя лінія»



Зразок №5 – Джем абрикосовий ТМ Schwartzau

ЗАЯВА

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

+ Взяття на облік Внесення змін

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

+ Юридична особа Фізична особа – підприємець

Уповноважений учасник договору про спільну діяльність Відокремлений підрозділ іноземних компаній, організацій

Оператор угоди про розподіл продукції Виконавець проекту (програм) міжнародної технічної допомоги

Інша особа (зазначити): Дипломатична місія

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

1 Найменування (власне ім'я, прізвище) особи

Дочірнє підприємство «ЕД. ХААС УКРАЇНА»

2 Ідентифікаційний код Серія та номер паспорта*

(необхідне підкреслити або обвести)

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

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

Деркач Василь Вікторович

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 Номер EORI** (заповнюється за наявності)

5 Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон:	067-98-365-19
Факс:	
Електронна пошта***:	E&H@gmail.com_

6 Відомості про уповноважених осіб (представників)****:

№ з/п	Власне ім'я, прізвище уповноваженої особи	Реєстраційний номер облікової картки / серія та номер паспорта*	Телефон	Відмітка «надане право» / «відкликане право» представляти інтереси
1				
2				
...				

Мені відомо, що відповідно до частини другої статті 11 Митного кодексу України обробка персональних даних осіб, відомості про яких отримані митними органами, здійснюється без згоди таких осіб.

Мені відомо, що обліковий номер, назва та адреса особи, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, будуть оприлюднені у порядку, передбаченому статтею 10¹ Закону України «Про доступ до публічної інформації».

Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.

Директор (посада)	(підпис)	Деркач В.В. (власне ім'я, прізвище)
М П (за наявності)		14 квітня 2003 року (дата)

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

+	Посадовою особою особи
	Надіслано поштою
	Представником за довіреністю

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

_____ (дата та номер довіреності)

	Агентом з митного оформлення
--	------------------------------

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

_____ (дата та номер договору)

(код ЄДРПОУ / ДРФО)												(назва митного брокера)

Дозвіл від _____ 20__ року серія

--	--

 №

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

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

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

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

1**Найменування (прізвище, ім'я, по батькові (за наявності)) особи****Дочірнє підприємство «ЕД. ХААС УКРАЇНА»**

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

U

A

10032346628

2**Митні формальності з обліку здійснено:**

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

Київська митниця ДМСУ

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

15 квітня 2003 року
(дата)