Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна
Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «Аналіз ринку сиркових десертів, їх товарознавча оцінка та особливості митного оформлення при перетині кордону України»
Тема

КРМ.ТПТтаУБ.695-03.ІІІ.2.3

Здобувач: _____ Болгарова Анастасія Вадимівна
Підпис *(ПІБ)*
Керівник: _____ к.т.н., доц. Памбук С.А.
Підпис *(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)*
_____ PhD, ст.викл. Богданов О.О
Підпис *(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)*

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 9 грудня 2024 р., протокол № 7
Завідувач кафедри
ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
Підпис

Одеса – 2024 р

Кафедра – _Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – _«Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
_____д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й. ___ _____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

здобувача Анастасії Болгарової

1. Тема роботи: «Аналіз ринку сиркових десертів, їх товарознавча оцінка та особливості митного оформлення при перетині кордону України» затверджена наказом ОНТУ від 06.11.2024 р. № 695.03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи __.__ 202_ р.

3. Вихідні дані роботи: Зразок №1 ТМ «Дольче», Зразок №2 ТМ «Планета Бомверс», Зразок №3 ТМ «Марійка», Зразок №4 ТМ «Чудо», Зразок №5 ТМ «Exquisa», методичні вказівки кафедри ТПТтпУБ ОНТУ , дані Державної служби статистики України, Державний стандарт України 4503:2005, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, Закони України.

4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: Анотація. Зміст. Вступ. Розділ 1. Аналіз ринку сиркових десертів та вимоги до якості, що формують споживні властивості. Розділ 2. Об’єкт та методи дослідження. Розділ 3. Товарознавча оцінка якості десертів сиркових. Розділ 4. Митні формальності при імпорті десерту сиркового. Розділ 5. Охорона праці. Висновки та рекомендації. Список літератури. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов’язкових креслень): таблиць – 30, рисунків – 27.

6. Дата видачі завдання __.__2024 р.

Керівник: _____ к.т.н., доц. Памбук С.А.
Підпис *(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)*
_____ PhD, ст.викл. Богданов О.О
Підпис *(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)*

Завдання прийняв до виконання _____ Болгарова А.В.
Підпис *(ПІБ)*

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи (роботи)	Примітки
1	Підбір об'єктів дослідження якості, пакування та маркування	02.08.2024-12.08.2024	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження	07.08.2024-15.08.2024	Виконано
3	Виконання експериментальних досліджень	25.08.2024-15.09.2024	Виконано
4	Обробка результатів дослідження	15.09.2024	Виконано
5	Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ.	25.08.2024-10.09.2024	Виконано
6	Оформлення 2-5 розділів	10.08.2024-09.11.2024	Виконано
7	Оформлення висновків	10.11.2024-02.12.2024	Виконано
8	Попередній захист	09.12.2024	Виконано
9	Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел.	10.12.2024-17.12.2024	Виконано
10	Оформлення презентації ДР	03.12.2024	Виконано
11	Підготовка ДР до рецензування	10.12.2024	Виконано
12	Проходження рецензування і підготовка до захисту	14.12.2024	Виконано
13	Захист КРБ	18-20.12.2024	Виконано

Керівник: _____ к.т.н., доц. Памбук С.А.
_____ PhD, ст.викл. Богданов О.О

Здобувач: _____ Болгарова А.В.
Підпис *(ПІБ)*

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 _____ Болгарова А.В.

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить 155 сторінок, 30 таблиць, список літератури з 50 найменувань, 6 додатків.

Метою дипломної роботи є аналіз ринку сиркових десертів та особливості митного оформлення при перетині митного кордону України.

Об'єктом є десерти сиркові вітчизняного і закордонного виробництва.

Завданням кваліфікаційної роботи передбачено аналіз сучасного стану розвитку імпортно-експортних операцій, дослідження методів контролю та вимог до якості десертів сиркових, проаналізувати асортимент та класифікацію сиркових десертів, оцінка відповідності пакування та маркування десертів сиркових, проведення органолептичної оцінки якості та фізико-хімічних показників згідно з ДСТУ 4503:2005, установити методологію визначення коду десертів сиркових відповідно до УКТЗЕД, визначити країни походження десертів сиркових та можливостей застосування преференційних заходів, а також аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо стану ринку сиркових десертів та їх митного оформлення при перетині митного кордону України.

Рік виконання роботи - 2024

Рік захисту роботи – 2024

THE SUMMARY

The master's qualification work contains 155 pages, 30 tables, a list of literature with 50 titles, 6 appendices.

The purpose of the diploma work is to analyze the market of curd desserts and the features of customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

The object is curd desserts of domestic and foreign production.

The tasks of the qualification work include: analyzing the current state of development of import-export operations, studying control methods and quality requirements for curd desserts, analyzing the assortment and classification of curd desserts, assessing the conformity of packaging and labeling of curd desserts, conducting an organoleptic assessment of quality, studying physicochemical indicators in accordance with State Standard of Ukraine 4503:2005, establishing a methodology for determining the code of curd desserts in accordance with the Ukrainian classification of goods of foreign economic activity, determining the countries of origin of curd desserts and the possibilities of applying preferential measures, and analyzing potentially dangerous and harmful factors at the enterprise.

On results work the set forth conclusions on improving the efficiency of the restaurant business enterprise have been formulated.

Year of implementation of work -2024

Year of work protection – 2024

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ТА ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ
1.1 Аналіз ринку сиркової продукції та імпортно-експорті операції…….. 12
1.2 Споживні властивості десерту сиркового……... 21
1.3 Вимоги до якості десертів сиркових…… 26
1.4 Класифікація та асортимент сиркових виробів……... 29
Висновки до розділу 1…….. 33
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ
2.1 Об'єкти досліджень……..... 34
2.2 Методи дослідження…….. 35
2.3 Методологія визначення коду десерту сиркового згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності…… 38
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ДЕСЕРТІВ СИРКОВИХ
3.1 Асортимент сиркових десертів в торгівельних міста Одеси…….. 45
3.2 Оцінка відповідності пакування споживної тари…… 48
3.3 Оцінка повноти і відповідності маркування десертів сиркових …….. 55
3.4 Оцінка якості десертів сиркових за органолептичними та фізико-хімічними показниками…….. 63
Висновки до розділу 3 70
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ ДЕСЕРТУ СИРКВОГО
4.1 Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa»…….. 71
4.2 Визначення країни походження та застування преференційних заходів. 81
4.3 Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті. Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорту десерту сиркового……. 89
4.4 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту десерту сиркового…… 103
Висновки до розділу 4…….. 112
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ
5.1Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві…….. 113
5.2 Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі……... 115
5.3Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря……... 116
5.4Забезпечення нормованих значень шуму і

вібрації……..... 119
5.5Забезпечення нормованих показників освітлення…….. 120
5.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом……. 121
5.7Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп’ютера……..... 122
5.8 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби…….. 123
5.9 Шляхи евакуації……. 129
Висновки до розділу 5 ……..…….. 133
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ……...……... 136
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ…… 137
ДОДАТКИ…… 142

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

ДСТУ – державні стандарти України;

ТМ- торгова марка;

ЗУ – Закон України;

МКУ- митний кордон України;

УКТЗЕД – українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності;

ПКМУ – Постанова Кабінету Міністрів України;

ПДВ – податок на додану вартість;

МД – митна декларація;

ЗЕД – зовнішньоекономічна діяльність;

ЄАД – єдиний адміністративний документ.

ВСТУП

Молоко та молочні продукти займають важливу роль у раціоні людини, що зумовлює необхідність високих стандартів якості цих продуктів, які споживає велика кількість людей. Однак, у сучасних умовах спостерігається обмеженість сировинної бази та зниження якості вихідної сировини, що ставить перед технологами завдання розробки нового напрямку в молочній промисловості. Одним із таких перспективних напрямків є створення комбінованих харчових продуктів на основі молока, які можуть стати відповіддю на виклик сучасного ринку.

Молочна промисловість є однією з провідних галузей в Україні, забезпечуючи значну частину потребу у молочної продукції, та надає можливість здійснювати експортні операції. Зростання попиту на унікальну продукцію змушує зростати і конкуренцію на ринку. Така конкуренція сприяє вдосконаленню виробництва, оптимізації ринкової структури попиту і пропозиції, а також зниженню витрат. На ринку молочної продукції конкуренція виступає важливою умовою його стабільності та розвитку, змушуючи операторів ринку запроваджувати ефективніші виробничі методи, пропонувати нові концепції та ціни, а також освоювати нові ринкові сегменти[1].

Десерт сирковий досить розповсюдженим продуктом на території України та в інших країнах. Даний вид десерту виготовляється на основі сиру з додаванням різних інгредієнтів, таких як: вершки, фрукти, шоколад, пластівці. Це джерело білка, оскільки містить у собі значну кількість білка, який необхідний для підтримки м’язової маси та загального функціонування організму.

Десерт сирковий є популярним продуктом, що часто стає об'єктом підробок. При експорті до такого продукту може застосовуватися фальсифікація якості, інформації та кількості. Перевірка якості сиркового десерту є складною, оскільки

фізико-хімічні показники становлять значну частину норм, встановлених Державним стандартом України.

Проблема полягає в тому, що українська молочна продукція вже не користується достатнім попитом на ринку Європейського союзу. Ринок ЄС насичений товарами від національних виробників, і це призвело до зниження попиту на українські молочні продукти. Також на традиційних ринках збуту, експорт знизився через логістичні труднощі. Підвищення цін на сировину також вплинуло на конкурентоспроможність українських молочних продуктів на світовому ринку. Як наслідок, на складах в Україні накопичуються запаси сухого молока і молочної сироватки, які важко реалізувати.

Актуальність дослідження обумовлено тим, що ринок молока і молочних виробів в постійному розвитку, а через це збільшується ризик фальсифікації, а саме: порушення рецептури, заміна натуральних вершків чи молочного жиру рослинними жирами, запровадження цукрозамінників, ароматизаторів та барвників. Забезпечення високої якості продуктів є актуальним завданням у сучасних умовах міжнародної торгівлі.

Об’єктом дипломної роботи є десерти сиркові ТМ «Дольче», ТМ «Планета Бомверс», ТМ «Марійка», ТМ «Фанні», ТМ«Exquisa».

Метою дипломної роботи є аналіз ринку сиркових десертів та особливості митного оформлення при перетині митного кордону.

Основними завданнями дипломної роботи є:

-аналіз сучасного стану розвитку імпортно-експортних операцій;

-проаналізувати методи контролю та вимоги до якості десертів сиркових;

-проаналізувати асортимент та класифікацію сиркових виробів;

-провести оцінку відповідності пакування, маркування десерту сиркового;

-провести органолептичну оцінку якості згідно ДСТУ 4503:2005 ;

-провести дослідження фізико-хімічних показників десерту сиркового згідно до ДСТУ 4503:2005;

-розглянути методологію визначення коду десерту сиркового згідно до

УКТЗЕД;

-визначити країни походження десерту сиркового та застосування преференційних заходів;

-нарахувати митні платежі;

-розробити технологічну схему здійснення митного оформлення партії десертів сиркових;

-проаналізувати потенційно небезпечні та шкідливі фактори на підприємстві.

Робота викладена на 155 сторінках, що містить 5 розділів, 26 ілюстрацій, 30 таблиць, 50 джерел літератури та 6 додатків.

РОЗДІЛ 1
АНАЛІЗ РИНКУ СИРКОВИХ ВИРОБІВ ТА ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

1.1 Аналіз сучасного стану ринку сиркової виробів в Україні. Імпортно-експортні операції.

Молоко — це поживна рідина, яку виділяють молочні залози ссавців у період лактації. Його природне призначення — забезпечення харчування потомства (зокрема й у людей), яке ще не здатне споживати іншу їжу. З часом молоко стало основою для виробництва багатьох харчових продуктів, створених людиною, а його виробництво перетворилося на потужну промисловість. Молоко містить поживні речовини, зокрема білки, жири, вуглеводи, вітаміни та мінерали[2].

Молоко та молочні продукти відіграють важливу роль у забезпеченні здорового та збалансованого харчування населення. Сучасна промислова переробка молока є комплексом складних, взаємопов'язаних процесів, що включають хімічні, фізико-хімічні, мікробіологічні, біотехнологічні та теплофізичні операції. У виробництві кисломолочних продуктів використовуються всі компоненти молока, тоді як виготовлення вершків, сметани, сиру, масла та кисломолочного сиру здійснюється шляхом обробки окремих фракцій молока. Консервування молока передбачає видалення вологи з метою збереження його сухих речовин.

Молочні підприємства оснащені обладнанням для переробки. Ефективне використання технологічних засобів вимагає ґрунтовних знань їхніх особливостей. Важливим є збереження харчової та біологічної цінності компонентів молока у готових продуктах[3].

Молоко-сировина ключовий елемент використовується для виробництва різноманітних молочних продуктів, таких як: десерт сирковий, йогурт, масло та інші; якість її строго контролюється вимогами, які прописані в ДСТУ 3662:2018

«Молоко-сировина коров`яче. Технічні умови». Основними видами молока-сировини є коров'яче, козине та овече молоко.

Правові та організаційні основи забезпечення безпечності та якості молока і молочних продуктів для життя та здоров'я населення і довкілля під час їх виробництва, транспортування, переробки, зберігання і реалізації, ввезення на митну територію та вивезення з митної території України регулюються ЗУ «Про молоко та молочні продукти» від 24.06.2004 із поточною редакцією від 01.10.2023 [4] та наказом Мінагрополітики №118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів» від 12.03.2019[5].

Україна має досить гарну сировинну базу для виробництва сиркових десертів та іншої молочної продукції. В країні нараховується близька кілька сотень молочних ферм, які поставляють молоко на різні підприємства. Розглянемо кілька крупних молочних, які продають молоко в великих об'ємах:

1. ЧП «Агрофірма Промінь» - це одна з ведучих молочних ферм України, з надій 11023кг на одну корову;
2. ТзОВ «Прогрес», Волинська область – середньорічний надій 11764кг на фуражну корову[6];
3. СТОВ «Промінь», Миколаївська область - середньорічний надій 11360кг на фуражну корову;
4. ТОВ «Агрофірма Пісчанська», Харківська область - середньорічний надій 11023кг фуражну корову;
5. ТОВ «Агросервіс», Харківська область - середньорічний надій 10818кг на фуражну корову;
6. ТОВ «Велетень», Сумська область - середньорічний надій 10664кг на фуражну корову;
7. ПАП «Агропродсервіс», Тернопільська область - середньорічний надій 10400кг на фуражну корову;
8. ПСП «Горинь», Тернопільська область - середньорічний надій 10350кг на фуражну корову.

Слід відзначити, до цього рейтингу було включено господарства, які

відгукнулися на прохання подати заявку на конкурс.

Також можемо звернути увагу які ферми поставляють молоко на відомі нам підприємства, ось декілька з них:

1. ЧП «Агрофірма Промінь» - поставляє молоко на виробництво компанії «Данон»;
2. ТОВ «Велетень» - співпрацює з «Молочним альянсом»;
3. СТОВ «Агроко» - поставляє молоко на виробництво компанії «Люстдорф»;
4. ТОВ «Агрофірма «Мир»» - співпрацює з «Вимм-Билль-Данн».

Тож, можемо упевнитись в тому, що сировинний ринок України досить великий і жодному не потребує імпорт сировини.

Український ринок насичений молочною та кисломолочною продукцією та деякі позиції з асортименту представлено на рисунку 1.

Рисунок 1.1 – Асортимент молочної та кисломолочної продукції

На рисунку 1.1 представлено деякі позиції молочної продукції, які присутні на ринку, такі як: сир, кисломолочний сир, масло, кефір, йогурт, крем-сир, сирковий десерт, сметана, морозиво, молоко.

В Україні досить великий вибір виробників молочної продукції, наразі їх приблизно 32 [7]. Деякі великі виробники та доля їх на ринку представлено у таблиці 1.1

Таблиця 1.1 Головні виробники молочної та кисломолочної продукції та їх доля на ринку

№	Компанія	Що виробляє	Доля на ринку
1.	Данон	Молочні продукти: йогурти, сирки, молоко; дитяче харчування; мінеральна вода, рослинні продукти: різні види рослинного молока та йогуртів.	13,15%
2.	Молочний альянс	Сири тверді та плавлені, йогурти питні та густі, молоко пастеризоване та ультрапастеризоване, масло вершкове та безлактозні варіанти	11,19%
3.	Лакталіс	Сири тверді та м'які, масло, йогурти, сиркові десерти, молочні напої	9,95%
4.	Люстдорф	Молоко пастеризоване, ультрапастеризоване, безлактозне; різні види вершків для кулінарії та кави; вершкове масло; питні та густі йогурти, різні види сирків	9,8%
5.	Вимм-Билль-Данн	Молоко, сметана, кефір, йогурти, десерти, молочні коктейлі, йогурти з пробіотиками, сири, фруктові та овочеві соки, мінеральна вода, дитяче харчування	8,84%
6.	Галичина	Йогурти питні та густі, кефір, пастеризоване та ультрапастеризоване молоко, сметана, кисломолочний сир, вершкове масло, ряжанка, безлактозні продукти	5,26%
7.	Тернопільській молокозавод	Молоко пастеризоване, кефір, сметана, йогурти питні та густі, масло, сири	5,2%
8.	Терра Фуд	Вершкове масло, рослинно-вершкові суміші, твердий сир, йогурт, кефір, сир кисломолочний, ряжанка	4,71%

З аналізу таблиці 1.1 можна зробити висновок, що найбільш висока доля на ринку у компаній: Данон, Молочний альянс, Лакталіс.

Молочна діяльність дуже чутлива, оскільки схильна впливу як зовнішніх так і внутрішніх факторів, оскільки на неї може впливати внутрішніх та зовнішніх факторів, такі як: політичні аспекти, зміна температури, економічні фактори, застосування нових законів. Наприклад, в період 2020-2021 роках вплинув на зниження популяції корів коронавірус. Напряму вплинуло підвищення цін на електроенергію, яке призвело до підвищення вартості виробництва молока

– ціни на закупівлю сирого молока зросли. Через ці зміни Україна скоротила виробництво і експорт вершкового масла та знежиреного сухого молока на сир [8]. Війна в Україні вплинула на виробництво молочної продукції, викликавши перебої в логістиці, зниження попиту та тимчасове припинення роботи багатьох переробних підприємств. Підприємства, що знаходяться поблизу зон бойових дій або на окупованих територіях, не змогли відновити свою діяльність. Незважаючи на суттєвий вплив війни, великі підприємства змогли стабілізувати виробництво та реалізацію молока для переробки. Проте загальний обсяг переробки молока та виробництва молочних продуктів знизився, а українські переробники зіткнулися з труднощами у пошуку вітчизняних споживачів, що змусило їх орієнтуватися на експорт. У 2022 році це призвело до збільшення виробництва експортно-орієнтованих продуктів, таких як масло, твердий сир і сухе молоко. Зниження внутрішнього попиту було більш значним, ніж скорочення пропозиції. У 2023 році експорт уповільнився, і прогнозується його подальше зменшення у 2024 році. Підвищення цін на закупівлю сирого молока у 2023 році вважається стабілізуючим фактором для молочної галузі, але це може вплинути на конкурентоспроможність української продукції на зовнішніх ринках. Україна імпортує деякі молочні продукти, особливо сир із Польщі, Німеччини, Нідерландів, Франції та Італії [9].

В таблиці 1.2 представлено імпортно-експортні відносити стосовно сиру за період з 2020 по 31.07.2024р

Таблиця 1.2 – Експортно-імпортні операції по десерту сирковому за період з 2020 по 30.07.2023р [10]

Рік	Імпорт	Експорт	Сальдо, млн. дол. США
	Вартість, млн.дол.США	Вартість, млн.дол.США	
2020	12,45	0,13	-12,32
2021	21,29	0,13	-21,16
2022	13,08	2,09	-10,99
2023	5,17	1,36	-3,81

Дані таблиці 1.2 щодо експорту та імпорту десерту сиркового, представлені

на рис.1.2

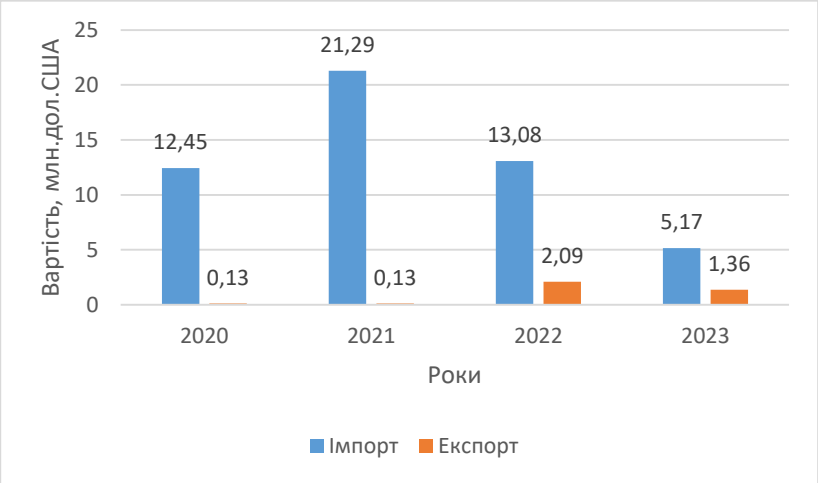


Рис. 1.2 Динаміка імпортно- експортних операцій по десерту сирковому,млн. дол. США

З аналізу таблиці 1.2 можемо зробити висновок, що за період 2020 року було імпортовано сиру на загальну суму 12,45 мільйонів доларів, а експорт у свою чергу становить 0,13 мільйонів доларів.

За період з 2020 по 2021 рік спостерігається збільшення іноземної продукції майже у два рази, а експорт з 2020 по 2021 рік не збільшився і не зменшився. Щодо об'єму імпорту за 2022 рік, вартість іноземної валюти зменшилась на 38,53%, тоді як вартість експорту збільшилась у 16 разів.

Причиною такого зростання експорту можна пояснити декількома факторами:

1. Національні виробники можуть збільшувати експорт, щоб компенсувати збитки на внутрішньому ринку;

2.В межах програм підтримки економіки України, міжнародні організації можуть купувати продукцію у українських виробників;

3.Великі виробники молочних продуктів підготовлені к кризовим ситуаціям, завдяки стратегічному плану ця подушка безпеки дозволила перебудувати логістику і організувати безперебійне постачання.

4.Імпорт наразі також нестабільний, оскільки зменшився попит на імпортну

продукцію через високу ціну, деякі партнери припинили поставку до України через небезпечність, пошкодження дорожніх вузлів та припинення роботи порту призвело до скорочення імпорту/експорту, оскільки доставка товарів стала невигідною для бізнесу.

Також причиною такого нестабільного імпорту та експорту є замороження повітряних перевезень, блокування портів. Залишаються лише сухопутні маршрути через сусідні країни ЄС, але це фінансово-витратно.

Для більш детального аналізу експортно-імпортних з участю країн-контрагентів представлено у таблиці 1.3

Таблиця 1.3 - Зовнішня торгівля із зазначенням основних країн-контрагентів [10]

Імпорт			Експорт		
Країна-експортер	Вартість, тис. дол. США	Питома вага, %	Країна-імпортер	Вартість, тис. дол. США	Питома вага, %
2020					
Польща	92420	43,91	Казахстан	12022	49,24
Німеччина	39740	18,88	Молдова	7469	30,59
Франція	20758	9,86	Єгипет	987	4,04
2021					
Польща	100316	38,53	Казахстан	12647	47,38
Німеччина	52702	20,24	Молдова	9402	35,23
Нідерланди	26981	10,36	Азербайджан	1118	4,19
2022					
Польща	85638	47,01	Казахстан	16077	38,03
Німеччина	32024	17,58	Польща	10821	25,60
Нідерланди	17715	9,73	Молдова	9017	21,33
2023					
Польща	83319	41,50	Казахстан	18230	45,62
Німеччина	43350	21,59	Молдова	12598	31,52
Нідерланди	19038	9,48	Латвія	2730	6,83
2024					
Польща	59985	39,25	Молдова	12557	33,52
Німеччина	31348	20,51	Казахстан	11910	31,79
Нідерланди	14065	9,20	Німеччина	3877	10,35

Проаналізувавши таблицю 1.3 можемо зробити висновок, що головними експортерами сиру, в тому числі, десертів сиркових до України за період з 2020 по 2024 є Польща, Німеччина та Нідерланди. А головними імпортерами сиру Казахстан та Молдова.

Зовнішня торгівля із зазначенням основних контрагентів при імпорті та експорті зазначені на рисунках 1.4, 1,5

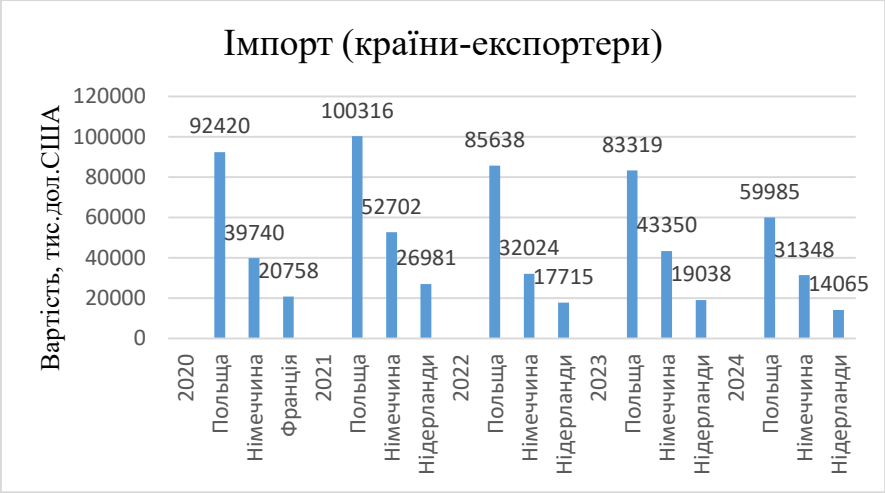


Рисунок 1.3 - Основні країни-експортери з 2020 по 31.07.2024

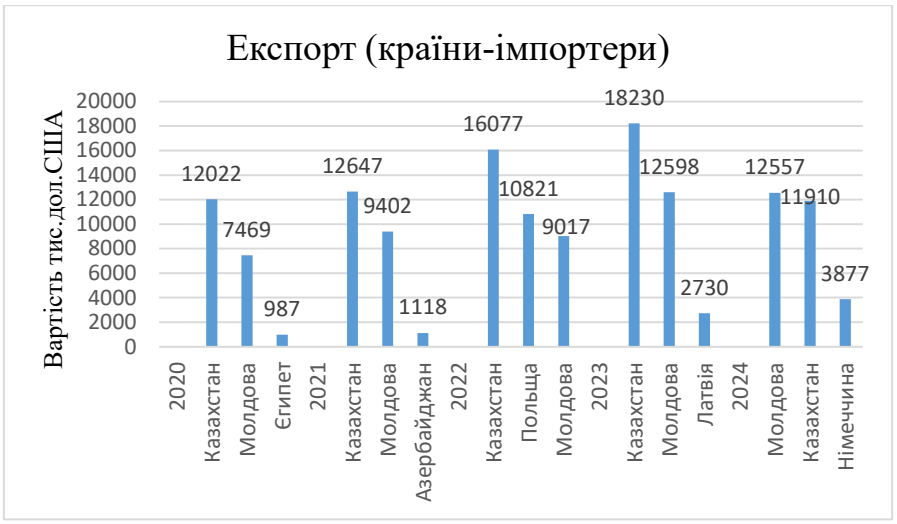


Рисунок 1.4 – Основні країни-імпортери з 2020 по 31.07.2024

Проаналізувавши імпортно-експортні операції і країни-контрагенти, визначимо бренди, які представлені в торгових мережах міста Одеси та які країни є світовими лідерами молочної продукції з експорту.

На рис. 1.5 представлено ТОП-20 великих виробників молочної продукції та країни, які ці продукти виробляють.

№	Компанія	Країна в якій штаб-квартири	Млрд.дол.США	Млрд.Евро
1	Lactalis	Франція	26,7	22,6
2	Nestle	Швейцарія	21,3	18
3	Danon	Франція	20,9	17,7
4	Dairy Farmers of America	США	19,3	16,3
5	Yili	Китай	18,2	15,4
6	Fonterra	Нова Зеландія	14,8	12,5
7	Mengniu	Китай	13,7	11,6
8	FrieslandCampina	Нідерланди	13,6	11,5
9	Arla Foods	Швеція	13,3	11,2
10	Saputo	Канада	12	9,6
11	Unilever	Нідерланди	8,3	7
12	Savencia	Франція	6,6	5,6
13	Gyjarat Cooperative milk	Індія	6,3	5,3
14	Sodiaal	Франція	5,9	5
15	Meiji	Японія	5,9	5
16	Agropur	Канада	5,8	4,9
17	Muller	Німеччина	5,7	4,9
18	США	Німеччина	5,2	4,4
19	Schreiber Foods	США	5,1	4,3
20	Froneri	Королівство Великобританія	5	4,2

Рисунок 1.6 - ТОП-20 великих виробників молочної продукції [11]

З рис. 1.6 можна побачити за об’ємом поставок у грошовому еквіваленті за 2022р лідерами є такі компанії, як: Lactalis (26,7 млн. дол. США) з представництвом у Франції,Nestle (21,3 млн. дол. США) з представництвом у Швейцарії, Danon (20,3 млн. дол. США) з представництвом у Франції. Загалом, можна зауважити, що:

1. Нова Зеландія – ведучий експортер сухого цільного молока (357тис.тон за рік) та сиру (375тис.тон за рік);

2. США – один із великих експортерів сухого цільного молока (833тис.тон за рік) та сиру (541тис.тон за рік);

3. ЕС – значний експортер знежиреного молока (707тис.тон за рік);

4. Австралія – один із найбільших виробників сиру (435тис.тон за рік)

Ці країни ведучі виробники-експортери в світі, широкий асортимент продукція яких, ми можемо бачити на поличках українській торгових мережах.

На табл. 1.4 представлено іноземні фірми сиркових десертів, які представлені у торгових мережах України.

Таблиця 1.4- Асортимент імпортних сиркових десертів на внутрішньому ринку України

№	Найменування фірми	Виробник	Країна- імпортер

1.	Exquisa	Karwendel Werke Huber GmbH&Co	Німеччина

Продовження таблиці 1.4

2.	Almette	Hochland SE	Німеччина
3.	President	Lactalis Group	Франція
4.	Danon	Danone S.A.	Франція
5.	Milkana	Groupe Bel	Німеччина
6.	Philadelphia	Kraft Heinz Company	США
7.	Galbani	Lactalis Group	Італія
8.	Rama Cremerine	Upfield	Німеччина
9.	Bakoma Satino Gold	Bakoma Sp.o.o.	Польща

З аналізу табл.1.4 можемо бачити, що більше постачає сиркових десертів Німеччина.

Отже, проаналізувавши імпортно-експортні операції з десертів сиркових, визначили, що сальдо із знаком мінус, що говорить про переважання імпорту над експортом, тому було обрано митний режим імпорт-ввезення десерту сиркового до України.

Із зазначених країн-контрагентів з якими Україна здійснювала зовнішньоекономічну діяльність для імпорту десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa було обрано Німеччину.

1.2 Споживні властивості сиркових десертів

Десерт сирковий – це продукт, який виробляється з кисломолочного сиру, додаванням молочного жиру, вершкового масла, наповнювачів і харчових добавок.

Споживні властивості товару – сукупність властивостей, які задовольняють потреби чи очікування індивідуальних потреб. Наочний приклад даних властивостей - це харчова цінність продуктів харчування.

Споживні властивості сиркового десерту визначаються, зокрема, його складом, який включає вміст поживних речовин і енергетичною цінністю. Завдяки високому вмісту цукрів, десерт відносять до висококалорійних продуктів, що

робить його джерелом швидкої енергії. Це може бути привабливим для людей, які потребують швидкого відновлення сил або енергії.

До складу десерту сиркового може входити кисломолочний сир (для зниження калорійності може бути нежирний сир), цукор (тростинний, білий, або мед чи фруктоза), замінники цукру (стевія або еритритол), вершки, молоко коров'яче, чи рослинні альтернативи (кокосове або мигдальне), фруктові або ягідні наповнювачі, стабілізатори (пектин, желатин, агар-агар, крохмаль), ароматизатори (натуральний- ваніль, лимонний, цедра) або штучні ароматизатори, консерванти (сорбінова кислота, бензоат натрію або натуральні, такі як лимонна кислота), також може додаватися у вигляді порошку або шматочків шоколад, горіхи, карамель та інші інгредієнти.

Основний інгредієнт в десерті - кисломолочний сир, основна сировина якого є молоко коров'яче, яке може бути знежиреним або з різним вмістом жиру. Сировина (молоко-сировина) надходить у спеціальні резервуари для зберігання, кожен з яких вміщує до 9000 літрів. Молоко охолоджують до температури 4°С, після чого воно потрапляє у сепаратор. Наступним кроком є нормалізація відібраних вершків та їх гомогенізація для досягнення необхідної жирності, однорідної консистенції та гладкої текстури. Далі молоко проходить етап пастеризації за температури 74°С, що дозволяє зберегти його ніжний смак і структуру. Потім у підігріту молочну масу додають корисну мікрофлору, запускаючи процес сквашування (ферментації). Протягом 8-10 годин у спеціальних котлах формуються сирне зерно та сироватка. Отриману масу віджимають за допомогою автоматизованого обладнання, зливаючи сироватку. Зварені зерна направляються по спеціальній лінії для розфасування у комірки, де залишаються, поки не виділиться вся рідина. Готовність маси визначається візуально: поверхня згустку стає матовою. Після цього масу пресують і відправляють в охолоджувачі, а згодом фасують у тару потрібного об'єму[12].

Важливим фактором, який формує споживні властивості сиркових десертів є технологія, а технологія складається з то ж розглянемо цей десерт детальніше.

Десерт сирковий – це продукт вироблений із кисломолочного сиру з

додаванням фруктових наповнювачів та функціональних інгредієнтів, які мають однорідну мазку консистенцію, смак та запах обумовлені внесеним наповнювачем.

Сирковий десерт виготовляється з кисломолочного сиру, з додаванням молочного жиру, вершкового масла, різноманітних наповнювачів та харчових добавок. Даний продукт важливий для харчування людей, особливо для дітей.

Данні десерти мають дієтичні властивості, зокрема через вміст кисломолочного сиру. Це робить десерти корисними, оскільки він вливає на підтримку здоров'я і розвитку організму, забезпечуючи необхідні поживні речовини та енергію.

Отже, розглянемо технологічну схему виробництва сиркового десерту.

Етап перший (приймання молока) – на підприємство (виробництво) поступає партія молока з кислотністю, яка не перевищує 20°Т. Молоко зберігається , його охолоджують у спеціальних резервуарах при температурі 4±2°С.

Етап другий (нормалізація молока) – через нормалізацію встановлюють необхідне співвідношення між масовою часткою жиру та білку.

Етап третій (пастеризація) – пастеризація сировини проводиться при температурі 78±2°С і витримують 20-30 секунд.

Етап четвертий (сепарація) –молоко охолоджують до температури 28-30°С.

Етап п'ятий (заквашування та сквашування) – цей етап передбачає додавання молозсідальний фермент, хлористий кальцій та закваску. Процес сквашування у спеціальних ванних триває 8-12 годин із кислотністю 75±5°Т.

Етап шостий (пресування) – цей етап передбачає, що згусток подрібнюють, підігрівають і видаляють сироватку. Для виготовлення сиру- згусток пресують у ванні. Через тиск на масу згустку поступово виділяється сироватка. Самопресування проводиться в цеху за температури, яка не перевищує 16 °С і триває щонайменше одну годину.

Етап сьомий (охолодження) – сир охолоджується до температури, яка не перевищує 8°С, використовують двоциліндровий охолоджувач. Цей процес

проводиться для припинення молочнокислого бродіння.

Етап восьмий (змішування) – на цьому етапі в змішувач додають кисломолочний сир, різні пюре, горіхи, шоколад, пластівці та інші. Змішується при температурі 5-10°С, тривалість 20-25 хвилин.

Етап дев’ятий (фасування) - готову масу направляють на фасування. Готовий продукт фасують у тару циліндрической з пластику, а саме полістиролу, який відрізняється високою термостійкістю, об'ємом 100-500 грамів. Десерт пакують у транспортну тару (картонних ящики) та направляють в камеру готової продукції.

Етап десятий (зберігання) – десерти сиркові зберігаються в спеціальному холодильнику за температури, яка не перевищує 14°С.

Технологічна схема виробництва десерту сиркового з якою можна ознайомитися у Додатку 1.

Далі розглянемо склад даного виробу, адже він грає надважливу в формуванні якості десерту. Сирковий десерт багатий на білок, кальцій, що робить його важливим елементом раціону для підтримання кісткової та м’язової тканини. Склад кожного виробу варіюється від рецептури конкретної торгової марки, тож розглянемо інгредієнти, які містяться в досліджуваних зразках. Отже, головний інгредієнт, сир кисломолочний, який стоїть на першому місці, надалі кожен виробник сам вирішує, що буде додано в його десерт. Далі може бути цукровий сироп, стабілізаційні інгредієнти (желатин, гуарова камедь, камедь ріжкового дерева), йогурт, вершки пастеризовані, наповнювачі фруктові, ароматизатори.

Харчова цінність також дуже важливий показник, оскільки він вказує на вміст макро- і мікроелементів в продукті. Крім того даний показник визначає наскільки продукт корисний для здоров’я споживача, оскільки збалансований раціон сприяє підтримувати функції організму, впливає на імунітет та сприяє обміну речовин. Наприклад, по харчовій цінності, яка вказується на десерті, може допомогти людині контролювати вагу, оскільки знання калорійності дозволить регулювати вживання їжі в залежності від потреби організму. Звісно харчова цінність залежить від рецептури виробника.

Сирковий десерт є швидкопсувним продуктом та потребує спеціальних умов зберігання. У більшості виробників температура за якої пропонується зберігати продукт 4±2°С. Пропонується спожити продукт протягом місяця.

Отже, десерт сирковий досить унікальний продукт, який поєднує корисні властивості з смаком десерту. Розвиток технологій та розширення асортименту прияють збільшенню попиту на даний десерт, і з точки зору виробництва його перспективним і споживання.

Хімічний склад є важливим аспектом для формування здорового організму, оскільки він впливає на харчову цінність. Але хімічний склад сиркових десертів буде відрізнятися залежно від інгредієнтів.

Хімічний склад десертів сиркових представлено на таблиці 1.5

Таблиця 1.5 - Хімічний склад десертів сиркових

Вид	Білки	Жири	Органічні кислоти	Крохмаль та інші поліцукриди	Моно- та дисахариди	Кліт-ковина	Енергетична цінність
Класичний	4,5	5	0,5	0-2	15	0	132,4
З фруктовими добавками	4,7	3,4	0,7	0,6	18	0,5	125,6
З йогуртом	5,3	4,1	0,8	1,1	21	0,9	129,1
Збитий (мус)	6,4	5	1	1,4	24	1,2	131,2

У формуванні органолептичний властивостей (смак, аромат, текстура)для десертів сиркових - хімічний склад грає велику роль. Однак для поліпшення смаку десерту, виробники часто використовують добавки та ароматизатори. Такі інгредієнти підкреслюють або покращують смак десерту, оскільки натуральні ароматизатори мають менш інтенсивний аромат, оскільки вони отримуються з природних джерел, де концентрація ароматичних сполук нижча. Це одна з причин чому виробники додають саме штучні ароматизатори, друга причина це те що вони значно дешевше від натуральних, оскільки синтез в лабораторних умовах менш затратний, тоді як отримання натуральних ароматизаторів вимагає використання великої кількості природної сировини і складних процесів екстракції. До того ж штучні ароматизатори мають довший термін зберігання,

стабільніший склад.

За останні роки з’явилося багато різноманітних ароматизаторів та їх виробників, в таблиці 1.6 представлено декілька виробників харчових ароматизаторів.

Таблиця 1.6 – Виробники харчових ароматизаторів

№	Назва компанії	Ароматизатор	Дозування
1.	Aroma [13]	Малина	0,5кг на 1 тону готової продукції
		Згущене молоко варене	0,5-3кг на 1 тону готової продукції
		Шоколад	1,2кг на 1 тону готової продукції
		Ваніль	0,5-3кг на 1 тону готової продукції
		Апельсин	0,1кг на 1 тону готової продукції
		Полуниця	0,5кг на 1 тону готової продукції
2.	Camtek [14]	Банан	0,5-1кг на 1 тону готової продукції
		Вишня	0,5-1кг на 1 тону готової продукції
		Диня	0,3-0,5кг на 1 тону готової продукції
		Лимон	0,2-0,4кг на 1 тону готової продукції
		Чорна смородина	0.3-0,5кг на 1 тону готової продукції
		Яблуко	0,15кг на 1 тону готової продукції
3.	Destilla [15]	Абрикос	0,1-0,3кг на 1 тону готової продукції
		Ананас	0,15-0,3кг на 1 тону готової продукції
		Банан	0,1-0,3кг на 1 тону готової продукції
		Ваніль	0,1-0,3кг на 1 тону готової продукції
		Вишня	0,15-0,3кг на 1 тону готової продукції
		Карамель	0,15-0,3кг на 1 тону готової продукції

Ароматизатори, що представлені в таблиці 1.6 це маленька частина всього асортименту який представлено на українському ринку.

При високій вартості ароматизаторів, підприємства сиркових десертів можуть використовувати різні методи, наприклад: комбінація натуральних та штучних ароматизаторів, або використовувати концентрати які можуть зменшити кількість звичайних ароматизаторів чи можливо використовувати відходи з харчової промисловості (цедра).

1.3 Вимоги до якості десертів сиркових

Вимоги до якості сиркових десертів визначаються нормативними документами та стандартами, які регулюють якість продукції. Ці вимоги контролюють різні аспекти, такі як: органолептичні показники , фізико-хімічні показники, мікробіологічні показники, вміст токсичних елементів і мікотоксинів, вимоги до сировини, вимоги безпеки, вимоги до маркування, вимоги до пакування, правила транспортування та зберігання та правила приймання. Дані вимоги контролює головний стандарт – ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови»[16].

Органолептичний показник є важливим, адже він впливає на сприйняття продукту споживачем. На таблиці 1.7 представлено, які саме показники контролюються.

Таблиця 1.7 – Органолептичні показники десерту сиркового

Назва показника	Характеристика
Консистенція	Сирків, маси сиркової, торів, тістечок – однорідна, ніжна, в міру щільна. Кремів, десертів, паст сиркових – однорідна, ніжна, пластична, помірно мазка. Дозволено наявність часток застосованих часток, м’якої сирної крупки, легка мучнистість.
Смак та запах	Характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. З присмаком , притаманним відповідному наповнювачу.
Колір	Білий, білий з кремовим відтінком або обумовленим кольором уведеного наповнювача.
Зовнішній вигляд	Фасовані або формовані сиркові вироби різної форми. Глазуровані вироби – рівномірно покриті по всій поверхні глазур’ю. Для тортів, тістечок із художнім оформленням поверхні, глазурований сирків дозволене нерівномірне покриття глазур’ю нижньої поверхні виробів і окремі тріщини глазурі

З таблиці 1.7 видно, які показники контролюються, оскільки якщо продукт має неприємний вигляд чи запах, то споживач вже не придбає цей продукт.

Контроль фізико-хімічних показників представлено на таблиці 1.8

Таблиця 1.8 – Фізико-хімічні показники десерту сиркового

Найменування	Норма		Метод контролювання
	Сирки, маса сиркова, паста сиркова, торти	крем, десерт сирковий	

	(тістечка)		
Масова частка жиру, %, не більше ніж	26	8	ГОСТ 5867
Масова частка вологи,%, не більше ніж	78	75	ГОСТ 3626
Масова частка сахарози, %, не більше ніж	5	10	ГОСТ 3628
Масова частка кухонної солі, % , не більше ніж	1,5	-	ГОСТ 3627
Кислотність титрована, °Т, у межах	від 150 до 230	Від 150 до 220	ГОСТ 3624
Фосфатаза	відсутня		ГОСТ 3623
Температура під час випуску з підприємства-виробника, °С, не більше ніж	6		ГОСТ3622

Продовження таблиці 1.8

З таблиці 1.8 можемо бачити які саме фізико-хімічні показники контролюються державним стандартом. Контролювати ці показники важливо, оскільки контроль дозволяє запобігти розвиток патогенів і можливе харчове отруєння. Також для постійної якості продукту необхідно дотримуватися норм, які прописані в стандарті.

На таблиці 1.9 представлено мікробіологічні показники для сиркових десертів.

Таблиця 1.9 – Мікробіологічні показники для сиркових десертів

Найменування показника	Норма для сиркових виробів		Метод контролювання
	Нетермізованих	термізованих	
Кількість молочнокислих бактерій в 1 г, не менше	10°	-	Згідно з ГОСТ 10444.11
Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в 0,001г продукту	Не дозволено	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9225
Кількість пліснявих грибів в 1 г продукту, КУО, не більше ніж	50	50	Згідно з ГОСТ 10444.12
Кількість дріжджів в 1 г продукту, КУО, не більше	100	50	Згідно з ГОСТ 10444.12
Патогенні мікроорганізми у тому числі сальмонели в 25г продукту	Не дозволено	Не дозволено	Згідно 11.6 ДСТУ ЮР 93А:2003
Зіаріїуіососсив аигеиз в 0,01 г продукту	Не дозволено	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.2

Продовження таблиці 1.9

З таблиці 1.9 можемо бачити, які саме показники контролюються, оскільки вони дозволяють виявити патогенні мікроорганізми, наприклад пліснява. Контроль цих показників допомагає запобігти потрапляння небезпечних мікробів до організму людини.

Також даний стандарт контролює якість сировини для виробництва сиркових виробів і ось деякі вимоги:

- Сир кисломолочний повинен бути вироблений з пастеризованого коров'ячого молока;
- Вершки пастеризовані повинні мати кислотність не вище 21°Т, без сторонніх присмаків і запахів, що одержані з коров'ячого молока згідно з ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови», не нижче другого ґатунку, кислотністю не більше ніж 19°Т.

Стандартом контролюється: наповнювачі (цукор ванільний, мед натуральний, варення) та харчові добавки (желатин, агар-агар); вимоги щодо безпеки, маркування (терміни придатності, найменування, маса нетто, склад), пакування, правила транспортування та зберігання, правила приймання, гарантії виробника.

Кодексом Аліментаріус контролює якість та склад сировини, ось деякі з них:

- Молоко і/чи інші продукти із молока;
- Питна вода для відновлення вологи чи щільності.

Є пункт 3.3, в якому прописані дозволені інгредієнти, такі як: закваски із нешкідливих мікроорганізмів, хлористий натрій, немолочні інгредієнти, питна вола, молоко та молочні продукти, желатин, крохмаль, ароматизовані кисломолочні продукти, кисломолочні напої [17].

Також кодекс контролює масову частку молочного білку, масову частку жиру, титруєму кислотність, етанол, концентрацію мікроорганізмів, допустимі харчові добавки, санітарно-гігієнічні вимоги, вимоги щодо маркування .

Отже, проаналізувавши нормативну базу щодо безпеки сиркового десерту можемо дійти висновку, що є загальні вимоги, які повинні забезпечувати безпечність продукту.

1.4 Класифікація та асортимент сиркових виробів

Класифікація-це поділ речей, тіл, предметів і явищ на різні групи, засновані на загальних ознаках.

Залежно від виду основної сировини:

1.Виробляєтьсязпастеризованого молока, кисломолочних продуктів.

2.Сир Рікотта, маскарпоне та інші види сиру бувають найрізноманітніших текстур та смаків.

Залежно від способу приготування:

1. Сирні вироби без термічної обробки-це десерти, в яких сир використовується без додаткової випічки і підігріву

2.Хлібобулочні вироби- вироби з сиру, піддані термічній обробці, такі як запіканки і сирники.

Залежно від вмісту жиру сир підрозділяється на:

1.Знизьким вмістом жиру-1,8%;

2.Знизьким вмістом жиру-2,0%, 3,0%, 3,8%%;

3.Класичний-4,0%, 5,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%;

4.Жирний-19,0%, 20,0%, 23,0%.

Текстура:

1.Одноріднікремоподібніпродукти,такіяксир,мус,вершки.

2.Гранульованіпродукти-цепродуктизтекстуроюконсервованогосиру.

5. За додатковими інгредієнтами:

1. Солодкі продукти-це продукт із додаванням цукру, фруктів, шоколаду, ванілі, горіхів і пластівців.

2. Несолодкі продукти-без додавання цукру або з мінімальним вмістом

цукру.

Згідно ДСТУ 4503-2005"Сирніпродукти.Загальні технічні умови "продукти в залежності від сировини і способу виробництва поділяються на такі види:

-Сирки;

-Сиркові пасти;

-Сирковий крем;

-Сирковий десерт;

-Сирний чізкейк (кондитерський виріб);

Залежно від вмісту кухонної солі і цукру сирні вироби поділяються на солоні і солодкі.

Залежно від способу обробки сирні вироби діляться на підігріті і непідігріті.

Сиркові десерти виробляються з використанням харчових добавок без використання наповнювачів.

З 47 основних різновидів сирних виробів, вироблених в нашій країні, близько 30 становить сирки та сирні маси.

Сирки та сирні маси можуть бути підвищеної жирності (20-40%), жирні (13-17%), напівжирні (8,5%) та нежирні.

Креми - відрізняються вмістом ароматичних і смакових речовин, ніжною консистенцією, із вмістом жиру від 5 до 25%.

До кисломолочним продуктів належать торти сирні, пасти білкові, сирні напівфабрикати, сирки, сиркові десерти, пасти, креми та інші.

В залежності від вихідної сировини сир поділяють на жирний, напівжирний та нежирний.

З кисломолочного сиру виробляють сиркові вироби , такі як: сирки, сиркові маси, креми, пасти, торти, десерти.

Сирки можуть бути покриті шоколадною глазур'ю. Зазвичай їх виготовляють з жирного кисломолочного сиру, збагаченого вершковим маслом, а також і смаковими добавками, ароматизаторами, посипають шоколадом або горіхами.

Сирні вироби класифікуються за вмістом жиру: на жирні, напівжирні та

знежирені. Жирність може коливатися від 5% до 23%, що залежить від жирності сиру та рецептурної кількості вершків і вершкового масла. До складу сиркових виробів можуть входити також цукор, мед, цукати, родзинки, горіхи, ванілін, кава, какао, кориця, плодово-ягідні й інші добавки.

Окрім солодких сиркових виробів, виробляють також солоні сирки і сиркові маси. У такі продукти, окрім кухонної солі, додають кмин, томатну пасту, кріп, перець та інші інгредієнти. Після підготовки всі компоненти разом із сиром подрібнюють і змішують, додаючи ароматичні речовини на останньому етапі. Суміш фасують і охолоджують. Вміст солі в солоних сиркових виробах варіюється від 1% до 2,5%, залежно від виду, тоді як у солодких сирках нормується вміст сахарози, що залежить від виду продукту, поряд із кислотністю, вмістом жиру та води.

До сиркових виробів також належать молочно-білкова (альбумінна) паста та альбумінні сирки, як виготовляються з молочної сироватки.. Вони містять близько 1% білка, переважно альбуміну, який не коагулює під дією сичужного ферменту та високої кислотності, тому під час виробництва сирів залишається у сироватці.

Процес виділення альбуміну з сироватки ґрунтується на його здатності коагулювати під впливом високої температури. Кислу сироватку нагрівають, і після коагуляції білки (альбумін і глобулін) відділяють від рідини та пресують. Концентрат білків отримують методом ультрафільтрації кисломолочної сироватки. Концентрат білків використовують для виготовлення молочно-білкової пасти, до якої входять вершки і різні смакові та ароматичні добавки. Альбумінні сирки є цінним продуктом, особливо для дитячого та дієтичного харчування.

До кисломолочних сирів належать і дієтичні та домашні сири. Дієтичний сир виробляють роздільним методом, з вмістом жиру 11%. Вміст білка становить 12%, тобто співвідношення жиру до білка складає 1:1,1, що робить його ідеальним для дієтичного харчування. Завдяки цьому методу виробництва його кислотність не перевищує 1800 Т. Сир має маслоподібну та однорідну текстуру, і фасується у полімерні пакети по 250 і 500 г.

Домашній сир має приємну зернисту структуру та м'який, слабо кислий смак. Виробляється роздільним методом, при якому сирне зерно промивають і змішують із вершками та сіллю, після чого фасують у стаканчики. Вміст вологи в домашньому сирі становить 78-80%, а кухонної солі – не більше 1%. Вміст жиру в сухій речовині — 20%, а кислотність не перевищує 1500 Т, що значно нижче, ніж у традиційних сирів.

До сирних напівфабрикатів належать тісто для сирників, вареників, лінивих вареників, млинців з сиром, а також напівфабрикати для солодкої запіканки з родзинками тощо.

Висновки до 1 розділу

В результаті виконання першого Розділу кваліфікаційної роботи, щодо теоретичного обґрунтування сучасного станку ринку кисломолочної продукції та вимог, що формують споживні властивості десерту сиркового до таких висновків:

1. В ході дослідження ринку молочної продукції було встановлено, що через нестабільну ситуацію в країні спровокувало зменшення внутрішньої пропозиції молока, це призвело до збільшення імпорту;

2. Визначивши імпортно-експортні операції дійшли до висновків, що порівнюючи окремо імпорт та експорт обчислили сальдо і імпорту більше, це свідчить про те, що Україна більше імпортує ніж експортує;

3. Проаналізувавши країни-контрагентів, можна сказати що один з головних імпортерів десерту сиркового до України є Німеччина;

4. В результаті проведеного аналізу було з’ясовано, що сиркові десерти володіють високими споживними властивостями завдяки багатому вмісту білків, вітамінів, кальцію та фосфору, що сприяє підтримці здоров’я;

5. Проаналізувавши вимоги до якості сиркових десертів, можемо запевнити, що продукт повинен дотримуватися прописаним нормам, оскільки вони важливі

для забезпечення безпечності, високої якості та харчової цінності десертів, що гарантує їх придатність для споживання;

6. Розглянувши класифікацію сиркових виробів встановили, що вони мають різноманітні смакові характеристики, оскільки дані вироби представлені в великої кількості начинок; є вибір жирності і це робить продукт доступним для споживачів із різними дієтичними потребами; види упаковки, оскільки є десерт як маленьких стаканчиках, так і в об'єму по 500гр.

РОЗДІЛ 2
ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти дослідження

На даний час вибір десерту сиркового на ринку досить обмежений, оскільки виробників не сильно багато та асортимент не сильно широкий. Досить часто в магазину представлено 2-3 види виробників, які пропонують обмежені варіанти смаків. Для написання кваліфікаційної роботи було обрано 5 торгових марок з середнім ціновим сегментам, які зустрічаються найчастіше, а саме: Exquisa, Планета Бомберо, Дольче, Фанні, Марійка, які представлено на табл.2.1

Таблиця 2.1 – Об'єкти досліджень

№ Зразка	Найменування товару, ТМ	Виробник	НД
1.	Десерт сирковий вершковий, ТМ Фанні	ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», Україна	ТУ У 15.5–23624594-010:2007
2.	Десерт сирковий зі смаком ваніль, Марійка	ТОВ «Сандора», Україна	ТУ У 15.5-00447451-013-2003

3.	Десерт сирковий із полуницею, Дольче	ДП «Лакталіс-Україна», Україна	ТУ У 15.5–23624594-010:2007
4.	Сирковий десерт вершковий, Планета Бомверс	ТОВ «ДЛК «Пілот»», Україна	ТУ У 15.5–23624594-010:2007
5.	Десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa	Karwendek-Werke Huber GmbG &Co, Німеччина	ISO 9001

З таблиці 2.1 видно, що в усіх представлений торгових марок зазначено нормативний виробник.

Роздивляючись торгову марку Фанні можемо сказати, що він популярний серед споживачів, через його низьку цінову категорію. Асортимент сиркових десертів досить маленький і на полицях міста Одеси можна знайти: вершковий та сирок з курагою. В цілому ця торгова марка пропонує молочні продукти, такі як йогурти, сир, сирні десерти. Дана торгова марка представлена в таких супермаркетах як Сільпо, АТБ, Копійка.

Торгова марка Марійка має низьку цінову категорію. Асортимент сиркових десертів більш різноманітний і можна знайти: вершковий десерт, із шоколадними кульками, із печивом, зі смаком ванілі, із какао. В цілому від цієї торгової марки можна придбати питні йогурти, йогурти з наповнювачами. Дані продукти можна знайти на полицях таких магазинах, як: Сільпо, АТБ, Метро.

Торгова марка Дольче має середню цінову категорію і має високий попит серед споживачів. Асортимент сиркових десертів досить різноманітний і містить різні смаки і різні об’єми десерту, також є аеровані десерти різних смаків. Асортимент молочної продукції досить широкий, оскільки містить: сирки глазуровані, запіканки, йогурти та питні йогурти із різноманітними смаками, чизкейки, муси. Можна придбати в багатьох торгових мережах, таких як: Копійка, Сільпо, АТБ, Метро, Треш, Таврія.

Торгова марка Планета Бомверс має низьку цінову категорію. Асортимент десертів сиркових складається лише з одного вершкового десерту сиркового. Від даної торгової марки можна придбати батончики із різними смаками, шоколадна паста, вафельні торти. Можна побачити на полицях магазину Копійка.

Торгова марка Exquisa має високу цінову категорію, але користується попитом серед своєї категорії споживачів. Асортимент сиркових десертів включає в себе достатню кількість популярних смаків, таких як: полуниця, ваніль, із страчетеллою, із персиком, із вишнею, із лохиною. Асортимент має такі продукти, як: крем-сир різних смаків, різноманітні смаки йогуртів, чизкейки, маскарпоне. Дані продукти можна знайти в наступних торговельних мережах: Фоззі, VARUS, Копійка, Ля Сільпо.

2.2 Методи дослідження

Методи дослідження, та нормативні документи які це регулюють представлені на таблиці 2.2

Таблиця 2.2 – Методи досліджень

Назва показника або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники	ДСТУ 4503-2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови»
Фізико-хімічні показники, в т.ч.:	
-масова частка жиру, %, не більше ніж	згідно з ГОСТ 5867 «Молоко і молочні продукти. Методи визначення жиру»[18]
-масова частка вологи,%, не більше ніж	згідно з ГОСТ 3626 «Молоко і молочні продукти. Методи визначення вологи та сухої речовини»[19]
-масова частка сахарози, %, не більше ніж	згідно з ГОСТ 3628 «Молочні продукти. Методи визначення цукру» [20]
-кислотність титрована, °Т, у межах	згідно з ГОСТ 3624 «Молоко та молочні продукти. Титрометричні методи визначення кислотності»[21]

З аналізу табл. 2.2 видно, якими саме нормативними документами регулюються дані показники.

Ці показники було обрано через їх ключовий вплив на якість сиркового десерту. Основним стандартом, що регулює якість десерту, є ДСТУ 4503-2005,

який встановлює органолептичні та фізико-хімічні вимоги, яким повинен відповідати десерт сирковий. У стандарті зазначено фізико-хімічні показники, зокрема, масову частку жиру, масову частку вологи та масову частку сахарози, а також допустимі відхилення цих показників від рецептурних значень. Оскільки ці параметри мають суттєвий вплив на якість і термін зберігання продукту, їх необхідно детально проаналізувати.

Контроль жирності для сиркових десертів обов'язковий, тому що він напряму впливає на якість, оскільки від рівня жирності залежить смак, текстура. До того ж споживач може мати різні вимоги до продуктів, наприклад, для контролю ваги потрібно знати жирність продукти. Тривалість терміну зберігання для десерту сиркового в середньому 2-3 тижні, але потрібно брати до уваги жирність продукту, оскільки продукти з вищою жирність псуються швидше. Добавки та наповнювачі можуть скорочувати термін зберігання, оскільки деякі добавки можуть вступати в реакцію з продуктом, наприклад, фрукти або ягоди можуть впливати на структуру білка в сирку, змінюючи його текстуру та прискорення псування.

Вміст вологи є важливим показником, який дозволяє оцінити якість як готових харчових продуктів, так і сировини. Він впливає на енергетичну цінність продукту, оскільки збільшення кількості води знижує частку важливих сухих компонентів. Вологість також впливає на безпечність транспортування, можливість подальшої обробки та тривалість зберігання. Чим вищий рівень вологи, тим менше вміст жиру, оскільки їх сумарна кількість складає 100%.

Вміст сахарози необхідно контролювати, оскільки сахароза визначає рівень солодкості продукту. Надмірна кількість цукру зробить десерт занадто солодким, що може не сподобатись споживачу. Недостатня кількість цукру може знизити привабливість смаку. До того сахароза напряму впливає на калорійність, цей показник важливий для створення збалансованих продуктів, що є важливим для здоров’я людей.

Титрована кислотність безпосередньо впливає на смакові властивості, оскільки висока кислотність зробить його кислим та неприємним на смак, тоді як

низька зробить продукт незбалансованим та прісним. Також контроль даного показника важливий для запобігання розвитку шкідливих бактерій, що можуть розвиватись при невідповідному рівні pH.

Методи контролювання зазначені у ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови», у підпункті 11.3 перелік стандартів що контролюють масову частки жиру (ГОСТ 5867), масову частку вологи (ГОСТ 3626), масову частку сахарози (ГОСТ 3628), титровану кислотність (ГОСТ 3624).

Профільний метод базується на тому, що окремі смакові, ароматичні та інші стимули, поєднуючись, створюють нове комплексне відчуття флавору, яке включає сукупність органолептичних характеристик продукту. Виділення найбільш характерних елементів смаку та аромату дозволяє сформувати профіль смакових властивостей продукту і дослідити вплив різних чинників, таких як якість сировини, режими виробництва, тип упаковки та умови зберігання.

Спочатку визначають профіль аромату, а потім — смаку та консистенції. Під час дегустації важливо зафіксувати послідовність появи та інтенсивність окремих сенсорних відчуттів. Інтенсивність цих відчуттів оцінюється за умовною шкалою.

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

0 – ознака відсутня;

1 – тільки упізнається або відчувається;

2 – слабка інтенсивність;

3 – помірна інтенсивність;

4 – сильна;

5 – дуже сильна інтенсивність.

Далі будують профілограми судячи з отриманих результатів.

2.3 Методологія визначення коду десерту сиркового згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та затверджується законом про Митний тариф України [22].

В Україні на даний час використовується Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності, яка вступила в силу з 1999 р.

Вона розроблена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу.

Гармонізована система опису та кодування товарів (ГС) — це міжнародна номенклатура, розроблена Всесвітньою митною організацією для стандартизації класифікації товарів. ГС охоплює приблизно 5 000 товарних груп, кожна з яких має унікальний шестизначний код. Товари організовані в логічну структуру з чітко визначеними правилами, що забезпечує уніфіковану класифікацію.

Ця система використовується більш ніж у 200 країнах для розробки митних тарифів і збору міжнародної торгової статистики. У термінах ГС класифіковано понад 98% товарів, які беруть участь у міжнародній торгівлі.

Комбінована номенклатура Європейського Союзу - це тарифна та статистична класифікація, заснована на міжнародній класифікації HS, яка включає понад 10 000 кодів з восьми числами. Об'єднана номенклатура була створена в 1987 році за правилами ЄЕС № 2658/87. Деякі зміни вводяться в класифікацію один раз на рік, щоб переконатися, що номенклатура відображала розвиток у технології та міжнародній торгівлі[23].

Співвідношення між УКТЗЕД з ГС та КНЕС представлено на рисунку 2.1

Рис.2.1 Співвідношення між ГС, КНЕС з УКТЗЕД

З рис. 2.1 можна зробити висновок, що УКТЗЕД співпадає з Гармонізованою системою (HS) на рівні шести знаків, а з Комбінованою номенклатурою Європейського Союзу – на рівні восьми знаків товарного коду.

Ведення УКТЗЕД здійснюється Державною митною службою України та передбачає:

1) Відстеження та облік змін і доповнень до Гармонізованої системи опису та кодування товарів, пояснень та інших рішень щодо її тлумачення, що приймаються Всесвітньою митною організацією;

2) Підготовку пропозицій щодо внесення змін до УКТ ЗЕД;

3) Деталізацію УКТ ЗЕД на національному рівні та введення додаткових одиниць виміру;

4) Забезпечення однакового застосування всіма митними органами правил класифікації товарів;

5) Прийняття рішень щодо класифікації та кодування товарів в УКТ ЗЕД у складних випадках;

6) Розроблення пояснень і рекомендацій до УКТ ЗЕД та забезпечення їх опублікування;

7) Своєчасне ознайомлення суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності з рішеннями та інформацією (крім тих, що є конфіденційними) щодо питань класифікації товарів та про застосування УКТ ЗЕД;

8) Здійснення інших функцій, необхідних для ведення УКТЗЕД [24, ст. 68].

Для докладнішої товарної класифікації використовується сьомий, восьмий, дев'ятий та десятий знаки цифрового коду.

Товарна номенклатура УКТЗЕД складається з описів і кодів товарів. УКТЗЕД містить 21 розділ. Крім груп, позицій, підпозицій, категорій і підкатегорій, передбачених в МКУ, УКТЗЕД містить позиції і підпозиції. Розділи УКТЗЕД позначаються римськими цифрами, підгрупи- арабськими. Співпозиції позначаються дефісом, який ставиться перед назвою товару. Співпозиції розташовуються над товарними позиціями, категоріями або підкатегоріями. Товари в УКТЗЕД розділені на 97 груп. Товари класифікуються за розділами відповідно до речовини, з якої зроблено товар, його призначення і хімічного складу. Групи формуються за ступенем обробки товарів [25].

На рисунку 2.2 представлено структуру десятизначного коду товару в УКТЗЕД

Рисунок 2.2 Структура коду УКТЗЕД

З рисунка 2.2 можна побачити, що структура десятизнакового цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД включає код групи, товарної позиції, товарної позиції, товарної категорії, товарної підкатегорії.

Митні органи здійснюють контроль правильності класифікації товарів, поданих до митного оформлення, згідно з УКТЗЕД.

На вимогу посадової особи митного органу декларант або уповноважена ним особа зобов’язані надати усі наявні відомості, необхідні для підтвердження заявлених ними кодів товарів, поданих до митного оформлення, а також зразки таких товарів та техніко-технологічну документацію на них.

У разі виявлення під час митного оформлення товарів або після нього порушення правил класифікації товарів митний орган має право самостійно класифікувати такі товари.

Під складним випадком класифікації товару розуміється випадок, коли у процесі контролю правильності заявленого декларантом або уповноваженою ним особою коду товару виникають суперечності щодо тлумачення положень УКТ ЗЕД, вирішення яких потребує додаткової інформації, спеціальних знань, проведення досліджень тощо.

Штрафи та інші санкції за несплату митних платежів та за інші порушення, виявлені у зв'язку з неправильною класифікацією товарів, застосовуються митними органами виключно у разі, якщо прийняте митним органом рішення про класифікацію цих товарів у складному випадку було прийнято на підстави поданих заявником недостовірних документів, наданої ним недостовірної інформації або внаслідок ненадання заявником всієї наявної у нього інформації, необхідної для прийняття зазначеного рішення, що суттєво вплинуло на характер цього рішення.

Рішення митних органів стосовно класифікації товарів для митних цілей мають обов’язковий характер і оприлюднюються відповідно до встановленого законодавством порядку. У разі незгоди з таким рішенням декларант або його уповноважений представник має право оскаржити його до органу вищого рівня відповідно до положень глави 4 цього Кодексу або звернутися до суду.

Висновки інших органів, установ та організацій щодо визначення кодів товарів згідно з УКТ ЗЕД при митному оформленні мають інформаційний або довідковий характер [20, ст.69].

Класифікація товарів за УКТ ЗЕД регламентується наступними правилами інтерпретації:

1. Назви розділів, груп і підгруп слугують лише для зручності використання УКТ ЗЕД. Юридично класифікація здійснюється на основі назв товарних позицій, приміток до розділів чи груп, а за відсутності відповідної вказівки — згідно з подальшими правилами.

Правило 2:

(a) будь-яке посилання в товарній позиції про виріб охоплює також некомплектні або незавершені вироби, якщо вони мають основні властивості завершеного виробу. Це також стосується виробів, які подаються в розібраному або незібраному стані;

(b) будь-яке посилання матеріалів чи речовин охоплює їхні суміші або сполуки. Якщо товар складається з кількох матеріалів, його класифікація здійснюється за правилом 3.

Правило 3: у разі, якщо товар можна віднести до кількох позицій:

(a) обирається позиція, де товар описується конкретніше. Якщо жодна позиція не охоплює товар повністю, вони вважаються рівнозначними;

(b) якщо правило 3 (a) не застосовне, товар класифікується за матеріалом або компонентом, що визначає його основні властивості;

(c) у разі неможливості класифікації за попередніми пунктами, обирається позиція з найбільшим порядковим номером;

Правило 4: Якщо товар не підпадає під жодне з попередніх правил, його класифікують у позиції, яка відповідає найбільш подібним товарам.

Правило 5:

(a) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас та подібні вироби, які мають спеціальну форму і призначені для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого

використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Це правило не поширюється на тип тару (упаковки), що становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості;

(b) Зазвичай тара класифікується разом із товаром, який в ній міститься, якщо вона не призначена для повторного використання.

6. Для юридичних цілей класифікація товарів у підпозиціях, категоріях і підкатегоріях здійснюється відповідно до їхніх назв і відповідних приміток, які до них належать. При цьому враховуються, з необхідними уточненнями (mutatis mutandis), положення попередніх правил, за умови, що порівнюються лише назви одного рівня деталізації. В межах цього правила можуть застосовуватися також примітки до розділів і груп, якщо інше не випливає з контексту [26].

Оскільки об’єктом переміщення через митний кордон України є десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa, відповідно до правила інтерпретації 3с визначимо код відповідно до УКТЗЕД. Для визначення коду товару було обрано Розділ I "Живі тварини; продукти тваринного походження" . Оскільки Розділ I містить у собі 5 груп, аналізуючи 2 ймовірні групи: 04 "Молоко та молочні продукти; яйця птиці; натуральний мед; їстівні продукти тваринного походження, в іншому місці не зазначені" та 06 "Продукти тваринного походження, в іншому місці не зазначені або не включень", було прийняте рішення обрати товарну групу 4. Обрана група містить у собі товарні позиції: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 0407, 0408, 0409, 0910, з аналізу яких можна зробити висновок, що десерт сирковий міститься у позиції 0406 (Сири всіх видів і кисломолочний сир), тому що в десерті сирковому більше 50% кисломолочного сиру. Для визначення категорії було обрано два можливих варіанта, але було обрано той код УКТЗЕД, який більше близький за жирністю і має більший порядковий номер.

Десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс жирністю 0,2%, ТМ Exquisa має код 0406108000, деталізація якого представлено у таблиці 2.3

Таблиця 2.3 Визначення коду УКТЗЕД десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	Розділ I (01-05) Живі тварини; продукти тваринного походження	
1.	Група	Група 04 Молоко та молочні продукти; яйця птиці; натуральний мед; їстівні продукти тваринного походження, в іншому місці не зазначені	04
2.	Позиція	0406 Сири всіх видів і кисломолочний сир	0406
3.	Підпозиція	-040610 свіжий сир (без визрівання), включаючи сир з молочної сироватки, і кисломолочний сир	040610
4.	Категорія	-	-
5.	Підкатегорія	--0406108000 інші	0406108000

Таким чином десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa, згідно з УКТЗЕД має код 0406108000 .

Визначення коду здійснювалося з метою подальшого застосування до десерту сиркового при митному оформленні заходів тарифного та нетарифного регулювання.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ДЕСЕРТУ СИРКОВОГО З ЙОГУРТОМ І ВИШЕНИВИМ НАПОВНЮВАЧЕМ «КВАРК ГЕНУСС» ЖИРНІСТЮ 0,2%, ТМ «Exquisa»

3.1 Асортимент сиркових десертів в торговельный мережі міста Одеса

Асортимент сиркових десертів відрізняється різноманіттям форм, смаків та інгредієнтів, що дозволяє задовольнити найрізноманітніші вподобання споживачів. Сьогодні, у зв’язку з тенденцією до здорового харчування, на ринку

з'являються різні позиції, такі продукти як: безглютенові, веганські та низькокалорійні сиркові десерти, що робить їх доступними для більшої аудиторії, включаючи людей із специфічними дієтичними потребами. Асортимент сиркових десертів інтегрується в сучасні вимоги споживачів, це підкреслює їхню важливу роль у гастрономічній культурі та універсальність у виборі десертів на будь-який смак.

З метою детального аналізу сиркових десертів, які представлені в магазинах міста Одеси, пропонується розглянути такі торгівельні мережи, як: Сільпо, Метро, VARUS.

На таблиці 3.1 представлено асортимент сиркових десертів в ТМ «Сільпо».

Таблиця 3.1 – Асортимент сиркових десертів в ТМ «Сільпо»

№	Найменування продукту, ТМ	Смаки	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування, вага
1.	Десерт сирковий, Дольче	Персик, вишня, шоколад-вишня, аеро лісові ягоди, чорниця, полуниця, ківі-шоколад, маракуйя, ананас, банан, брауні-вишня– 3,4%, 0,2%	ДП «Лакталіс-Україна», Україна	Пластиковий стаканчик, 200г
2.	Десерт сирковий какао 5%, Марійка	Ваніль, ванільний із шоколадними кульками, з какао, ванільний з шоколадом, вершковий-5%	ТОВ «Сандора», Україна	Пластиковий стаканчик, 150г
3.	Десерт сирковий персик, Danio	Шоколад, персик, полуниця	Danon, Польща	Пластиковий стаканчик, 130г
4.	Десерт сирковий 5%, Фанні	Вершковий, ваніль -5%	ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», Україна	Пластиковий стаканчик, 150г
5.	Десерт сирковий, Пані Хуторянка	Ківі, полуниця, манго, шоколад-банан, персик, вишня 9%	ТОВ «С-Транс», Україна	Контейнер пластиковий, 400г
6.	Сирочок, Чудо	Полуниця, 2 шари збитий з полуницею, персик, збитий з вишнею, лісові ягоди, 2 шари збитий персик-груша, вишня-4,2%	PepsiCO, Україна	Пластиковий стаканчик, 100г
7.	Сирок, Слов'яночка	Ваніль, какао-5%	PepsiCO, Україна	Пластиковий стаканчик, 100г
8.	Десерт	Вершковий з персиком,	ТОВ «С-Транс»,	Пластиковий

	сирковий, Точно Молочно	сирний з полуницею, з лісовими ягодами, з ваніллю- 5%	Україна	стаканчик, 180г

З аналізу таблиці 3.1 можемо зробити висновок, що в торговельній мережі «Сільпо» представлено середній асортимент десертів сиркових, і велика кількість смаків, а саме: десерт сирковий із вишнею, десерт сирковий какао, десерт сирковий з пластівцями, десерт сирковий з шоколадними кульками, десерт сирковий аерований з полуницею, десерт сирковий з печивом, десерт сирковий з маракуєю. Також є десерти без добавок та аеро десерт. Саме імпортних десертів в Сільпо не зустрічається.

На таблиці 3.2 представлено асортимент десерту сиркового в ТМ «Метро».

Таблиця 3.2 – Асортимент десерту сиркового представленого в торговельній мережі «Метро»

№	Найменування продукту, ТМ	Смаки, жирність	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування, вага
1.	Десерт сирковий, Чудо	Полуниця, 2 шари збитий з полуницею, персик, збитий з вишнею, лісові ягоди, 2 шари збитий персик-груша, вишня-4,2%	PepsiCO, Україна	Пластиковий стаканчик, 100г
2.	Десерт сирковий, Фанні	Вершковий, ваніль -5%	ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», Україна	Пластиковий стаканчик, 150г
3.	Десерт сирковий, Яготинський	Для дітей чорниця, мигдаль, дитячий зі смаком ваніліну, тришаровий злаки-груша-сік лайма, тришаровий злаки-вишня, персик, ананас-диня, малина, для дітей без цукру – 3,6%,4,5%, 5%	ТДВ «Яготинський маслозавод», Україна	Пластиковий стаканчик, 100г
4.	Десерт сирковий, Планета Бомверс	Вершковий – 5%	ТОВ «ДЛК «Пілот», Україна	Пластиковий стаканчик, 150г
5.	Десерт сирковий, Марійка	З ваніліном, з какао, вершковий з шоколадними кульками, вершковий із печивом -5%	ТОВ «Сандора», Україна	Пластиковий стаканчик, 150г
6.	Десерт сирковий,	Шоколад, персик,	Danon, Польща	Пластиковий стаканчик, 130г

	Danio	полуниця		
7.	Десерт сирковий, Milupa	Банан, натуральний з біфідобактеріями, лісові ягоди з біфідобактеріями – 4%	«Danon», Німеччина	Пластиковий стаканчик, 150г
8.	Десерт сирковий, Дольче	Персик, вишня, шоколад-вишня, аеро лісові ягоди, чорниця, полуниця, ківі-шоколад, маракуйя, ананас, банан, брауні-вишня – 3,4%, 0,2%	ДП «Лакталіс-Україна», Україна	Пластиковий стаканчик, 200г

З аналізу таблиці 3.2 можемо зробити висновок, що в торговельній мережі «Метро» представлено середній асортимент сиркових десертів із різними наповнювачами, а саме: сирковий десерт з персиком, сирковий десерт з печивом, сирковий десерт для дітей, сирковий десерт з кокосом, сирковий десерт з шоколадом. Також зустрічаються імпортний сирковий десерт, а саме країною-експортером виступає: Німеччина та Польща.

На табл. 3.3 представлено ассортимент десерту сиркового в ТМ «VARUS».

Таблиця 3.3 – Асортимент десерту сиркового представленого в торговельній мережі «VARUS»

№	Найменування продукту, ТМ	Смаки, жирність	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування, вага
1.	Десерт сирковий зі смаком брауні 2,5%, Вигода	Зі смаком брауні з какао, з малиновим джемом, з полуничним джемом – 10,5%	ДП «Лакталіс-Україна», Україна	Пластиковий стаканчик, 200г
2.	Десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa	З йогуртом, з ваніллю, вишневий, з полуницею, з чорницею, з персиком, зі страчетеллою, натуральний, з маракуєю, з карамеллю, груша-кориця – 0,2%	Karwendel Werke Huber GmbH&Co, Німеччина	Пластиковий контейнер, 500гр
3.	Десерт сирковий ваніль 5%, Марійка	Ваніль, ванільний із шоколадними кульками, з какао, ванільний з шоколадом, вершковий-5%	ТОВ «Сандора», Україна	Пластиковий стаканчик, 150г
4.	Десерт	Персик, вишня, шоколад-	ДП «Лакталіс-	Пластиковий

Продовження таблиці 3.3

	сирковий, Дольче	вишня, аеро лісові ягоди, чорниця, полуниця, ківі-шоколад, маракуйя, ананас, банан, брауні-вишня– 3,4%, 0,2%	Україна», Україна	стаканчик, 200г
5.	Десерт сирковий, Фанні	Вершковий, ваніль -5%	ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», Україна	Пластиковий стаканчик, 150г
6.	Десерт сирковий, Яготинське	Для дітей чорниця, мигдаль, дитячий зі смаком ваніліну, тришаровий злаки-груша-сік лайма, тришаровий злаки-вишня, персик, ананас-диня, малина, для дітей без цукру – 3,6%,4,5%, 5%	ТДВ «Яготинський маслозавод», Україна	Пластиковий стаканчик, 100г
7.	Десерт сирковий, Пані Хуторянка	Ківі, полуниця, манго, шоколад-банан, персик, вишня 9%	ТОВ «С-Транс», Україна	Контейнер пластиковий, 400г
8.	Десерт сирковий дитячий, Злагода	Вишня, персик, полуниця -5%	Комбінат «Придністровський», Україна	Пластиковий стаканчик, 150г
9.	Десерт сирковий, Планета Бомверс	Вершковий – 5%	ТОВ «ДЛК «Пілот», Україна	Пластиковий стаканчик, 150г
10.	Десерт сирковий, ЗароГ Бланмандже	Ваніль, полуниця-суниця, з какао, латте макіато – 7,5%	ТОВ «Оржицький молокозавод», Україна	Пластиковий стаканчик, 140г
11.	Десерт сирковий, Бабусина корівка	Екзотик, персик, червона смородина, апельсин, чорниця, ананас, полуниця – 9%	ТОВ «Молочна корівка», Україна	Пластиковий стаканчик, 400г
12.	Десерт сирковий, Danio	Шоколад, персик, полуниця	Danon, Польща	Пластиковий стаканчик, 130г
13.	Десерт сирковий, Чудо	Полуниця, 2 шари збитий з полуницею, персик, збитий з вишнею, лісові ягоди, 2 шари збитий персик-груша, вишня-4,2%	PepsiCO, Україна	Пластиковий стаканчик, 100г

Продовження таблиці 3.3

З аналізу 3.3 можна зробити висновок, що в торговельній мережі «VARUS» представлено широкий асортимент сиркових десертів і велике різноманіття смаків, а саме: десерти сиркові з джемом, десерти із смаком латте макіато, десерти сиркові тришарові злаки-груша-сік лайма, десерти сиркові тришарові злаки-вишня, десерти сиркові із персиком, десерт сирковий ананас-диня, десерт

сирковий малина, десерт сирковий для дітей без цукру. Серед асортименту зустрічається імпортний десерт, а саме країною-експортером виступає: Польща та Німеччина.

Проаналізувавши такі торгівельні мережі, як «Сільпо», «Метро», «VARUS», можемо зробити висновок, що найчастіше зустрічається Чудо, Марійка, Дольче.

Асортимент насичений у всіх мережах, але найвдалішій це VARUS, через те що представлено широкий вибір десерту сиркового, різні виробники та види начинок.

3.2 Оцінка відповідності пакування споживчої тари

В Україні вимоги до пакувальних матеріалів регулюються Технічним регламентом щодо підтвердження відповідності паковання (пакувальних матеріалів) та відходів паковання, затвердженим наказом Держпродспоживстандарту № 289 від 24 грудня 2004 року (“Регламент”). Цей документ розроблено на основі Директиви ЄС № 94/62/ЄС про паковання та відходи паковання в редакції станом на 2004 рік, і з того часу його не оновлювали. Водночас, Україна вже понад півтора року мала адаптувати своє законодавство до вимог ЄС у сфері паковання та його відходів.

Регламент регулює всі види паковання та пакувальних матеріалів, призначених для вміщення, захисту, транспортування, доставки та презентації товарів[27].

Споживча упаковка виконує важливі функції, задля необхідних для якості збереження якості і безпечності продукту. Споживчою упаковкою для десерту сиркового можуть бути пластикові контейнер, стаканчики з кришками або ламінованою плівкою чи фольгою. Упаковка використовується для захисту продукту від зовнішніх забруднень, вологи, мікроорганізмів, втрати аромату або набуття стороннього запаху.

Оцінка пакування проводиться згідно з ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови».

Зразок №1 – Десерт сирковий вершковий ТМ Фанні.

Упаковка у вигляді циліндричного пластикового стаканчика з ламінованою плівкою, яка герметично закриває продукт. Упаковка має гарний мінімалістичний дизайн із яскравими літерами та зображенням корівки. Споживча тара не ушкоджена, герметична. Зручний вид упаковки, тому що він досить легко відкривається, але водночас захищає десерт від зовнішніх впливів. До того ж даний вид пакування виключає потребу використання додаткового посуду та легко утилізується. Неможливо закрити повторно десерт.

Перший зразок немає недоліків і відповідає вимогам ДСТУ 4503:2005.

Зразок №2 – Десерт сирковий зі смаком ваніль ТМ Марійка.

Упаковка у вигляді циліндричного пластикового стаканчика з ламінованою плівкою, яка герметично закриває продукт. Упаковка білого кольору із синіми смужками, зображення дівчинки, та ванілі із яскравою назвою. Споживча тара не ушкоджена, герметична, щільно закриває продукт. Зручне пакування, оскільки дозволяє з'їсти продукт і викинути, не використовуючи посуд. Неможливо закрити повторно десерт.

Другий зразок немає недоліків і відповідає вимогам ДСТУ 4503:2005.

Зразок №3 – Десерт сирковий із полуницею ТМ Дольче.

Упаковка у вигляді циліндричного пластикового стаканчика з ламінованою плівкою, яка герметично закриває продукт. Упаковка приємного кремово-бордового кольору із зображенням полуниці із білою назвою. Тара не ушкоджена, герметична та щільно закриває продукт. Десерт зручно споживати, тому що не потребує додаткового посуду, та легко утилізується. Неможливо закрити повторно десерт.

Третій зразок немає недоліків і відповідає вимогам ДСТУ 4503:2005.

Зразок №4 – Десерт сирковий вершковий ТМ Планета Бомверс.

Упаковка у вигляді циліндричного пластикового стаканчика з ламінованою плівкою, герметично закриває продукт. Упаковка молочного кольору з блакитними вставками, із зображенням ложки із десертом та яскраво-жовтими акцентами. Споживча тара не ушкоджена, щільно закриває продукт, герметична.

Пакування зручне у використанні, оскільки легко відкривається, не потребує додаткового посуду та легко викинути. Неможливо закрити повторно десерт.

Четвертий зразок немає недоліків і відповідає вимогам ДСТУ 4503:2005.

Зразок №5 – Десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa.

Упаковка циліндрична, широка та має невелику висоту з ламінованою плівкою, що щільно закриває продукт та має пластикову кришку, що дозволяє закрити десерт. Упаковка гарного блакитного кольору, яскраве зображення вишні, із червоними вставками з інформацією про десерт. Тара не ушкоджена, щільно закриває продукт, герметична. Зручне пакування, оскільки не потребує додаткового використання посуду, та має змогу закрити продукт через наявність кришки. Є можливість закрити продукт повторно, оскільки є пластикова кришка.

П’ятий зразок немає недоліків і відповідає вимогам ДСТУ 4503:2005.

Результати оцінювання переваг та недоліків тари досліджуваних зразків представлено у табл. 3.4

Таблиця 3.4 – Аналіз переваг та недоліків тари досліджуваних зразків

Зручність використання	Вплив на якість	Вплив на безпечність	Необхідні умови для зберігання
Зразок №1 – Десерт сирковий вершковий ТМ Фанні			
Зручно, не потрібний додатковий посуд, легко утилізувати. Неможливо закрити повторно продукт.	Запобігає певному впливу навколишнього середовища на продукт, зменшуючи поглинання ароматизаторів та .захищає від зовнішніх забруднень.	Негативно не впливає на перехід сторонніх речовин у продукт.	Слід зберігати при кімнатній температурі (від +15°С до +25°С), важливо уникати екстремальних температур, оскільки надмірний холод або спека можуть призвести до деформації тари або втрати її герметичних властивостей. Уникати прямих сонячних променів. Відносна вологість повітря до 70%.
Зразок №2 – Десерт сирковий зі смаком ваніль ТМ Марійка			
Зручно, не потрібний додатковий посуд, легко утилізувати. Неможливо закрити	Запобігає певному впливу навколишнього середовища на продукт, зменшуючи поглинання ароматизаторів та .захищає від зовнішніх забруднень.	Негативно не впливає на перехід сторонніх речовин у продукт.	Слід зберігати при кімнатній температурі (від +15°С до +25°С), важливо уникати екстремальних температур, оскільки надмірний холод або спека можуть призвести до деформації тари або втрати її герметичних

повторно продукт.			властивостей. Уникати прямих сонячних променів. Відносна вологість повітря до 70%.
Зразок №3 – Десерт сирковий із полуницею ТМ Дольче			
Зручно, не потрібний додатковий посуд, легко утилізувати. Неможливо закрити повторно продукт.	Перешкоджає певному впливу навколишнього середовища на продукт, зменшуючи поглинання ароматизаторів та .захищає від зовнішніх забруднень; захищає від втрати аромату або набуття стороннього запаху.	Негативно не впливає на перехід сторонніх речовин у продукт.	Слід зберігати при кімнатній температурі (від +15°С до +25°С), важливо уникати екстремальних температур, оскільки надмірний холод або спека можуть призвести до деформації тари або втрати її герметичних властивостей. Уникати прямих сонячних променів. Відносна вологість повітря до 70%.
Зразок №4 – Десерт сирковий вершковий ТМ Планета Бомверс			
Зручно, не потрібний додатковий посуд, легко утилізувати. Неможливо закрити повторно продукт.	Зменшує ступінь впливу навколишнього середовища на продукт, зменшуючи поглинання ароматизаторів та .захищає від зовнішніх забруднень.	Негативно не впливає на перехід сторонніх речовин у продукт.	Слід зберігати при кімнатній температурі (від +15°С до +25°С), важливо уникати екстремальних температур, оскільки надмірний холод або спека можуть призвести до деформації тари або втрати її герметичних властивостей. Уникати прямих сонячних променів. Відносна вологість повітря до 70%.
Зразок №5 – Десерт сирковий із смаком вишні ТМ Exquisa			
Зручно, не потрібний додатковий посуд, легко утилізувати, можна повторно закрити. Можна закрити десерт повторно.	Захищає від потрапляння зовнішніх забруднень в десерт, зменшує поглинання сторонніх ароматів; захищає від втрати аромату або набуття стороннього запаху.	Негативно не впливає на перехід сторонніх речовин у продукт.	Уникати високих температур та прямих сонячних променів. Оптимальна температура зберігання від +5 до +30°С. Потрібно зберігати помірну вологу (40-60%), уникати високої вологості, оскільки вона може спричинити утворенню бактерій чи плісняви.

Продовження таблиці 3.4

З таблиці 3.4 видно, що всі п’ять досліджуваних зразків має високі показники, оскільки всі вони зручні у використанні, мають гарну якість пакування, герметично закриті кришки.

Дані щодо перевірки екологічності тари п’яти зразків десерту сиркового представлено на таблиці 3.5

Таблиця 3.5 –Характеристика інформаційних знаків[28]

Зразок	Інформаційні знаки	Характеристика
№1 Фанні		Алюміній: банки для напоїв та фольга. Можна здати на переробку
		Товар виготовлений з нетоксичного матеріалу та може стикатися з харчовими продуктами. Цей знак означає, що упаковку слід викинути до урни.
№2 Марійка		Товар виготовлений з нетоксичного матеріалу та може стикатися з харчовими продуктами. Цей знак означає, що упаковку слід викинути до урни.
		Поліпропілен: кришки для пляшок, відра і відерця, стаканчики для йогурту, упаковка лінз, шарудить пластикова упаковка. Можна здати на переробку.
		Алюміній: банки для напоїв та фольга. Можна здати на переробку
№3 Дольче		Товар виготовлений з нетоксичного матеріалу та може стикатися з харчовими продуктами. Цей знак означає, що упаковку слід викинути до урни.
		Іграшки, одноразовий посуд, горщики для квітів, відеокасети, валізи, одноразові стаканчики
		Віконні рами, пляшки для хімічних продуктів, покриття для підлоги, ізоляція (електротехніка) електричних проводів, обкладинки для зошитів та підручників
		Цей знак є єдиним знаком, що свідчить про відповість продукції загальнообов’язковим вимогам безпеки
№4 Планета Бомверс		Іграшки, одноразовий посуд, горщики для квітів, відеокасети, валізи, одноразові стаканчики
		Товар виготовлений з нетоксичного матеріалу та може стикатися з харчовими продуктами. Цей знак означає, що упаковку слід викинути до урни.
		Алюміній: банки для напоїв та фольга. Можна здати на переробку
№5 Exquisa		Поліпропілен: кришки для пляшок, відра і відерця, стаканчики для йогурту, упаковка лінз, шарудить пластикова упаковка. Можна здати на переробку.

Продовження таблиці 3.5

З таблиці 3.5 видно, що досліджувані зразки містять інформаційні знаки, за допомогою яких ми можемо побачити, що тара зроблена із нетоксичного матеріалу, який може стикатися з харчовими продуктами. Зразок №3 має знак

відповідності.

Зручність упаковку відіграє велику роль для споживача, тому наступним етапом кваліфікаційної роботи буде проведення оцінку ергономічних властивостей, яка представлена у таблиці 3.6

Таблиця 3.6 − Ергономічні властивості пакування

Зручність відкриття	Зручність зберігання	Зручність транспортування	Можливість багаторазового використання	Наявність допоміжного засобу для споживання
Зразок №1 – десерт сирковий вершковий, ТМ Фанні				
Дуже зручно, герметично закриває продукт	Зручно, оскільки щільно прилягає плівка. Не має можливості закрити продукт після відкриття	Дуже зручно, оскільки упаковка щільна і вона не мнеться.	Неможливо використовувати більше одного разу	Відсутні допоміжні засоби для споживання
Зразок №2 – десерт сирковий зі смаком ванілі, ТМ Марійка				
Дуже зручно, герметично закриває продукт	Зручно, оскільки щільно прилягає плівка. Не має можливості закрити продукт після відкриття	Дуже зручно, оскільки упаковка щільна і вона не мнеться.	Неможливо використовувати більше одного разу	Відсутні допоміжні засоби для споживання
Зразок №3 – десерт сирковий із полуницею, ТМ Дольче				
Дуже зручно, герметично закриває продукт	Щільно прилягає плівка, що дає можливість зберігати десерт герметично закритим. Не має можливості закрити продукт після відкриття	Дуже зручно, оскільки упаковка щільна і вона не мнеться.	Неможливо використовувати більше одного разу	Відсутні допоміжні засоби для споживання
Зразок №4 – сирковий десерт вершковий, ТМ Планета Бомверс				
Дуже зручно, герметично закриває продукт	Зручно, герметично закриває продукт. Не має можливості закрити продукт після відкриття	Дуже зручно, оскільки упаковка щільна і вона не мнеться.	Неможливо використовувати більше одного разу	Відсутні допоміжні засоби для споживання
Зразок №5 – десерт сирковий із смаком вишні, ТМ Exquisa				
Дуже зручно, герметично закриває	Зручно, щільно закриває продукт, є	Дуже зручно, оскільки упаковка щільна	Можливо використовувати більше одного разу,	Відсутні допоміжні засоби для

Продовження таблиці 3.6

продукт, є можливість закрити продукт	можливість закрити повторно, оскільки є пластикова кришка.	і вона не мнеться.	оскільки є кришка	споживання

З таблиці 3.6 видно, що зразок №5 має найкращі результати по ергономічним властивостям, оскільки всі показники на високому рівні; зразки №1, № 2, №3, №4 мають гарні показники, але немає можливості закрити продукт повторно, навіть якщо брати до уваги, що об'єм десерту значно менший, то наявність кришки дозволило би закрити продукт кілька разів.

3.3 Оцінка повноти і відповідності маркування десертів сиркових

Перед перевіркою маркування обраних зразків проаналізуємо що таке маркування, та його різновиди .

Маркуванням називають текст, описи, знаки для товарів і послуг, назва торгової марки, зображення чи символи, що стосуються харчових продуктів і розміщені на будь-якій упаковці, етикетці, споживчій тарі, контретикетці, ярлику, пробці, листку-вкладиші, документі, повідомленні, інших елементах упаковки, що супроводжують чи належать до таких харчових продуктів [29, ст.1].

Споживче маркування — маркування на товарі, що інформує споживача про виробника, ціну та показники якості продукції. Допускається наносити написи про методи поводження з продукцією при споживанні, а також рекламуючи її. На тару наносяться знаки екологічності, знаки позначення предметів, які піддаються вторинної обробці.

Маркування десерту сиркового здійснюється згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчовим продуктів»[30, ст.6].

В ІІІ розділі «Обов'язкова інформація про харчові продукти» стаття 6, в якій є перелік обов'язкової інформації про харчові продукти.

З урахуванням винятків, передбачених ІІІ розділом для фасованих харчових продуктів, обов'язковою для надання є така інформація:

1) назва харчового продукту;

2) перелік інгредієнтів;

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

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

5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;

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

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

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

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

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

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

12) інформація про поживну цінність харчового продукту.

Аналіз маркування зразків десерту сиркового проводимо згідно ЗУ про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів Розділ 3, ст.6).

Аналізуючи інгредієнти, що містяться в десерті, важливим фактором є харчові добавки, які впливають не безпечність товару. Є вимоги щодо вмісту харчових добавок, які представлені в Кодексі Аліментаріус Codex STAN 192-1995.

На таблиці 3.7 представлено маркування п’яти зразків десерту сиркового

Таблиця 3.7 – Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок №1 Десерт сирковий вершковий, ТМ Фанні	Зразок №2 Десерт сирковий зі смаком ваніль, ТМ Марійка	Зразок №3 Десерт сирковий із полуницею, ТМ Дольче	Зразок№4 Сирковий десерт вершковий, ТМ Планета Бомверс	Зразок№5 Десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa
1.Назва харчового продукту	Десерт сирковий вершковий	Десерт сирковий зі смаком ваніль	Десерт сирковий із полуницею	Сирковий десерт вершковий	Десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс»
2.Перелік інгредієнтів	Сир кисломолочний нежирний (50,3%), цукровий сироп (цукор, вода питна, стабілізатор модифікований крохаль з топіоки, стабілізаційна система: желатин, гуарова камедь, камедь ріжкового дерева), йогурт, вершки пастеризовані.	Сир кисломолочний – 60,16%, вершки з коров'ячого молока – 22,73%, цукор, ароматизатор «Ванілін»- 0,005%.	Сир кисломолочний нежирний (51%); йогурт; наповнювач фруктовий пастеризований «Полуниця» (15%) (полуниця 50%); цукор; цукровий сироп; вода питна; стабілізатор модифікований крохмаль кукурудзяний; натуральний ароматизатор; ароматизатор «Ваніль-вершки»; стабілізатори карагенани; регулятор кислотності натрію; натуральні барвники карміни; регулятор кислотності лимонна кислота); цукровий сироп (10%) (цукор; вода питна;	Сир кисломолочний нежирний (50,3%), цукровий сироп (цукор, вода питна, стабілізатор модифікований крохаль з топіоки, стабілізаційна система: желатин, гуарова камедь, камедь ріжкового дерева), йогурт, вершки пастеризовані.	Сир свіжий 50,1%, йогурт виготовлений із знежиреного молока 36%, вишневий наповнювач 21% (вишня 11%(в готовому продукті), цукор, модифікований крохмаль, сироп глюкози та фруктози, барвник: концентрат фруктової та рослинної сировини (чорна морква, виноград,

Продовження таблиці 3.7

			стабілізатор модифікований крохмаль з топіоки; стабілізаційна система: желатин, гуарова камедь, камедь ріжкового дерева); вершки пастеризовані.		чорна смородина), ароматизатор.
3. Інгредієнти (алергени), які представлені у Додатку 1	Містить сир кисломолочний, йогурт, вершки	Містить сир кисломолочний, вершки з коров'ячого молока	Містить сир кисломолочний -51%, йогурт, вершки	Містить сир кисломолочний, йогурт, вершки	Містить молоко та продукти з молока (включаючи лактозу)
4.Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Вміст кисломолочного сиру нежирного – 50,3%	Вміст кисломолочного сиру -60,16%, вершки з коров'ячого молока – 22,73%	сир кисломолочний -51%, йогурт ,наповнювач фруктовий «полуниця» - 15%, цукровий сироп – 10%	Кисломолочний сир нежирний – 50,3%	Сир свіжий 50,1% виготовлений зі знежиреного молока 36%, полуниця 11%
5.Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	150g (г)	150g (г)	200g (г)	150g (г)	500g (г)
6.Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	19.08.2024 17.09.2024	09.08.2024 10.09.2024	09.08.2024 05.09.2024	09.08.2024 08.09.2024	29.06.2024 02.08.2024
7.Будь-які особливі умови зберігання та/або умови	Зберігати за температури (4±2)°С	Зберігати за температури (4±2)°С	Зберігати за температури (4±2)°С	Зберігати за температури (4±2)°С	Продукт зберігати за температури від +2°С до +8°С.

Продовження таблиці 3.7

використання (за потреби)					
8.Виробник	ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», вул. Виноградна, 2,м.Миколаїв, 54018, Україна, тел./факт: +38(0512)76-52-31	ТОВ «Сандора», с.Миколаївське, Миколаївський р-н, Миколаївська обл., 57262, Україна	ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», вул. Виноградна, 2,м.Миколаїв, 54018, Україна, тел./факт: +38(0512)76-52-31	ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», вул. Виноградна, 2,м.Миколаїв, 54018, Україна, тел./факт: +38(0512)76-52-31	і КГ, вул. Донерберг 97, 46357, м.Ессен, Німеччина Тел.:+4982415020
9.Країна походження або місце походження	-	-	-	-	Німеччина
10.Інструкції з використання продукту	-	-	-	-	-
11.Для напоїв із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць - фактичний вміст спирту у напої	-	-	-	-	-
12.Інформація про поживну цінність харчового продукту	Енергетична цінність на 100g (г) продукту – 556,3kJ (кДж) (132,4ккал). Поживна цінність на 100g(г): жири – 5,0г, з них насичені - 3,25г; вуглеводи –	Енергетична цінність на 100 (г) продукту 640 (кДж) 153ккал. Жири 5,0г, з них насичені 3,3г; вуглеводи 20г, з них цукри 20г;	Енергетична цінність – 443кДж (105ккал). Поживна цінність на 100г продукту: жири – 3,4г, з них насичені -2,2г; вуглеводи -14г, з них цукри – 13,2г; білки -4,7г; сіль- 0,10г (наявність солі зумовлена її природним	Енергетична цінність на 100g (г) продукту – 556,3kJ (кДж) (132,4ккал). Поживна цінність на 100g(г): жири – 5,0г, з них насичені -3,25г; вуглеводи – 17,3г, з	Енергетична цінність на 100г продукту 381кДж (90ккал). Жири 0,2г, з яких насичені 0,1г; вуглеводи -15,0г, з яких цукри -12,6г;

Продовження таблиці 3.7

	17,3г, з них цукри – 16,3г; білки – 4,5г; сіль – 0,08г (наявність солі зумовлена її природним вмістом в сировині)	білки 7,1г; сіль 0,07г	вмістом в сировині)	них цукри – 16,3г; білки – 4,5г; сіль – 0,08г (наявність солі зумовлена її природним вмістом в сировині)	білки 6,5г; сіль – 0,10г
13.Додаткова інформація: -торгова марка -штриховий код -нормативний документ -номер партії -інформаційні знаки	ТМ Фанні 4823065715001 ТУ У 15.5 – 23624594 – 010:2007 ПО4/16 	ТМ Марійка 4823061324603 ТУ У 15.5 – 00447451-013-2003 L20 	ТМ Дольче 4823065717777 ТУ У 15.5 – 23624594-010:2007 - 	ТМ Планета Бомверс 4820124540574 ТУ У 15.5-23624594-010:2007 П02/07 	ТМ Exquisa 4019300004614 - -

Отже, аналізуючи дані з таблиці 3.7 згідно до ЗУ про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів приходимо до таких висновків:

1.Назва харчового продукту присутня у всіх зразках;

2. Перелік інгредієнтів, які містяться у десертах сиркових є у всіх зразках. Серед них зазначенні сліди яких алергенів може містити десерт. Зразок №1 та зразок №4 не має інформації щодо кількості вершків в продукті;

3.Всі п’ять зразки мають інформацію щодо вмісту кисломолочного сиру, але в зразку №1 та зразку №4 немає інформації щодо вмісту вершків;

4.П’ять зразків містять кількість харчового продукту у грамах;

5.На пакуванні міститься термін придатності, якісно надруковані цифри, але на Зразку №3 не видно дата та номер партії, оскільки вони один на одному;

6.На всіх зразках міститься інформацію щодо зберігання продукту;

7.Вся інформація щодо виробника міститься на кожному зразку,

8.Країна походження не зазначено на жодному зразку. Відсутність цієї інформації допускається, тому що її відсутність не вводить споживача в оману;

9.Закон не потребує інструкцію з використання для даного виду харчового продукту, тому інформації на жодному зразку немає;

10.Інформація про харчову цінність присутня у п’яти зразках;;

11.Додаткова інформація містить номер партії, штрихове кодування, нормативні документи та інформаційні знаки і зазначена на всіх зразках. Не вказаний нормативний документ лише у 5 зразка.

Отже, зразок №2, №3, №5 містить всю інформацію, яка повинна міститися на пакуванні згідно до ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Зразок №1 та Зразок №4 не відповідає ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» згідно до статті 16, оскільки в назві харчового продукту зазначено «вершковий», то виробник в обов’язковому порядку повинен зазначити кількість вершків, яка міститься в десерті.

3.4 Оцінка якості десертів сиркових за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Для проведення органолептичної оцінки показників якості було відібрано п’ять зразків десерту сиркового. Оцінку якості п’яти відібраних зразків десерт сиркового проводили методом сенсорного аналізу за допомогою органів відчуття.

Продукція оцінюється у відповідності до вимог стандартів (технічних умов).

Дегустація десерту сиркового проводиться у приміщенні з температурою 21°С.

Потрібна особлива обстановка для дегустації, а це означає прибрати перешкоди, які можуть нашкодити рецепторам. Прибрати шум, яскравість світла та грубі запахи, щоб органи почуттів сприймали аромати та смаки з усіма нотами та відтінками та вловлювали всі текстури десерту, що дегустують.

Потрібно підготувати зразки та прибори для дегустації, для очищення смакових рецепторів – вода.

При проведенні органолептичних досліджень визначали такі показники: консистенція, смак та запах, колір, зовнішній вигляд. Оцінка проводилась згідно ДСТУ 4503:2005.

Отримані результати при проведенні органолептичних досліджень занесено у таблицю 3.8

Таблиця 3.8 - Органолептична оцінка якості десертів сиркових

Найменування показника	Зразок №1 Десерт сирковий вершковий, ТМ Фанні	Зразок №2 Десерт сирковий зі смаком ваніль, ТМ Марійка	Зразок №3 Десерт сирковий із полуницею, ТМ Дольче	Зразок№4 Сирковий десерт вершковий, ТМ Планета Бомверс	Зразок№5 Десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa	Вимоги ДСТУ 4503:2005
Консистенція	Однорідна, мазка, ніжна, пластична	Помірно мазка, однорідна, пластична	Пластична, однорідна та	Ніжна, досить мазка, однорідна,	Ніжна, мазка, пластична, є невелика	Сирків, маси сиркової, торів, тістечок – однорідна,

			помірно мазка	пластична	кількість м'якої сирної крупки	ніжна, в міру щільна. Кремів, десертів, паст сиркових – однорідна, ніжна, пластична, помірно мазка. Дозволено наявність часток застосованих часток, м’якої сирної крупки, легка мучнистість.
Смак та запах	Кисломолочний, злегка солодкий смак притаманний, з вершковим присмаком	Кисломолочний, солодкуватий, відчувається ваніль	Кисломолочний, досить солодкий, з ярко-виразним полуничним смаком	Кисломолочний, помірно солодкий з кислинкою	Злегка солодкий, є незначна кислинка, ніжний смак, відчувається смак вишні	Характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. З присмаком , притаманним відповідному наповнювачу.
Колір	Білий	Білий з кремовим відтінком	Насичено рожевого кольору	Білий з кремовим відтінком	Помірно рожево-фіолетового кольору	Білий, білий з кремовим відтінком або обумовленим кольором уведеного наповнювача.

Аналізуючи таблицю 3.8 можемо бачити, що Зразок №1 має однорідну мазку консистенцію. Кисломолочний запах, смак злегка солодкуватий з вершковим присмаком. Десерт сирковий має білий колір, оскільки немає наповнювача. Зразок №2 має помірну мазку текстуру досить пластичну, десерт має кисломолочний запах та запах, солодкуватий присмак і відчувається ваніль, білого кольору з кремовим відтінком. Зразок №3 має помірну мазку консистенцію, досить однорідну та пластичну; десерт має кисломолочний досить солодкий смак із ярко вираженою

полуницею; має насичено-рожевий колір, оскільки десерт з вишневим наповнювачем. Зразок №4 має ніжну консистенцію, досить мазку, однорідну та пластичну; має кисломолочний запах та запах, помірно солодкий з кислинкою; має білий колір з кремовим відтінком. Зразок №5 має ніжну консистенцію. Мазку та пластичну, присутня невелика кількість м'якої сирної крупки; смак злегка солодкий з незначною кислинкою, відчувається ненав'язливий вишневий смак; колір помірно рожево-фіолетовий, це обумовлено натуральним барвником.

За смаком Зразок №3 досить солодкий, але це не забороняється нормативним документом.

За показниками, які представлені в стандарті всі п'ять зразків відповідають вимогам ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови».

В стандарті не прописані вимоги до зовнішнього виду десерту, через це оцінювати зовнішній вигляд не є можливим.

Враховуючи те, що серед досліджуваних зразків виробів присутній десерт сирковий "Exquisa", який є імпортним товаром мережі «VARUS» оцінюватися він має за таким нормативним документом, як Кодекс Аліментаріус «STANDARD FOR FERMENTED MILK» CODEX STAN 243-2003, але саме органолептичні показники цим стандартом не регулюється.

1.4.1 Застосування профільного методу

Для встановлення рівня якості десерту сиркового був застосований профільний метод. З урахуванням зазначеної методики була використана 5-бальна система оцінки якості показників десерту сиркового.

Результати дослідження інтенсивності окремих складових органолептичних показників досліджуваних продуктів записано таблиці 3.8, яка є основою для побудови профілограми.

В таблиці 3.9 представлені показники, щодо інтенсивності органолептичних показників.

Таблиця 3.9 - Інтенсивність органолептичних показників

Найменування показника та його характеристика	Зразок№1	Зразок№2	Зразок№3	Зразок№4	Зразок№5
Кислуватий смак(-)	0	1	0	1	1
Приторний смак(-)	0	0	2	0	0
Запах кисломолочного продукту(+)	4	4	4	4	4
Запах наповнювача(+)	4	5	5	5	5
Приємний смак(+)	5	5	4	5	5

На рисунку 3.2 представлена профілограма смаку та запаху п’яти зразків десерту сиркового.

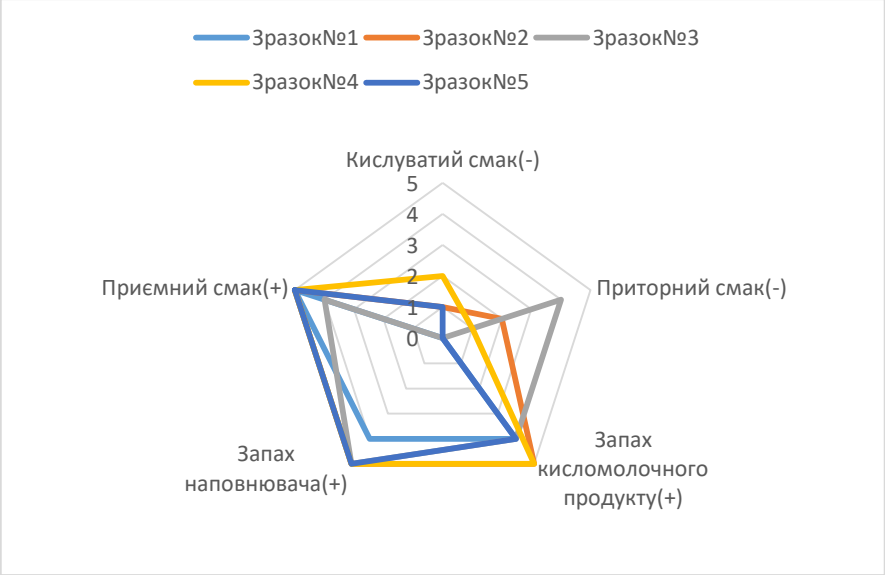


Рисунок 3.2-Профілограма смаку та запаху

З профілограми видно, що всі зразки мають добрі показники з приводу кисломолочного запаху, який притаманний десертам сирковим.

Зразки №2, зразок№4, зразок№5 має трошки кислуватий присмак, через вміст

сиру кисломолочного в десерті.

Зразок №3 має досить приторний смак.

Всі п’ять зразків мають виражений запах наповнювача.

Всі п’ять зразків мають приємний смак, зразок №3 має на бал нижче через надмірну солодкість.

При проведенні фізико-хімічних показників щодо десерту визначаємо:

1) Масову частку жиру;
2) Масову частку вологи;
3) Масову частку сахарози;
4) Титрована кислотність.

Визначення жиру в кисломолочному десерті сирковому починаємо з того, що у жиромір відважуємо 5 г десерті, 5 мл води, 10 мл сірчаної кислоти і 1 мл ізоамілового спирту. Жиромір закриваємо гумовим корком, струшуємо і ставимо корком вгору у водяну баню при температурі 65 ± 2^0С. Час від часу жиромір виймаємо з бані і струшуємо, тримаючи весь час корком догори, поки десерт не розчиниться. Жироміри центрифугують протягом 5 хв., знову ставлять на 5 хв. Об'єм двох поділок шкали вершкового жироміру відповідає одному проценту жиру. Помноживши показник на жиромірі на 5,5 одержуємо результат, що показує процент жиру в десерті. Для десерту сиркового результат не повинен перевищувати 8%.

Визначення жиру в кисломолочному десерті сирковому починається з відважування 5 г десерту в жиромір, до якого додають 5 мл води, 10 мл сірчаної кислоти та 1 мл ізоамілового спирту. Жиромір щільно закривають гумовим корком, струшують і розміщують у водяну баню корком догори при температурі 65±2°С. Під час нагрівання жиромір періодично виймають і струшують, тримаючи корком догори, поки десерт повністю не розчиниться. Після цього жироміри центрифугують 5 хвилин, а потім залишають ще на 5 хвилин. За шкалою вершкового жироміру обсяг двох поділок відповідає 1% жиру. Показник жироміра множать на 5,5, отримуючи

вміст жиру в десерті. Для сиркового десерту цей показник не повинен перевищувати 8%.

Визначення масової частки вологи починається з розміщення кружка пергаменту на дно алюмінієвого стаканчика. Стаканчик встановлюють на чашу терезів (СМП-84) і зрівноважують. Потім відважують 5 г парафіну і 5 г десерту. Суміш нагрівають над слабким вогнем, тримаючи стаканчик щипцями та постійно погойдуючи. Процес завершується після припинення спінення, потріскування, побуріння продукту та появи запаху підгорілого парафіну.Стаканчик охолоджують, знову зважують і зрівноважують терези. Цілі проценти вологи визначають за великими поділками коромисла, а десяті частини — за дрібними. Якщо використовуються два рейтери, їхні показники додаються. Для отримання результату цифри рейтерів множать на 2, оскільки шкала терезів розрахована на 10 г.Для десерту сиркового результат не повинен перевищувати 75%.

Для визначення масової частки сахарози потрібно зважити 10г десерту та ретельно перемішуємо. Додаємо 50 мл дистильованої води, перемішуємо та прогріваємо для повного розчинення сахарози. Требо відфільтрувати розчин щоб не було нерозчинних часто. Треба, щоб фільтрат був прозорим, без осадів. Потім відфільтрований розчин переносимо у поляриметричну трубку. Далі треба переконатися, що поляриметр правильно відкалібрований. Наливаємо підготовлений розчин у поляриметричну трубочку (сакс). Поміщуємо трубочку в поляриметр і міряємо кут обертання світла, який викликаний сахарозою. Цей кут вимірюється в градусах. За допомогою кутів обертання та стандартних графіків або таблиць, що відповідають концентраціям сахарози, треба визначити концентрацію сахарози у розчині за формулою (3.1):

$$W_{\text{сахарози}} = \frac{a}{[a] \times l \times m} \times 100\% \qquad (3.1)$$

Де:

а- виміряне обертання,

[а]- специфічне обертання сахарози,

l- довжина поляриметричної трубки,

m- маса зразка (г).

Результат для десерту сиркового повинен не перевищувати 10%.

Визначення кислотності десерту починаємо з наважки десерту (5 г) покласти у фарфорову ступку, розтерти в 50 мл дистильованої води, яка нагріта до температури 35—40°. Додати 2—3 краплі фенолфталеїну і титрувати 0,1 н розчином лугу до того, як з'явиться слабко рожевий окрас, яке не зникає протягом 1 хв. Кількість мілілітрів лугу, витраченого на титрування, множать на 20 і отримують кислотність десерту в градусах Тернера. Кислотність (^{o}Т) десерту не більше 8%-ної жирності - від 150 до 220.

На таблиці 3.10 представлено результати фізико-хімічних показників п'яти досліджуваних зразків десертів сиркових.

Таблиця 3.10 Фізико-хімічні показники десертів сиркових

Назва показника	Вимоги ДСТУ4503: 2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови»	Зразок №1 Десерт сирковий вершковий, ТМ Фанні	Зразок №2 Десерт сирковий зі смаком ваніль, ТМ Марійка	Зразок №3 Десерт сирковий із полуницею ,ТМ Дольче	Зразок№4 Сирковий десерт вершковий, ТМ Планета Бомверс	Зразок№5 Десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa
Масова частка жиру, %, не більше ніж	8	5,0	5,0	3,4	5,0	0,2
Масова	75	70	72	70	73	70

частка вологи,%, не більше ніж					Продовження таблиці 3.10	
Масова частка сахарози, %, не більше ніж	10	7	7	9	7	6
Кислотність титрована, °Т, у межах	Від 150 до 220	200	190	175	175	180

Отже, проаналізувавши таблицю 3.10 можемо дійти висновку, що всі 5 зразків відповідають вимогам ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови».

Висновки до 3 розділу

В результаті виконання третього Розділу кваліфікаційної роботи, щодо товарознавчої оцінки десерту сиркового прийшли до таких висновків:

1.Серед таких торгівельних мереж як «Метро», «VARUS», «Сільпо» зустрічається такі торгові марки, як: Марійка, Чудо та Дольче;

2.Асортимент десерту сиркового насичений в усіх мережах, але найбільший вибір в «VARUS»;

3.Оцінка пакування споживчої тари показує, що всі п’ять досліджуваних зразків відповідають вимогам ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови»;

4.По оцінці пакування за ергономічним властивостям найкращій результат має Зразок №5, оскільки можливо повторно закрити продукт;

5. За повнотою маркування зразки №2, №3, №5 містять обов’язкову інформацію який вимагає ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», а зразки №1 та №4 не відповідають, оскільки не містять інформації про кількість вершків, які містяться в харчовому продукті;

6.Оцінка органолептичних показників показала, що всі п’ять зразків відповідають ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови».

РОЗДІЛ 4
МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ ДЕСЕРТУ СИРКОВОГО

4.1 Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa

Основним чинником забезпечення безпеки та якості товарів, що переміщуються через митний кордон України, є нетарифне регулювання. Це система заходів заборонного та обмежувального характеру, які прямо або опосередковано обмежують імпорт іноземних товарів (послуг) на внутрішній ринок країни або повністю його забороняють.

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності - не пов’язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, встановлені відповідно до закону заборони та обмеження, спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров’я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться до України, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини [24, ст. 4].

Методи регулювання зовнішньоекономічної діяльності – це система засобів впливу на суспільні відносини, що формуються в сфері зовнішньоекономічної діяльності, з метою забезпечення правопорядку в цій галузі.

Нетарифні заходи займають важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачають обов’язкове одержання дозволів

на здійснення певних дій, що пов’язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національнім вимогам або вимогам, що пов’язані зі здійсненням зовнішньоекономічної діяльності.

Метою нетарифного регулювання ЗЕД є:

-погіршення або покращення конкурентних умов в країні-імпорту;

-захист національної економіки, охорона навколишнього середовища, здоров'я населення, моралі, релігії і національної безпеки.

У міжнародній практиці передбаченого положеннями СОТ засоби захисту від недобросовісної конкуренції у бар'єри на шляху розвитку міжнародної торгівлі.

Класифікація заходів тарифного та нетарифного регулювання зображено на рисунку 4.1

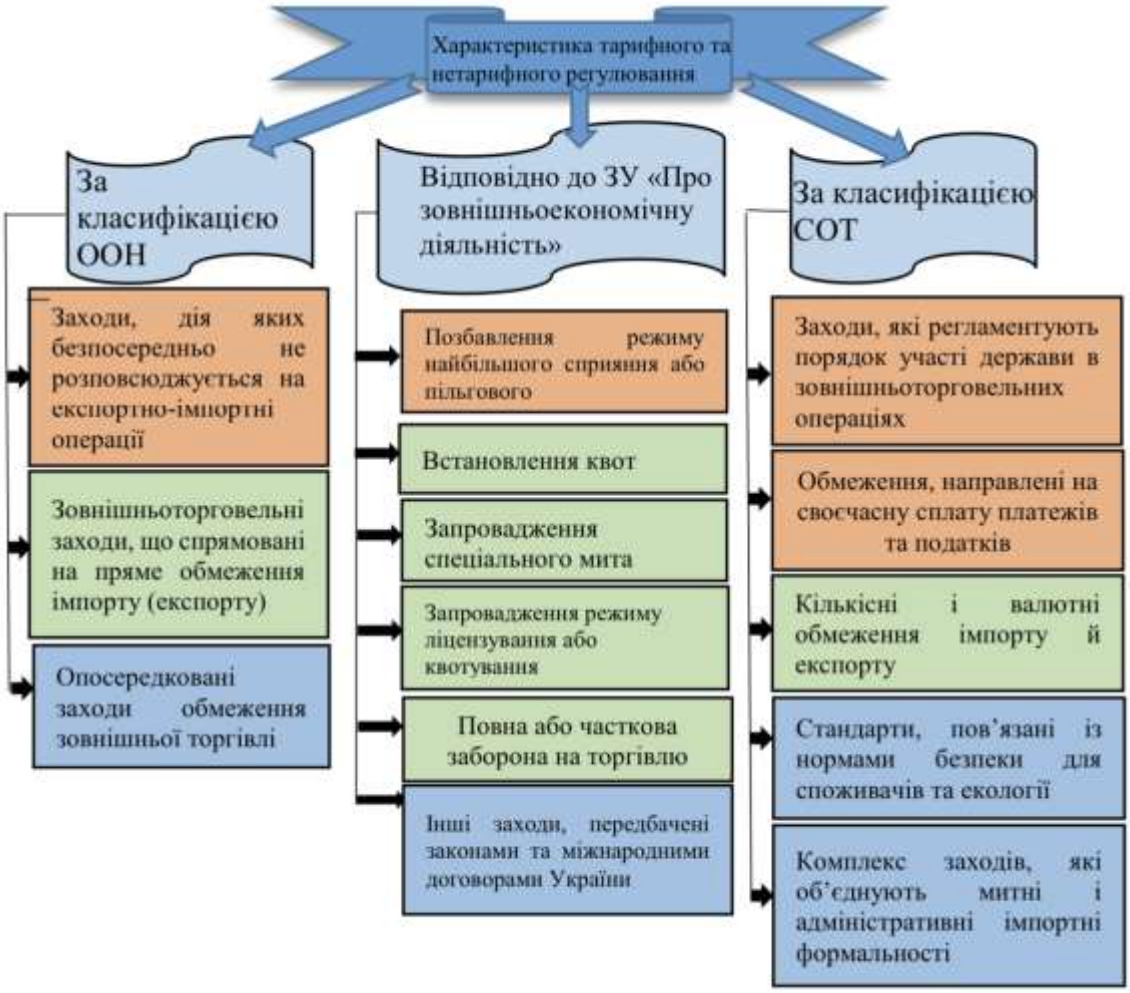


Рисунок 4.1 Порівняння заходів митно-тарифного та нетарифного регулювання

України з класифікацією ООН та СОТ

Згідно з нормами СОТ, всі нетарифні обмеження поділяються на сім основних категорій:

1. Обмеження, пов’язані з участю держави у зовнішньоекономічних операціях (субсидії та дотації експортерам, переважне розміщення державних замовлень);

2. Митні та інші адміністративні процедури для імпорту та експорту;

3. Технічні бар’єри у торгівлі (стандарти, що стосуються екологічних, санітарних, ветеринарних норм, упаковки і маркування товарів, а також правила сертифікації продукції);

4. Санітарні та фітосанітарні заходи;

5. Специфічні обмеження (квоти, ембарго, валютний контроль, обмеження на експорт, вимоги до упаковки та маркування тощо);

6. Імпортні збори (наприклад, попередні імпортні депозити);

7. Інші заходи (захист інтелектуальної власності, надзвичайні заходи).

Відповідно до ПКМУ від 27 грудня 2023 року № 1402 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню та квотам на 2024 рік», сирковий десерт з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa», не підлягає ліцензуванню та квотуванню.

4.1.1 Заходи офіційного контролю при імпорті десерту сиркового

До заходів офіційного контролю відносять фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин [24, п.13^1].

Проводяться заходи офіційного контролю Державною службою України з

питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

Фітосанітарний контроль застосовується до товарів рослинного походження, що переміщується через митний кордон України, службами карантинна рослин та регулюються Законом України «Про карантин рослин» № 2173-IX від 01.04.2022 та Законом «Про садівний матеріал» № 411-IV від 16.10.2020.

Центральний орган виконавчої влади, який реалізує державну політику у сфері карантину з метою охорони території України від шкідливих організмів; виявлення і ліквідація шкідливих організмів; уникнення проникнення регульованих шкідливих організмів у зони, вільні від таких організмів на території України.

Об’єктами фітосанітарного контролю є [31]:

1) Дині, кавуни і папая, свіжі;

2) Крупи, крупка та гранули із зерна зернових культур;

3) Живі фітопатогенні бактерії, грибки та віруси рослин;

4) Вовна, немита, стрижена;

5) Конструкції будівельні збірні з дерева.

Ветеринарно-санітарний контроль застосовується до товарів (тварини, продукти тваринного походження, репродуктивний матеріал, біологічні продукти, патологічний матеріал, ветеринарні препарати, кормові добавки та корми), що переміщується через митний кордон України, здійснюється спеціалістами ветеринарної медицини суб'єкта господарювання під безпосереднім керівництвом офіційних лікарів ветеринарної медицини.

Об’єктами ветеринарно-санітарного контролю є [31]:

1)Вівці та кози, живі;

2) Запліднені яйця птахів для інкубації;

3)Антибіотики, що використовуються у ветеринарній медицині та тваринництві;

4) Тварини живі у складі атракціонів, пересувних цирків, пересувних звіринців, пересувних театрів.

Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин застосовується до продуктів харчування, корми, побічні продукти тваринного походження, що переміщується через митний кордон України. Здійснюється виключно державним головним ветеринарним інспектором, якщо інше не передбачено Законом України № 1206-IX від 04.02.2021 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин» [32].

При імпорті десерт сирковий підлягає Державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побочні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин згідно до Постанови КМУ №960 від 15.09.2021 року «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту».

Заходи офіційного контролю застосовуються з метою перевірки та розмежування товарів, що ввозяться на територію України, які можуть завдати шкоди здоров'ю людини та тварин.

Об’єктами державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин є [32]:

1) М’ясо великої рогатої худоби, морожене

2) Сири всіх видів і кисломолочний сир;

3) Морозиво та інші види харчового льоду, що містять або не містять какао та не містять сирого або перероблено молока;

4) Оцет харчовий та його замінники, одержані з оцтової кислоти

Заходи офіційного контролю здійснюються у таких випадках:

1. У пунктах пропуску через державний кордон України – у обсязі, необхідному для надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України з метою їх переміщення до пунктів призначення на території України або до пункту

вивезення за межі митної території України, а також для випуску товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення до України;

2. У пунктах призначення на території України – у обсязі, необхідному для надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення.

Заходи офіційного контролю проводяться митними органами шляхом попереднього документального контролю [24, ст.319].

Щодо імпорту десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» відповідно до коду УКТЗЕД даний товар підпадає під «Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин застосовується до продуктів харчування, корми, побічні продукти тваринного походження, що переміщується через митний кордон України». Для митного оформлення необхідно надати міжнародний сертифікат в оригіналі, що підтверджує відповідність десерту вимогам безпеки.

4.1.2 Застосування попереднього документального контролю при імпорті десерту сиркового

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

Попередній документальний контроль розпочинається після пред'явлення митному органу товарів, транспортних засобів комерційного призначення і

документів на такі товари в пункті пропуску через державний кордон України. Протягом двох годин з моменту пред'явлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення посадова особа митного органу під час проведення попереднього документального контролю зобов'язана прийняти одне з таких рішень про:

-надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України за результатами попереднього документального контролю;

-припинення попереднього документального контролю та залучення для проведення заходів офіційного контролю посадової особи відповідного уповноваженого органу.

Попередній документальний контроль здійснюється митними органами у пунктах пропуску через митний кордон України шляхом перевірки, які зображено на рисунку 4.2

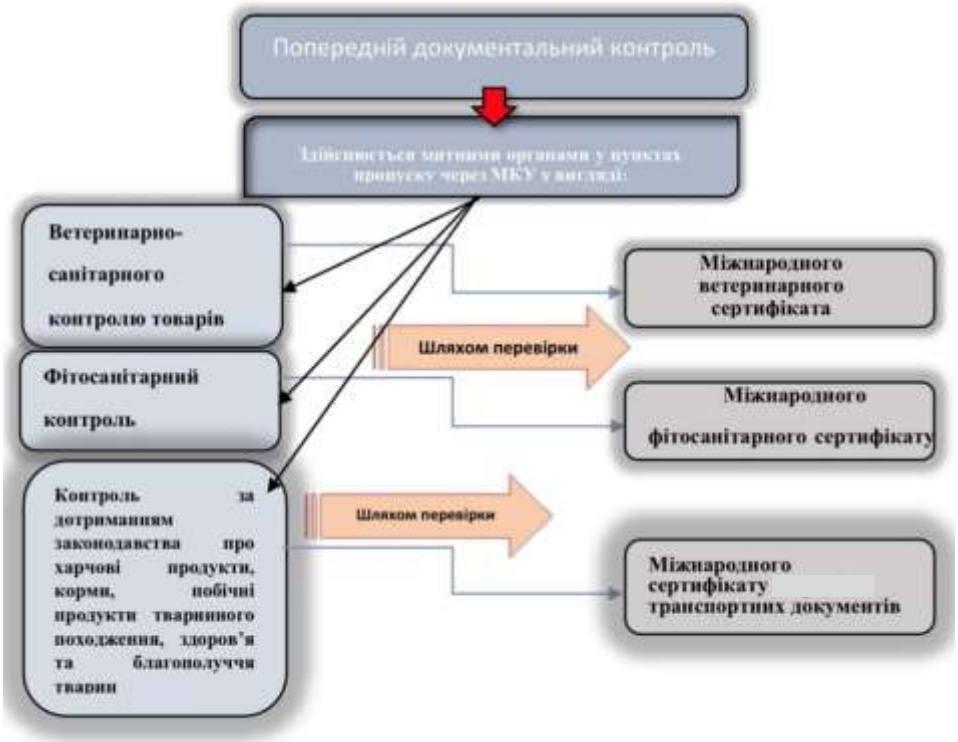


Рисунок 4.2 - Особливості застосування попереднього документального контролю

З рисунку 4.2 можна побачити які документи надаються посадовій особі митного органу для здійснення ПДК.

Різниця ПДК від заходів офіційного контролю, полягає у тому, що заходи офіційного контролю проводяться відповідними контролюючими органами Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів України, а ПДК проводиться митними органами у пункті пропуску шляхом перевірки наявності документів країною експортером.

Порядок проведення ПДК закріплено нормами Митного кодексу України [24, ст.319] та Постановою КМУ від 24.10.2018 року № 960 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» [31] є код товару згідно з УКТЗЕД (0406), що виключно

сири всіх видів і кисломолочний сир, які не містять у своєму складі м'ясних продуктів, визначеним частиною одинадцятою статті 41 Закону України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин”.

Для ввезення десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» буде здійснено ПДК у пункті пропуску шляхом перевірки оригіналу Міжнародного Сертифікату здоров’я, що видано територіальним органом Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, зразок цього сертифікату представлено на рисунку 4.3.

ЗАГАЛЬНИЙ ВЕТЕРИНАРНИЙ ДОКУМЕНТ НА ВВЕЗЕННЯ

Україна/Ukraine Загальний ветеринарний документ на ввезення/
Common Veterinary Entry Document (CVED)

Частина I: Інформація про вантаж/
Part I: Details of consignment presented

<table>
<tr><td rowspan="3">1. Відправник (Експортер)/
Consignor (Exporter)
Назва (ПІП)/ Name
Адреса/ Address
Країна/ Country + код ISO /+ ISO code</td><td colspan="2">2. Вихідний реєстраційний номер загального ветеринарного документа на ввезення /
CVED Reference number</td></tr>
<tr><td colspan="2">Призначений прикордонний інспекційний пост (ПІП)/ Border Inspection Post</td></tr>
<tr><td colspan="2">номер відділення ПІП/ ITS unit no./name:</td></tr>
<tr><td>3. Отримувач вантажу/ Consignee
Назва (ПІП)/ Name
Адреса/ Address
Країна/ Country + код ISO /+ ISO code</td><td colspan="2">4. Особа, відповідальна за вантаж/ Person responsible for load</td></tr>
<tr><td rowspan="3">5. Імпортер /Importer
Назва (ПІП)/ Name
Адреса/ Address
Країна/ Country + код ISO /+ ISO code</td><td>6. Країна походження/+
код ISO/
Country of origin + ISO code</td><td>7. Країна, з якої відправлено вантаж/+
код ISO/
Country from where consigned + ISO code</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">8. Адреса призначення/ Delivery address</td></tr>
<tr><td>9. Прибуття на ПІП (орієнтовна дата)/
Arrival at BIP (estimated date)</td><td colspan="2" rowspan="2">10. Міжнародний сертифікат (ветеринарні документи)/
International certificate (Veterinary documents)
Номер/Number(s)
Дата видачі/Date of issue</td></tr>
<tr><td>11. Транспортний засіб/Means of transport
Назва судна (номер рейса)/Vessel name (Flight No.)
Номер коносамента/Bill of Lading No.
Номер авіаційної накладної/Airway Bill No.
Номер вагона Wagon No.
Номер автомобіля/Vehicle No.
Номер причепа/Trailer No.</td></tr>
<tr><td>12. Вид вантажу, кількість та тип упаковок/
Nature of goods, number and type of packages</td><td colspan="2">13. Код вантажу (УКТЗЕД, мінімум перші 4 цифри)/
Commodity Code (CN, minimum first four digits)</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="2">14. Загальна вага (брутто) (кг) /
Gross weight (kg)</td></tr>
<tr><td colspan="2">15. Нетто-вага (кг)/</td></tr>
</table>

Рис. 4.3 Зразок міжнародного сертифікату, який використовується при імпорті десерту сиркового

На рисунку 4.3 представлено зразок міжнародного сертифікату, який використовується для підтвердження безпеки безпечності та відповідності товарів тваринного походження національним та міжнародним стандартам. Цей сертифікат гарантує, що умови виробництва задовольняють європейським вимогам. Багато країн вимагають цей сертифікат на ввезені товари, видані уповноваженою організацією країни-експортера і що підтверджують якість, властивості, призначення та відповідність продукції нормативним вимогам як умови митного оформлення харчової продукції.

Згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України №159 «Про затвердження переліку продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах» десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» підлягає під державний контроль, який здійснюється на прикордонних інспекційних постах.

Державний контроль здійснюється на прикордонних інспекційних постах та ввезення товару на митну територію України дозволяється лише через призначені прикордонні пости та лише у супроводі оригіналу міжнародного сертифікату та оригіналом загального ветеринарного документу на ввезення. Діє даний контроль з 04.04.2018 на підставі Наказу Мінагрополітики № 159 та ЗУ Верховної Ради №2042-VIII.

Відповідно до ПКМУ від 24.10.2018р. №960 при ввезенні на митну територію України товарів десерту сиркового, здійснюється державний контроль за дотриманням законодавства щодо харчових продуктів, кормів, побічних продуктів тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин у вигляді ПДК в пункті пропуску і проводяться територіальними органами Держпродспоживслужби при митному оформленні. ПДК здійснюється шляхом перевірки міжнародного сертифікату та перевізних документів.

4.2 Визначення країни походження десерту сиркового та застосування преференційних заходів

Країна походження товару визначається для цілей оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, а також для застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, обмежень і заборон на переміщення товарів через митний кордон України і для забезпечення їх обліку у статистиці зовнішньої торгівлі.

Країна походження товару визначається як країна, де товар був повністю вироблений або зазнав значної переробки відповідно до критеріїв, встановлених МКУ або міжнародними торговельними угодами [24, ст. 36]. Товари, що вважаються повністю виробленими в країні, включають:

1) мінеральна продукція (корисні копалини), добута 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, отримана від живих тварин, вирощених у цій країні;

5) продукція, отримана в результаті мисливства або рибальства в цій країні;

6) продукція морського рибальського промислу та інша продукція, отримана судном, що зареєстроване в цій країні та ходить під прапором цієї країни за межами територіальних вод будь-якої країни;

7) продукція, отримана або вироблена на борту переробного судна цієї країни виключно з продукції, зазначеної у пункті 6 цієї частини, за умови, що таке переробне судно зареєстровано у цій країні та ходить під її прапором;

8) продукція, отримана 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, отримані в результаті виробничих операцій з переробки в цій країні, а також вироби, що були в ужитку, зібрані в цій країні та придатні виключно для відновлення сировинних матеріалів;

10) товари, отримані в цій країні виключно з продукції, зазначеної в пунктах 1-9 цієї частини. [24, ст. 38].

Якщо у виробництві товару беруть участь дві або більше країн, країною походження товару вважається країна, де були здійснені останні операції з переробки, що достатні для того, щоб товар набув основних характеристик повністю виготовленого товару, що відповідає критеріям достатньої переробки згідно з цією статтею [24, ст. 40].

На рисунок 4.4 представлені критерії достатньої переробки або обробки товару

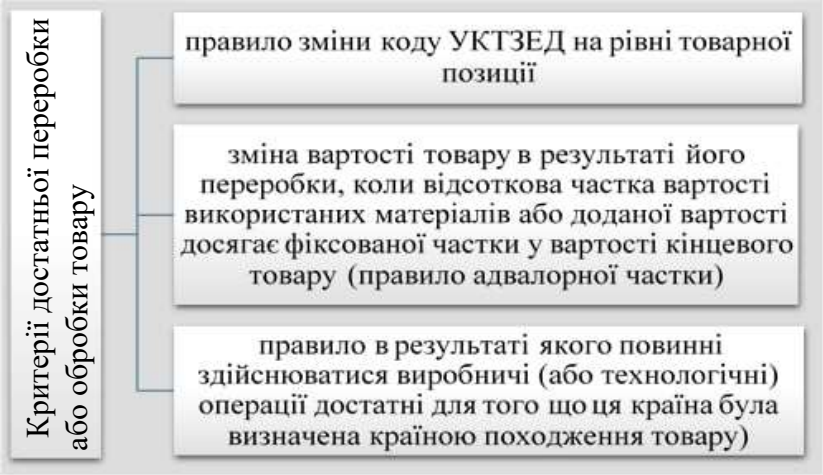


Рисунок 4.4 Критерії достатньої переробки

Документами, що підтверджують країну походження товару, є сертифікат про походження товару, засвідчена декларація про походження товару, декларація про походження товару, сертифікат про регіональне найменування товару.

Сертифікат походження товару — це документ, який підтверджує країну походження товару і видається компетентним органом цієї країни або країни

вивезення, якщо сертифікат у країні вивезення видається на основі сертифіката, виданого органом країни походження. Він видається Торгово-промисловою палатою України. У разі втрати сертифіката його офіційно завірений дублікат є прийнятним.

Засвідчена декларація про походження товару — це декларація, підтверджена державною організацією або компетентним органом, який має відповідні повноваження.

Декларація про походження товару — це письмова заява, що стосується країни походження товару, яка складається у зв'язку з вивезенням товару виробником, продавцем, експортером або іншою уповноваженою особою на комерційному рахунку або іншому документі, що відноситься до товару.

Сертифікат про регіональне найменування товару - це документ, який підтверджує, що товари відповідають визначенню, характерному для відповідного регіону країни, та виданий компетентним органом відповідно до законодавства країни вивезення товару [24, ст.43].

При ввезенні товару на митну територію України сертифікат походження товару є обов'язковим у таких випадках:

1. для товарів, на які застосовуються преференційні ставки ввізного мита відповідно до Митного тарифу України;

2. для товарів, щодо ввезення яких до України діють кількісні обмеження (квоти) або інші заходи, встановлені органами державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності в межах їхніх повноважень, визначених законами України, зокрема "Про захист національного товаровиробника від демпінгового імпорту", "Про захист національного товаровиробника від субсидованого імпорту", "Про застосування спеціальних заходів щодо імпорту в Україну", "Про зовнішньоекономічну діяльність" [24].

В Україні використовується наступні форми сертифікату походження товару:

1) Загальна форма– видається Торгово-промисловою Палатою України;

2) Форма СТ-1 - преференційна- видається Торгово-промисловою Палатою

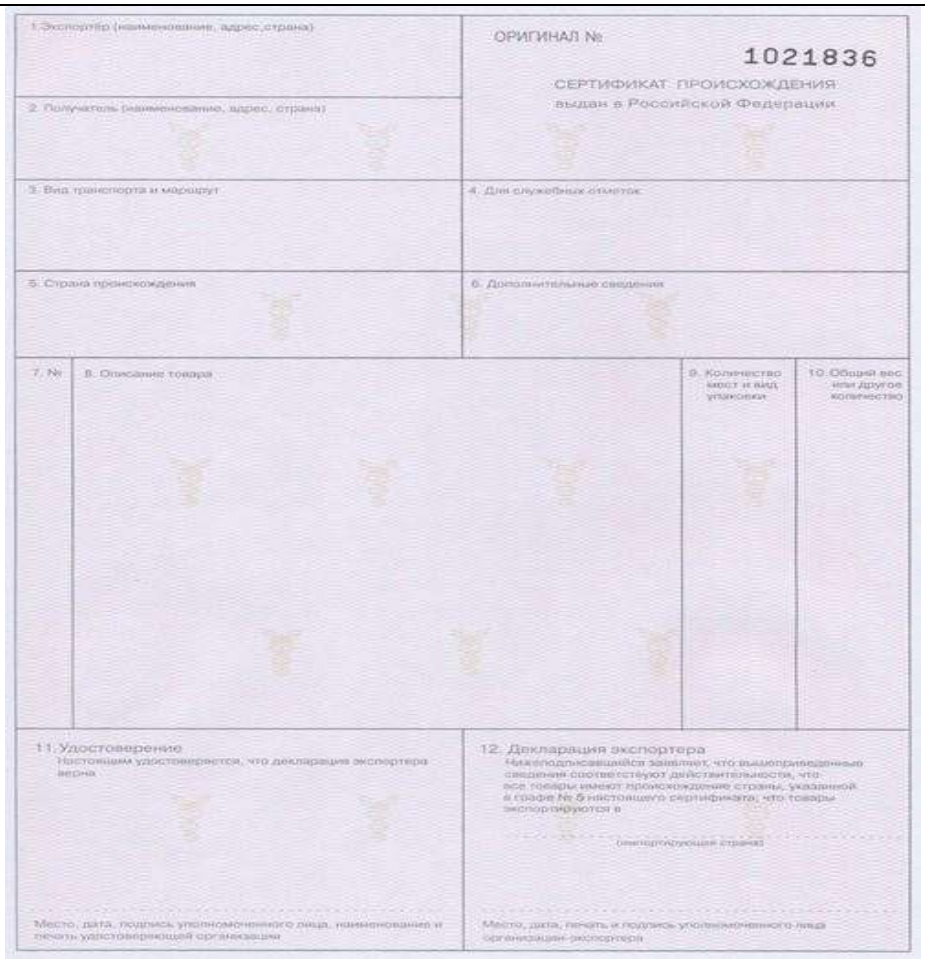
України;

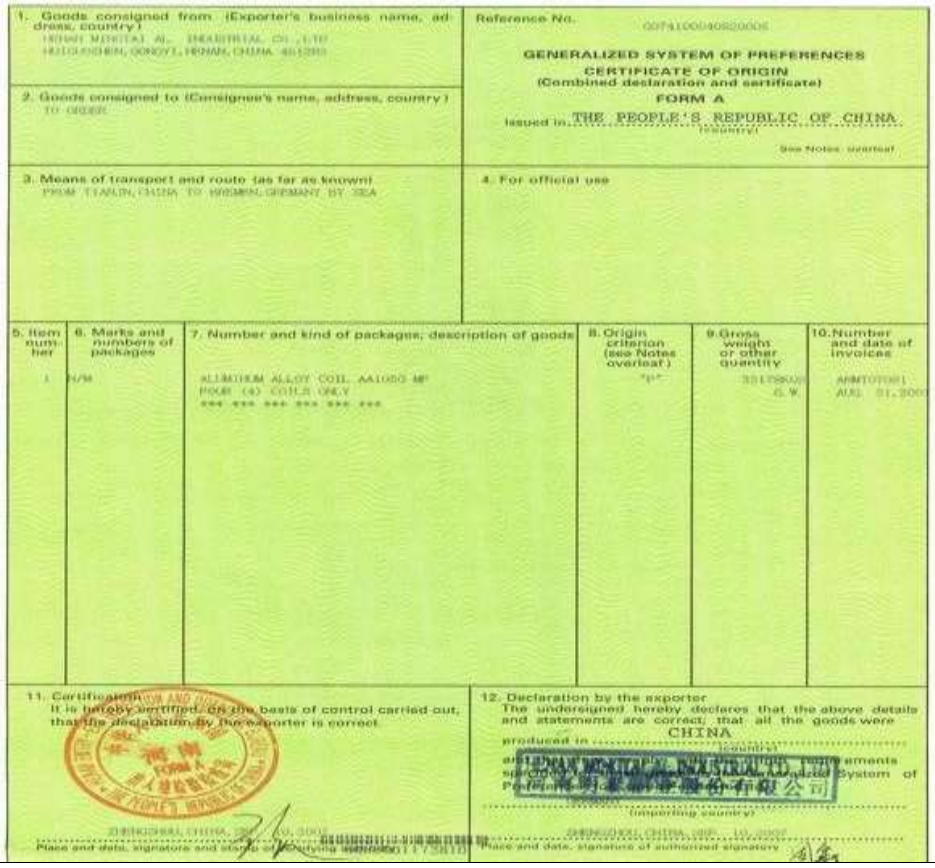
3) Форма А (англійська)-преференційна- видається Торгово-промисловою Палатою України;

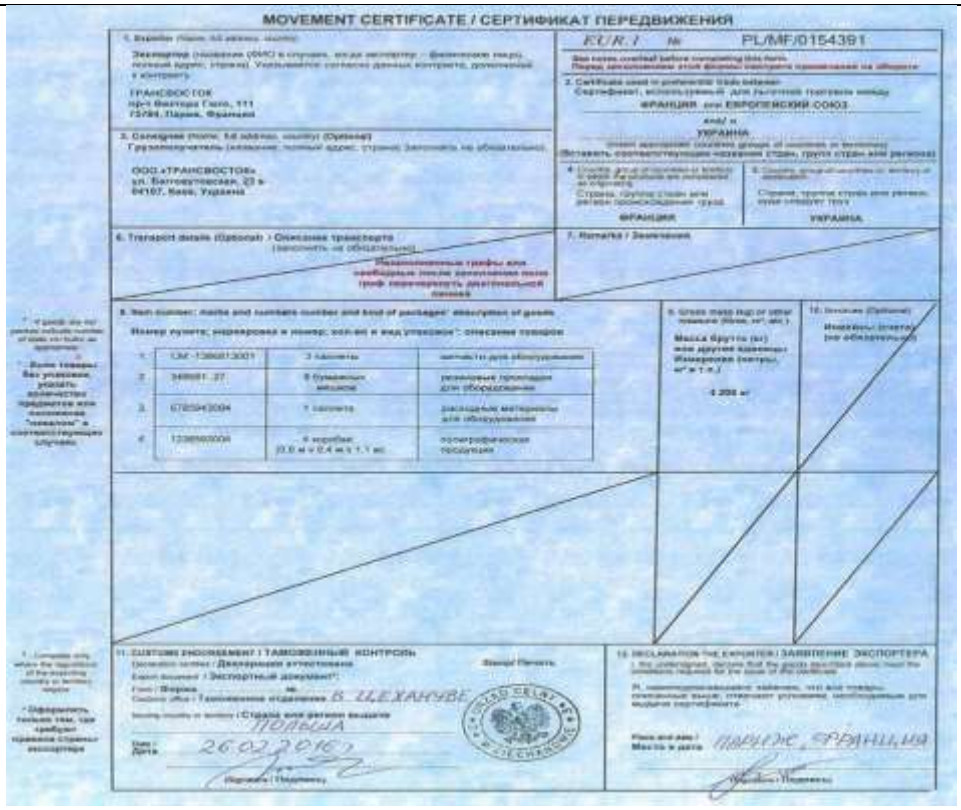
4) Сертифікат форми EUR.1, який видається митними органами України.

Зразки цих сертифікатів представлено в таблиці 4.1

Таблиця 4.1 - Зразки сертифікатів походження товару

Форми сертифікатів походження товару	Зразки сертифікатів
Загальна форма Використовується при експортно-імпортних операціях з країнами з якими Україна не має двосторонніх угод або діятаких угод тимчасово припинено	

СТ-1 Застосовується при експортно-імпортних операціях України з країнами СНД, та звільняє імпортну продукцію від ввізного мита	 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА Форма СТ-1 УКРАИНЕ
Форма А Використовується при експорті товарів з країн що розвиваються ,до країн що створюють GSP (генеральну систему преференцій)- США, Канада, Японія, Нова Зеландія, Австралія, Туреччина, країни-засновники ЄС.	 GENERALIZED SYSTEM OF PREFERENCES CERTIFICATE OF ORIGIN (Combined declaration and certificate) FORM A Issued in THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA (country)

EUR.1 Видається митними органами України в межах співробітництва з країнами ЄС та Європейського Співтовариства-Угода проасоційоване членство України ,з однієї сторони ЄС та Європейського Співтовариства з іншої сторони з атомної енергії.	

З таблиці 4.1 можливо зробити висновок що є чотири сертифікати, які надають на отримання преференції при сплаті мита в країні імпорту.

Преференції — це пільги, лояльне ставлення або переваги, які надаються державі, організації, підприємству або окремій фізичній особі з боку вищої або рівної за рівнем інстанції для підтримки деяких видів діяльності (наприклад, однією державою щодо іншої у галузі імпорту продукції).

Преференційний режим – це особливий пільговий режим здійснення зовнішньоекономічного співробітництва, що надається однією державою іншій без поширення на «треті країни». Така угода підписується між двома (або більшою кількістю країн) задля спрощення міжнародної торгівлі між ними шляхом зниження внутрішніх тарифів.

Україна має достатньо зовнішніх зв’язків з багатьма країнами, наприклад: ЄАВТ, ЄС, Канадою, Ізраїлем, Британією, країнами СНД, що створює можливість розвитку міжнародної торгівлі. Для спрощення процесу митного оформлення було

впроваджено Угоду про спрощення процедур торгівлі, яка дозволяє використання електронних систем для подання документів та обробки митних декларацій, допомагає швидко та ефективно обмінюватися інформацією між митними службами.

Кожен член угоди координує та співробітництво своїх органів, відповідальних за контроль на кордоні. За можливості члени узгоджують робочих днів та годин, узгодження процедур та формальностей, використання спільних об'єктів, запровадження контролю на кордоні за принципом «однієї зупинки».

Принцип «однієї зупинки» (One-Stop-Shop) - це метод контролю на кордоні, при якому перевірка товарів та документів проводиться одноразово, спільними зусиллями різних контрольних органів з обох сторін кордону.

Члени Угоди створюють або підтримують «єдине вікно» для подання необхідної документації для імпорту, експорту та транзиту через один пункт пропуску. Після перевірки надаються результати у встановлений строк[33].

Представимо дані щодо наявності зовнішніх угод в таблиці 4.2

Таблиця 4.2 - Торгівельні відносини України з іншими країнами відносно сирів всіх видів і кисломолочний сир, в тому числ десерту сиркового [34]

Країна	Основа для застосування преференцій	Ставка
Країни ЄАВТ: Ісландія	Міждержавна угода від 24.06.2010 Угода про сільське господарство між Україною та Ісландією	10%
Королівство Норвегія	Міждержавна угода від 24.06.2010 Угода про сільське господарство між Україною та Королівством Норвегія	10%
Швейцарська Конфедерація	Міждержавна угода від 24.06.2010 Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією	10%
Князівство Ліхтенштейн	Міждержавна угода від 24.06.2010 Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією	10%

Продовження таблиці 4.2

Македонія	Міждержавна угода від 18.01.2001 Угода про вільну торгівлю між Республікою Македонія та Україною	10%
ЄС	Міждержавна угода від 27.06.2014 Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергіїії і їхніми державами-членами, з іншої сторони	0%
Канада	Міждержавна угода від 11.07.2016 Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою	8%
Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль	10%
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	0%

Проаналізувавши таблицю 4.2 можемо дійти висновку, що багато країн у взаємній домовленості з Україною, це свідчить по підтримку і гарні відносини між державами. Преференції дають переваги й у першу чергу – це доступом до ринків розвинених країн, збільшення обсягу експорту, цим стимулює поліпшення економіки. Також прагнення поліпшити якість десерту сиркового, оскільки продукт має відповідати вимогам країни-імпортера.

Визначення країни походження десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa», виробник - Karwendek-Werke Huber GmbG &Co КГ, вул. Донерберг 97, 46357, м.Ессен, Німеччина, штриховий код – 4019300004614, .

Сирковий десерт виробляється з кисломолочного сиру, який піддається ряду технологічних операцій, тож згідно з правила 3, що відповідає критеріям достатньої переробки, згідно цього правила повинні здійснюватися або технологічні або виробничі операції, яких повинно бути достатньо, для того щоб дана країна вважалася країною походження.

При здійсненні митного оформлення десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» повинен

бути «Сертифікат походження» форми EUR.1, відповідно до «Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії. Ця Угода та наявність Сертифікату походження надає право застосовувати преференційну ставку мита».

Отже, країною походження десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» є Німеччина. Оскільки Німеччина входить до складу ЄС, діє Угода про асоціацію між Україною та ЄС від 27.06.2014, яке передбачає нульову ставку мита при ввезенні десерту на територію України.

4.3 Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті. Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорту десерту сиркового

Митна вартість відграє важливу роль в системі оподаткування зовнішньоекономічної діяльності, оскільки вона є основою для розрахунку митних платежів.

Відомості про митну вартість товарів використовуються для:

1) Нарахування митних платежів;

2) Застосування інших заходів державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності України;

3) Ведення митної статистики;

4) Розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки [24, ст.50].

Митна вартість - це основа для нарахування таких митних платежів, як: мито, податок на додану вартість (ПДВ), акцизний податок.

Документами, які підтверджують митну вартість товарів, є:

1) Декларація митної вартості, що подається у випадках, та документи, що підтверджують числові значення складових митної вартості, на підставі яких проводився розрахунок митної вартості;

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

3) Рахунок-фактура (інвойс) або рахунок-проформа (якщо товар не є об'єктом купівлі-продажу);

4) Банківські платіжні документи (у випадках, коли товар сплачено), що стосуються оцінюваного товару;

5) Інші платіжні та/або бухгалтерські документи (за наявності документів), що підтверджують вартість товару та містять реквізити, необхідні для ідентифікації ввезеного товару;

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

7) Ліцензія на імпорт товару, у разі якщо імпорт товару підлягає ліцензуванню;

8) Страхові документи (якщо було застраховане), а також документи, що містять відомості про вартість страхування [24, ст.53].

Декларант або уповноважена ним особа має право за власним бажанням подати додаткові документи, що підтверджують заявлену митну вартість товару.

Відповідно до Митного кодексу України, митна вартість товарів, які імпортуються в Україну, визначається за наступними методами:

1. основний метод – за ціною договору (контракту) на імпортовані товари (вартість угоди);

2. другорядні методи:

а) за ціною договору на ідентичні товари. – якщо перший неможливо застосувати, використовується вартість ідентичних товарів, як були ввезені раніше;

б) за ціною договору щодо подібних (аналогічних) товарів – у разі відсутності ідентичних товарів застосовується метод за ціною подібних товарів, які мають репутацію цих товарів на ринку, якість товарів та наявність торгової марки;

в) на основі віднімання вартості - береться за основу ціна одиниці товару, за якою оцінюваний товар реалізуються на території України і віднімаються витрати на виплату комісійних, витрати на навантаження, вивантаження, транспортування, страхування, та суми податків, що підлягають сплаті в Україні у зв'язку з імпортом чи продажем товарів;

г) метод додавання вартості (обчислена вартість) – визначається шляхом додавання витрат на матеріали та витрат, понесених виробником під час виготовлення товарів, обсягу прибутку та загальних витрат, а також витрат на продаж товарів в Україну з країни їх вивезення, якщо вони належать до того ж класу або виду;

ґ) резервний метод – митна вартість визначається на основі даних, що враховують Генеральну угоду з тарифів і торгівлі, законодавство України та міжнародні торговельні норми.

Основним методом визначення митної вартості є перший метод. Інші методи застосовуються лише у випадку, якщо митну вартість не можна визначити за допомогою попереднього методу.

У разі якщо неможливо визначити митну вартість за ціною договору щодо «ідентичних товарів» та «за ціною договору щодо подібних товарів» за основу для її визначення може братися ціна за якою ідентичні або аналогічні товару були реалізовані в Україні.

На рисунку 4.5 представлено порядок визначення митної вартості імпортного товару.

Рисунок 4.5 – Порядок визначення митної вартості

З рисунку 4.5 можемо зробити висновок, що правильне визначення митної вартості є основою для розрахунку митних платежів при імпорті десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa», оскільки саме від неї залежать всі податки та збори, що сплачуються при імпорті. Крім того, своєчасне і коректне визначення митної вартості економить час, адже у митних органів не виникає запитань щодо поданої інформації. Якщо митна вартість визначена правильно, а всі необхідні документи надані в повному обсязі, це спрощує процедуру митного оформлення. Таким чином, дотримання правильного порядку визначення митної вартості не лише сприяє ефективному веденню бізнесу, але й забезпечує безперешкодний процес імпорту товарів.

Види мита, що застосовуються в Україні:

1. Ввізне мито - встановлюється на товари, які ввозяться на митну територію України. Його основна мета – захист внутрішнього ринку, регулювання імпорту та забезпечення надходжень до бюджету.

2. Вивізне мито- встановлюється законом на українські товари, які вивозяться за межі митної території України. Метою є регулювання експорту стратегічно

важливих товарів, збереження природних ресурсів або забезпечення економічної стабільності.

3. Сезонне мито запроваджується на окремі товари на строк не менше 60 і не більше 120 календарних днів із дня встановлення сезонного мита.

4. Особливі види мита:

• Спеціальне мито – застосовується для захисту національного товаровиробника від імпорту в обсягах або умовах, що створюють загрозу.

• Антидемпінгове мито – встановлюється у разі ввезення товарів за демпінговими цінами, що завдають шкоди національному виробнику.

• Компенсаційне мито – застосовується до товарів, що є об'єктом субсидованого імпорту, який створює загрозу шкоди національному виробнику.

Особливі види мита запроваджуються на підставі рішень Міжвідомчої комісії з міжнародної торгівлі згідно із законами України "Про захист національного товаровиробника від демпінгового імпорту", "Про захист національного товаровиробника від субсидованого імпорту", "Про застосування спеціальних заходів щодо імпорту в Україну."

Акцизний податок - непрямий податок на споживання певних видів товарів, визначених як підакцизні. Податок включається до ціни таких товарів.

Підакцизні товари:

1. Спирт етиловий, інші спиртові дистиляти, алкогольні напої, пиво;

2. Тютюнові вироби, тютюн, промислові замінники тютюну;

3. Пальне, у тому числі товари для заправлення транспортних засобів і обладнання;

4. Легкові автомобілі, кузови, причепи, напівпричепи, мотоцикли, транспортні засоби для перевезення 10 осіб і більше, вантажні транспортні засоби;

5. Електрична енергія[37].

Податок на додану вартість - непрямий податок, який нараховується та сплачується відповідно до норм Розділу V Податкового кодексу України. ПДВ

включається у вартість товарів та послуг на кожному етапі їх обігу, від виробника до кінцевого споживача.

Платником ПДВ є будь-яка особа, яка ввозить товари на МКУ в обсягах, що підлягають оподаткуванню, і несе відповідальність за сплату податків при переміщенні товарів через митний кордон відповідно до Митного кодексу України. Це також стосується осіб, на яких покладено обов'язок дотримуватись вимог митних режимів, що передбачають повне або часткове умовне звільнення від оподаткування, у разі їх порушення. Крім того, до платників відносяться особи, які використовують податкові пільги не за призначенням або всупереч умовам їх надання, а також інші особи, які користуються податковими пільгами, призначеними не для них.

Ставки податку встановлюються від бази оподаткування у таких розмірах: 20%; 0%; 7% .

Ставка 7% використовується при постачанні та ввезенні лікарських засобів і медичних виробів, внесених до Державного реєстру, які дозволені для використання в Україні; постачанні та ввезенні лікарських засобів і медичного обладнання для клінічних випробувань, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Отже, проаналізувавши митні платежі, а саме: мито, акцизний податок і ПДВ виконують важливі функції в економіці. Мито захищає національних виробників, регулюючи імпорт і запобігаючи недобросовісної конкуренції. Акцизний податок застосовується з метою захисту внутрішнього ринку й підтримки вітчизняного товаровиробника. ПДВ є потужною складовою надходжень до державного бюджету, а це є джерелом фінансування шкіл, лікарень, військовослужбовців, виплат пенсій.

Щодо десерту сиркового з йогуртом і наповнювачами «Кварк Генусс» з жирністю 0,2%, під торговою маркою «Exquisa», на нього будуть поширюватися такі види оподаткування: мито та податок на додану вартість. Оскільки у переліку товарів, що підлягають акцизному податку, даний десерт не фігурує, то застосування акцизного податку до нього не передбачено.

Було укладено зовнішньоекономічний контракт №023/19 від 08.10.2024р. між суб'єктом зовнішньо-економічної діяльності, резидентом України - ТОВ «ТД Гурмандіз», що зареєстрований за адресою 08300, м. Київ, вул. Костянтинівська, 72 та іноземним суб'єктом господарювання Karwendek-Werke Huber GmbG &Co, що розташований за адресою 46357, м. Ессен, вул. Донерберг 97, Німеччина.

Предметом контракту є партія десертів сиркових з вишневим наповнювачем, жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa». Партія складає 60 картонних коробок по 20 десертів в кожному ящику, в загальній кількості 1200 десертів, вага нетто 500гр кожен, вага однієї упаковки - 0,055кг. Тобто вага нетто складає - 600кг, маса брутто -666кг. Ціна одного десерту сиркового з наповнювачем, жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» заявлена на імпорт складає 1,18€ (приблизно 50грн/шт). В Україні ціна одного десерту приблизно складає 120грн. Умови постачання – FCA (відділ митного оформлення №3, мп «Городок» ").

Митне оформлення товару буде здійснено у зоні діяльності Львівської митниці ДМСУ, у відділ митного оформлення №3, мп «Городок» (UA209030), що розташований за адресою Львівська обл., Яворівський р-н, смт. Краковець, вул. Вербицького, 48.

Поставка товару здійснюється вантажним автомобілем MAN TGX, реєстраційний номер АА0621ОО, перевізник «Укр-Транс-Экспрес», ставка 0,8 евро/км.

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари[24, ст.39].Митна вартість дорівнює вартості контракту.

Ціна контракту обчислюємо за наступною формулою (4.1)

$$Вк = Вт + Впер. \quad (4.1)$$

де:

Вк – вартість контракту;

Вт – вартість товару, який переміщується через митний кордон України;

Впер. – витрати на перевезення товару, згідно прайсу перевізника «Укр-Транс-Экспрес».

Вартість партії десертів сиркових обчислюємо за наступною формулою (4.2):

$$Вт = Кодт \times Водт \quad (4.2)$$

де:

Кодт – кількість одиниць товару;

Водт – вартість одиниці товару.

$$1200 \times 1{,}18€ = 1416€$$

Згідно до курсу НБУ на день надання митної декларації – 45,22грн/євро.

$$Вт = 1416€ \times 45{,}22 = 64031{,}52грн$$

Витрати на перевізника обчислюємо за наступною формулою (4.3):

$$Впер. = Ккм \times Вкм \quad (4.3)$$

де:

Ккм – кількість кілометрів від міста Ессен до Львову;

Вкм – вартість за один км.

$$1214 \times 0{,}8€ = 971{,}2 = 43917{,}66грн \text{ (згідно курсу НБУ – 45, 22грн/євро)}$$

$$МВ = 64031{,}52грн + 43917{,}66 = 107949{,}18грн$$

Митна вартість десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» становить 107949,18грн.

Умови поставки Інкотермс потрібні для чіткої регламентації прав та обов'язків сторін у міжнародній торгівлі. Вони забезпечують ясність у зобов'язаннях, підвищують правову безпеку контрактів і спрощують переговори. Інкотермс допомагає зменшити ризики, визначаючи момент переходу ризиків з продавця на покупця. Завдяки цим умовам міжнародна торгівля стає більш ефективною і зрозумілою. Згідно до цього для десерту сиркового у контракті була прописана

умова поставки FCA, на рисунку 4.6 представлено розподіл обов'язків за умовою поставки FCA, відповідно до ІНКОТЕРМС -2020.

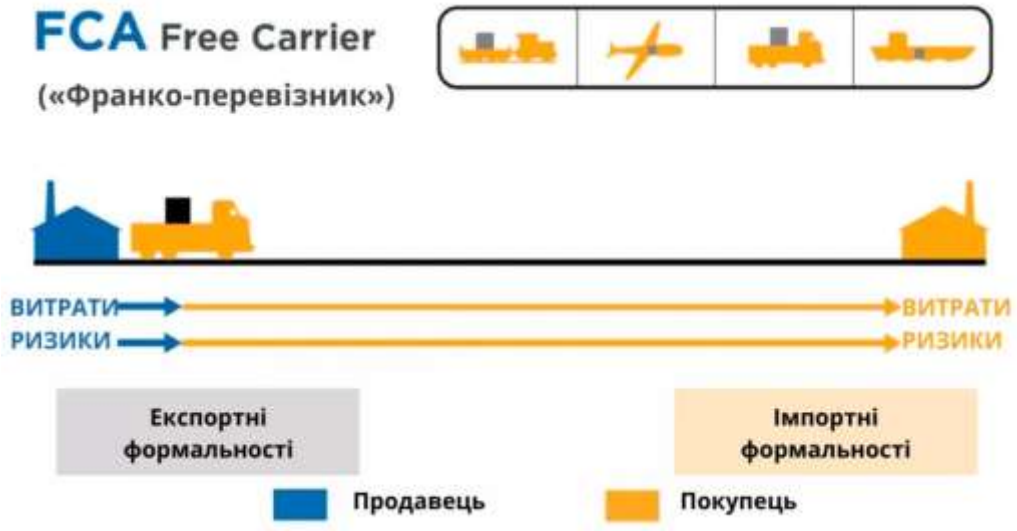


Рисунок 4.6 – Розподіл обов'язків відповідно до ІНКОТЕРМС -2020 [35]

Відповідно до умов доставки FCA (скорочення від «Free Carrier»), відправник зобов'язується доставити товари до вказаного аеропорту, відвантажувального термінала, складу або іншого, вказаного покупцем місця перевізника. В обов'язки покупця входить: сплата за товар у повному обсязі, прийом ризиків за вантаж після його доставки до порту/аеропорту призначення, оплата завантаження на судно, відшкодування витрат за доставку, термінальні збори у порту (аеропорту) призначення, прийом товару в країні імпорту, сплата оформлення на митниці, витрати на перевезення до складу/офісу. У свою ціну продавець включає витрати на транспорт та бере на себе ризик втрати доти, до тих пір, поки не відбудеться постачання товару перевізнику у вказане місце. Під час FCA сторона несе відповідальність лише за доставку до зазначеного пункту призначення, без зобов'язання розвантажувати товар, якщо він не перебуває на території продавця.

Відповідно до Міждержавної угоди від 27.06.2014 Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергіїії і їхніми державами-членами, з

іншої сторони до товарів, що ввозяться на митну територію України застосовуються преференційну ставку мита.

На партію десертів сиркових ТМ «Exquisa» надано сертифікат походження товару форми EUR.1, що доводить європейське походження і це дає право застосовувати нульову ставку мита.

До десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» буде застосовуватися нульова ставка (0%) на підставі Міждержавної угоди від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергіїії і їхніми державами-членами, з іншої сторони до товарів, що ввозяться на митну територію України»;

Мито визначається за формулою (4.4):

$$\text{Мито} = \text{МВ} \times \text{адвалорна ставка мита} \quad (4.4)$$

де:

МВ – митна вартість

$$\text{Мито} = 107949{,}18\text{грн} \times 0\% = 0 \text{ грн.}$$

Сплата ввізного мита при ввезені десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» становить 0 грн на підставі міждержавної угоди.

Податок на додану вартість (ПДВ) — це відсоток, який сплачує покупець при придбанні товарів або послуг. Продавець, який відповідає за облік, перераховує цей податок до бюджету, а покупець є його фактичним платником. Даний податок сплачується відповідно до норм розділу V податкового кодексу України.

Об'єктом ПДВ є всі види операцій, що стосуються надання послуг, продажу товарів та виконання робіт на митній території України. Важливо відзначити, що цей податок стосується не лише резидентів, а й нерезидентів, а також включає імпорт та експорт товарів.

Платником податку на додану вартість є будь-яка особа, яка імпортує товари на митну територію України у обсягах, що підлягають оподаткуванню, і яка несе відповідальність за сплату податку у разі переміщення товарів через митний кордон України відповідно до Митного кодексу України. Податок на додану вартість нараховується та сплачується згідно з положеннями Податкового кодексу України.

Податок на додану вартість на десерт сирковий визначається за наступною формулою (4.5):

$$ПДВ = (МВ + Мито) \times \text{ставка ПДВ} \quad (4.5)$$

$$ПДВ = (107949{,}18грн) \times 20/100 = 21589{,}84грн.$$

Отже, при імпорті десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» податок на додану вартість становить 21589,84грн.

Таким чином, при імпорті десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» при переміщенні через МКУ у режим імпорт становить: мито – 0 грн та податок на додану вартість – 21589,84грн.

Нарахувавши митні платежі можемо заповнити графу 47 митної декларації, яка представлена у таблиці 4.3

Таблиця 4.3 Графа 47 митної декларації

Вид	Основа нарахування	Ставка	Сума	СП
020	107949,18грн	0%	0	01
028	107949,18грн	20%	21589,84грн	01

Отже, з аналізу таблиці 4.3 можемо бачити, що сума митних платежів, яку потрібно сплатити за ввезення на митну територію України десерту сиркового дорівнює 21589,84грн.

Зовнішня торгівля відіграє вирішальну роль у економічних відносинах між

державами, оскільки є необхідною для розвитку економіки кожної країни. Для ефективного розвитку Україні необхідно активно брати участь в інтеграційних процесах і розширювати зовнішньоекономічні зв’язки. Зовнішньоекономічна діяльність є однією з основних форм економічних відносин України з іншими країнами, впливаючи на соціально-економічну сферу, добробут населення, позицію на світовій арені, рівень життя та стабільність суспільства в цілому.

Митне оподаткування займає провідне місце у зовнішньоекономічних операціях, оскільки митні платежі є важливими податками та зборами, що нараховуються при переміщенні товарів через МКУ. Вони є інструментом регулювання ЗЕД. Це поняття не лише визначає об'єкти оподаткування, а й суб'єктів митного оподаткування — юридичний і фізичних осіб, які здійснюють ЗЕД.

Визначення митних платежів розкривається у Податковому кодексі України наступним чином: податки, справляються під час переміщення або у зв'язку з переміщенням товарів через митний кордон України та контроль за справлянням яких покладено на контролюючі органи, відповідно до цього Кодексу або митного законодавства.

До митних платежів відносять мито, акцизний податок на імпортні підакцизні товари та ПДВ на ввезені товари. У випадку коли документи вище

У випадку коли документи вище - містять розбіжності, які напряму впливають на правильність розрахунку митної вартості, декларант або уповноважено особа зобов’язаний протягом десяти календарних днів надати наступні документи:

1) договір (угоду, контракт) із третіми особами, пов’язаний з договором (угодою, контрактом) про поставку товарів, митна вартість яких визначається;

2) рахунки про здійснення платежів третім особам на користь продавця, якщо такі платежі здійснюються за умовами, визначеними договором (угодою, контрактом);

3) рахунки про сплату комісійних, посередницьких послуг, пов’язаних із виконанням умов договору (угоди, контракту);

4) виписку з бухгалтерської документації;

5) ліцензійний чи авторський договір покупця, що стосується оцінюваних товарів та є умовою продажу оцінюваних товарів;

6) каталоги, специфікації, прейскуранти (прайс-листи) виробника товару;

7) копію митної декларації країни відправлення;

8) висновки про якісні та вартісні характеристики товарів, підготовлені спеціалізованими експертними організаціями, та/або інформація біржових організацій про вартість товару або сировини [24, ст. 53,п.3].

Правила оподаткування товарів, які переміщуються через МКУ, встановлюються Митним та Податковим Кодексами України, міжнародними договорами, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України.

1. Суми митних платежів, нараховані декларантом (уповноваженою ним особою) або митним органом, підлягають перерахуванню безпосередньо на єдиний казначейський рахунок.

2. Суми митних платежів сплачуються в готівковій формі через касу митного органу чи фінансової установи або у безготівковій формі через фінансову установу, крім випадків, передбачених цим Кодексом та законами України. Суми митних платежів можуть справлятися митним органом у готівковій формі із заповненням уніфікованої митної квитанції.

3. Перерахування сум митних платежів до Державного бюджету України із зазначених рахунків митного органу здійснюється цим митним органом.

4. Митні платежі сплачуються у валюті України. В окремих випадках, перелік яких встановлюється Кабінетом Міністрів України, митні платежі можуть бути сплачені в іноземній валюті за курсом, визначеним відповідно до статті 3^{-1} цього Кодексу.

5. Перерахунок сум митних платежів, визначених у валюті України, в іноземну валюту для цілей сплати митних платежів здійснюється за курсом, визначеним відповідно до статті 3^{-1} цього Кодексу.

6. Митні платежі можуть бути сплачені в будь-якій іншій формі, передбаченій законом.

7. Порядок нарахування, обліку та перерахування до державного бюджету сум митних платежів визначається центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну фінансову політику.

8. На вимогу платника податків митні органи зобов'язані видати підтвердження сплати митних платежів у письмовій формі[24, ст.298].

Митні платежі відіграють важливу роль в системі економічних відносин, оскільки напряму впливають на надходження до державного бюджету.

Згідно до довідкової таблиці щодо оподаткування товарів до митного режиму – імпорт, представлено на рисунку 4.7

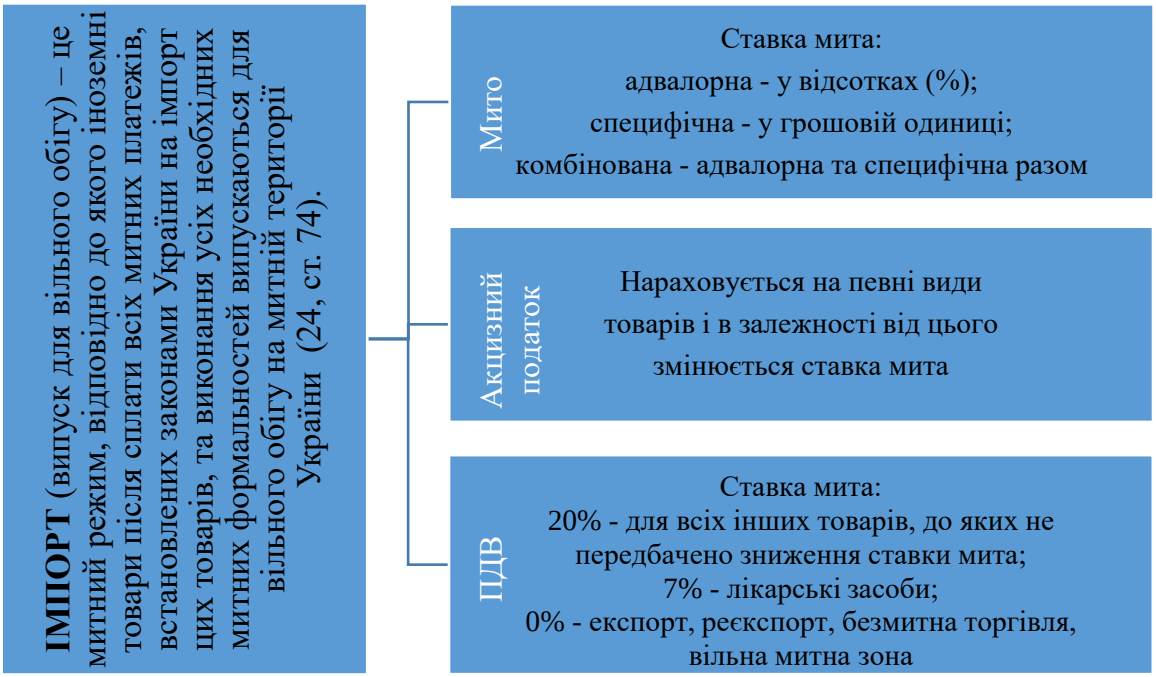


Рисунок 4.7 – Оподаткування згідно до митного режиму – імпорт[36]

Отже, проаналізувавши рисунок 4.7 можемо бачити елементи, які формують систему оподаткування, які в свою чергу регулюють зовнішньоекономічну діяльність.

4.4 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» з жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa»

У кваліфікаційній роботі об'єктом переміщення через митний кордон України є партія десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa», що імпортується з Німеччини до України через відділ митного оформлення №3, мп «Городок» (UA209030).

Митне оформлення є складним многоетапним процесом, який потребує чітких дій при виконанні митних формальностей і основним регулюючим документом є Наказ Мінфіна України №631 «Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації за формою єдиного адміністративного документа» від 30 травня 2012 р. і згідно цього Наказу визначаємо порядок митного оформлення десерту сиркового, який переміщується через МКУ[38].

Порядок митного оформлення партії десертів сиркових починається з перевірки електронної копії митної декларації (далі - МД) та електронної копії декларації митної вартості на паперовому листі. Далі фіксується дата та час оформлення МД Процес митного оформлення товарів складається з наступних етапів:

1. Присвоєння декларації митної вартості реєстраційного номера за допомогою автоматизованої системи митного оформлення. Реєстраційний номер декларації митної вартості відповідає реєстраційному номеру митної декларації МД.

2. Подання електронної копії митної декларації разом із декларацією митної вартості на паперовому носії. У документах зазначаються дата, час подання, а також проставляються підпис і повне ім'я посадової особи підрозділу митного оформлення.

3. Перевірка електронної копії митної декларації на відповідність даним,

зазначеним на паперовому носії, за допомогою спеціалізованого програмного забезпечення.

4. Одночасно з перевіркою декларації здійснюється контроль банківського платіжного документа, що підтверджує сплату митних платежів.

Цей порядок забезпечує точність і відповідність поданих документів, а також контроль за дотриманням правил митного оформлення.

Коли приймають МД для оформлення, то на паперовому носії МД та банківському платіжному документі проставляється відбиток штампу «Під митним контролем». Номер штампу вносять електронної копії митної декларації. Далі проходить оформлення митної декларації шляхом:

1) Перевірка дотримання строків подання МД;
2) Перевірка наявності відміток про завершення переміщення товарів відповідно до документів, які були попередньо заповнені - попередня митна декларація;
3) Перевірка реквізитів банку з переліком банків, що містяться в єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів;
4) Перевірка курсу валют до іноземної, відповідно до офіційного курсу валюти України;
5) Перевірка наявності діючих санкцій до суб’єкта ЗЕД;
6) Співставлення товарів що ввозяться на обмеження або заборону з дозвільними документами;
7) Співставлення відомостей про нарахування митних платежів з електронними гарантіями розміщених в єдиній автоматизованій інформаційній системі;
8) Співставлення з інформацією, яка надходить з іноземних митних та правоохоронних органів.

Далі здійснюється контроль із застосуванням системи управління ризиками за допомогою автоматизованою системою управління ризиками шляхом визначення

правильності класифікації товару, країни походження, перевірка дотримання заходів нетарифного регулювання до задекларованих товарів, перевірка правильності визначення митної вартості.

Після контролю ризиків здійснюється передання митних формальностей до підрозділу митних компетенцій, де проводять моніторинг МД, і отримуючи позитивний результат – декларанта підтверджено цим підрозділом.

Далі здійснюється огляд посадовими особами митного органу партії десертів сиркових і результатом якого складається Акт огляду.

Завершуючи митне оформлення підрозділ митного оформлення перевіряють: відомості про виконання митних формальностей, сформованих в результаті оцінки ризику; перевіряють нарахування митних платежів та заповнення 47 Графи.

Завершення митного оформлення здійснюється шляхом:

1) Проставлення відбитку особистої номерної печатки посадової особи, яка завершила митне оформлення у графі D/J на кожному аркуші ЄАД;

2) Зазначення у графі D/J з позначенням «1/6» час завершення митного оформлення;

3) Внесення електронної митної декларації відмітку про завершення митного оформлення та номера особистої номерної печатки посадової особи, яка завершила митне оформлення;

4) Передання електронну копію митної декларації та електронну копію декларації митної вартості до єдиного автоматизованої інформаційної системи.

Отже, завдяки послідовності дій даного наказу ТОВ «Гурмандіз» забезпечує належне оформлення митної декларації та документів, що підтверджують митну вартість, що є важливим моментом при переміщенні десерту сиркового.

Етапи здійснення митного контролю автомобільних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними, визначені у Постанові Кабінету Міністрів України №451 «Питання пропуску через державний кордон осіб,

автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними» від 21 травня 2012 року.

Згідно цієї Постанови маємо чітку послідовність дій при митному контролі автомобільного транспортного засобу MAN TGX із реєстраційним номером АА0621ОО:

1) Реєстрація прибуття автомобільних транспортних засобів і товарів на митну територію України або їх вибуття з неї;

2) Перевірка комплектності і достовірності документів, необхідних для митного контролю, таких як товаросупровідні документи, декларації та ліцензії, які відповідали заявленому митному режиму;

3) Облік та реєстрація автомобільних транспортних засобів і товарів, результатів їх митного контролю та митного оформлення;

4) Аналіз та оцінку ризиків, у тому числі з використанням документальних профілів ризику або електронних профілів ризику, включених до відповідних програмно-інформаційних комплексів Державної митної служби;

5) Митний огляд (огляд автомобільних транспортних засобів і товару, а саме десерту сиркового);

6) Заходи офіційного контролю, до якого підлягає десерт сирковий, в пунктах пропуску шляхом попереднього документального контролю. До імпорту десерту сиркового – товар підпадає під державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин застосовується до продуктів харчування, корми, побічні продукти тваринного походження, що переміщується через митний кордон України;

7) Прийняття рішення про пропуск або відмову у пропуску десерту сиркового[39, п.6];

8) Нарахування митних платежів, що підлягають сплаті (ввізне мито, податок на додану вартість);

9) Оформлення митних документів за результатами митного контролю та митного оформлення транспортного засобу та товару;

10) Ідентифікацію автомобільних транспортних засобів і товарів у випадках та порядку, встановлених законодавством, шляхом перевірки реєстраційного номеру, VIN коду, товаро-транспортної накладної, сертифікату відповідності;

11) Обрано смуги руху, позначені символами червоного кольору –«червоний коридор», призначений для товарів, що підлягають контролю та декларуванню;

12) Митний контроль для «червоного коридору» проводиться у три етапи:

Перший етап – надання документів, потім на документах ставиться відбиток штампу «Під митним контролем», перевірка комплектності наданих документів, перевірка накладеного митного забезпечення, огляд транспорту та товару.

Другий етап - здійснення заходів офіційного контролю товарів шляхом попереднього документального контролю (шляхом перевірки оригіналу Міжнародного Сертифікату здоров'я).

Третій етап – прийняття посадовою особою митного органу рішення щодо проведення автомобільних транспортних засобів і товарів, що перебувають під митним контролем[39, п.15];

13) Складено акт про результати огляду автомобільного транспортного засобу і товарів;

14) За результатами митного контролю митними органами приймається рішення про: проведення митного оформлення та надання дозволу на пропуск товарів через МКУ, або відмову в пропуску та митному оформленню, або затримання автомобільного засобу на склад митного органу для зберігання[39, п.16].

Отже, проведення митного контролю та оформлення автомобільних транспортних засобів і товарів багатоетапний процес забезпечує дотримання законодавства, безпеку національного ринку та захист інтересів споживачів. Кожен етап, починаючи від документального контролю та закінчуючи фізичним оглядом вантажів, відіграє важливу роль у виявленні порушень і запобіганні контрабанді.

Процес оформлення документів, подання заявок на ліцензії та отримання адміністративних послуг вимагав численних візитів до різних державних структур, що суттєво ускладнювало процедури та збільшувало час, необхідний для їх завершення. Така фрагментація адміністративних процесів створювала затримки та впливала на ефективність роботи між органами, перевіркою інформації пов'язаних з документами. Оскілки ці фактори створювали перешкоди була потреба в оптимізації надання адміністративних послуг, що стало основою для створення системи «єдиного вікна».

Впровадження нової системи «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» спрямоване на спрощення процесів та підвищення ефективності та спрощення адміністративних послуг, оскільки стара система вже не відповідала вимогам швидкої та ефективної роботи. Адже кожен етап оформлення вимагав присутності громадян, а ця система дозволила швидко знайти необхідну інформацію і ефективно розраховувати свій час.

Впровадження системи «Єдиного вікна» в роботу митниці та контролюючих органів було ініційовано Міністерством фінансів України. Практична реалізація цього принципу розпочалася з 1 серпня 2016 року на основі постанови Кабінету Міністрів України від 25 травня 2016 року № 364 «Деякі питання реалізації принципу «єдиного вікна» під час здійснення митного, санітарно-епідеміологічного, ветеринарно-санітарного, фітосанітарного, екологічного, радіологічного та інших видів державного контролю».

Через створення нової системи «Єдиного вікна» стало можливим спростити здійснення зовнішньоекономічної діяльності, замінивши взаємодію підприємств з митними та контрольними органами на електронний формат.

Механізм «Єдиного вікна» забезпечує:

1. Якісний контроль за виконанням підприємствами вимог чинного законодавства, що сприяє підвищенню відповідальності учасників зовнішньоекономічної діяльності;

2. Оперативний обмін інформацією між митними органами, підприємствами та іншими державними установами, що дозволяє зменшити час на перевірку документів і прийняття рішень;

3. Протидію корупції за рахунок мінімізації офлайн-комунікацій між учасниками процесу під час проведення контрольних процедур;

4. Спрощення здійснення зовнішньоекономічної діяльності, створюючи сприятливі умови для бізнесу та скорочуючи витрати часу і ресурсів на проходження контролю[40].

Система «Єдиного вікна» має ключове значення у схемі митного контролю та митного оформлення, оскільки автоматизує процеси, зменшуючи навантаження на митні органи та скорочуючи час перевірки декларацій. Це, в свою чергу, підвищує ефективність технологій митного контролю та оформлення.

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

За допомогою технологічних схем, погоджених з відповідними службами, врегульовуються питання взаємодії під час здійснення митного контролю та митного оформлення. Це забезпечує чітке дотримання процедур, підвищує ефективність роботи митних органів і знижує ризики помилок або затримок у процесі обробки вантажів. Технологічні схеми допомагають стандартизувати процеси, що сприяє прозорості та зручності для учасників ЗЕД.

Для здійснення митного контролю та митного оформлення партії десерту сиркового з йогуртом і наповнювачами «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» наступні документи:

1. Митна декларація (МД-2), яка представлена у Додатку 3;

2. Товарно-транспортна накладна (CMR), яка представлена у Додатку 4;

3. Зовнішньоекономічний договір, який представлено у Додатку 5;

4. Інвойс, який представлений у Додатку 2;

5. Повідомлення про обліковий номер особи, яка здійснює операції з товаром;

6. Посередницький договір;

7. Сертифікат про походження товару форми EUR.1 [41].

Схема щодо здійснення митного оформлення представлена на рисунку 4.8

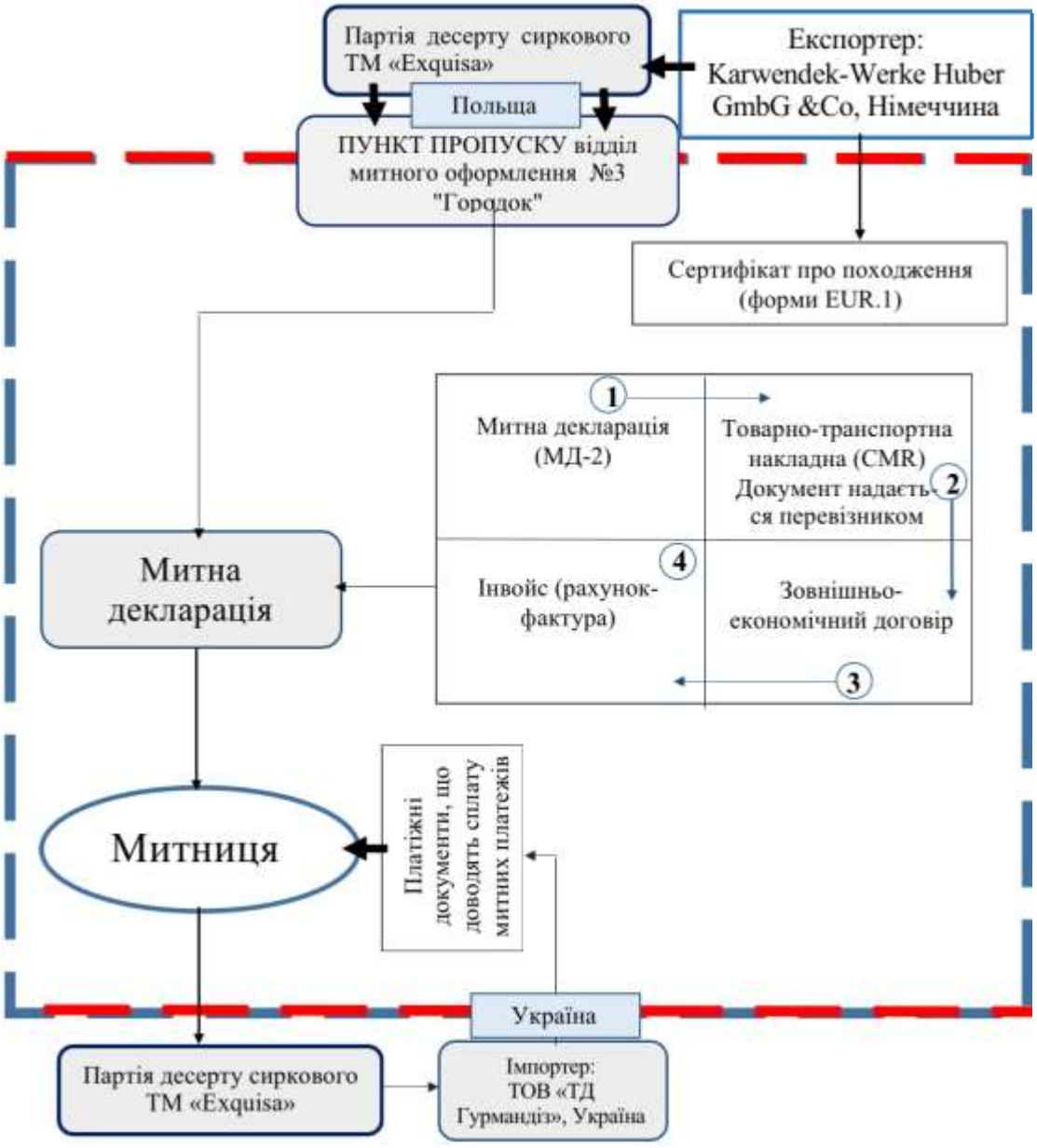


Рисунок 4.8 – Схема здійснення митного оформлення партії десертів сиркових

Отже, підсумовуючи вищевикладене можемо чітко зазначити, що після проведення митних формальностей, огляду транспортного засобу, та перевірки всіх товаросупровідних документів - десерт сирковий з йогуртом і наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» може бути випущений у вільний обіг на території України.

Висновки до 4 розділу

В результаті виконання четвертого Розділу кваліфікаційної роботи, щодо митних формальностей при імпорті десерту сиркового з йогуртом і наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa»:

1. Визначили, що десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa, згідно з УКТЗЕД має код 0406108000.

2. При здійсненні митного оформлення партії десерту сиркового є «Сертифікат походження» форми EUR.1 виданий відповідно до Угоди «Про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії» , який надає право на застосування преференцій, у вигляді нульової ставки мита при ввезенні на територію України десерту сиркового

3. ;

4. Визначили, що до десерту сиркового з йогуртом і наповнювачами «Кварк Генусс» з жирністю 0,2%, під торговою маркою «Exquisa» будуть поширюватися такі види оподаткування, як нульова ставка мита та податок на додану вартість, який складає 21580,84грн;

5. Після проведення митних формальностей, огляду транспортного засобу, та перевірки всіх товаросупровідних документів - десерт сирковий з йогуртом і

наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» може бути випущений у вільний обіг на території України.

6. Визначили, щодо імпорту десерту сиркового з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» відповідно до коду УКТЗЕД даний товар підпадає під «Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин застосовується до продуктів харчування, корми, побічні продукти тваринного походження, що переміщується через митний кордон України» і для митного оформлення необхідно надати міжнародний сертифікат в оригіналі, що підтверджує відповідність десерту вимогам безпеки.

РОЗДІЛ 5
ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві

Шкідливі виробничі фактори — це такі фактори середовища і трудового процесу, які можуть спричинити професійну патологію, тимчасове або стійке зниження працездатності, підвищити частоту захворювань, призвести до порушення здоров'я потомства.

Фактори які класифікують як небезпечні та шкідливі — ці ті фактори, вплив яких на працівника призводить до травм, раптового погіршення здоров'я чи до смерті.

На рисунку 5.1 представлено виробничі фактори, які можуть нашкодити працівнику

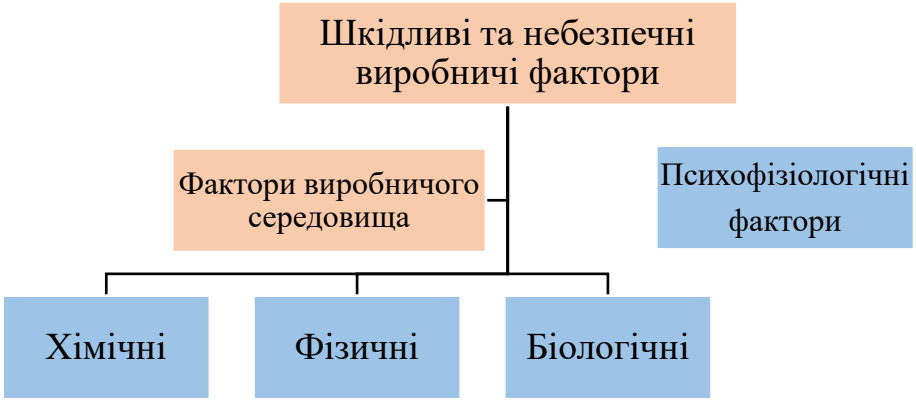


Рисунок 5.1 Фактори, що можуть спричинити порушення здоров'я працівника

З рисунку 5.1 видно які саме небезпечні фактори є на виробництві.

До психофізіологічних факторів включають:

- емоційну напругу (через надмірне навантаження на центральну нервову систему, органи чуттів);

- вимушене положення тіла під час виконання виробничих операцій;

- надмірний і тривалий тиск предметів на кінцівки та інші частини тіла;

- недостатню рухову активність;

- надмірно швидкий темп роботи.

До фізичні небезпечних і шкідливих факторів включають:

- рухомі машини, механізми та вироби, що пересуваються (матеріали, заготовки);

- підвищена запиленість і загазованість повітря;

- зміни температури поверхонь обладнання, матеріалів, повітря;

- високі рівні шуму, вібрації, ультразвуку, інфразвуку;

- зміни барометричного тиску;

- зміни вологості, рухомість і іонізація повітря;

- високий рівень іонізуючих випромінювань, електричні і магнітні поля;

- відсутність природного світла, знижена контрастність, миготіння світлового потоку;

- високий рівень ультрафіолетової радіації;

- гострі краї, шершавість і заусиниці на інструментах і обладнанні;

- робочі місця на великій висоті;

- невагомість[42].

До хімічних небезпечних і шкідливих виробничих факторів належать речовини, які за характером впливу на організм людини поділяються на токсичні, подразнюючі, сенсабілізуючі, канцерогенні і мутагенні. Ці хімічні речовини впливають на репродуктивну функцію людини. За шляхами проникнення в організм

людини вони поділяються на ті, що проникають через органи дихання, шлунково-кишковий тракт, шкіряний покрив і слизові оболонки.

До біологічних небезпечних і шкідливих виробничих факторів належать патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, рикетсії, спірохети, грибки) та продукти їх життєдіяльності, а також рослини та живі істоти. До психофізіологічних небезпечних і шкідливих виробничих факторів належать фізичні (статичні і динамічні) та нервово-психічні перевантаження (розумове перенапруження, перенапруження аналізаторів, монотонність праці, емоційні перевантаження) [42].

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

Робоче місце-це частина виробничої зони, де співробітники виконують окремі операції з використанням обладнання, посуду, інвентарю та інструментів. На підприємствах громадського харчування робоче місце виконує певні функції в залежності від типу підприємства, його можливостей, характеру діяльності та асортименту продукції. Площа робочого місця повинна бути достатньою для раціональної розстановки обладнання, створення безпечних умов праці, зручного розташування інвентарю та інструментів. Робоче місце в цеху облаштовується відповідно до технічного процесу. У великих компаніях спеціалізація можлива в тих випадках, коли співробітники виконують однорідні операції протягом робочого дня, або в тих випадках, коли вони виконують універсальні операції, які характерні для малих і середніх підприємств, на яких виконуються різні операції.

Організація робочого місця повинна враховувати антропометричні особливості людини. Глибина, висота і робоча поверхня визначаються відповідно до зростання співробітника. Робоче місце товарознавця повинно розташовуватися поруч з ділянкою приймання товару. При виборі такого обладнання необхідно враховувати

крайні точки робочого місця і ширину проходу механізму між стелажами або штабелями.

Відстань між столами на робочому місці має бути не менше 1м.

Важливою складовою облаштування робочого місця товарознавця є стіл для сортування товарів та відповідне організаційно-технічне оснащення. Конструкція і розміри таких столів визначаються специфікою товарів, з якими працюють на конкретному робочому місці. З огляду на спеціалізацію при сортуванні різних груп товарів, робоче місце обладнується засобами, які відповідають цим особливостям. Під час організації робочих місць товарознавців, що займаються непродовольчими товарами (наприклад, тканини, взуття, господарські вироби) або продовольчими продуктами, враховуються специфічні характеристики цих категорій і потреба в засобах організаційно-технічного забезпечення[43].

5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Мікрокліматичні умови у виробничих приміщеннях характеризуються такими параметрами: температура повітря, відносна вологість, швидкість руху повітря, рівень теплового (інфрачервоного) випромінювання та температура поверхонь. Ці показники впливають на тепловий стан людини, тому мікрокліматичні умови поділяються на оптимальні і допустимі. У робочих зонах виробничих приміщень вимоги до мікроклімату встановлюються залежно від сезонності та рівня важкості виконуваної роботи. Якщо у одній зоні виконуються роботи різних категорій важкості, параметри мікроклімату визначаються, орієнтуючись на умови для найбільшої групи працівників.

За загальними затратами організму на виконання робіт відповідно нормативу виділяють три категорії робіт представлено в таблиці 5.1

Таблиця 5.1 Характеристика робіт по загальним енерговитратам

Характер роботи	Категорія роботи	Загальні енерговитрати організму (ккал/год)	Характеристика робіт
Легкі роботи	Іа	105-140	Роботи, що виконуються сидячи і не потребують фізичного напруження
	Іб	141-175	Роботи, що виконуються сидячи, стоячи або пов'язані з ходінням, та супроводжуються деяким фізичним напруженням
Роботи середньої важкості	IIа	176-232	Роботи, пов'язані з ходінням, переміщенням дрібних (до 1 кг) виробів або предметів в положенні стоячи або сидячи, і потребують певного фізичного напруження
	IIб	232-290	Роботи, що виконуються стоячи, пов'язані з ходінням, переміщенням невеликих (до 10 кг) вантажів, та супроводжуються помірним фізичним напруженням.
Важкі роботи	III	291-349	Роботи, пов'язані з постійним переміщенням, перенесенням значних дріб1 них (понад 10 кг) вантажів, які потребують великих фізичних зусиль.

Продовження таблиці 5.1

З таблиці 5.1 видно, що є 3 категорії робіт і характеризуються вони по загальними енерговитратами та складністю виконання цих робіт.

При санітарно-гігієнічному нормуванні умов виділяють два періоду року: теплий (середньодобова температура зовнішнього середовища +10°С) і холодний (середньодобова температура зовнішньо1 го середовища не перевищує 10°С).

Оптимальні мікрокліматичні величини на робочому місці представлені на таблиці 5.2

Таблиця 5.2 Мікрокліматичні вимоги [44]

Період року	Категорія робіт	Температура повітря	Відносна волога	Швидкість руху, м/сек
Холодний період року	Легка Іа	22-24	60-40	0,1
	Легка Іб	21-23	60-40	0,1
	Середньої важкості IIа	19-21	60-40	0,2
	Середньої важкості IIб	17-19	60-40	0,2
	Важка III	16-18	60-40	0,3
Теплий період року	Легка Іа	23-25	60-40	0,1
	Легка Іб	22-24	60-40	0,2
	Середньої важкості IIа	21-23	60-40	0,3

	Середньої важкості IIб	20-22	60-40	0,3
	Важка III	18-20	60-40	0,4

З таблиці 5.2 видно які саме оптимальні величини температури, відносної вологості та швидкості руху повітря повинні бути в робочій зоні виробничих приміщень.

Допустимі величини мікрокліматичних умов встановлюються у випадках, коли забезпечення оптимальних показників мікроклімату на робочих місцях є неможливим через технологічні вимоги виробництва, технічну недосяжність або економічну недоцільність. Допустимі умови мікроклімату представлено на таблиці 4.3

Таблиця 5.3 Допустимі умови мікроклімату [44]

Період року	Категорія Робіт	Температура, град. С				Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/сек
		Верхня межа		Нижня межа			
		На постійних робочих місцях	На непостійних Робочих місцях	На постійних робочих місцях	На непостійних робочих місцях		
Холодний період року	Легка Ia	25	26	21	18	75	Не більше 0,1
	Легка Iб	24	25	20	17	75	Не більше 0,2
	Середньої важкості IIa	23	24	17	15	75	Не більше 0,3
	Середньої важкості IIб	21	23	15	13	75	Не більше 0,4
	Важка III	19	20	13	12	75	Не більше 0,5
Теплий період року	Легка Ia	28	30	22	20	55- при 28°С	0,2-0,1
	Легка Iб	28	30	21	19	60- при 27°С	0,3-0,1
	Середньої важкості IIa	27	29	18	17	65- при 26°С	0,4-0,2

	Середньої важкості IIб	27	29	15	15	70 – при 25°С	0,5-0,2
	Важка III	26	28	15	13	75- при 24°С	0,6-0,5

З таблиці 5.3 видно допустимі величини температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень

Ці вимоги передбачено ст. 13 Закону України "Про охорону праці" від 01.12.1999 № 2694-XII. А вимоги до мікроклімату виробничих приміщень регулюють ДСП 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».

5.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Під дією шуму у працівників можливе зниження слуху аж до повної його втрати та виникнення шумової хвороби, що проявляється у загальному погіршенні стану здоров’я. Шум також може бути непрямою причиною виробничого травматизму[45].

Довготривала дія шуму може призвести до зниження гостроти слуху, змін у кров’яному тиску, послаблення уваги, погіршення зору та змін у роботі дихальних центрів. Допустимі рівні звукового тиску, рівня звуку і еквівалентного рівня звуку на постійних робочих місцях (ГОСТ 12.1.003-83) і громадських спорудах (ГОСТ 12.1.036-81) представлені в таблиці 5.4

Таблиця 5.4 Допустимі рівні звукового тиску, рівня звуку на робочих місцях

Приміщення, робочі місця і робочі зони	Рівні звукового тиску (дБ) в октавних смугах із середньо-геометричними частотами (Гц)								Рівні звуку і еквівалентні рівні шуму
	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
Приміщення програмістів	71	61	54	49	45	42	40	38	50

обчислювальних машин, прийому хворих у медпунктах									
Приміщення управління, робочі кімнати	79	70	68	63	55	52	50	49	60
Постійні робочі місця та робочі зони у виробничих приміщеннях і на території підприємства	99	92	86	83	80	78	76	74	85
Зали кафе, ресторанів, їдалень (вдень)	73	66	59	54	50	47	45	43	55
Торгові зали під-приємств торгівлі	79	70	63	58	55	52	50	49	60

1. Максимальне допустиме значення (віброприскорення) добової експозиції за 8-годинну робочу зміну становить 5 м/с².

2. Робоче значення (віброприскорення) добової експозиції за 8-годинну робочу зміну становить 2,5 м/с².

Для загальної вібрації встановлені наступні граничні та робочі рівні експозиції:

1. Граничне значення (віброприскорення) добової експозиції за 8-годинну робочу зміну — 1,15 м/с², або відповідний показник дози вібрації — 21 м/с^1.75.

2. Робоче значення (віброприскорення) добової експозиції за 8-годинну робочу зміну — 0,5 м/с², або величина дози вібрації — 9,1 м/с^1.75.

Дотримання цих норм регулюється Наказом "Про затвердження Граничних та робочих рівнів виробничої вібрації та Порядку проведення оцінки рівня небезпеки впливу вібрації на працівника".

5.5 Забезпечення нормованих показників освітлення

Якість освітлення має великий вплив на продуктивність праці робітників підприємства, тому для створення сприятливих умов потрібно пам’ятати такі правила:

1. рівень освітленості робочих приміщень має відповідати нормам для даного виду роботи згідно СНиПП14179/85;
2. мають бути забезпечені рівномірність та часова стабільність рівня освітленості у приміщенні;
3. у полі зору не повинно створюватися сліпучого блиску;
4. штучне світло, що використовується на підприємствах, за своїм спектральним складом має наближатися до природного;
5. не повинно створюватися небезпечних та шкідливих факторів (шум, теплові випромінювання, небезпеку ураження струмом, пожежо- та вибухонебезпечність);

   бути надійним, простим в експлуатації та економічним [46].

Допустима середня освітленість має розкид від 20 до 5000 лк. Наприклад, на робочих місцях з постійним перебуванням персоналу цей показник має становити щонайменше 200 лк.

Оптимальна рівномірність освітленості - 0,4 в зоні безпосереднього оточення (50 см від поля зору) і 0,1 - на периферії. При цьому освітленість в периферійній зоні не повинна перевищувати 1/3 рівня освітленості в області безпосереднього оточення.

Для офісу з комп’ютером в якому працює товарознавець, норма освітленості становить 200-300Лк (Люкси).

5.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом

Основними заходами щодо захисту від ураження електричним струмом є:

1. Забезпечення недоступності електропровідних елементів.

2. Електричний поділ мережі [47].

Електробезпека на підприємствах повинна забезпечуватися інженерно-технічними засобами окремо або в поєднанні один з одним. До цих засобів відносять:

1) захисне заземлення;
2) занулення;
3) вирівнювання потенціалів;
4) мала напруга;
5) електричне розділення мереж;
6) захисне відключення;
7) ізоляцію струмоведучих частин;
8) забезпечення орієнтації в електроустановках;
9) недоступність до струмоведучих частин;
10) блокування;
11) знаки безпеки [47].

5.7 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Робочі місця для працівників, що використовують дисплеї, слід розташовувати так, щоб у поле зору не потрапляли вікна чи освітлювальні прилади. Екрани потрібно встановлювати під кутом 90–105 градусів відносно вікон і на відстані не менше 2,5–3 м від стіни з вікнами. Поверхні, які створюють блиск чи відбивають світло, не мають бути видимі для працівника. Робочі столи повинні мати матове покриття із коефіцієнтом відбивання світла в межах 0,25–0,4. Відстань між робочими місцями з комп'ютерами має становити не менше 1,5 м у ряду і як мінімум 1 м між рядами. Комп'ютери слід розміщувати на відстані понад 1 м від джерел тепла. Відстань від очей користувача до екрана повинна бути в межах 500–700 мм, а кут зору становити 10–20 градусів (максимум – 40 градусів). Верхній край екрана має

розташовуватися під кутом менше 10 градусів щодо рівня очей. Найоптимальніше положення екрана – перпендикулярно до лінії зору працівника.

Тривалість роботи з монітором не повинна перевищувати 50% від робочого дня. У разі виконання задач, що потребують тривалого користування комп'ютером, слід робити регулярні перерви. При високому навантаженні рекомендується перерва тривалістю 10–15 хвилин кожну годину; за менш інтенсивної роботи – кожні 2 години. Кількість мікропауз тривалістю до однієї хвилини визначається індивідуально.

Перед початком роботи на ПК користувач має перевірити цілісність корпусів і блоків обладнання, наявність заземлення та справність кабелів живлення, місця їх підключення. Вмикати ПК і починати роботу за наявності несправностей забороняється [48].

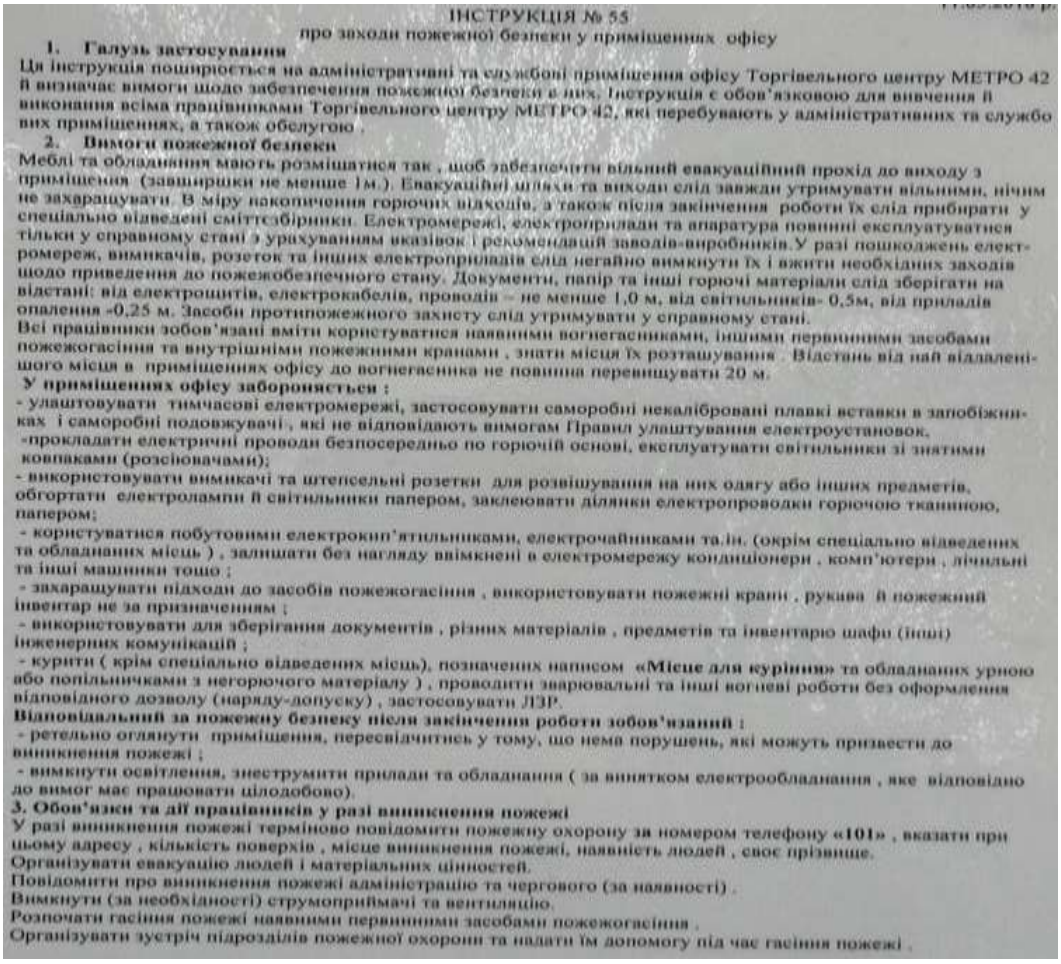
Після перевірки справності обладнання слід увімкнути ПК і розпочати роботу, дотримуючись інструкції з експлуатації

На робочому місці товарознавця є пам’ятка з правил техніки безпеки с комп’ютером.

5.8 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби

Для кожного приміщення об'єкта мають бути розроблені та затверджені керівником об'єкта інструкції про заходи пожежної безпеки.

Інструкція про заходи пожежної безпеки у приміщеннях офісу в магазині «METRO», представлена на рисунку 5.2



ІНСТРУКЦІЯ № 55

про заходи пожежної безпеки у приміщеннях офісу

1. Галузь застосування

Ця інструкція поширюється на адміністративні та службові приміщення офісу Торгівельного центру МЕТРО 42 й визначає вимоги щодо забезпечення пожежної безпеки в них. Інструкція є обов'язковою для вивчення й виконання всіма працівниками Торгівельного центру МЕТРО 42, які перебувають у адміністративних та службо вих приміщеннях, а також обслугою .

2. Вимоги пожежної безпеки

Меблі та обладнання мають розміщатися так , щоб забезпечити вільний евакуаційний прохід до виходу з приміщення (завширшки не менше 1м.). Евакуаційні шляхи та виходи слід завжди утримувати вільними, нічим не захаращувати. В міру накопичення горючих відходів, а також після закінчення роботи їх слід прибирати у спеціально відведені сміттєзбірники. Електромережі, електроприлади та апаратура повинні експлуатуватися тільки у справному стані з урахуванням вказівок і рекомендацій заводів-виробників.У разі пошкоджень електромереж, вимикачів, розеток та інших електроприладів слід негайно вимкнути їх і вжити необхідних заходів щодо приведення до пожежобезпечного стану. Документи, папір та інші горючі матеріали слід зберігати на відстані: від електрощитів, електрокабелів, проводів – не менше 1,0 м, від світильників- 0,5м, від приладів опалення -0,25 м. Засоби протипожежного захисту слід утримувати у справному стані.

Всі працівники зобов'язані вміти користуватися наявними вогнегасниками, іншими первинними засобами пожежогасіння та внутрішніми пожежними кранами , знати місця їх розташування . Відстань від най віддаленішого місця в приміщеннях офісу до вогнегасника не повинна перевищувати 20 м.

У приміщеннях офісу забороняється :

- улаштовувати тимчасові електромережі, застосовувати саморобні некалібровані плавкі вставки в запобіжниках і саморобні подовжувачі , які не відповідають вимогам Правил улаштування електроустановок,
- прокладати електричні проводи безпосередньо по горючій основі, експлуатувати світильники зі знятими ковпаками (розсіювачами);
- використовувати вимикачі та штепсельні розетки для розвішування на них одягу або інших предметів, обгортати електролампи й світильники папером, заклеювати ділянки електропроводки горючою тканиною, папером;
- користуватися побутовими електрокип'ятильниками, електрочайниками та.ін. (окрім спеціально відведених та обладнаних місць) , залишати без нагляду ввімкнені в електромережу кондиціонери , комп'ютери , лічильні та інші машинки тощо ;
- захаращувати підходи до засобів пожежогасіння , використовувати пожежні крани , рукава й пожежний інвентар не за призначенням ;
- використовувати для зберігання документів , різних матеріалів , предметів та інвентарю шафи (інші) інженерних комунікацій ;
- курити (крім спеціально відведених місць), позначених написом **«Місце для куріння»** та обладнаних урною або попільничками з негорючого матеріалу) , проводити зварювальні та інші вогневі роботи без оформлення відповідного дозволу (наряду-допуску) , застосовувати ЛЗР.

Відповідальний за пожежну безпеку після закінчення роботи зобов'язаний :

- ретельно оглянути приміщення, пересвідчитись у тому, що нема порушень, які можуть призвести до виникнення пожежі ;
- вимкнути освітлення, знеструмити прилади та обладнання (за винятком електрообладнання , яке відповідно до вимог має працювати цілодобово).

***3.* Обов'язки та дії працівників у разі виникнення пожежі**

У разі виникнення пожежі терміново повідомити пожежну охорону за номером телефону **«101»** , вказати при цьому адресу , кількість поверхів , місце виникнення пожежі, наявність людей , своє прізвище.

Організувати евакуацію людей і матеріальних цінностей.

Повідомити про виникнення пожежі адміністрацію та чергового (за наявності) .

Вимкнути (за необхідності) струмоприймачі та вентиляцію.

Розпочати гасіння пожежі наявними первинними засобами пожежогасіння .

Організувати зустріч підрозділів пожежної охорони та надати їм допомогу під час гасіння пожежі .

Рисунок 5.2 - Інструкція про заходи пожежної безпеки магазину «METRO»

Ці інструкції слід вивчати під час проведення протипожежних інструктажів, проходження навчання за програмою пожежно-технічного мінімуму, а також у процесі виробничого навчання. Вони мають бути розміщені на видимих і доступних для працівників місцях. Персонал об'єкта зобов'язаний дотримуватись встановленого протипожежного режиму та виконувати вимоги цих Правил, а також інших нормативно-правових документів у сфері пожежної безпеки. [49].

На об'єктах, де постійно або тимчасово перебуває 100 і більше осіб, а також у тих, де є приміщення з одночасним перебуванням 50 і більше людей, у будівлях чи спорудах (крім житлових) з двома і більше поверхами за умови перебування на поверсі понад 25 осіб, а в одноповерхових будівлях – понад 50 осіб, необхідно розробити плани (схеми) евакуації на випадок пожежі. Ці схеми мають бути

розташовані на видимих і доступних місцях. На об'єктах із масовим перебуванням людей обов'язково розробляється та затверджується керівником інструкція, що регламентує дії персоналу для організації безпечної та оперативної евакуації. Відповідно до цієї інструкції, усі задіяні працівники повинні проходити практичні тренування не рідше ніж раз на півроку[50, розд.2, п.4].

Інструкція, що визначає дії персоналу щодо забезпечення безпечної та швидкої евакуації людей магазину «METRO»(Додаток 6).

Зовнішні водопровідні мережі для гасіння пожеж кільцеві з двома виведеннями. Діаметр зовнішньої водопровідної мережі 110 мм. Пожежні гідранти встановлені 130 м один від одного, 5 м від стін будинку і за 2 м від краю від проїзду.

Пожежні крани для внутрішнього пожежогасіння біля виходів, усередині магазину та у проходах на видному місці. Пожежні крани разом із рукавами і стволами розміщенні в шафах, які закриті та опломбовані. На дверцятах залишається позначення ПК і зазначений номер.

Внутрішні пожарні кран-комплекти розміщені по всьому магазину на відстані 20-25м один від одного у кількості 22 штук, позначки які розміщені на шафі представлені на рисунку 5.3

Рисунок 5.3 - Внутрішній пожежний кран-комплект

Опломбовування внутрішнього пожарного крану представлено на рисунку 5.4

Рисунок 5.4 - Пломба на пожарному кран-комплекті

В магазині «METRO» є 14 ручних пожежних сповіщувачів «ИПР-1», призначений для ручного керування сигналом пожежної тривоги в системах пожежної сигналізації та пожежогасіння.

В магазині є датчик диму, який оповіщає людей про пожежу, який представлений на рисунку 5.5

Рисунок 5.5 - Датчик диму

Категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою визначається за ДСТУ Б В.1.1-36:2016 «Визначення категорії приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною безпекою». Згідно цього нормативного документу магазин «METRO» має категорію: Г- помірно пожежонебезпечна.

Горюче середовище є обов'язковою передумовою виникнення пожежі. Пожежі або вибухи в будівлях та спорудах можуть виникати або через вибух устаткування, що в них знаходиться, або внаслідок пожежі чи вибуху безпосередньо в приміщенні, де використовуються горючі речовини та матеріали.

Основні причини загорянь кабелів і проводів:

1. Перегрів від короткого замикання між жилами кабелів, жилами кабелю та землею, внаслідок:

- Пробою ізоляції при виникненні мікротріщин через заводський дефект;

- Пробою ізоляції внаслідок її старіння;

- Пробою ізоляції в місці локального зовнішнього чи внутрішнього перегрівання.

2. Перегрів від струмового перевантаження, який може статися у таких випадках:

- Підключення споживача завищеної потужності;

- Підвищення навколишньої температури на ділянці або в одному місці, погіршення тепловідводу чи вентиляції.

3. Послаблення контактного тиску в місці з’єднання двох або більше струмопровідних жил, що призводить до значного підвищення перехідного опору.

4. Окиснення в місцях з’єднання провідників електричного струму.

Причини загорянь освітлювальної апаратури:

- Перегрів від електричного пробою, який може виникнути в разі:
- Зниження електроізоляційних якостей конструктивних елементів;
- Використання джерел світла завищеної потужності.

Евакуаційні шляхи і виходи утримуються вільними, нічим не загороджуються.

Є первинні засоби пожежогасіння , а саме: вуглекислотні та порошкові вогнегасники, які знаходяться за прозорими дзеркалами та ще вони знаходяться у шафі з внутрішнім пожежним кран-комплектом, автоматичні вогнегасники-самоспрацьовуючі, вода, пісок, лопата і відра.

Самоспрацьовуючі автоматичні вогнегасники, які знаходяться по периметру всього магазину на стелі і представлено на рисунку 5.6

Рисунок 5.6 - Автоматичні вогнегасники

Пісок з відрами знаходиться на 4 із 17 аварійних виходів і представлені на рисунку 5.7

Рисунок 5.7 - Пісок та засоби гасіння пожежі

Оскільки категорія магазину типу «Г», в якому клас пожару може бути «В пожежі горючих рідин або твердих речовин, що під час займання плавляться; С - пожежі газів»; і один кілограм вогнегасної речовини на двадцять п'ять метрів квадратних площі.

Для магазину площею 5500^2 потрібно 12 штук, масою заряду 10л. Використовуються порошковий і вуглекислотний.

Для визначення необхідної кількості вогнегасників треба визначити категорію приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, оскільки в кабінеті товарознавця присутні електричні прилади; при загорянні можливе виділення променистої теплоти, іскор та полум'я - це відповідає категорії Г.

Гранично захищена площа $50м^2$.

Кабінет товарознавця за площею $37м^2$ і для приміщення категорії Г, потрібно вуглекислотні вогнегасники з вмістом зарядної речовини: 3,5 кг- 4шт, 5кг-4шт, 7кг-1шт. Є на 14 і 18кг, але для такої площі вони не потребуються.

Місця розміщення вогнегасників повинні бути в межах хорошої видимості та доступності у разі виникнення вогнища загоряння або задимлення. Вогнегасники можна розташовувати поблизу потенційних вогнищ виникнення загоряння, шляхів евакуації, входів і виходів з приміщення. Важливо, щоб їх розташування не заважало вільному виходу людей із приміщення та не блокувало проходи.

5.9 Шляхи евакуації

Евакуаційний шлях — це маршрут, призначений для переміщення людей до безпечної зони, що відповідає стандартам безпечної евакуації під час пожежі.

Для забезпечення безпечної евакуації необхідно виконати такі умови:

1) Забезпечити достатню кількість, відповідні розміри та конструктивне виконання евакуаційних шляхів і виходів.

2) Гарантувати вільний рух, без перешкод цими шляхами через спеціальні виходи;

3) Організувати систему сповіщення і управління евакуацією, використовуючи світлові вказівки, звукове і голосове сповіщення, і в обов’язковому порядку встановити на цих шляхах знаки пожежної безпеки;

Ці шляхи евакуації передбачають ширину 1,5 м і висоту проходу 2,5 м. Двері на таких маршрутах відчиняються у напрямку виходу з приміщення. Застосування розсувних або підйомних дверей на евакуаційних шляхах забороняється. Ширина дверей має складати 2,3 м.

Евакуаційні двері зачинені, але вони легко відкриваються у напрямку виходу з приміщення. Швидкому і безпечному виходу із приміщення, людям нічого не перешкоджає.

Присутнє евакуаційне освітлення забезпечує безпечний вихід людей з приміщення в разі надзвичайної події, наприклад, відмова робочого освітлення або пожежа. Це освітлення розташоване перед евакуаційним виходом, у місцях розташування плану евакуації, зовні перед кожним кінцевим виходом з будівлі, на перетині проходів і коридорів, а також в проходах по шляху евакуації.

Присутнє звукове оповіщення, яке забезпечує направлення людей до виходу, із супроводженням освітлення неоново-зеленим кольором, якій видно дуже добре.

На рисунку 5.8 представлений аварійний світильник, який показує як дістатися до виходу.

Рисунок 4.8 - Аварійне освітлення

Також є протипанічне освітлення, яке забезпечує візуальні умови для запобігання паніки, та для безпечного руху людей в напрямку шляхів евакуації і видимість будь-яких перешкод заввишки (до 2 м над площиною руху людей).

Один із головних пунктів це наявність плану евакуації, який повинен складатися з графічної та текстової частин:

Графічна - шляхів евакуації, евакуаційних виходів та місць розміщення рятувальних засобів, аварійних виходів, сходових клітин які не задимлюються, зовнішніх відкритих сходів тощо, місця розміщення самого плану евакуації в об'єкті, місць розміщення засобів протипожежного захисту.

Текстова – спосіб оповіщення про виникнення надзвичайної ситуації,

обов’язки відповідальних осіб, послідовність дій, підготовка до евакуації та сама евакуація, виклик пожежних та рятувальних підрозділів, медичної допомоги, гасіння загоряння до прибуття пожежних підрозділів, дії в умовах надзвичайної ситуації, звірка евакуйованих співробітників за списком.

На рисунку 5.9 представлений графічна частина плану евакуації магазину «METRO».

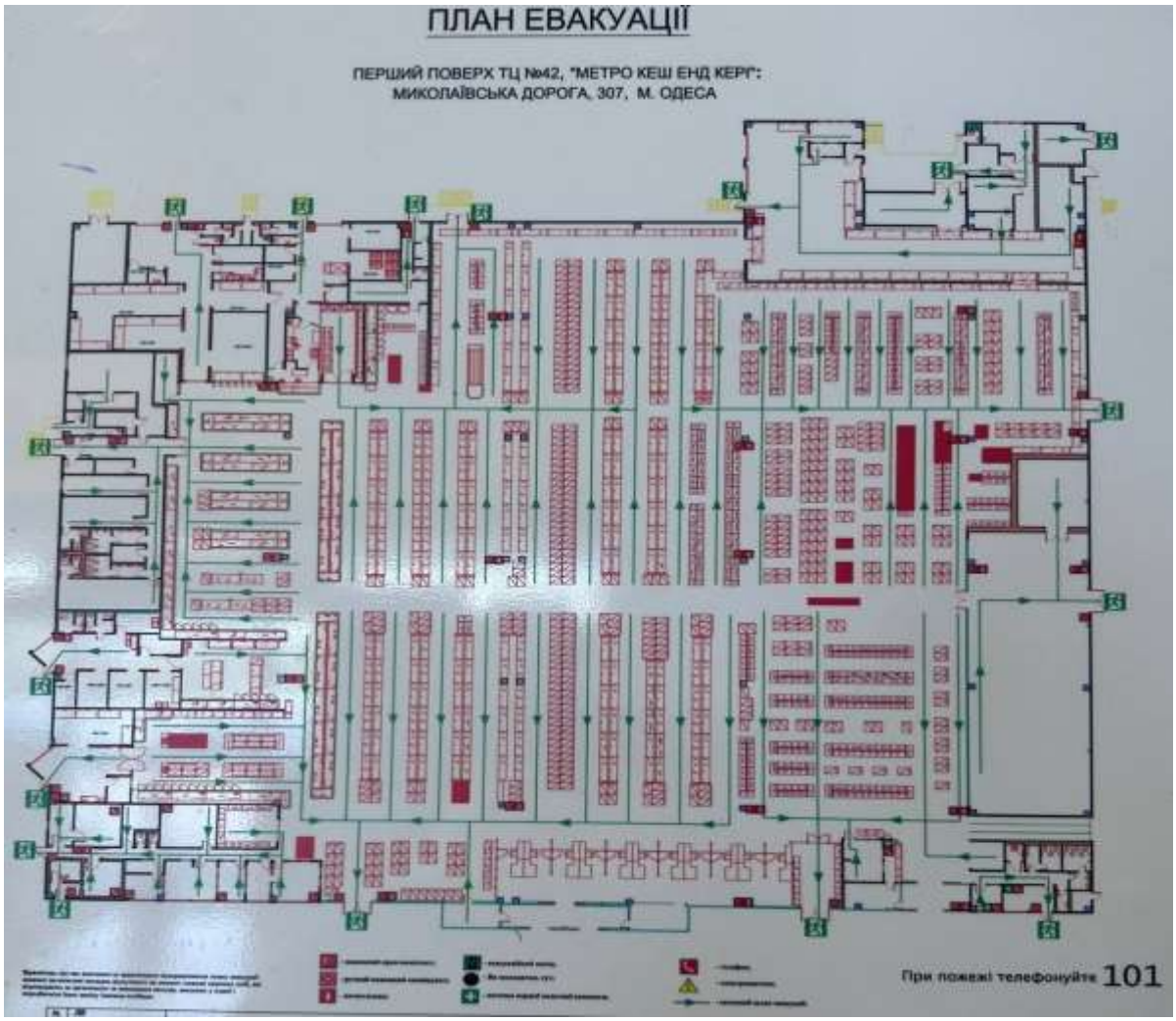


Рисунок 5.9 План евакуації

Аналізуючи рисунок 5.9 можемо зробити висновок, що в магазині «METRO» міститься:

1)14 ручних автоматичних сповіщувачів;

2)17 пожежних виходів;

3)22 шафи із внутрішнім пожежним краном;

4)3 аптечки першої медичної допомоги;

5)22 огнегасника;

6)8 телефонів.

Так як план евакуації містить дві частини, в таблиці 4.5 представлена текстова частина.

Таблиця 5.5 Обов'язки відповідальних осіб та послідовність дій

№	Дії	Обов'язки відповідальних осіб, послідовність дій
1.	Повідомлення про пожежу	-повідомити про пожежу пожежно-рятувальну службу (номер телефону для виклику- 101). При цьому назвати точну адресу, кількість поверхів, місце виникнення пожежі, наявність людей, а також своє прізвище; -за наявністю ручного пожежного сповіщувача, натиснути кнопку для формування сигналу пожежі; -сповістити персонал об'єкта та чергових охоронців про виявлений факт пожежі.
2.	Евакуація людей	-черговим охоронцям та порсоналу, що є відповідальними за евакуацію людей, негайно вивести всіх людей з будівельного об'єкта визначеними шляхами евакуації; -якщо є пряма загроза - евакуацію проводити негайно, не чекаючи на вказівки; -відвести евакуйованих людей на безпечну відстань від будівлі.
3.	Звірка евакуйованих людей	-якщо при виявленні відсутності когось із відвідувачів або працівників об'єкта негайно з'ясувати хто та де їх в останнє бачив і передати цю інформацію представнику пожежно-рятувальної служби, яка прибула для гасіння пожежі.
4.	Гасіння загоряння або осередку пожежі до прибуття пожежних підрозділів	-вжити заходи гасіння пожежі із використанням наявних первинних засобів пожежогасіння.
5.	Евакуація матеріальних цінностей	-у разі коли немає прямої загрози безпеці відвідувачів та персоналу об'єкта, здійснити заходи щодо евакуації матеріальних цінностей
6.	Зустріч пожежних підрозділів	Місце зустрічі пожежників біля в'їзду на територію. Людина, яка зустрічає повинна інформувати керівника підрозділу пожежно-рятувальної служби, який прибув за викликом, про таке: -чи всі відвідувачі та персонал об'єкта евакуйовані з будівлі; -місце виникнення пожежі, яке приміщення горить ,куди поширюється вогонь та дим;

Продовження таблиці 5.5

		-повідомити про відключення електроенергії об’єкта; -вказати місцерозташування пожежних гідрантів.

З таблиці 5.5 можемо зробити висновок, що послідовність дій викладена чітко та дії працівників злагоджені, що гарантує успішну евакуацію відвідувачів.

Отже, підсумовуючи усі викладені вище дані, можемо зробити висновок, що в магазині «Metro» забезпеченні заходи безпеки життя відвідувачів на випадок пожежі і так само запобіжних заходів у разі локального загоряння.

Висновки до розділу 5

В результаті виконання четвертого розділу кваліфікаційної роботи, щодо охорони праці дійшли до таких висновків:

1.Кодекс Законів про працю України зобов'язує роботодавця створити безпечні та нешкідливі умови праці та мінімізувати вплив на працівників шкідливих виробничих факторів (за умови, що їх не можна повністю усунути). У 153 ст. немає конкретних вимог, але є деякі обов'язки роботодавця, а саме проведення інструктажу з питань охорони праці та протипожежної безпеки. Так само якщо роботодавець дає завдання, яке може нашкодити працівникові, він у праві відмовиться виконувати дане керівником доручення;

2.На робочому місці працівник проводить щонайменше 8 годин, 5 днів на тиждень, тому від правильності розташування устаткування та організації робочого місця на пряму залежить якість та швидкість виконаної роботи;

3.Обов'язковою умовою для роботи на виробництві, де є можливості ураження електричним струмом, є використання засобів індивідуального захисту. Про безпеку співробітника повинен дбати директор і надати всі можливі засоби захисту, але кожен співробітник повинен усвідомлювати, наскільки важливо захищати себе від різних пошкоджень;

4.В ТМ «METRO» передбачено всі заходи безпеки. Є інструкції щодо заходів пожежної безпеки, крім того розписано план обов'язків відповідальних осіб та послідовність дій. Є засоби захисту від пожежі у потрібній кількості, що дозволяє запобігти або зменшити спалах до приїзду пожежної бригади;

5.В ТМ «METRO» вивішено 32 графічні частини плану евакуації у яких зазначені шляхи, якими слід виводити людей безпосередньо назовні чи безпечну зону.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Десерт сирковий – продукт, який виготовляється з кисломолочного сиру, з додаванням молочного жиру, вершкового масла, наповнювачів і харчових добавок. Даний сирковий виріб користується попитом на ринку України, на полицях торгівельних мереж можна знайти великий вибір продуктів національного виробництва, але зустрічається і імпортні десерти. Незважаючи на зацікавленість споживачів, український ринок залишається нестабільним та постійно змінюється.

На вітчизняному ринку виробників молочної продукції та кисломолочної продукції, в тому числі десертів сиркових в четвірку лідерів входять «Данон» (13,15%), «Молочний альянс» (11,19%)», «Лакталіс» (9,95%), «Люстдорф» (9,8%). Інші виробники, а саме «Вимм-Билль-Данн», «Галичина», «Тернопільській молокозавод», «Терра Фуд» утримують менше 8% ринку.

Завдяки достатній кількості сировини для виробництва сиркових десертів на території України, виготовлення цієї продукції є перспективним. Споживачі надають перевагу товарам національного виробника, а Україна успішно експортує молочну продукцію до країн СНД, таких як Молдова, Казахстан, Азербайджан та інших. У цих країнах українські молочні продукти цінуються за їхні смакові властивості та помірну ціну.

Україна більше імпортує, ніж експортує і це підтверджено від’ємним сальдо.

Споживні властивості десерту сиркового визначаються, зокрема, вмістом поживних речовин і енергетичною цінністю. Вміст жиру в десерті дозволяє віднести його до калорійних.

За результатами органолептичного дослідження та фізико-хімічного показників якості десерту сиркового можна бачити, що всі п’ять зразків відповідають вимогам ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови».

Проведення ідентифікації десерту сиркового методом перевірки маркування показало, що інформація на упаковці зразка №2, №3, №5 включала в себе всю необхідну інформацію, яку зазначено у Законі України «Про інформацію для споживача щодо харчових продуктів». Зразок №1 та №4 не відповідають вимогам, оскільки немає інформації щодо вмісту вершків у десерті, а згідно Закону ця інформація повинна міститися.

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності застосовуються для досягнення різних цілей, таких як захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, а також охорона здоров'я та життя людей і тварин. Вони спрямовані на охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що імпортуються в Україну, а також на збереження національної культурної та історичної спадщини..

Є сертифікат походження товару, який підтверджує країну походження товару. Цей документ дає право отримання преференції (пільги при імпорті) країни ввезення.

Пропозиції:

1.Для виробників ТМ «Фанні», «Дольче», «Марійка», «Планета Бомверс» додати пластикову кришку для зручності використання;

2.Для виробників ТМ «Фанні» та «Планета Бомверс» вказувати кількість вершків в десерті сирковому, оскільки на пакуванні вказано, що десерт вершковий;

3.Для імпортера сиркового десерту «Exquisa» збільшити шрифт інформації вказаній на інформаційній етикетці..

СПИСОК ВИКОРИСТАННИХ ДЖЕРЕЛ

1. Методичні підходи до оцінювання рівня конкуренції на ринку молока та молочної продукції України URL:http://dspace.nbuv.gov.ua/bitstream/handle/123456789/170671/24-Popko.pdf?sequence=1 (дата звернення: 29.08.2024)
2. Молоко. URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE (дата звернення: 01.09.2024)
3. Технологія молока і молочних продуктів URL: http://www.tsatu.edu.ua/ettp/wp-content/uploads/sites/25/19-mashkin-m.-i.-tehnolohija-vyrobnyctva-moloka-i-molochnyh-produktiv.pdf\ (дата звернення: 01.09.2024)
4. Законом України «Про молоко та молочні продукти» URL: https://ips.ligazakon.net/document/T041870\ (дата звернення: 02.09.2024)
5. Наказ Мінагрополітики №118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів» URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0593-19#Text (дата звернення: 02.09.2024)
6. ТОП-10 молочних ферм України URL:https://avm-ua.org/uk/post/top-10-molocnih-ferm-ukraini?ssp=1&setlang=ru&cc=UA&safesearch=moderate(дата звернення: 02.09.2024)
7. Виробники молочних продуктів України URL:https://uk.m.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F:%D0%92%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D1%85_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2_%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D0%B8(дата звернення: 02.09.2024)
8. Щорічна молочна продукція URL:https://fas.usda.gov/data/ukraine-dairy-and-products-annual-6?ssp=1&setlang=ru&cc=UA&safesearch=moderate(дата звернення: 04.09.2024)
9. Щорічна молочна продукція 2023 рік URL:https://reliefweb.int/report/ukraine/ukraine-dairy-and-products-annual-october-23-2023?ssp=1&setlang=ru&cc=UA&safesearch=moderate(дата звернення: 04.09.2024)
10. Статистика та реєстри URL:https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri (дата звернення: 04.09.2024)
11. ТОП-20 великих виробників молочної продукції URL:https://milknews.ru/analitika-rinka-moloka/reitingi/rabobank-rejting-2022.html?ssp=1&setlang=ru&cc=UA&safesearch=moderate(дата звернення:

04.09.2024)
12. Сир кисломолочний: види, користь, як робити і коли краще їсти URL:https://www.zakvaski.com/stati/tvorog-vidy-polza-kak-delat-i-kogda-luchshe-est.html#:~:text=%D0%9A%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D0%B8%D1%80%20%E2%80%93%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%20%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BD%D0%BD%D1%8F,%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%96%D0%BC%20%D0%BD%D0%B0%D0%B3%D1%80%D1%96%D0%B2%D0%B0%D1%8E%D1%82%D1%8C%2C%20%D1%89%D0%BE%D0%B1%20%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B8%20%D1%81%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%BA%D1%83 (дата звернення: 09.09.2024)
13. Компанія «Aroma» URL:https://aroma.net.ua/product-category/aromatyzatory/ (дата звернення: 12.09.2024)
14. Компанія «Camtek» URL:https://camtek.com.ua/ru/goods/Doehler/aroma/ (дата звернення: 12.09.2024)
15. Компанія «Factoria» URL:https://factoria.kiev.ua/aromatizatory-pischevye/destilla/ (дата звернення: 12.09.2024)
16. ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови» URL: https://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4503-2005.pdf (дата звернення: 12.09.2024)
17. Кодекс Аліментаріус URL:https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B243-2003%252FCXS_243r.pdf (дата звернення: 12.09.2024)
18. ГОСТ 5867 «Молоко і молочні продукти. Методи визначення жиру» URL:https://dnaop.com/html/70146/doc%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_5867-90 (дата звернення: 12.09.2024)
19. ГОСТ 3626 «Молоко і молочні продукти. Методи визначення вологи та сухої речовини» URL:https://vsegost.com/Catalog/36/36972.shtml (дата звернення: 12.09.2024)
20. ГОСТ 3628 «Молочні продукти. Методи визначення цукру» URL:https://vsegost.com/Catalog/32/32390.shtml (дата звернення: 15.09.2024)
21. Молоко та молочні продукти. Титрометричні методи визначення кислотності URL:https://vsegost.com/Catalog/10/10071.shtml (дата звернення: 15.09.2024)
22. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку ведення УКТЗЕД» URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/428-2012-%D0%BF#Text (дата звернення:

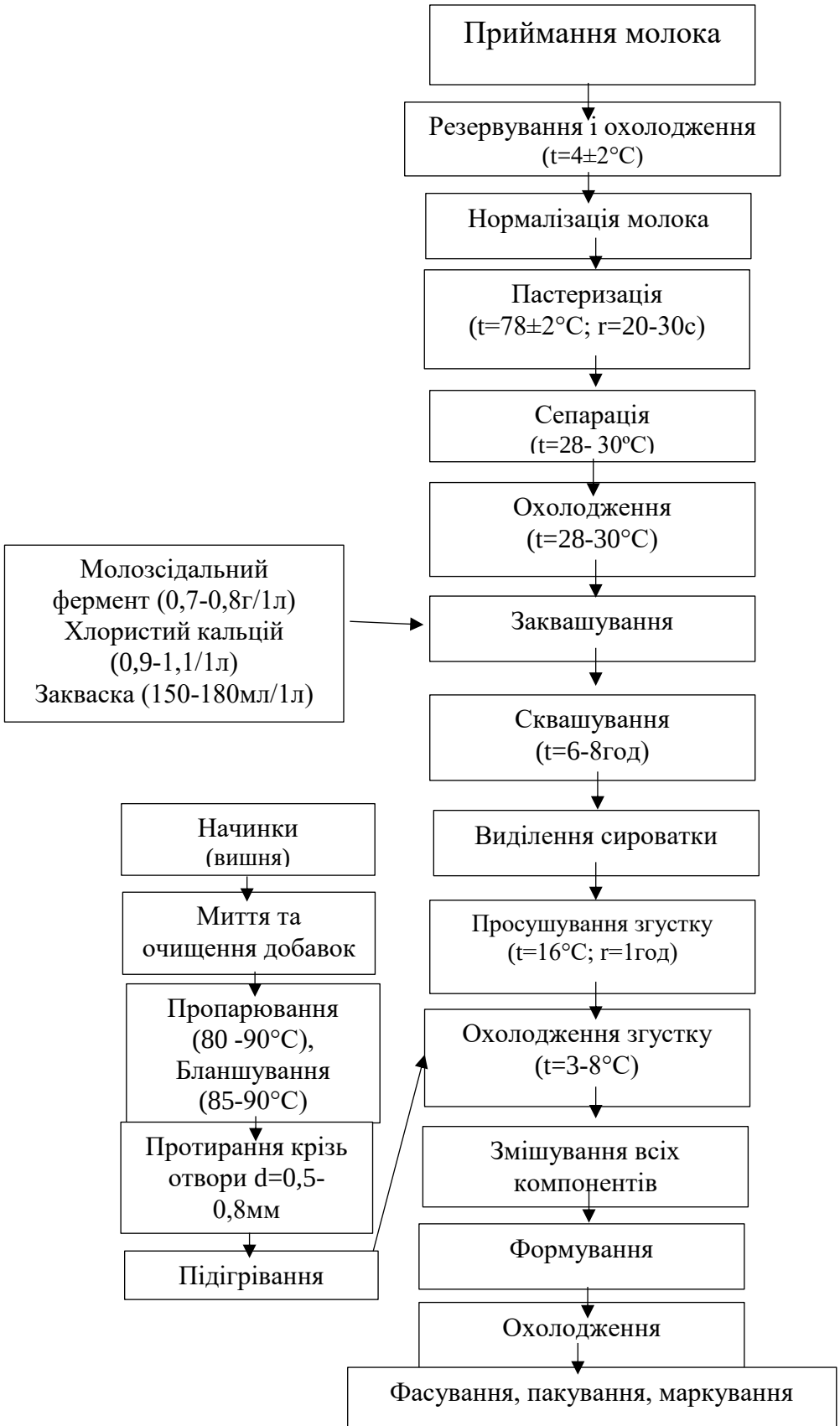
15.09.2024)
23. Гармонізована система опису та кодування товарів URL:https://www.wiki-data.uk ua.nina.az/%D0%93%D0%B0%D1%80%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B0_%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0_%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%81%D1%83_%D1%82%D0%B0_%D0%BA%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%96%D0%B2.html (дата звернення: 18.09.2024)
24. Закон України «Митний Кодекс України» від 27.07.2024 N 4495-VI URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text (дата звернення: 18.09.2024)
25. Митне регулювання в ЄС та Україні URL: .indb (odessa.gov.ua) (дата звернення: 18.09.2024)
26. Основні правила інтерпритації УКТЗЕД URL: https://proagro.com.ua/reference/vedua/uktzed/1095.html (дата звернення: 18.09.2024)
27. Вимоги до пакування URL:https://jurliga.ligazakon.net/news/209055_pakuvannya-dlya-tovarv-chinn-vimogi-vdpovdnost-ta-perspektivi-regulyuvannya (дата звернення: 18.09.2024)
28. Коди переробки URL:https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B4%D1%8B_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B8(дата звернення: 20.09.2024)
29. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" URL:https://ips.ligazakon.net/document/view/t141602?an=212&ed=2014_07_22 (дата звернення: 20.09.2024)
30. Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчовим продуктів» URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text (дата звернення: 23.09.2024)
31. Постанова КМУ № 960 від 24.10.2018р «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту» URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text (дата звернення: 23.09.2024)
32. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Верховна Рада України від 31.12.2023 №2042-VIII URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text (дата звернення: 25.09.2024)
33. Угода про спрощення процедур торгівлі URL:https://me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=b4d9ae8d-03af-4a2a-8892-42d55c2ec948&title=TekstUgodiProSproschenniaProtsedurTorgivli (дата звернення:

25.09.2024)
34. Довідка по УКТЗЕД
URL:https://qdpro.com.ua/uk/goodinfo/0406108000 (дата звернення: 28.09.2024)
35. Умови постачання FCA
URL:https://partnertrade.org/ua/umovi-postavki-fca/ (дата звернення: 28.09.2024)
36. Довідкова таблиця щодо оподаткування товарів в залежності від обраного митного режиму
URL:https://customs.gov.ua/mitni-platezhi (дата звернення: 03.10.2024)
37. Які товари належать до підакцизних?
URL:https://dp.dpss.gov.ua/news/yaki-tovari-nalezhat-do-pidakciznih (дата звернення: 07.10.2024)
38. Наказ Міністерства Фінансів України №631 від 30 травня 2012 р. «Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації за формою єдиного адміністративного документа»
URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1360-12#Text (дата звернення: 12.10.2024)
39. Постанова Кабінету Міністрів України від 21 травня 2012р. №451 «Питання пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними»
URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/451-2012-%D0%BF#n67 (дата звернення: 17.10.2024)
40. Єдине вікно для міжнародної торгівлі
URL:https://mof.gov.ua/uk/the_only_window_for_international_trade-472 (дата звернення: 17.10.2024)
41. Перелік документів, необхідних для здійснення митного контролю та митного оформлення товарів і транспортних засобів, що переміщуються через митний кордон України
URL:https://www.kmu.gov.ua/npas/28438605 (дата звернення: 17.10.2024)
42. Шкідливі фактори на підприємстві
URL:https://pro-op.com.ua/article/206-qqq-16-m6-13-06-2016-nebezpechn-ta-shkdliv-virobnich-faktori (дата звернення: 20.10.2024)
43. Організація та обслуговування робочих місць на підприємствах оптової торгівлі
URL:https://studwood.net/899818/marketing/organizatsiya_obsluzhivanie_rabochih_mest_predpriyatiyah_optovoy_torgovli (дата звернення: 27.10.2024)
44. Закону України "Про охорону праці" від 01.12.1999 № 2694-XII
URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99#Text (дата звернення: 28.10.2024)
45. Шум і вібрація
URL: https://buklib.net/books/35229/ (дата звернення: 01.11.2024)
46. Основи охорони праці

URL:file:///C:/Users/Acer/Downloads/Telegram%20Desktop/%D0%9E%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8-%D0%BE%D1%85%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B8-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96.pdf (дата звернення: 01.11.2024)
47. Заходи захисту від ураження електричним струмом URL:https://stud.com.ua/663/bzhd/zahodi_zahistu_urazhennya_elektrichnim_strumom (дата звернення: 01.11.2024)
48. Вимоги охорони праці при роботі з ПК URL: https://studfile.net/preview/9340099/page:16/ (дата звернення: 01.11.2024)
49. Вибухова та пожежна небезпека на виробництві. Рекомендації щодо дій під час виникнення пожежі. URL:https://www.ifnmu.edu.ua/images/zagalna_informacia/civilnii_zahist/navchannia/%D0%A2%D0%B5%D0%BC%D0%B0%201.1%20%D0%92%D0%B8%D0%B1%D1%83%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D1%82%D0%B0%20%D0%BF%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%B6%D0%BD%D0%B0%20%D0%BD%D0%B5%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0.pdf (дата звернення: 01.11.2024)
50. Наказ «Про затвердження Правил пожежної безпеки в Україні» URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0252-15#n63 (дата звернення: 01.11.2024)

Додаток 1

Технологічна схема виробництва десерту сиркового



Додаток 2

Інвойс (рахунок-фактура)

Invoice No. / № Инвойса **55/2**

Date of Invoice / Дата инвойса **04.09.24**

Shipper (Exporter) / Отправитель Karwendek-Werke Huber GmbG &Co, 46357, st. Essen, str. Donenberg 97	Gross WT. / Вес брутто	**KG 666**
	Nett WT. / Вес нетто	**KG 600**
Consignee / Получатель ТОВ «ТД Гурмандіз», 08300, м. Київ, вул. Костянтинівська, 72	Goods origin / Страна происхождения Німеччина	**DE**
	Terms of delivery / Условия поставки FCA	
	Conteiner / Tir / Wagon	

Описание товара	**Вес нетто, кг**	**Мест, карт. коробки**	**Кол-во**	**Цена за ед., EURO**	**Сумма, EURO**
Десерт сирковий з вишневим наповнювачем, жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa» Виробник : Karwendek-Werke Huber GmbG &Co. Країна виробництва: Німеччина, 1200 од. по 0,5л Місць – 24, ВХ	600	60	1200	1,18	1416
AMOUNT TOTAL					**1416**

Accountant / Болгарова Анастасія / _____

Митна декларація (МД-2)

УКРАЇНА (форма МД-2)

A МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ/ЕКСПОРТУ/ПРИЗНАЧЕННЯ

1 ДЕКЛАРАЦІЯ: IM 40 AA

3 8

Примірник для відправника/експортера

Примірник для отримувача

2 Відправник/Експортер N: DE

Karwendek-Werke Huber GmbG &Co,
46357, st. Essen, str. Donenberg 97

1 1 | 0 /0

1 | 30 | Вн. №

8 Одержувач N: UA / 0098741121

ТОВ «ТД Гурмандіз», 08300, м. Київ, вул. Костянтинівська, 72

ТОВ «ТД Гурмандіз», 08300, м. Київ, вул. Костянтинівська, 72

DE | 107949,18грн

14 Декларант/Представник N: UA / 0038740021

ТОВ «ТД Гурмандіз», 08300, м. Київ, вул. Костянтинівська, 72
UA 10098741121

15 Країна відправлення/експорту: UA

17 Країна призначення: Україна

AA 0621 OO | UA

FCA | UA Яворів

21 Ідентифікація і країна реєстрації активного транспортного засобу на кордоні: AA 0621 OO | UA

0 | EUR | 1416 | 45,2289 | 0 | 21

25 Вид транспорту на кордоні: 30

26 Вид транспорту в межах країни: 20

27 Місце навантаження/розвантаження: UA209030

28 Фінансові та банківські відомості: ЄДРОПУ 00032129

АТ "Ощадбанк",
МФО: 300465

29 Митний орган виїзду: Львівська митниця ДФСУ 209-026-1-1

3 8

30 Місцезнаходження товарів

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

1. Десерт сирковий з вишневим наповнювачем, жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa»
Виробник : Karwendek-Werke Huber GmbG &Co
Країна виробництва: Німеччина, 1200 од. по 0,5л
2. Місць – 24, ВХ
3. 0

32 Товар: 1 | 33 Код товару: 04061080 00 0

34 Код країни походж.: DE | 35 Вага брутто (кг): 666 | 36 Преференц: 410 000 000

37 ПРОЦЕДУРА: 4000 zzoo | 38 Вага нетто (кг): 600 | 39 Квота

40 Загальна декларація / Попередній документ

41 Додаткові одиниці виміру | 42 Ціна товару: 64031,52 | 43 Код МВВ | Код Д | 45 Коригування: 107949,18

46 Статистична вартість: 64,031

44 Додаткова інформація/ Подані документи/ Сертифікати і дозволи

0380	55/2	04.09.24
0730	779	04.09.24
0954	PL/MF/0154391	07.09.24
4100	UA A6785.02	08.10.24
0853	6789	04.09.24
1801	578	15.09.24

47 Нарахування платежів

Вид	Основа нарахування	Ставка	Сума	СП
020	107949,18грн	0%	0	01
028	107949,18 грн	20%	21589,84 грн	01
Усього:				

48 Відстрочення платежів

49 Реквізити складу

В ПОДРОБИЦІ РОЗРАХУНКІВ: 028 107949,18 0098741121

50 Принципал N: UA / 0084931457

ТОВ «Укр-Транс-Експрес», 22400, вул. Острозького, 18,
м. Вінниця, Україна

Підпис:

C МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ

Представлений
Місце і дата:

51 Передбачувані митні органи (і країна) транзиту

52 Гарантія не дійсна для

Код | 53 Митний орган (і країна) призначення

D/U ВІДМІТКИ МИТНОГО ОРГАНУ ВІДПРАВЛЕННЯ/ПРИЗНАЧЕННЯ

Печатка:

54 Місце і дата:

Результат:
Накладення пломби: Номер
Тип:
Строк доставки (дата):
Підпис:

Підпис і прізвище декларанта/представника:
ТОВ «ТД Гурмандіз», 08300, м. Київ, вул. Костянтинівська, 72

Додаток 4

Товаро-транспортна накладна (CMR)

<table>
<tr><td colspan="3">1. Відправник
(найменування, адреса, країна)
Karwendek-Werke Huber GmbG &Co,
46357, st. Essen, str. Donenberg 97</td><td colspan="5">Міжнародна
товаротранспортна накладна
№ 779</td></tr>
<tr><td colspan="3">2. Отримувач
(найменування, адреса, країна)
ТОВ «ТД Гурмандіз», 08300, м. Київ, вул. Костянтинівська, 72</td><td colspan="5">16. Перевізник (найменування, адреса, країна)
ТОВ «Укр-Транс-Експрес», 22400, вул. Острозького, 18, м. Вінниця, Україна</td></tr>
<tr><td colspan="3">3. Місце розвантажування товару
Місце Львів
Країна Україна</td><td colspan="5">17. Наступний перевізник (найменування, адреса, країна)</td></tr>
<tr><td colspan="3">4. Місце і дата завантаження товару
Місце Germany Країна Німеччина
Дата 05.09.2024</td><td colspan="5" rowspan="2">18. Примітки перевізника

_____</td></tr>
<tr><td colspan="3">5. Документи, що додаються
0380 55/2 від 04.09.24
4100 UA A6785.02 від 07.10.24</td></tr>
<tr><td>6. Знаки і номери</td><td>7. Кількість місць
Партія складає 60 картонних коробок</td><td>8. Вид упакування
Картонна коробка</td><td>9.Найменування вантажу
Десерт сирковий з вишневим наповнювачем, жирністю 0,2%, ТМ «Exquisa»
Виробник: Karwendek-Werke Huber GmbG &Co</td><td>10. Статистика</td><td>11. Вага брутто,кг
666</td><td>12. Обсяг, м^3</td></tr>
<tr><td colspan="2">13. Вказівки відправника (митна та інша обробка)
-</td><td>19. Підлягає оплаті
1200×1,18€ = 1416€</td><td>Відправник
Karwendek-Werke Huber GmbG &Co, 46357, st. Essen, str. Donenberg 97</td><td>Валюта
EUR</td><td colspan="2">Отримувач
ТОВ «ТД Гурмандіз», 08300, м. Київ, вул. Костянтинівська, 72</td></tr>
<tr><td colspan="7">14. До повернення</td></tr>
<tr><td colspan="3">15. Умови оплати франко
FCA - Ессен</td><td colspan="4">20. Особливі узгоджені умови</td></tr>
<tr><td colspan="3">21. Складена в м. Київ</td><td colspan="2">Дата: 05.09.2024</td><td colspan="2">24. Вантаж отримано</td></tr>
</table>

22. Прибуття для завантаження _09_ **год** _00_ **хв** **Відправлення** _10_ **год** _15_ **хв** **Підпис та штамп відправника**	**23. Лист № 108** **від** _05.05.2024 р._ **Прізвища водіїв** Грібов А.А. **Підпис та штамп перевізника**	**Дата**__07.05.2024__ **Прибуття під розвантаження** _16_ **год** _30_ **хв** **Відправлення** _17_ **год** _30_ **хв** **Підпис та штамп отримувача**
25. Регістраційний номер АА 0621 ОО	**26. Марка** MAN TGX	

Додаток 5

Зовнішньоекономічний контракт

Контракт № UA A6785.02
КИЇВ «08» жовтня 2024г.

Компанія ТОВ «ТД Гурмандіз», що зареєстрований за адресою 08300, м. Київ, вул. Костянтинівська, 72 надалі іменоване «Покупець» в особі генерального директора Монич Н., що діє на підставі статуту та Karwendek-Werke Huber GmbG &Co, що розташований за адресою 46357, м. Ессен, вул. Донерберг 97, Німеччина далі іменоване як «Продавець» в особі Шмидт Алоиз – генерального директора, який діє на підставі статуту, підписали цей контракт про наступне:

1. Предмет договору

Продавець зобов'язується доставити до вказаного місця зазначеного покупцем та бере на себе витрати на транспорт та бере на себе ризик втрати доти, до тих пір, поки не відбудеться постачання товару перевізнику у вказане місце, а покупець – купити на умовах (FCA) згідно з Інкотермс-2020 товар у кількості 60 картонних коробок по 20 десертів в кожному ящику, в загальній кількості 1200 десертів на загальну суму 1416 євро в строк до 10.10.2024.

2. Ціни за Контрактом та загальна вартість Контракту

2.1.Всі ціни обговорюються в євро. Продавець має право змінювати ціни за умови оповіщення Покупця про майбутню зміну не менш як за десять днів.
2.2.Загальна вартість товару за контрактом 1416 євро залишається незмінною, навіть якщо Продавець змінює ціни протягом терміну дії Контракту.
2.3. Усі витрати, включаючи митні, після підписання та виконання Контракту сплачуються сторонами на територіях своїх країн.

Contract # UA A6785.02
KIEV «08» October 2024

The company LLC "TD Gurmandiz" is registered at the address 08300, m. Kiev, st. Kostyantynivska, 72 was named "Purchaser" in the person of the General Director Monich N., which is under the statute of Karwendek-Werke Huber GmbG & Co, which is issued at the address 46357, m. Essen, vul. Donerberg 97, Germany were named as "Seller" in the person of Schmidt Alois, the general director, who is on the stand, signed this contract for the advance:

1. Subject of the contract

The Seller undertakes to ship, and the Buyer undertakes to purchase on the terms (EXW) according to Incoterms-2020, the goods TM "Jaffa" pomegranate nectar in the amount of 3600 pieces of 950 milliliters, for a total amount of 5490 (five thousand four hundred ninety) Euro by 12/10/2024 .

2. Price and total amount of the contract.

2. Prices for the Contract and legal value of the Contract
2.1.All prices are discussed in euros. The Seller has the right to change prices without notifying the Buyer of any change at least ten days in advance.
2.2. The final price for the goods under the contract of 1416 euros is forfeited unchanged, as the Seller changes the prices under the terms of the Contract.
2.3. All expenses, including fees, after signing and signing the Contract are paid by the parties

3. Умови постачання

3.1. Умови постачання: FCA.

3.2. Постачання Товару здійснюється партіями, сформованими на підставі замовлень Покупця та наявності Товару на складі Продавця.

3.3. Замовлення вважається ухваленим до виконання, якщо Продавець виставив Покупцеві попередній інвойс.

3.4. Інвойс набирає чинності з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату цього інвойсу.

3.5. Продавець зобов'язується протягом 3 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим інвойсом відвантажити Товар зі складу Виробника.

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

У разі якщо Продавець не відвантажив товар протягом 3 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим інвойсом, він зобов'язаний сплатити покупцю 0,9% від вартості замовлення за кожен день затримки.

У разі якщо Продавець не здійснив відвантаження товару протягом 15 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим інвойсом, Покупець має право відмовитися від замовленого товару.

3.6. Право власності на Товар переходить до Покупця у момент передачі товару складі продавця – Львів (Україна).

4. Умови оплати

4.1. Покупець оплачує 100% від суми, зазначеної в інвойсі, протягом 30 календарних днів після завершення оформлення документів з митного очищення вантажу.

У разі прострочення платежу Покупець повинен сплатити Продавцю пені у розмірі

in the territories of their respective regions.

3. Delivery terms

3.1. Delivery terms: FCA.

3.2. The Goods are delivered in batches formed on the basis of the Buyer's orders and the availability of the Goods in the Seller's warehouse.

3.3. The order is considered accepted for execution if the Seller has issued a preliminary invoice to the Buyer.

3.4. The invoice comes into force from the moment the Buyer confirms his agreement to pay this invoice.

3.5. The Seller undertakes to ship the Goods from the Manufacturer's warehouse within 3 days from the moment of the Buyer's confirmation of the agreement to pay for the invoice issued.

The Seller is obliged to notify the Buyer of the fact of shipment of the Goods as soon as possible, providing the following data: date of shipment, Contract number, name of the means of delivery, number of the shipping document, description, quantity and weight of the shipped Goods.

If the Seller has not shipped the Goods within 3 days from the moment of the Buyer's confirmation of the agreement to pay for the invoice issued, he is obliged to pay the Buyer 0.9% of the order value for each day of delay.

If the Seller has not shipped the Goods within 15 days from the moment of the Buyer's confirmation of the agreement to pay for the invoice issued, the Buyer has the right to refuse the ordered Goods.

3.6. Ownership of the Goods passes to the Buyer at the time of transfer of the Goods to the Seller's warehouse - Lviv (Ukraine).

4. Terms of payment

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

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

0,9% від простроченої суми за кожний день прострочення.
Авансові платежі неможливі.
4.2. Усі платежі за цим контрактом здійснюються у євро банківським переказом.

5. Упаковка та маркування

5.1. Товари повинні бути упаковані відповідно до вимог кожного виду Товару.
Зовнішня та внутрішня упаковка повинні забезпечувати захист від псування, пошкоджень та атмосферних впливів.
Ящики, в які упакований товар, повинні бути відмарковані з трьох сторін: верхньої та двох протилежних один одній бічних сторін. Усі супровідні документи (пакувальні листи, специфікації) так само, як маркування та технічна документація, мають бути складені англійською мовою.

6. Приймання

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

Payments in advance are available if both parties have agreed. In case of non-delivery SELLER is to reimburse the amount of the payment in advance not later than 90 days from the day BUYER made the payment.
4.2. All payments under this Contract are made in Euro by bank remittance to the SELLER's account.

5. Packing and Marking

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

6. Acceptance of the GOODS

6.1. The GOODS are considered as delivered by the SELLER and accepted by the BUYER:
as to number of packages - according to shipment documents;
as to quality - according to the Quality Certificate issued by the SELLER.
6.2. Final acceptance is to be made in the territory of the BUYER.
The GOODS are being accepted:
as to number of packages - on receipt of the GOODS from a Forwarder (Carrier);
per quality of items - not later than two weeks after receiving the GOODS and the moment of opening the package;
as to quality - not later than one month after opening the package.
6.3. Acceptance of the GOODS shall be made by the official representative of the BYUER in the presence of, if necessary, the official representative of the Chamber of Commerce (at BUYER's discretion) with the execution of the

report of acceptance.

7. Якість та гарантії

7.1. Якість Товару має бути повною відповідно до Сертифікату якості виробника.
7.2. Для Товару, якості якого вимагають спеціальних гарантій, встановлюється гарантійний термін 1 місяць із дня поставки.
7.3.Якщо протягом гарантійного терміну Товар, поставлений Продавцем, виявить дефекти чи невідповідність умовам Контракту, Продавець зобов'язаний усунути дефект чи замінити дефектні компоненти власним коштом. Доставка дефектних товарів під час повернення виконується з допомогою Покупця.

7. Quality and Warranty

7.1. The quality of the GOODS shall conform to the Quality Certificate issued by the supplier.
7.2. For the GOODS being in need of special warranty, the warranty period is fixed within 1 month from the date of delivery.
7.3. Should the GOODS within the guarantee period prove to be defective or not corresponding to the Terms and Conditions of the Present Contract, the SELLER shall eliminate defects or replace defective parts. The costs on the delivery of defective parts back to the SELLER are covered by the BUYER.

8. Претензії

8.1. Покупець може висунути Продавцю претензії щодо кількості та якості Товару протягом одного тижнів від дня приймання.
Для Товару, забезпеченого гарантійним періодом, претензії щодо якості можуть бути висунуті протягом місяця після закінчення гарантійного терміну за умови, що Покупець виявив дефекти протягом гарантійного строку.
8.2. Претензії підтверджуються Актом експертизи Торгово-промислових палат України.
8.3. Продавець повинен задовольнити претензію, що виникла, протягом 10 днів з моменту її отримання.

8. Claims

8.1. The BUYER can claim the SELLER for quantity as well as for quality within one weeks from the date of acceptance.
For the GOODS ensured by a warranty period claims can be made 10 days after warranty period expires in case if the BUYER has found defects within this warranty period.
8.2. The claims must be proved by the Certificate drawn up by a competent independent expert Organization.
8.3. The SELLER is to examine and fulfill the claim within 10 days on receipt of the claim.

9. Форс-мажор

У разі обставин, які унеможливлюють часткове або повне виконання Контрактних зобов'язань будь-якої зі сторін, а саме: пожежа, стихійні лиха, війна або бойові дії, ембаргода виконання Контрактних зобов'язань змінюється відповідно до тривалості впливу таких обставин.
Якщо такі обставини тривають більше трьох місяців, кожна зі сторін має право відмовитися від подальшого виконання

9. Force-majeur

If in the case of the Force-majeur circumstances, namely fire, natural calamity, blockade, embargo on exports or Imports, or some other ones not dependent on the Parties, the full or partial execution of this Contract becomes impossible by any of the participants, the period of the obligations execution is extended in correlation with the time frame of the Force-majeur circumstances.
If such circumstances and their consequences

Контрактних зобов'язань, і в цьому випадку жодна із сторін не має права вимагати відшкодування збитків.
Сторона, яка перебуває під впливом обставин, які унеможливлюють виконання Контрактних зобов'язань, повинна інформувати іншу сторону про настання або закінчення таких обставин протягом п'яти днів. Документи з Торгової палати країн Продавця та Покупця відповідно підтверджуватимуть очевидність вищезгаданих обставин, їх наявність та тривалість.

should continue for more than three months each of the Parties in this Contract shall have the right to reject all future obligations stipulated in the Contract. Neither Party shall have the right to claim compensation for damages related to these circumstances from the other Party.
Either Party who finds it impossible due to such circumstances to accomplish their obligations according to this Contract shall immediately inform the other Party by both electronic means and registered mail of the Force-majeur circumstances. A certificate issued by the Chamber of Commerce of an appropriate geographical entity, related to either the SELLER's or BUYERS' countries, shall serve as proper proof of the existence of a Force-majeur and its duration.

10. Інші умови

10.1. Продавець має право передачі Контрактних зобов'язань третій стороні та повинен повідомити про це Покупця повідомленням факсом.
10.2. Цей Контракт може бути змінено або розірвано лише з оформленням письмової угоди сторін.
Будь-які зміни та доповнення до цього Контракту є його невід'ємною частиною та дійсні лише у випадку, якщо вони письмово оформлені та засвідчені підписами уповноважених представників обох сторін.
10.3. Після підписання Контракту всі попередні переговори та листування, що до них належить, анулюються і стають недійсними. Цей Контракт складено у 2 примірниках, російський та англійський варіант мають однакову юридичну силу.
10.4. Термін дії контракту: контракт набирає чинності з моменту його підписання сторонами та діє до 21. 12. 2024.

10. Other terms

10.1. The SELLER is entitled to transfer its Contract obligations to a third party after the BUYER is to be informed about it by fax.
10.2. The present Contract can be changed or annulled only after both parties' written consent.
All amendments and additions to the Present Contract are its inherent parts and valid only if they are made in writing and signed by both parties.
10.3. After signing the Present Contract all previous negotiations and correspondence between the parties in connection with it shall be considered null and void. The present contract exists in two copies. All of them (Russian and English) have equal juridical validity.
10.4. The Duration of the Present Contract: The Present Contract comes to power from the moment of being signed and is valid until 12/21/2024.

11. Анотація

З метою високої ефективності у вирішенні поточних проблем, пов'язаних із цим Контрактом, сторони заявляють, що

11. Annotation

надіслані факсом документи дійсні до моменту отримання оригіналів, але не більше 60 календарних днів, після яких оригінали документів мають бути надані іншій стороні. Продовження терміну дії документів повідомленням факсом не допускається.

In order to make this Present Contract work more effectively, both parties announce that documents sent by fax are valid till the original documents arrival, but not longer than 180 calendar days, after 60 days being over, the original documents are to be presented to the other party. Extension in validity by fax is not allowed.

12. Юридичні адреси та банківські реквізити сторін

У разі змін банківських реквізитів будь-яка зі сторін інша сторона повинна бути повідомлена про це письмово, і протягом 5 днів слід скласти підписаний обома сторонами Додаток до цього Контракту з нововстановленими банківськими реквізитами.

12. Legal address and Bank Requisites of the Parties

In case of bank requisites being changed by any of the parties, the other party shall be informed about it in writing and within 5 days an ADDENDUM to the Present Contract with new Bank requisites is to be made and signed by both parties.

Покупець (BUYER):

Монич Н

SELLER (Продавец):

Шмидт Алоиз

Додаток 6

Інструкція про заходи пожежної безпеки в приміщеннях установ та організацій з масовим перебуванням людей

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ ТЦ «Метро №42»
Від 21.11.2018р. № 81-ОД

ІНСТРУКЦІЯ

ПРО ЗАХОДИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ В ПРИМІЩЕННЯХ УСТАНОВ ТА ОРГАНІЗАЦІЙ З МАСОВИМ ПЕРЕБУВАННЯМ ЛЮДЕЙ

Ця інструкція визначає основні заходи щодо забезпечення пожежної безпеки в приміщеннях і є обов'язковою для виконання всіма працюючими в них.

Евакуаційні шляхи і виходи повинні утримуватися вільними, нічим не захаращуватися і в разі виникнення пожежі забезпечувати безпеку під час евакуації людей.

Електричне обладнання повинне експлуатуватися тільки в справному стані, з урахуванням рекомендацій підприємств-виробників. При пошкодженні електромереж, вимикачів, розеток та інших електроприладів негайно відключити їх та вжити необхідні заходи щодо приведення їх у пожежонебезпечний стан.

Горючі матеріали слід зберігати на безпечній відстані від електрообладнання.

ПРИ ПОЖЕЖІ ТЕЛЕФОНУВАТИ 101

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

✓ влаштовувати тимчасові електромережі, застосовувати саморобні некалібровані плавкі вставки в запобіжниках, прокладати електричні дроти безпосередньо по горючій основі, експлуатувати світильники зі знятими ковпаками (розсіювачами), використовувати саморобні подовжувачі, які не відповідають вимогам Правил улаштування електроустановок;

✓ використовувати побутові електрокип'ятильники, чайники (окрім приміщень, спеціально відведених та обладнаних для цього), залишати без нагляду увімкнені в електромережу кондиціонери, лічильні та друкарські машинки тощо;

захаращувати підступи до засобів пожежогасіння, використовувати пожежний інвентар не за призначенням, зберігати матеріали, предмети та інвентар у приміщеннях інженерних комунікацій;

✓ палити (окрім спеціально відведеного та обладнаного для цього місця), проводити зварювальні та інші вогневі роботи без оформлення відповідного дозволу, застосовувати легкозаймисті рідини.

ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ СЛІД:

✓ оглянути приміщення, переконатися у відсутності порушень, що можуть призвести до пожежі;

✓ відключити освітлення, електроживлення приладів та обладнання (за винятком електрообладнання, яке за вимогами технології повинно працювати цілодобово).

У РАЗІ ВИЯВЛЕННЯ ПОЖЕЖІ СЛІД:

✓ негайно повідомити пожежну охорону по телефону "101", вказати при цьому адресу, поверх, місце виникнення пожежі, наявність людей, своє прізвище та номер телефону, по можливості вжити заходи щодо евакуації людей та гасіння пожежі;

✓ у разі загрози життю людей негайно організувати їх рятування (евакуацію);

✓ вимкнути у разі необхідності електроенергію;

✓ організувати зустріч пожежних підрозділів. У разі необхідності викликати інші аварійно-рятувальні служби (медичну, газорятувальну тощо);

✓ видалити за межі небезпечної зони всіх працюючих, не пов'язаних з ліквідацією пожежі.