

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему **ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ ТА
МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕТИНІ МИТНОГО КОРДОНУ УКРАЇНИ**

KPM: ТПТтаУБ.1.769-03.V.2.3

Здобувачка _____ Заболотна Олена
Степанівна

Підпис

Керівник: _____ доц. Гарбажій К.С.
Підпис

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

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

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

Одеса 2023 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

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

Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ТІТтаУБ

Наталія БАСЮРКІНА

«15» серпня 2023 р.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Заболотної Олени Степанівни

1. Тема проекту (роботи) ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕТИНІ МИТНОГО КОРДОНУ УКРАЇНИ затверджена наказом по інституту від «01» грудня 2023 р. № 769-03

2. Термін здачі студентом закінченого проекту (роботи) 07.12.2023

3. Вихідні дані до проекту (роботи) п'ять зразків шоколаду чорного: зразок №1 ТМ «Roshen», №2 ТМ «Multico», №3 ТМ «Millenium», №4 ТМ «Корона», №5 ТМ «Lindt Excellent»; нормативний документ ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови»

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

Вступ. Розділ 1 Формування споживчих властивостей та асортимент шоколаду чорного, Розділ 2 Об'єкти та методи дослідження шоколаду чорного, Розділ 3 Оцінка якості шоколаду чорного, Розділ 4 Здійснення митних формальностей при імпорті шоколаду чорного гіркого. Розділ 5 Охорона праці, Висновки та рекомендації. Список використаної літератури. Додатки.

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

6. Дата видачі завдання 15.08.2023

Керівник

Гарбажій К.С.

Завдання прийняв до виконання

Заболотна О.С.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи (роботи)	Примітки
1	Підбір об'єктів дослідження якості, пакування та маркування	15.08.2023-25.09.2023	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження	26.09.2023-30.09.2023	Виконано
3	Виконання експериментальних досліджень	04.10.2023-06.10.2023	Виконано
4	Обробка результатів дослідження	09.10.2023	Виконано
5	Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ.	10.10.2023-14.10.2023	Виконано
6	Оформлення 2-4 розділів	15.10.2023-21.10.2023	Виконано
7	Оформлення висновків	27.10.2023-09.11.2023	Виконано
8	Попередній захист	15.11.2023	Виконано
9	Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел.	16.11.-05.11.2023	Виконано
10	Оформлення презентації ДР	07.12.2023	Виконано
11	Підготовка ДР до рецензування	10.12.2023	Виконано
12	Проходження рецензування і підготовка до захисту	13.12.2023	Виконано
13	Захист КРБ	19-22.12.2023	Виконано

Здобувач-дипломник

Заболотна О.С.

Керівник проекту

Гарбажій К.С.

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 _____ Заболотна О.С.

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить 111 сторінок, 34 таблиць, список літератури з __ найменувань, 12 додатків

Метою кваліфікаційної роботи є дослідження якісних характеристик та безпечності шоколаду чорного, що реалізуються на ринку України, і технічне регулювання, що забезпечує якість та порядок здійснення митних формальностей.

Об'єктом розгляду є чорний шоколад вітчизняного та закордонного виробництва.

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

За результатами роботи сформульовано висновки щодо поліпшення якості шоколаду на ринку України

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

Рік виконання роботи – 2023.

Рік захисту роботи – 2023.

SUMMARY

The master's qualification thesis contains 114 pages, 34 tables, a list of references with 46 titles, 12 appendices.

The purpose of the qualification work is to study the quality characteristics and safety of dark chocolate sold on the Ukrainian market, and technical regulation that ensures the quality and order of customs formalities.

The object of consideration is dark chocolate of domestic and foreign production.

The task of the work includes researching the quality of chocolate and customs clearance of goods.

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the improvement of the quality of chocolate on the Ukrainian market

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

The year of implementation of work - 2023.

The year of presentation of work - 2023.

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ШОКОЛАДУ ЧОРНОГО ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ	9
1.1 Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно шоколаду чорного.....	9
1.2 Характеристика ідентифікаційних та класифікаційних ознак шоколаду чорного.....	16
1.3 Споживні властивості шоколаду чорного.....	19
1.4 Фактори, які формують якість, дефекти та причини їх виникнення.....	22
Висновки до 1 розділу	28
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ	30
2.1 Об'єкти дослідження.....	30
2.2 Методи дослідження.....	31
РОЗДІЛ 3 ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ШОКОЛАДУ ЧОРНОГО	35
3.1 Характеристика асортименту шоколаду.....	35
3.2 Оцінка відповідності пакування споживчої тари.....	40
3.3 Оцінка маркування харчових продуктів.....	45
3.4 Оцінка якості шоколаду чорного за органолептичними та фізико-хімічними показниками.....	51
Висновки до 3 розділу	58
РОЗДІЛ 4 ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ІМПОРТІ ЧОРНОГО ГІРКОГО ШОКОЛАДУ	60
4.1 Порядок взяття на облік особи ПрАТ «САВ 92», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством України	60
4.2 Методологія визначення коду шоколаду згідно до УКТЗЕД	63
4.3 Правові засади нетарифного регулювання, як основний чинник безпеки та якості шоколаду при переміщенні через митний кордон України	68
4.4 Застосування тарифного регулювання при імпорті шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE»	68
4.4.1 Визначення країни походження шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE»	
4.4.2 Визначення митної вартості шоколаду та нарахування митних платежів	
4.5 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» у режимі імпорт	86
Висновки до розділу 4	90
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	91
5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві	91
5.2 Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі.....	93
5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря.....	94
5.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації.....	97
5.5 Забезпечення нормованих показників освітлення.....	98
5.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом	99
5.7 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера.....	100
5.8 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби.....	101
5.9 Шляхи евакуації.....	107
Висновки до 5 розділу	110
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	112
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	114
ДОДАТКИ	127

ВСТУП

Один із найбільш Український ринок кондитерських виробів розвинутих у вітчизняній харчовій промисловості. Зростання доходів населення, підвищення його купівельної спроможності та попиту на продовольчі товари, посилення вимог покупців до якості й безпеки харчових продуктів є основними факторами збільшення виробництва в кондитерській галузі. Наявність високої конкуренції між провідними виробниками на внутрішньому ринку кондитерської продукції сприяє активізації інвестиційних процесів, спрямованих на розширення й введення в експлуатацію нових виробничих потужностей [1].

Шоколад- це цукровий кондитерський виріб із шоколадної маси. Шоколадна маса- тонкоподрібнена кондитерська маса, отримана змішуванням какао тертого з какао маслом, цукром та іншими компонентами, які використовуються для виробництва шоколадних виробів [2].

Шоколад багатий на алкалоїди, такі як теобромін і фенетиламін, що визначають його фізіологічну дію на організм людини. Зокрема шоколад впливає на рівень серотоніну, а за деякими даними, він може знижувати кров'яний тиск [3].

Шоколад дуже популярний продукт, тому його часто підроблюють. Коли шоколад підлягає експорту, то часто використовується якісна, інформаційна, класифікаційна фальсифікація. Експертиза якості шоколаду та шоколадних виробів проводиться складно, оскільки саме фізико-хімічні показники становлять значну частину і нормуються Державним Стандартом України, і залежить якість від рецептури також. Рецепт є конфіденційною інформацією, і виробники не розкривають саме рецептуру шоколаду. І при перетині митного кордону України проводять ідентифікаційну перевірку лише за певними показниками якості. Ринок України містить багатий асортимент, в якому міститься як національний так і зарубіжний шоколад, і не завжди він якісний, як вимагається у нормативних документах.

Проблемою є те, що Європейські норми дозволяє вводити не більше п'яти відсотків замінників какао-масла, а в стандарті України до трьох відсотків. І при імпорті ввозиться товар за європейськими нормами, які різняться з вітчизняними.

Через цю різницю деякі виробники часто вдаються до фальсифікації і найпростіша це асортиментна, через те що можна додати більше жирів до какао-масла і це вже не шоколад. Методів фальсифікації шоколаду багато, і саме від цього страждає споживач.

Актуальність дослідження полягає в тому, що в сучасних умовах ринок шоколаду і шоколадних виробів знаходиться в постійному розвитку, тому і збільшується ризик фальсифікації, а саме: порушення рецептури, запровадження чужорідних добавок; запровадження антиокислювачів, консервантів, ароматизаторів; підвищений вміст води.

Об'єктом дипломної роботи є чорний шоколад п'яти торгових марок.

Методи дослідження: стандартизовані методи дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників якості шоколаду.

Метою дипломної роботи є дослідження сучасного асортименту та особливостей митних процедур.

Основними завданнями дипломної роботи є:

- аналіз сучасного стану розвитку імпортно-експортних операцій;
- встановити фактори, які формують якість та причини виникнення дефектів шоколаду;
- проаналізувати методи контролю якості та вимоги до якості шоколаду;
- розглянути методологію визначення коду шоколаду чорного згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності;
- провести оцінку відповідності пакування, маркування шоколаду чорного;
- провести органолептичну оцінку якості згідно ДСТУ 3924:2014;
- провести дослідження фізико-хімічних показників шоколаду згідно до ДСТУ 3924-2014;
- визначення країни походження шоколаду чорного та застосування преференційних заходів;
- проаналізувати потенційно небезпечні та шкідливих факторів на підприємстві.

Робота викладена на 104 сторінках, що містить 4 розділи, 21 ілюстрацію, 30 таблиць, 45 джерел в переліку посилань та 1 додаток.

РОЗДІЛ 1

СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ШОКОЛАДУ ЧОРНОГО ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇХ ЯКІСТЬ

1.1 Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно шоколаду чорного

Шоколад - кондитерський виріб на основі масла какао, що є продуктом переробки какао-бобів - насіння шоколадного дерева, багатих на теобромін і кофеїн.

Сировиною для виготовлення шоколаду є подрібнене насіння рослини, яка називається шоколадне дерево або какао. Шоколадні дерева ростуть тільки в тропіках. Схожі на довгасту диню плоди досягають приблизно чотири місяці. За цей час їх забарвлення змінюється від яскраво-жовтого до темно-фіолетового. Всередині кожного плода міститься 4-5 рядів насінин завбільшки, як ніготь великого пальця руки (їх зазвичай називають какао-бобами). З них і отримують шоколад [4].

У процесі обробки боби очищають, сортують і обсмажують, дроблять у крупку, яку розмелюють рідку масу. Жир становить 52-56% сухих речовин какао-бобу; він називається масло какао. При температурі 25 ° С масло какао тверде і тендітне, а при 32 ° С - рідке, тому в роті воно плавиться без залишку.

У процесі технологічної обробки з какао-бобів одержують напівфабрикат – какао терте. З цієї рідкої маси на спеціальному пресі виробляють віджим какао-мастила, після чого в пресі залишається какао-макуха. Какао терте і масло какао з цукровою пудрою використовують для приготування шоколаду, а з какао-макухи отримують какао- порошок [5].

Україна не має власної сировинної бази для виробництва шоколаду і імпортує какао продукти з інших країн. Зріст цін на імпортні какао-боби, какао-продукти негативно впливає на цінову політику у шоколадній галузі і через те вітчизняні виробники підвищують ціни на шоколад. Національний ринок шоколаду є досить

перспективним та конкурентоспроможним, тому що зростає попит на даному продукцію з боку іноземних споживачів.

Український ринок насичений шоколадною продукцією та має широкий асортимент, як представлено на рис. 1.1



Рис 1.1 Види шоколаду в Україні

На рисунку 1.1 зазначено, що на внутрішньому ринку України присутні такі види шоколаду, як: чорний, чорний, пористий, десертний, чорний.

В Україні виробництво шоколаду активно розвивається оскільки за останні 5 років кількість національних товаровиробників збільшилася до 50 компаній, деякі з них представлені у таблиці 1.1

Таблиця 1.1- Головні виробники шоколаду в Україні та обсяги виробництва за 2018-2019рр

№	Компанія	Обсяг виробництвамлн грн.	Що експортує компанія
1.	ДП «КК «РОШЕН»»	797,9	Шоколад, какао-паста, какао-жир, какао-порошок
2.	ТОВ «РОЗПОДІЛЬЧИЙ ЦЕНТР «ПЛЮС»»	511,8	Шоколад та какаоємні Продукти
3.	ТОВ «КОНФЕКШНЕРІ» «АВК	469,97	Шоколад та какаоємні Продукти

4.	ПРАТ «ХАРКІВСЬКА БІСКВІТНА ФАБРИКА»	191,4	Шоколад та какаоовмісні продукти Продовження таблиці 1.1
5.	ПАТ «КОНДИТЕРСЬКА ФАБРИКА «А.В.К.» М. ДНІПРО	95,5	Шоколад та какаоовмісні продукти Продовження таблиці 1.1
6.	ПАТ «ПОЛТАВКОНДИТЕР»	87,6	Шоколад та какаоовмісні продукти
7.	ПРАТ «ЗКФ»	30,8	Шоколад та какаоовмісні продукти
8.	ПП ВТК «ЛУКАС»	25,65	Шоколад та какаоовмісні продукти
9.	ПАТ «ЛЬВІВСЬКА КОНДИТЕРСЬКА ФАБРИКА »	22,9	Шоколад та какаоовмісні продукти
10.	ТОВ «ТРИ СТАР»	21,7	Шоколад та какаоовмісні продукти
11.	ПРАТ «КОНДИТЕРСЬКА ФАБРИКА «ХАРКІВ'ЯНКА»	11,4	Шоколад та какаоовмісні продукти
12.	ТОВ «ТБ КОНТІ»	9,87	Шоколад та какаоовмісні продукти
13.	ЗАТ «ОДЕСАКОНДИТЕР»	9,5	Шоколад та какаоовмісні продукти
14.	ПРАТ «КОНДИТЕРСЬКА ФАБРИКА «ХАРКІВ'ЯНКА»	11,4	Шоколад та какаоовмісні продукти

З аналізу таблиці 1.1 можна зробити висновок, що за обсягом виробництва головними є такі компанії: Рошен, Розподільчий центр плюс, АВК Конфекшнері, Харківська бісквітна фабрика, кондитерська фабрика А.В.К.

В світі зменшилось виробництво шоколаду через пандемію, так країни – найбільші споживачі шоколаду опинились в епіцентрі епідемії коронавірусу і карантинних обмежень, які призвели до зниження доходів населення і скорочення витрат на продукти харчування. На міжнародному ринку сегмент преміального і крафтового шоколаду страждає, як через вищу ціну, так і нешироку представленість у роздрібних мережах.

На таблиці 1.2 представлено імпортно-експортні операції відносно шоколаду за період з 2019 по 2023рр

Таблиця 1.2- Імпортно-експортні операції з шоколаду за період з 2019 по 31.01.2023 [6]

Роки	Імпорт		Експорт		Сальдо, тис.дол. США
	Вартість, тис.дол. США	Вага нетто,т	Вартість, тис.дол. США	Вага нетто, т	
2019	150462	33629	169636	63931	19174
2020	189148	43061	158357	57715	-30791
2021	228081	51311	188353	62384	-39728
2022	130351	32320	143258	45015	12907
По 30.04.2023	41794	8705	36862	11477	-4932

Дані таблиці 1.2 щодо експорту та імпорту, представлені на рис.1.2 та 1.3

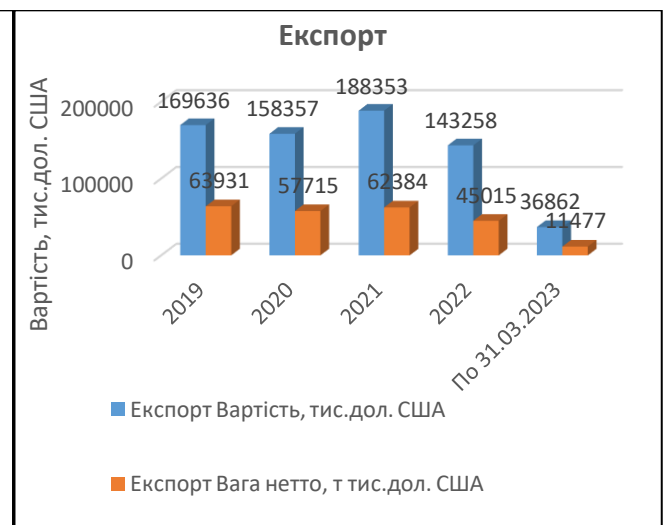
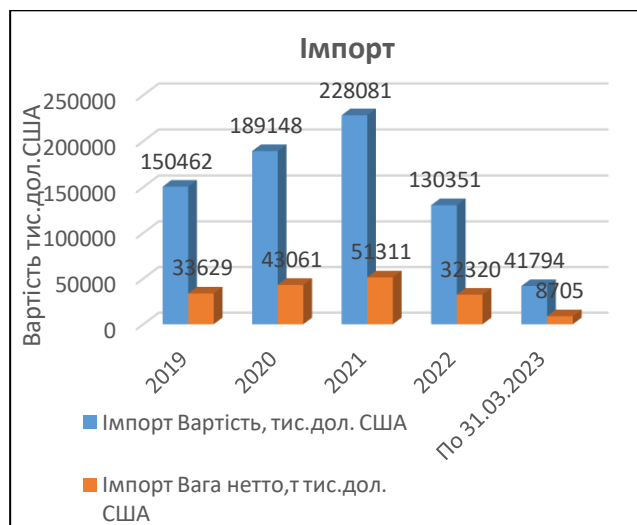


Рис. 1.2 Динаміка імпортно-експортних операцій з шоколаду, тис.дол.США

Рис. 1.3 Динаміка імпортно-експортних операцій з шоколаду, т

З аналізу таблиці 1.2 можна зробити висновок щодо імпорту за період 2019 року було імпортовано шоколаду на загальну вартість 150462 тис.дол.США, на відміну від імпорту, експорт менше і складає 169636 тис.дол.США.

За період 2020-2021 років спостерігається збільшення вартості іноземної продукції: за 2020 рік складає 189148 тис.дол.США та за 2021 рік складає 228081 тис.дол.США, а експорт в свою чергу за 2020 рік 158357 тис.дол.США та за 2021 рік 188353 тис.дол.США.

Щодо об'єму імпорту за 2022 рік, обсяги купівлі закордонних товарів українцями скоротилися менше ніж на чверть від довоєнного рівня, тоді як експорт впав на одну третю.

Причиною такого різкого зниження 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 представимо у таблиці 1.3

Таблиця 1.3- Зовнішня торгівля із зазначенням основних країн-контрагентів

Імпорт		Експорт	
Країна-експортер	Вартість, тис. дол. США	Країна-імпортер	Вартість, тис. дол. США
2019			
Польща	45708	Казахстан	17921
Німеччина	23219	Білорусь	15983
Нідерланди	22125	Румунія	12076
2020			
Польща	63638	Румунія	14501
Нідерланди	26094	Білорусь	13259
Німеччина	23094	Казахстан	11474
2021			
Польща	68162	Румунія	18731
Німеччина	29201	Казахстан	18487
Нідерланди	25513	Болгарія	13051
2022			
Польща	44126	Румунія	17309
Німеччина	16457	Казахстан	12349
Австрія	12452	Болгарія	10830
з 01.01.2023 по 30.04.2023			
Польща	16920	Румунія	5297
Німеччина	5487	Болгарія	3593
Нідерланди	4937	Молдова	2412

Проаналізувавши таблицю 1.3 можемо зробити висновок, що головними експортерами шоколаду до України за період з 2019 по 2023 роки є країни ЄС,

саме Німеччина та Польща. А головними імпортерами українського шоколаду є Румунія та Казахстан.

Зовнішня торгівля із зазначенням основних країн-контрагентів при імпорті та експорті зазначені на рисунках 1.4, 1.5



Рис. 1.4 Основні країни-експортери з 2019 по 30.4.2023

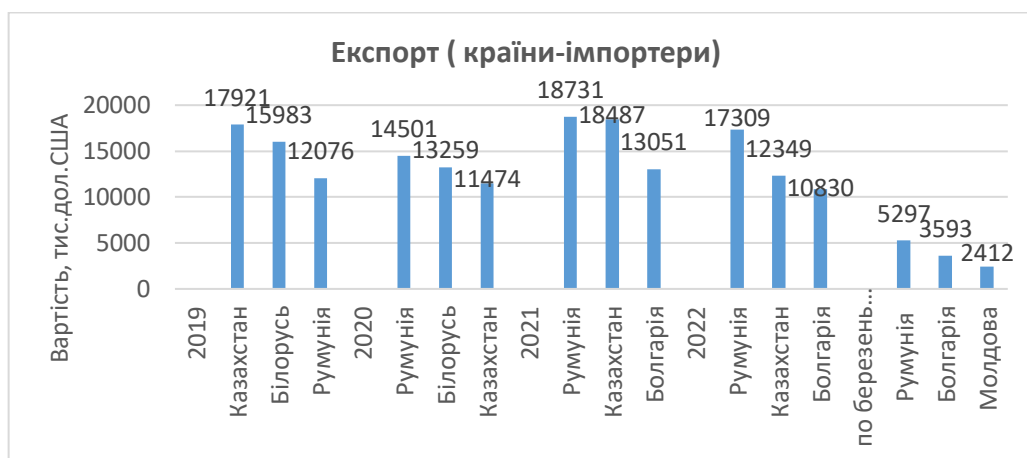


Рис. 1.5 Основні країни-імпортери з 2019 по 30.04.2023

Проаналізувавши імпортно-експортні операції і країни-контрагенти, визначимо бренди, які представлені в торгових мережах України та які країни є світовими лідерами шоколаду з експорту.

На рис. 1.6 представлені країни, які експортують найбільше шоколаду за результатами 2020р.



Рис 1.6 Найбільші експортери шоколаду світу за 2020р [7]

З рис. 1.6 можна побачити за об'ємом поставок у грошовому еквіваленті за 2020р лідерами є такі, як: Німеччина (4866,3 млн.дол. США), Бельгія (2503,9 млн.дол.США), Італія (2096,4 млн.дол. США).

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

Таблиця 1.4- Асортимент імпортного шоколаду на внутрішньому ринку України

№	Найменування фірми	Виробник	Країна- імпортер
1.	Tablerone	Kraft Foods (Mondelez)	Швейцарія
2.	Studentska	Orion	Чехія
3.	Ritter Sport	Alfred Ritter &Co.KG	Німеччина
4.	Milka	Kraft Foods (Mondelez)	Німеччина
5.	Alpinella	Alpinella	Польща
6.	Shogetten	Ludwig Schokolade GmbH&Co.KG	Німеччина
7.	Mersi	August Storck KG	Німеччина

З аналізу табл. 1.4 видно, що більше шоколаду постачає на внутрішні ринки України саме Німеччина.

Отже, проаналізувавши імпортно-експортні операції з шоколаду, визначили, що сальдо від'ємне, що говорить про переважання імпорту над

експортом, було обрано митний режим імпорту-ввезення шоколаду до України.

Із зазначених країн-контрагентів з якими Україна здійснювала зовнішньоекономічну діяльність для експорту шоколаду чорного у плитках без начинки з лісовим горіхом було обрано Бельгію.

1.2 Характеристика ідентифікаційних та класифікаційних ознак шоколаду чорного

Ідентифікація – це встановлення тотожності невідомого об'єкта відомому на основі співпадання ознак.

Ідентифікація товарів – виявлення відповідності досліджуваних товарів аналогам (базовим моделям, зразкам) з однорідної групи, яка характеризується тією ж сукупністю технологічних показників чи описанням товарів на маркуванні, в товарно-супроводжуючих і нормативних документах і переліках.

Ідентифікація, як правило, потребує багатопланових досліджень, як досвідченими фахівцями – товаровзнавцями, так і висококваліфікованими вченими – експертами. Так як результати ідентифікації того чи іншого виробу аналізуються і робляться відповідні висновки, то більш правдиво це можна назвати ідентифікаційною експертизою. До тих пір, поки не проведена ідентифікаційна експертиза даного виробу і не встановлено, що являє собою товар, до якої групи він відноситься і який код він має, всі інші види експертиз не проводяться [8].

Найбільш розповсюджений вид фальсифікації шоколаду — це фальсифікація якості натурального продукту, коли частково або повністю цінні компоненти сировини (какао-масло та терте какао) замінюють на гідрогенізований жир і соєвий шрот, збільшують частку сухого молока, вершків, тертих горіхів, подрібнених вафель. При цьому на маркуванні не вказують дійсну асортиментну належність

продукції, а склад надається неповністю (нерідко іноземною мовою). Найчастіше такий шоколад імпортують на ринок України з Туреччини та Польщі.

Шоколад виготовлений на гідрогенізованому жирі та соєвому шроті, досить легко відрізнити від натурального шоколаду за станом поверхні та консистенцією [9].

У натуральному шоколаді без добавок поверхня повинна бути гладкою та блискучою, а у штучного — матовою.

Послідовність процесів виготовлення шоколаду починаються з того що після дозрівання какао-плоди зрізають, дістають з них зерна і очищають їх від желатинової оболонки. Перед тим, як виготовити шоколад, боби ферментують. Їх складують у дерев'яні ящики, які добре продувають повітрям. 8 днів зберігання у такому ящику допомагають посилити шоколадний аромат. Далі зерна підсушують, зсипають у мішки та відправляють покупцям.

На шоколадному виробництві відбувається така послідовність дій:

У спеціальних машинах зерна сортують за фракціями. Від розміру залежать хімічний склад та смакові якості майбутнього шоколаду. Боби обсмажуються при $+120 \dots +140 \text{ } ^\circ \text{C}$, видаляється лушпиння. Плоди подрібнюють і відправляють в особливу піч за температури $+40^\circ\text{C}$, щоб з порошку почало виділятися масло. Масу змішують з цукром, какао-олією (якщо його не вистачає у вихідній сировині), горішками, ягодами та іншими добавками. Далі проводять вальцювання. Шоколадну масу перемішують у млинах та доводять до однорідного стану.

Один із найцікавіших процесів– коншування. Підготовлена маса 3 дні безперервно перемішується за температури $+50\dots+80^\circ\text{C}$. Це робиться, щоб видалити сторонні запахи та дубильні речовини, покращити смак.

Далі шоколадна суміш розливається за нагрітими формами та охолоджується. І все готові шоколадні плитки пакують у фольгу чи папір, відправляють на реалізацію, але перед цим проводять контроль якості.

Табл.1.5 – Типові ознаки основних видів шоколаду.

Вид шоколаду	Вміст речовин, %				
	Колір	Структура	цукру	жиру	какао-продукція
Звичайний без добавок	Світло-коричневий	Однорідна, злам матовий часто нерівними краями	55-63	Близько 33	35
Десертний без добавок	Темно-коричневий		50-53	Більше 35	
Пористий	Від світло-коричневого до темно-коричневого	Комірчаста	55-63	Більше 35	35-45
Білий	кремовий	Однорідна, злам матовий часто нерівними краями	55-63	Більше 35	-

З таблиці 1.5 можемо бачити ознаки для звичайного, десертного, пористого та білого шоколаду.

Консистенція натурального шоколаду повинна бути твердою і достатньо ламкою. При розламуванні такого шоколаду відчувається характерний звук. У штучному шоколаді консистенція менш тверда, навіть трохи еластична, він розламується без характерного хрусту. В ротовій порожнині натуральний шоколад розтає швидко, не створюючи відчуття сальності, що спостерігається при опробуванні штучного шоколаду. Важливим показником, на основі якого теж можна відрізнити натуральний шоколад від фальсифікованого какао-порошком, є вміст білків (у натуральному шоколаді — 5—7 %, а у фальсифікованому може бути до 20-25%).

Кожен вид шоколаду має свої властивості, свій спосіб приготування і свій смак.

Види шоколаду та спосіб його виготовлення:

1. чорний - ступінь подрібнення какао-продуктів не менше 92%, вміст какао олії 31-33%; чорний своєю чергою поділяють на темний (какао продуктів щонайменше 55%) і гіркий (щонайменше 70%). У нього входять какао порошок, какао-масло та цукор. Чим більше в рецепті порошку, тим більш

насичений смак і яскравіший аромат;

2. чорний - ступінь подрібнення какао-продуктів не менше 96%, вміст какао олії 32-35%. Робиться з того ж, з чого роблять гіркий шоколад і додатково використовується сухе молоко 20%;

3.білий робиться з какао-олії, молока та цукру. У ньому немає тертої (порошкоподібної) какао. Саме порошок надає коричневого кольору, а без нього продукт виходить білим;

4. пористий – виготовляються з тієї ж шоколадної маси, що і чорний/чорний, для приготування шоколадну масу розпушують і додають туди кисень – коли маса застигає, там залишаються бульбашки. За рахунок цього пористий шоколад стає більш об'ємним - при тій же вазі, що звичайний шоколад, плитка має більший розмір;

5. десертний- це покращений вид чорного шоколаду (ступінь подрібнення не менше 96%, вміст какао олії 32-35%.

Весь шоколад поділяють на дві великі групи: з добавками і без них. Як добавки можуть бути використані: сухе або згущене молоко, горіхи, мелена кава, вафельні крихти, сухі фрукти або подрібнена карамельна маса з горіхами (грильяж).

1.3 Споживні властивості шоколаду чорного

Шоколад - кондитерський виріб , що складається з шоколадної маси , начинки чи без неї , відформований у вигляді плиток , батонів або фігур різних У обрисів.

Споживні властивості шоколаду визначаються, зокрема, вмістом поживних речовин і енергетичною цінністю. Високий вміст жиру в шоколаді дозволяє віднести його до висококалорійних продуктів.

До складу сучасних сортів шоколаду, крім какао - бобів і цукру входять знежирений чорний порошок, сироп глюкози, ваніль або ванілін, сироп стилового

спирту, інверсний цукор, рослинні (горіхові) олії, горіхи (ліщина, фундук , мигдаль), лецитин, пектин, натуральні або штучні ароматичні речовини, що консервують засоби (ензоат натрію), лимонна кислота, апельсинова і м'ятна олії. Какао - боби на 50 % складаються з какао - масла , яке при температурі 22-27°C тверде і крихке, а при температурі 32-36 °C починає плавитися , тобто температура його плавлення нижче температури людського тіла. Тому справжній шоколад швидко тоне в рот і не залишає відчуття в'язкості. У шоколаді не повинно бути інших жирів, крім какао - масла. Такі добавки, як чорний жир, пальмова, кокосова або арахісове масла, істотно погіршують якість цих ласощів. Шоколадну масу готують із какао тертого, цукрової пудри, какао-масла, з додаванням ароматизаторів. Багато видів шоколадної маси включають інші речовини , що поліпшують органолептичні властивості, склад і харчову цінність шоколаду: горіхи смажені терті і подрібнені, молоко і вершки сухі, молоко згущене, ізюм, фосфоліпиди, насіння кунжуту, глюкозу, вафлі подрібнені, коньяк, лікер та інші[10].

Табл. 1.6- Хімічний склад різних груп шоколаду [11]

Група шоколаду	Білки	Жири	Моно- та дицукриди	Крохмаль та інші поліцукриди	Клітковина	Органічні кислоти	Зола	Енергетична цінність, ккал/100 г
Без добавок	5,4	35,3	47,2	5,4	3,9	0,9	1,1	544
Молочний	69	35,7	49,5	2,9	2,0	0,5	1,6	550
Молочно-вершковий	7,6	37,2	49,0	1,8	1,3	0,3	1,6	560
Пористий	7,3	34,5	49,8	3,3	2,1	0,5	1,6	544
Молочно-горіховий	6,9	35,5	49,4	2,9	2,1	0,7	1,6	549
Шоколад у порошку	5,2	24,3	58,8	5,2	3,7	0,8	1,1	487

Високий вміст жиру в шоколаді дозволяє віднести його до висококалорійних продуктів. Шоколадну масу готують із какао тертого, цукрової пудри, какао-масла, з додаванням ароматизаторів. Багато видів шоколадної маси включають інші

речовини, що поліпшують органолептичні властивості, склад і харчову цінність шоколаду: горіхи смажені терті і подрібнені, молоко і вершки сухі, молоко згущене, ізюм, фосфоліпіди, насіння кунжуту, глюкозу, вафлі подрібнені, коньяк, лікер т. ін.

Фосфоліпіди вважають незамінними інгредієнтами в сучасному шоколадному виробництві.

Вони модифікують реологічні властивості шоколадних мас. Очищений соєвий лецитин вважається ефективним емульгатором, що знижує в'язкість розпавленої шоколадної маси. Він фракціонується для отримання різних фосфоліпідних сумішей, які можна використовувати для зміни в'язкості різними способами.

За останні роки зросла кількість ароматизаторів для шоколаду і глазури, наприклад, ТзОВ «Скорпіо-Аромат» виробляє наступні види ароматизаторів:

1. Ваніль 1146 (0,4—0,8 кг/т готового продукту);
2. Ванільно-вершковий 2401 (0,6—1,2 кг/т);
3. Концентроване молоко 3303 (1—1,2 кг/т);
4. Масло-молоко 2431 (0,8—1,2);
5. Ірисо-вершковий 2405 (1—1,2 кг/т);
6. Кориця 9130 (1—1,2 кг/т);
7. Коньяк 9000 (0,4—0,8 кг-т);
8. Какао 1301 (1—1,2 кг/т);
9. Шоколад 1202 (1— 1,2 кг/т).

Крім того, для шоколадних виробів пропонують ароматизатори серії «Пломбір»: Пломбір, Ромовий пломбір, Шоколадно-горіховий пломбір, Пломбір з карамеллю і Пломбір з полуницею. Дозування цих ароматизаторів передбачено в межах 0,8— 1,5 кг/т.

Для зниження витрат дорогої сировини у шоколадному виробництві можуть використовувати продукти переробки фруктів, ягід, сої, напівфабрикат з обсмаженого жита, олію виноградну, гарбузову, із зародків пшениці, водноспиртовий розчин рослинних антиоксидантів, з різних смакоароматичних рослин, природні ароматизатори з дикорослих пряноароматичних трав.

1.4 Фактори, які формують якість, дефекти та причини їх виникнення

Чинники, що формують якість шоколаду: сировина, матеріали, технологія виробництва і якість труда.

Сировина і матеріали впливають безпосередній чином на якість шоколаду. Ароматичні і смакові речовини, замінники цукру, вживані для виготовлення шоколаду, повинні бути дозволені до застосування Міністерством охорони здоров'я.

Основною сировиною для виробництва шоколаду і какао-порошку є какао-боби - сім'я какао-дерева, що виростає в тропічних районах земної кулі. За походженням какао-боби поділяють на три групи: американські, африканські і азіатські. Найменування товарних сортів відповідає назві району їх виробництва, країни або порту вивозу (Гана, Байя, Камерун, Трінідат).

Під час збору плодів кожний стручок розтинається з допомогою мачете і може містити до 40 какао-бобів, оточених солодкою білою плівкою.

Після розтину боби і білу м'якоть виймають з стручка, а потім накривають їх листям бананового дерева. Протягом 1-2 тижнів йде процес бродіння. Це дуже важливий процес і його неправильне проведення може негативно відбитися на смак шоколаду. Після бродіння какао-боби містять приблизно 60% вологи. Її треба зменшити як мінімум до 7,5%, щоб виключити можливість псування при перевезенні. Тому забродили боби розкладають під сонцем на спеціальних матах або піддонах, які повинні бути відразу накриті на випадок дощу. Процес сушки сприяє усуненню гіркоти і появі специфічного аромату какао [10].

Какао-боби з різних країн світу сильно розрізняються за смаком і ароматом, і зберігають їх на фабриках, не змішуючи.

Виробництво плиткового шоколаду включає наступні стадії:

- обсмажування какао-бобів;
- пресування;
- змішування і подрібнення;
- каширування;
- темперування;

- формування;
- упаковка і маркування.

На першій стадії виробництва шоколаду, какао-боби ретельно очищають і сортують, а потім обжарюють в спеціальних апаратах при температурі 130-150°C. В процесі смаження випаровуються зайва волога і кислотні з'єднання, а самі боби придбавають рівномірне темно-коричневе забарвлення. Обсмажування какао - це дуже важливий етап всього виробництва, від якого (як і від ферментації) багато в чому залежить якість майбутнього шоколаду, його запах і смак. Іноді для обсмажування змішують різні сорти какао (або какао одного сорту, але вирощене в різних країнах). Більшість великих виробників шоколаду тримають способи і умови обсмажування какао-бобів в секреті. Після обсмажування какао-боби дроблять на какао-крупку і одночасно відділяють від неї лушпиння (так звану какаовелу).

Обжарену і обчищену какао-крупку ретельно подрібнюють. Чим краще буде подрібнена какао-крупка на цьому етапі, тим більше повним і тонким буде смак шоколаду. Розмір твердих частинок какао, минулих через подрібнююче обладнання, не повинен перевищувати 75 мкм (мікрометр) - таке какао називається какао-тертим [10].

Какао-терте містить 54% какао-масла - дуже цінної речовини, необхідного для виробництва справжнього шоколаду. Його нагрівають до 95-105°C і пресують. У результаті какао-масло відділяється від твердого залишку, який надалі використовується для приготування какао-порошку.

Какао-терте, цукор і частина какао-масла змішуються в певних пропорціях. Після змішування маса поступає на подрібнення. Ця стадія є дуже важливою при виробітку шоколаду: чим вище міра подрібнення, тим ніжніше смак. Загальний вміст натуральних какао-продуктів в такій суміші багато в чому визначає не тільки якість, але і вартість шоколаду. Особливо це стосується змісту какао-масла - продукту як цінного, так і дорогого. А ось в різних дешевих сурогатах какао-масло майже напевно відсутнє. Звідси і виникають такі "привабливі" ціни, якими не дуже добросовісні виробники радують не дуже досвідчених клієнтів.

Після змішування і подрібнення шоколадна маса зазнає кошируванню-інтенсивному вимішуванню при високих температурах. Коширування - це вельми тривалий (до 24 годин) процес, внаслідок якого з шоколадної маси випаровується зайва волога, випаровуються залишки дубильних речовин, а тверді частинки какао округляються. Консистенція шоколаду при цьому стає більш однорідною, а смак - більш ніжним, що "тане". Після обробки шоколадної маси в неї вносять компоненти, що залишилися, передбачені рецептурою: какао-масло і лецитин - для розрідження маси і оптимізації її відливання в форми; натуральний ароматизатор (ванілін) - для придання шоколаду більше за тонкий, вишуканий аромат.

Темперування - це ключова стадія виробництва шоколаду, складний і тривалий процес, який вимагає великого досвіду і майстерності. Гарячу шоколадну масу після коширування треба охолодити, але через вміст в ній какао-масла робити це доводиться в декілька етапів. Справа в тому, що какао-масло - це поліморфний жир. При охолодженні воно кристалізується і затвердіє, але в залежності від умов охолодження може приймати різні форми.

Темперування необхідне для того, щоб какао-масло перейшло в найбільш стабільну форму. Для цього гарячий шоколад спочатку охолоджують до 28°С, а потім знов нагрівають до 32°С. Якщо хоч би на одному з етапів темперування буде порушена технологія, це відразу ж відіб'ється на зовнішньому вигляді і структурі шоколаду. Наприклад, на його поверхні може з'явитися характерний білий наліт. Така "сивина" - результат неправильного темперування. Причому, виявляється "сивина" не відразу, а через деякий час. Крім того, при неправильному охолодженні шоколад може стати крупнозернистим і розсипчастим. При цьому його смакові властивості зберігаються, але ось товарний вигляд буде безнадійно зіпсований.

Після темперування шоколад розливають в підігріті форми. На цьому ж етапі, якщо того вимагає рецептура, в шоколад вносять різні добавки (наприклад, горіхи). Після цього шоколад відправляють в холодильні камери. Тут шоколад застигає, а його поверхня придбаває красивий блиск. Потім форми із застиглим шоколадом перевертають вгору дном - і витрушують на конвейєр.

Останньою стадією виробництва шоколаду є його упаковка і маркування.

Шоколад випускають штучним, фасованим у вигляді сумішей і ваговим.

Штучний шоколад загортають в художньо оформлену фольгу, в фольгу і поліпропіленову плівку і інші пакувальні матеріали і укладають в художньо оформлену коробку. Шоколад у вигляді медалей загортається в фольгу. Загорнений і не загорнений шоколад фасують в коробки з картону масою по 3 кг, з деревини - масою не більше за 15 кг. Загорнений шоколад у вигляді плиток упаковують в ящики з гофрованого картону масою нетто не більше за 7 кг. Шоколад з начинкою у вигляді батонів упаковують в ящики масою не більше за 13 кг. Шоколадні фігури упаковують в ящики не більше за 6 кг.

У відповідності з ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови», до упаковки пред'являють наступні вимоги:

- обгортка, фольга і етикетка повинні бути цілими, чистими, без пошкоджень і забезпечувати збереження шоколаду.

- коробки і пачки, в які фасують шоколад, повинні забезпечувати збереження якості продукту.

- для кожного найменування шоколаду етикетки, пояски, пачки, коробки повинні бути художньо оформлені і затверджені у встановленому порядку.

Маркування на шоколаді в плитках масою нетто більше за 50 г, на коробках і пачках з шоколадом повинна містити наступні відомості: найменування продукту; товарний знак виробника (при наявності); найменування підприємства-виробника і його юридична адреса; склад основних компонентів; масу нетто; дату виробітку і дату упакування; термін зберігання і термін придатності; зведення про харчову і енергетичну цінність 100 г продукту; вказівка діючого стандарту; інформацію про підтвердження відповідності; дані про харчові добавки, ароматизаторах.

При маркуванні шоколаду масою менше за 50 г не вказується склад основних компонентів, відомості про харчову і енергетичну цінність, дата виробітку.

На загорненому діабетичному шоколаді додатково вказують: зміст ксиліта або сорбіта і загального цукру; напис "Вживається за призначенням лікаря"; граничну добову норму споживання ксиліта, сорбіта - не більше за 30 г; символ, що характеризує приналежність продукту до групи дієтичних виробів.

Вимоги до якості шоколаду передбачаються нормативною документацією для шоколаду і кондитерських виробів.

Основним з них є ДСТУ 3024:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови».

Санітарно - гігієнічна безпека - відсутність недопустимого ризику, який може виникнути при біошкодженні шоколаду, В продуктах іноді нагромаджуються токсичні речовини при поразці пліснявою, сальмонелою, стафілококом і ін., які викликають отруєння людини. Також недопустиме пошкодження шоколаду різними комахами, гризунами і птахами [11].

Наявність значної кількості деформованих виробів. Допускається до 4% надламаних виробів для шоколаду з начинками та до 2% – для шоколаду з великими добавками. У ваговому незагорнутому шоколаді допускається брухт у розмірі 1/3 плитки, брухт дрібнішого розміру не повинен перевищувати 3%.

- Покрівельний злам, відчуття кристалів цукру та частинок какао-маси у роті виникає при недостатньому розтиранні шоколадної маси.

-Кислуватий, в'язучий смак - виникає при порушенні технології виробництва.

- Втрата аромату, несвіжий запах, що лежав, салістий, прогорклий присмак - наслідок порушення режимів і термінів зберігання.

-Ураження шоколаду комахами-шкідниками. Найбільш небезпечна шоколадна міль.

Причинами виникнення дефектів шоколаду може бути як неякісна сировина (какао боби), так і технологія виробництва (наприклад, при недостатній ферментації в бобах залишаються не повністю гідролізовані антоціани, що надають бобам сильний в'язучий і гіркий смак, синє або пурпурове забарвлення) [12].

Проаналізуємо законодавчу базу щодо безпеки шоколаду чорного, ґрунтуючись на Законі України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” № 2849-ІХ від 13.12.2022 в якому є терміни та їх визначення, наприклад:

1. Безпечний харчовий продукт- це харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання;

2. Вилучення харчового продукту - заходи, спрямовані на запобігання розповсюдженню, демонстрації чи пропонуванню небезпечного харчового продукту споживачам;
3. Забруднення - наявність або поява небезпечного фактору в харчовому продукті;

Також в Законі йдеться мова про Законодавство про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів складається з Конституції України, цього Закону, законів України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин", "Про безпечність та гігієну кормів", "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів", "Про матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами", а також виданих відповідно до них нормативно-правових актів. Дія цього Закону поширюється на: санітарні заходи, об'єкти санітарних заходів; вимоги до окремих показників якості харчових продуктів операторів ринку та потужності. Не поширюється на харчові продукти призначені для особистого споживання.

Також вказано, що для виробництва харчових продуктів може використовуватися лише ті харчові добавки, які включені до Державного реєстру харчових добавок, також представлено перелік вимог до дитячого харчування, наприклад: ароматизатори, стабілізатори, підсилювачі аромату або смаку.

Далі розглянемо нормативну базу, саме ДСТУ 3924:2014 та Codex Alimentarius.

В ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови» є класифікація шоколаду, органолептичні показники, а саме: смак і запах, зовнішній вигляд, консистенція, форма, структура та характеристики цих показників; фізико-хімічні показники, такі як: масова частка вологи, масова частка начинки, ступінь подрібнення, масова частка золи та їх показник; вимоги щодо безпеки, маркування (терміни придатності, найменування, маса нетто, склад), пакування, правила транспортування та зберігання, гарантії виробника.

В Кодексе Аліментаріус «Стандарт Кодексу для шоколаду та шоколадної продукції» 87-1981 вказано різновиди шоколаду та його склад, вимоги до складу

шоколаду, такі як: какао-масло, чорний жир, сухий чорний залишок, крохмаль або мука, знежирені речовини какао, загальні сухі речовини какао; харчові добавки, такі як: регулятори кислотності, наповнювачі, барвники, ароматизатори, емульгатори; гігієнічні вимоги; маркування (найменування, список інгредієнтів, харчові добавки, маса нетто і маса без вологи, країна походження, терміни придатності), найменування харчового продукту.

Отже, проаналізувавши нормативну та законодавчу базу щодо безпеки шоколаду чорного можемо дійти висновку, що є загальні вимоги, які повинні забезпечувати безпечність шоколаду чорного.

ВИСНОВКИ ДО 1 РОЗДІЛУ

В результаті виконання першого Розділу кваліфікаційної роботи, щодо теоретичного обґрунтування сучасного станку ринку шоколаду та факторів що формують їх якості прийшли до таких висновків:

1) Проаналізували ринок національного товаровиробників шоколаду в Україні і визначили що ринок наповнено різноманітною продукцією;

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 головним експортером шоколаду до України є Німеччина. В Україні зростає попит на імпортний шоколад, тому що вважається що якість іноземної продукції значно краща за нашого національного товаровиробника;

4) Визначили що ідентифікація шоколаду має велике значення, через те що фальсифікація шоколаду використовується серед виробників;

5) Споживні властивості шоколаду визначаються, зокрема, вмістом поживних речовин і енергетичною цінністю. Високий вміст жиру в шоколаді дозволяє віднести його до висококалорійних продуктів;

6) Якість готового шоколаду залежить від рівня автоматизації виробництва, рецептури, дотримання технологічного режиму, кваліфікації кадрів, управління якістю протягом усього виробничого циклу;

7) Дефекти можуть бути на кожному етапі від якості какао-бобів до реалізації у торгових мережах, тож виробникам слід контролювати процес на всіх рівнях.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти дослідження

Через широкий асортимент чорного шоколаду, для кваліфікаційної роботи було обрано 3 популярні торгові марки з середнім ціновим сегментом, такі як: Roshen, Multico, Millenium, Корона, які представлені на табл. 2.1

Таблиця 2.1 – Об'єкти досліджень

№ Зразка	Найменування товару, ТМ	Виробник	НД
1	Шоколад чорний, Roshen	ПрАТ«Вінницька кондитерська фабрика», Україна	ДСТУ 3924
2	Чорний шоколад, Multico	ТЗОВ «Августіно», Україна	-
3	Шоколад чорний, Millenium	ООО «Мальбі Фудс», Україна	ТУ У 20205603.003-99
4	Шоколад чорний «Корона»	ПрАТ «Монделіс Україна»	ДСТУ 3924
5	Шоколад чорний «Lindt Excellence»	ТОВ «Ліндт енд Спрунгли»	-

З таблиці 2.1 видно, що у Зразка №1 №3 та Зразка №4 представлені нормативні документи, а у Зразка №2і №5 відсутні.

Роздивляючись торгову марку Roshen можемо сказати, що він популярний серед споживачів, через його низьку цінову категорію. Асортимент шоколаду дуже великий, є доволі цікаві начинки, такі як: шоколад чорний із нугою, шоколад з печивом і карамеллю, шоколад чорний із вафлями, шоколад із карамеллю та мигдалем та інші. Також є чорний шоколад із різним відсотком какао-бобів. По Україні представлені окремі магазини лише з продукцією Roshen. Треба сказати ще, що Roshen не тільки виробляє шоколад, та і цукерки, печиво, торти, масло.

Торгова марка Multico є власним імпортом торговельної мережи «Копійка». Цінова категорія вища за Roshen, але не значно. Асортимент шоколаде є невеликим,

а саме є: з лісовими горіхами, чорний шоколад, чорний з карамеллю, чорний шоколад і чорний з горіхами. Multico виробляє шоколад, цукерки, печиво, масло, кукурудзяні палочки, каші.

Торгова марка Millenium має цінову категорію середню. Асортимент широкий є різний шоколад із різними начинками, такими як: шоколад чорний із лісовим горіхом, шоколад чорний із лісовим горіхом, шоколад чорний, шоколад білий, шоколад чорний, шоколадні батончики із кеш'ю і сублимованою малиною, цукерки, морозиво, мигдаль у шоколаді.

Торгова марка «Корона» дійсно український бренд шоколаду ще з 1995 року. має середню цінову категорію. Асортимент достатньо широкий, є різний шоколад із різними начинками, такими як: шоколад чорний із лісовим горіхом, шоколад чорний екстра, шоколад чорний, шоколад молочний з різними добавками.

Торгова марка «Lindt Excellence» потужності якої знаходяться в Германії, Швейцарії, Франції має різноманітний та цікавий асортимент шоколаду. На ринку представлений шоколад з досить незвичними добавками та смаком. Це робить його нетривіальним та тим самим зацікавлює споживачів.

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 3924:2014 «Шоколад. Загально технічні умови» [13]
Фізико-хімічні показники, в т.ч.:	ДСТУ 4910:2008 «Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин.» [14]
- масова частка вологи	
-масова частка жиру	ДСТУ 5060:2008 «Методи визначання масової частки жиру» [15]
-масова частка золи нерозчинної в 10-відсотковому розчині соляної кислоти не більше ніж, %	ДСТУ 4672 « Методи визначення золи і металоманітних домішок» [16]
-масова частка горіхів, %	ДСТУ 4683:2006 «Вироби кондитерські. Методи визначення

органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин» [17]
--

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

Обрано саме ці показники тому що вони мають велике значення у якості шоколаду. Головним стандартом з якості шоколаду це ДСТУ 3926:2014 наведені органолептичні та фізико-хімічні вимоги, яким має відповідати шоколад. В стандарті не представлено серед фізико-хімічних показників масові частки жиру, та масова частка вологи, але визначенні допустимі відхили фізико-хімічних показників від їх рецептурних значень. Оскільки ці показники мають невід’ємне значення у якості та зберігання шоколаду, маємо їх розібрати.

У зв'язку з необхідністю збалансованого харчування важливо визначати у готових продуктах масову частку жиру. Контроль жирності є обов'язковим, тому що він безпосередньо впливає на термін зберігання. Тривалість терміну зберігання не перевищує 12 місяців для гіркого шоколаду, чорний від 10 до 12 місяців, білий шоколад близько місяця. Така різниця у термінах зберігання сортів шоколаду пояснюється кількістю жиру в продукті, чим вища жирність, тим термін зберігання коротший, як відомо, у білому шоколаді какао-олії максимальна кількість із усіх сортів. Шоколад з добавками та наповнювачами, наприклад, горіхами, сухофруктами, кремовими начинками, має термін зберігання не більше 6 місяців, ніж начинка за своєю текстурою рідше і жирніше, тим менший термін придатності всього десерту.

Масова частка вологи важливий показник, що дає можливість оцінити якість готової харчової продукції та сировини. Він встановлює енергетичну цінність, оскільки зі збільшенням вмісту води у продовольчих товарах падає кількість цінних сухих речовин. Масова частка вологи певною мірою впливає на можливість безпечного транспортування, здатність до подальшої переробки, термін зберігання. Чим більше вологи, тем менше жиру тому що в сумі вони дають 100%.

В ДСТУ 3924:2014 зазначено вимоги вмісту золи нерозчинної в фізико-

хімічних показників і представленні допустимі відхили фізико-хімічних показників від їх рецептурних значень. Визначення золи та нерозчинних у соляній кислоті проводиться з метою виявлення зазначених частинок з мінеральними речовинами, які не оцінюються організмом людини. Відповідно до стандартів кількість золи, нерозчинної в соляній кислоті, яка може бути присутня в шоколаді, повинна становити 0,1%.

Методи контролювання зазначені у ДСТУ 3924:2014«Шоколад. Загальні технічні умови», у підпункті 11.4 перелік стандартів що контролюють масові частки вологи та сухих речовин (ДСТУ 4910), цукру (ДСТУ 5059), масової частки жиру (ДСТУ 5060).

Узагальнення дегустаційних оцінок якості продукції виконується методом усереднювання. Обробляючи дегустаційні листи спочатку усереднюють оцінки дегустаторів за одиничними показниками,

Середні арифметичні значення оцінок розраховують за формулою:

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

де $\sum_{i=1}^n x_i$ – сума оцінок дегустаторів за конкретним показником (зовнішньому вигляду, смаку та ін.) одного зразка продуктів, бали;

n – кількість дегустаторів.

Для характеристики розкиду сукупності оцінок дегустаторів визначають стандартне відхилення для кожного одиничного показника за формулою:

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n X_i^2}{n} - x^2}, \quad (2.2)$$

де $\sum_{i=1}^n x_i^2$ – сума квадратів оцінок дегустаторів, бали;

x – середнє значення оцінок показника, бали.

Стандартне відхилення S характеризує узгодженість думок експертів за умови однорідності аналізованих проб. Якщо S за 5-бальною шкалою не більше $\pm 0,5$ бали, оцінка однозначні; якщо відхилення ± 1 і більше, оцінка неоднорідна,

що говорить про низьку підготовку дегустаторів.

За умови узгодженості думок експертів далі проводиться розрахунок комплексного показника якості Q :

$$Q = \sum_{i=1}^n X_i, \quad (2.3)$$

де $\sum_{i=1}^n x_i$ – сума оцінок дегустаторів за всіма показниками (зовнішньому вигляду, смаку та ін.) одного зразка продуктів, бали.

РОЗДІЛ 3

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ШОКОЛАДУ ЧОРНОГО

3.1 Характеристика асортименту шоколаду чорного

Асортимент шоколаду поділяють за кількома ознаками. Залежно від способу випуску шоколад буває плитковим, фігурним і в порошок.

За складом - без начинки і з начинкою, без добавок і з добавками, за складом і способом обробки шоколадної маси - звичайний і десертний.

Шоколад звичайний без добавок – виготовляють із цукрової пудри, какао тертого, какао-масла з додаванням соєвого фосфатидного концентрату і ароматизатора (ванілін або ванільна есенція).

Шоколад звичайний з добавками – виробляють у широкому асортименті, в тому числі з сухим молоком. На какао-маслі (31%) і сухому молоці (25%) виготовляють Білий шоколад, з обмеженим вмістом какао тертого (6,9%) і високим сухого молока (32%)

Шоколад звичайний – випускають з великими добавками, переважно з ядрами горіхів: фундук цілий або половинки.

Шоколад десертний без добавок – характеризується кращими споживними властивостями завдяки використанню какао-бобів вищих сортів і коншируванню шоколадної маси.

Шоколад десертний з добавками – вирізняється різноманітністю органолептичних ознак, зумовлених внесенням сухого молока, згущеного молока, сухих вершків і ядра фундука смаженого тертого, мигдалю смаженого тертого. Завдяки добавкам деякі види шоколаду містять обмежену кількість какао тертого.

Десертний шоколад з великими добавками – може містити: ядра фундука цілі і подрібнені, а також вафлі подрібнені (шоколад з вафлями), кунжутне ядро, кукурудзяні пластівці. Останній випускають пористим, маса плиток - до 75 г.

Шоколад з начинками – буває різним залежно від виду начинок, їх частки, форми виробів, виду шоколаду. Його випускають у вигляді шоколадних батонів, шоколадних фігурок і плиток.

Чорний шоколад – виготовляють з шоколадною, праліноюю, молочно-помадковою, помадково-фруктовою, фруктово-мармеладною і фруктовою начинками [23].

На таблиці 3.1 представлено асортимент чорного шоколаду в ТМ «АТБ»

Таблиця 3.1 Асортимент чорного шоколаду ТМ «АТБ»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування, вага
1.	Шоколад чорний із цілим горіхом Millennium	ООО «Мальбі Фудс», Україна	Картонна коробка 100g
2.	Шоколад чорний з кремом та полуницею Milka, Mondelez International	ПрАТ «Монделіс», Україна	Полімерний (поліпропілен) 90g
3.	Чорний шоколад Toblerone, Mondelez International	Kraft Foods, Швейцарія	Картонна коробка 100g
4.	Шоколад чорний із лісовим горіхом Roshen	ПрАТ «Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен) 85g
5.	Шоколад чорний Studentska, Nestle	Orion Company, Чехія	Полімерний (поліпропілен) 90g
6.	Шоколад чорний з карамеллю Della, Toren	Toren Food Industry Trade Company, Туреччина	Полімерний (поліпропілен) 52g
7.	Шоколад чорний Своя Лінія	ТОВ «Мальбі Фудс», Україна	Картонна коробка, 85g
8.	Чорний шоколад Світоч, Nestle	ТОВ Nestle, Україна	Картонна коробка + полімерний (поліпропілен), 85g

9.	Шоколад чорний пористий Корона, Mondelez International	ПрАТ «Монделес», Україна	Полімерний (поліпропілен), 85g
10.	Десерт чорний, Розумний Вибір	ТОВ «Шоколадна компанія «Мир», Україна	Картонна коробка, 100g
11.	Шоколад чорний Alpen Gold, Mondelez International	ЧАО «Монделес Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен), 80g
12.	Шоколад чорний із начинкою Любімов	ТОВ «Мальбі Фудс»	Картонна коробка, 50g

З аналізу таблиці 3.1 можемо зробити висновок, що в торговельній мережі «АТБ» представлено широкий асортимент чорного шоколаду із різними начинками, а саме: чорний шоколад із лісовими горіхами, чорний шоколад із молоком, пористий чорний шоколад, шоколад чорний із карамеллю, шоколад десертний, шоколад чорний із кремом та полуницею. Також є шоколад звичайний, та пористий. Зустрічається найчастіше ПрАТ «Монделес» та ТОВ «Мальбі Фудс». Також зустрічаються імпортований шоколад, а саме країнами-експортерами виступають: Туреччина, Чехія, Швейцарія.

На таблиці 3.2 представлено асортимент чорного шоколаду в ТМ «Копійка».

Таблиця 3.2 – Асортимент чорного шоколаду представленого в торговельній мережі «Копійка»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування, вага
1.	Шоколад чорний Milka, Mondelez International	ПрАТ «Монделіс», Україна	Полімерний (поліпропілен), 90g
2.	Шоколад чорний із лісовим горіхом Roshen	ПрАТ «Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен), 85g
3.	Шоколад чорний Світоч	ТОВ Nestle, Україна	Картонна коробка, полімерний (поліпропілен), 85g

4.	Шоколад чорний пористий Корона, Mondelez International	ПрАТ «Монделес», Україна	Полімерний (поліпропілен), 85g
5.	Шоколад чорний із цілим горіхом Millennium	ООО «Мальбі Фудс», Україна	Картонна коробка, 100g
6.	Шоколад чорний з бананом Pergale	Ab Vilniaus, Литва	Картонна коробка, полімерний (поліпропілен), 100g
7.	Шоколад чорний з лісовим горіхом Multico	ТЗОВ «Августіно», Україна	Картонна коробка 100g
8.	Шоколад чорний 0.01	ООО «Мальбі Фудс», Україна	Картонна коробка, 85g
9.	Шоколад із молоком Kinder, Ferrero	Ферреро оХг мБХ, Німеччина	Картонна коробка, 100g
10.	Шоколад чорний з начинкою із лісовими горіхами Ferrero Rosher	Ферреро Польская, Варшава	Картонна коробка, 90g

З аналізу табл.1.2 можемо зробити висновок, що в торговельній мережі «Копійка» представлено широкий асортимент чорного шоколаду із різними начинками, а саме: чорний шоколад із лісовими горіхами, чорний шоколад із молоком, пористий чорний шоколад, шоколад чорний с бананом. Також є шоколад звичайний, та пористий. Зустрічається найчастіше ПрАТ «Монделес» та ТОВ «Мальбі Фудс».

Також зустрічаються імпортований шоколад, а саме країнами-експортерами виступають: Польща, Німеччина, Литва.

На табл. 3.3 представлено асортимент чорного шоколаду в ТМ «Сільпо».

Таблиця 3.3 Асортимент чорного шоколаду в ТМ «Сільпо»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування, вага
1.	Шоколад чорний із цільним горіхом Millenium	ООО «Мальбі Фудс», Україна	Картонна коробка 100g
2.	Шоколад чорний із лісовим горіхом Roshen	ПрАТ«Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен), 85g
3.	Шоколад чорний із лимоном і карамеллю Світоч, Nestle	ТОВ Nestle, Україна	Картонна коробка + полімерний (поліпропілен), 85g
4.	Шоколад чорний Премія	NATRA SAINT ETIENNE SAS, Франція	Тонкий картон, 100g

5.	Шоколад чорний із мигдалем Milka, Mondelez International	ПрАТ «Монделіс», Україна	Полімерний (поліпропілен), 90g
6.	Шоколад чорний з фундуком Корисна кондитерська	ТОВ «СТЕВІЯСАН корп», Україна	Картонна коробка, 130g
7.	Шоколад чорний АВК	ПрАТ «АВК», Україна	Полімерний (поліпропілен), 90g
8.	Шоколад чорний із молоком Любімов КІДС	ТОВ «Мальбі Фудс», Україна	Картонна коробка, 50g
9.	Чорний з молочною начинкою Любімов	ТОВ «Мальбі Фудс», Україна	Картонна коробка, 50g
10.	Шоколад із молоком Kinder, Ferrero	Ферреро оХг мбХ, Німеччина	Картонна коробка, 100g
11.	Шоколад чорний Zaini	LUIGI ZAINI S.P.A., Італія	Картонна коробка, 75g
12.	Чорний пористий Корона, Mondelez International	ПрАТ «Монделес», Україна	Полімерний (поліпропілен), 85g
13.	Шоколад екстра чорний «Lindt Excellence»	ТОВ «Ліндт енд Спрунгли», Франція	Картонна коробка, 100g

З аналізу таблиці 3.3 можемо зробити висновок, що в торговельна мережа «Сільпо» представлено широкий асортимент чорного шоколаду із різними начинками, а саме: чорний шоколад із фундуком, чорний шоколад з лимоном і карамеллю, чорний шоколад із мигдалем, чорний з молочною начинкою. Є чорний шоколад без начинок. Зустрічається найчастіше ТОВ «Мальбі Фудс». Також зустрічаються імпортований шоколад, а саме країнами-експортерами виступають: Німеччина, Італія, Франція.

Проаналізувавши такі торговельні мережи як «АТБ», «Копійка», «Сільпо», можемо зробити висновок, що найчастіше зустрічається торгова марка як Mondelez та Мальбі Фудс.

Асортимент насичений у всіх мережах, але найвдаліший це АТБ, через те що представлено широкий вибір шоколаду, різних виробників та види начинок. Також для споживачів важливим критерієм є ціна, в АТБ ціни нижчі ніж у других мережах.

3.2 Оцінка відповідності пакування споживчої тари

В Україні вимоги до пакувальних матеріалів встановлено Технічним регламентом з підтвердження відповідності пакування (пакувальних матеріалів) та відходів пакування, затвердженим наказом Держпродспоживстандарту від 24 грудня 2004 року № 289 ("Регламент"). Його розробили відповідно до Директиви про пакування та відходи пакування № 94/62/ЄС станом на 2004 рік, відтоді змін не вносили. При цьому Україна півтора року як мала наблизити до ЄС законодавство у сфері пакування та відходів пакування.

Регламент регулює будь-яке пакування (пакувальні матеріали), що призначені для вміщення, захисту, переміщення, доставки та презентації товарів [24].

Первинна (споживча) упаковка шоколаду повинна захистити продукт від зволоження, окислення, втрати аромату або набуття стороннього запаху, а вторинна- із жорсткого матеріалу, наприклад, картону захищає продукт від механічних пошкоджень.

Оцінку пакування проводили згідно вимогам ДСТУ 3924:2014.

Зразок №1

Упаковка у вигляді обгортки з полімерного матеріалу, а саме поліпропілен, яка герметично закриває продукт. Шви склеєні. Упаковка має гарний жовте забарвлення із зображенням плитки шоколаду з лісовим горіхом. Споживча тара не ушкодження, герметична. Зручний вид упаковки, тому що дає змогу закрити майже герметично шоколад. Приємна на дотик, гладка.

Не має недоліків і відповідає вимогам ДСТУ 3924:2014.

Зразок №2

Упаковка у вигляді пачки з картону ,а в середині фольга, яка щільно закриває продукт. Упаковка має білий колір із зеленими елементами, також містить зображення плитки шоколаду з лісовим горіхом. На пакуванні міститься логотип. Споживча тара не ушкодження, щільно захищає продукт.

Відкривати не зовсім зручно, забагато матеріалу використано для обгортки і немає змоги закрити продукт. На дотик приємна.

Не має недоліків і відповідає вимогам ДСТУ 3924:2014.

Зразок №3

Тара у вигляді картонної коробки, а шоколад загорнутий у фольгу. Герметичність фольги не 100%, тому що були краї розірвані. Упаковка матова чорна із зображенням шоколаду із логотипом; на пакуванні золотим шрифтом написано бренд. Не дуже приємна на дотик картонна коробка, шорстка. Не зовсім зручна, тому що забагато використано матеріалу і немає можливості закрити щільно продукт.

Не відповідає вимогам ДСТУ 3924:2014.

Зразок №4

Упаковка у вигляді обгортки з полімерного матеріалу, а саме поліпропілен, яка герметично закриває продукт. Шви склеєні. Упаковка має гарний жовте забарвлення із зображенням плитки шоколаду з лісовим горіхом. Споживча тара не ушкодження, герметична. Зручний вид упаковки, тому що дає змогу закрити майже герметично шоколад. Приємна на дотик, гладка.

Не має недоліків і відповідає вимогам ДСТУ 3924:2014.

Зразок №5

Упаковка у вигляді пачки з картону, а в середині фольга, яка щільно закриває продукт. Упаковка має білий колір із зеленими елементами, також містить зображення плитки шоколаду з лісовим горіхом. На пакуванні міститься логотип. Споживча тара не ушкодження, щільно захищає продукт.

Результати оцінювання переваг та недоліків тари представлено у табл. 3.4

Таблиця 3.4 – Аналіз переваг та недоліків тари

Зручність використання	Вплив на якість	Вплив на безпечність	Необхідні умови для зберігання
Зразок №1			
Дуже зручно Можна повторно	Запобігає певному впливу навколишнього середовища на шоколад,	Негативно не впливає на перехід	Зберігають у закритому приміщенні, що унеможлиблює попадання прямих сонячних променів, на відстані не

закрити шоколад.	зменшуючи усадку, поглинання ароматизаторів та можливість механічних пошкоджень.	сторонніх речовин у продукт.	менше 1 м від нагрівальних приладів. Поліпропілен зберігають при температурі не вище +30 ° С та відносній вологості не більше 80%.
Зразок №2			
Не зручно Не можна закрити шоколад повторно.	Зменшує ступінь впливу навколишнього середовища на шоколад, зменшуючи усадку, поглинання ароматизаторів та можливість механічних пошкоджень.	Негативно не впливає на перехід сторонніх речовин у продукт.	Допустима температура від -14 до +40 градусів. Відносна волога повітря від 25-70%.
Зразок №3			
Не зручно Не можна закрити шоколад повторно.	Зменшує ступінь впливу навколишнього середовища на шоколад, зменшуючи усадку, поглинання ароматизаторів та можливість механічних пошкоджень.	Негативно не впливає на перехід сторонніх речовин у продукти	Допустима температура від -14 до +40 градусів. Відносна волога повітря від 25-70%.
Зразок №4			
Дуже зручно Можна повторно закрити шоколад.	Запобігає певному впливу навколишнього середовища на шоколад, зменшуючи усадку, поглинання ароматизаторів та можливість механічних пошкоджень.	Негативно не впливає на перехід сторонніх речовин у продукт.	Зберігають у закритому приміщенні, що унеможлиблює попадання прямих сонячних променів, на відстані не менше 1 м від нагрівальних приладів. Поліпропілен зберігають при температурі не вище +30 ° С та відносній вологості не більше 80%.
Зразок №5			
Дуже зручно Можна повторно закрити шоколад.	Запобігає певному впливу навколишнього середовища на шоколад, зменшуючи усадку, поглинання ароматизаторів та можливість механічних пошкоджень.	Негативно не впливає на перехід сторонніх речовин у продукт.	Зберігають при температурі (18°)±3° С та відносній вологості не більше 75%.

З таблиці 3.4 видно що найкращий показник щодо переваг має саме Зразок №1, №4 та №5; зразок №2 має гарні показники, щільно закриває продукт,

використані безпечні матеріали; зразок №3 має поганий результат через те, що шоколад має доступ до повітря, матеріали безпечні.

Дані щодо перевірки екологічності тари трьох зразків шоколаду чорного представлено на таблиці 3.5

Таблиця 3.5 –Характеристика інформаційних знаків

Зразок	Інформаційні знаки	Характеристика
№1 Roshen		Поліпропілен: кришки для пляшок, відра і відерця, стаканчики для йогурту, упаковка лінз, шарудить пластикова упаковка. Можна здати на переробку.
		Товар виготовлений з нетоксичного матеріалу та може стикатися з харчовими продуктами. Цей знак означає, що упаковку слід викинути до урни.
		Євразійська відповідність, ставиться виключно на товари, які мають сертифікат чи декларацію відповідності Митного Союзу.
№2 Multico		Інший картон: листівки, короб-упаковка від чаю, цукерок, косметики, побутової хімії.
		Алюміній: банки для напоїв та фольга. Можна здати на переробку
№3 Millennium		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.
		Свідчить про те, що продукт відповідає стандартам HACCP
		Продукція не містить компонентів, заборонених для споживання мусульманам (свинину, кров і т. д.), і є чистим продуктом. Халяль - це екологічно чистий продукт, виготовлений відповідно до ісламських норм.

З таблиці 3.5 видно, що зразок №1 містить знак переробки, знак безпечної

упаковки та знак Євразійської відповідності; зразок №2 містить лише два знаки, що даний матеріал підлягає переробці; зразок №3 має знаки щодо використання нетоксичного матеріалу, що продукт відповідає стандартам НАССР, знак «Халяль», який свідчить про екологічно чистий продукт.

Треба брати до уваги ще зручність, тому треба провести 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				
Дуже зручно, герметично запаковано.	Є клейкі шви, що дозволяє закривати шоколад	Дуже зручно	Можливе багаторазового використання	Відсутні допоміжні засоби для споживання
Зразок 2				
Досить зручно, але забагато використаного матеріалу	Не має можливості закрити продукт	Досить зручно, але через те що використовується картон, є можливість пошкодження зовнішнього вигляду	Неможливо використовувати більше одного разу	Відсутні допоміжні засоби для споживання
Зразок №3				
Зручно, але забагато використаного матеріалу	Не має можливості закрити продукт	Досить зручно, але через те що використовується картон, є можливість пошкодження зовнішнього вигляду	Неможливо використовувати більше одного разу	Відсутні допоміжні засоби для споживання
Зразок №4				
Дуже зручно, герметично запаковано.	Є клейкі шви, що дозволяє закривати шоколад	Дуже зручно	Можливе багаторазового використання	Відсутні допоміжні засоби для споживання
Зразок №5				
Досить зручно, але забагато використаного матеріалу	Не має можливості закрити продукт	Досить зручно, але через те що використовується картон, є можливість пошкодження зовнішнього вигляду	Неможливо використовувати більше одного разу	Відсутні допоміжні засоби для споживання

З таблиці 3.6 видно, що зразок №1 та №4 має найкращі результати по ергономічним властивостям, оскільки всі показники на високому рівні; зразки № 2, №3 та №4 мають хороші показники, але забагато використаного матеріалу і не має можливості закривати продукт.

3.3 Оцінка маркування шоколаду чорного

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

Маркуванням називають текст, описи, знаки для товарів і послуг, назва торгової 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 [25].

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 рекламує її. На тару наносяться знаки екологічності, знаки позначення предметів, які піддаються вторинної обробці.

Маркування шоколаду проводиться згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчовим продуктів» [26].

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

З урахуванням винятків, передбачених III 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 походження або місце походження - у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону;

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

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

12) інформація про поживну цінність харчового продукту.

Аналіз маркування зразків шоколаду проводимо згідно Закону України про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів Розділ 3, ст.6).











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

На таблиці 3.7 представлено маркування трьох зразків шоколаду чорного.

Таблиця 3.7-Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
1.Назва харчового продукту	Чорний шоколад	Чорний шоколад Extra Dark	Чорний шоколад	Екстрачорний шоколад	Шоколад чорний гіркий Intense Dark
2.Перелік інгредієнтів	Цукор, какао-масло, молоко сухе незбиране, какао терте, емульгатори (соєвий лецитин, Е 476), ароматизатор ванілін.	Цукор, какао-масло, сухе незбиране молоко, какао-маса, емульгатор (соєвий лецитин), натуральний ароматизатор ванілі.	Какао терте, цукор, какао - олія, суха молочна сироватка, какао-порошок зі зниженим вмістом жиру 10-12%, чорний жир, емульгатор (соєвий лецитин), ароматизатор ванілін.	Какао терте, какао порошок зі зниженим вмістом жиру, цукор какао-масло, ароматизатор.	Какао терте, цукор, какао маса, натуральний ароматизатор з бобів ванілі.
3. Інгредієнти (алергени), які представлені у Додатку 1	Може містити молокопродукти, мигдаль, фундук, арахіс, кунжут, ячні продукти, глютен (пшеничний).	Може містити: клейковину, яйця, горіхи, молоко.	Може містити сліди арахісу	Може вміщувати в незначній кількості молочні продукти, горіхи.	Може містити незначну кількість горіхів, молока, сої, пшениці та насіння кунжуту.
4.Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом	Мінімальний вміст какао-продуктів – 80%.	Вміст какао мінімум 70%	%	Мінімальний вміст какао продуктів 72 %	Вміст какао продуктів не менше 70 %
5.Кількість х.п в установлених о.в.	90g	100g	100g	85g	100g

6.Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	25.12.2022 25.12.2023	12.10.2022 12.12.2024	22.11.2021 22.11.2022	16.03.2023 16.03.2024	01.2024
7.Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби)	Зберігати за температури (18±3)° і відносної вологості повітря не вище 75%	Зберігати в прохолодному сухому місці за температури: +15°C, макс.:+20°C	Зберігати при температурі від 15°C відносної вологості повітря не вище 75%	Зберігати при температурі від 18±3°C та відносної вологості повітря не більше 75%	Зберігати при температурі від 18±3°C відносної вологості повітря не вище 75%
8.Виробник	ПраТ «Вінницька кондитерська фабрика», вул. Г.Успенського 8, м.Вінниця,21001, Україна;	Kim´s Chocolates NV, Гріжпелан 11, 3300 Тінен,Бельгія, Тел.+32(0)16551580	ТОВ «Мальбі Фудс», вул. Марії Кюрі5, м.Дніпро,49010, Україна. Тел.+38(056)795506	ПраТ «Монделіз Україна», 42600, Україна, Сумська обл., м. Тростянець,вул Набережна 28 а.	ТОВ «Линдт енд Спрунгли», Олорон Сент-Марі FR 64400, Франція
9.Країна походження або місце походження	-	Бельгія	-	-	Франція
10.Інформація про поживну цінність харчового продукту	Поживна цінність на 100g (г) продукту Енергетична цінність 2376 (кДж) 571ккал Жири:37,9g(г) з них насичені жири:15,6g(г) Вуглеводи:47,7g(г) з них цукри:46,1g(г) Білки:7,7g(г) Сіль:0,14g(г)	Поживна цінність на 100g (г) продукту Енергетична цінність-2318 (кДж), 554ккал Жири:34g(г) з них насичені 18g(г); Вуглеводи:53g(г) з них цукри 51g(г) Харчові волокна 2,9g(г) Білки:6,8g(г) Сіль:0,14g(г)	Поживна цінність на 100g (г) продукту Енергетична цінність-2398 (кДж) 576ккал Жири:38,9g(г) з них насичені 15,3g(г) Вуглеводи:47,5g (г) з них цукри 40,7g(г) Харчові волокна:2,1g(г) Білки:8,8g(г) Сіль:0,3g(г)	Поживна цінність на 100g (г) продукту Енергетична цінність 2374 (кДж) 572 Ккал Жири:42,0g(г) з них насичені жири:27,0g(г) Вуглеводи:31,0 g(г) з них цукри: 26,0 g(г) Білки: 9,5 g(г) Сіль:0,02g(г)	Поживна цінність на 100g (г) продукту Енергетична цінність-2350 (кДж), 566 Ккал Жири:41g(г); Вуглеводи:34g(г); Білки:9,5 g(г)

<p>11.Додаткова інформація: -торгова марка -штриховий код -нормативний документ -номер партії -інформаційні знаки</p>	<p>Roshen 4823077632594 ДСТУ 3924</p> <p>L0208223</p>  	<p>Multico 4820005193059 -</p> <p>2201320</p>    	<p>Millenium 4823113700911 ТУ Т 20205603.003-99</p> <p>18</p>  	<p>Корона 7622210815507 ДСТУ</p> <p>ОТМ1531141</p>	<p>Lindt EXCELLENCE 3046920028004</p> <p>L 1582 421 23:35</p>  
--	---	---	---	--	--

Отже, аналізуючи дані з таблиці 3.7 згідно до Закону України 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 шоколаді є у всіх зразках. Серед них зазначенні сліди яких алергенів може містити шоколад;
3. Всі три зразки мають інформацію щодо вмісту какао бобів;
4. Три зразки шоколаду містять кількість харчового продукту у грамах;
5. На пакуванні міститься термін придатності, якісно надруковані цифри, але на Зразку №1 видно не чітко, оскільки темні цифри на темному фоні;
6. На всіх зразках міститься інформацію щодо зберігання продукту;
7. Вся інформація щодо виробника міститься на кожному зразку
8. Країна походження зазначення лише на Зразку №3 та №5. 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 всіх п'яти зразках, а 2 і 3 зразках є вміст харчових волокон;
11. Додаткова інформація містить номер партії, штрихове кодування, нормативні документи та інформаційні знаки і зазначена на всіх зразках. Не вказаний нормативний документ лише у зразка №3 та №5. Вони є імпортними.

Всі зразки мають інформацію, яка необхідно повинна міститися на пакуванні згідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

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

У таблиці 3.8 представлено перелік харчових добавок, які містяться у зразках шоколаду порівняно з вимогами Кодексу Аліментаріус [27].

Таблиця 3.8 – Вміст харчових добавок

Назва харчової добавки	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги за Кодексом Аліментаріус[27]
Соєвий лецитин	+	+	+	-	+	Використовується як антиоксидант, емульгатор, стабілізатор. при його вживанні у великих обсягах лецитин може спричинити алергічні реакції. Також він може бути небезпечним для алергіків.
E476	+	-	-	-	-	Полігліцерин - харчова добавка-емульгатор. Може застосовуватися у виробництві шоколадних кондитерських виробів як заміну добавки E322 (лецитину рослинного походження).
Ванілін	+	+	+	+	-	Не обмежується

З таблиці 3.8 видно, що в усіх зразках використовується безпечні харчові добавки, які не забороняються вимогами Кодексу Аліментаріус STAN 192-1995.

Отже, оцінивши маркування дослідних зрізків шоколаду чорного, можемо зробити висновок, що на всіх зразках повне маркування, і воно відповідають вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Назва всіх зразків відповідають класифікаційним вимогам до відповідних продуктів міжнародного стандарту Кодексу Аліментаріус.

Згідно вимогам кодексу Аліментаріус Codex STAN 192-1995, щодо харчових добавок, в усіх зразках присутні безпечні добавки, які можуть міститись в шоколаді.

3.4 Оцінка якості шоколаду чорного за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Для проведення органолептичної оцінки показників якості було відібрано п'ять зразків чорного шоколаду. Оцінку якості всіх відібраних зразків чорного

шоколаду проводили методом сенсорного аналізу за допомогою органів відчуття.

Дегустація проводилася у приміщенні з температурою 20°C.

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 шоколаду, що дегустується.

Потрібно надламати шоколад або розрізати на маленькі шматочки-зразки, підготувати воду та нейтральний крекер для очищення смакових рецепторів[28].

При проведенні органолептичних досліджень визначали такі показники: смак і аромат, зовнішній вигляд, форма, консистенція, структура. Оцінка проводилась згідно ДСТУ 3924:2014

Отримані результати при проведенні органолептичних досліджень занесено у таблицю 3.9

Таблиця 3.9 -Органолептична оцінка якості чорного шоколаду

Найменування показника	Зразок№1	Зразок№2	Зразок№3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги ДСТУ 3924:2014
Смак та запах	Дуже солодкий смак. Виражений запах шоколаду. Виражений смак молока	Помірна солодкість, присутня незначна гіркота. Виражений запах шоколаду Виражений смак молока	Помірна солодкість, виражений запах шоколаду Помірний смак молока	Дуже солодкий смак, виражений запах шоколаду. Виражений смак молока	Помірна солодкість, присутня незначна гіркота. Виражений запах шоколаду	Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку і запаху
Зовнішній вигляд	Поверхня блискуча, присутні незначні подряпини.	Поверхня блискуча.	Поверхня Блискуча. Шоколад без надламів, плям.	Поверхня блискуча, присутні незначні подряпини.	Поверхня блискуча	Поверхня блискуча. Не допускається посивіння шоколаду та зараження його шкідниками
Форма	Прямокутна, низ плитки деформований	Прямокутна, край незначно обламаний	Прямокутна, низ плитки	Прямокутна, без деформації	Прямокутна, без деформації	Властива рецептурі, без деформації для всіх видів шоколаду, окрім вагового
Консистенція	Не зовсім однорідна, присутня незначна пористість	Не зовсім однорідна, присутня незначна пористість	Однорідна, без пористості	Однорідна, без пористості	Однорідна, без пористості	Однорідна
Структура	Тверда Ламається без зусиль	Тверда Ламається без зусиль	Тверда, однорідна	Тверда, однорідна	Тверда, однорідна	Згідно з відповідною рецептурою, без деформації для всіх видів шоколаду, крім вагового Тверда однорідна

Аналізуючи таблицю 3.9 можемо бачити, що Зразок №1 має приємний солодкий смак, присутній запах смажених горіхів. Поверхня шоколаду блискуча є незначні подряпини. Форма прямокутна, шоколад ламається без зусиль; за структурою твердий без деформацій. Зразок №2 має незначну гіркість, з помірною солодкістю, матова поверхня, без деформацій, форма прямокутна з незначними зламаними краями, структура тверда та без деформацій. Зразок №3 з помірною солодкістю, присутнє посивіння, яке неприпустимо для шоколаду, блискуча поверхня, але не рівна тому що в шоколаді присутній з лісовими горіхами, прямокутні плитки із деформованим низом, з твердою консистенцією.

За зовнішнім виглядом зразок №3 не відповідає вимогам ДСТУ 3924:2014, оскільки згідно цього нормативного документу посивіння шоколаду не допускається. За іншими критеріями всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 3924:2014.

Також для оцінки органолептичних показників якості було проведено дегустацію відібраних зразків. Для проведення дегустації рекомендується світле, чисте приміщення з температурою 18-20 °С. Ідеальним є розсіяне денне світло. При його відсутності лампи розжарювання переважніше люмінесцентних; якщо стіни в приміщенні не білого кольору (вони можуть бути світлими), столи покриваються білою скатертиною або на них кладуть аркуші білого паперу.

Для органолептичної оцінки була розроблена балова система. Сутність цієї системи полягає в тому, що кожний показник якості продукту залежно від якості на даний момент характеризується певною кількістю балів. Середній бал від суми цих балів дає певну оцінку якості даного товару.

Після ознайомлення з технікою проведення дегустації, була проведена безпосередньо дегустація в якій приймало участь 5 експертів. Для органолептичної оцінки була використана 5-балова шкала, яка за допомогою коефіцієнтів вагомості трансформувалася в 100-балову.

Коефіцієнти вагомості використовуються у зв'язку з різною значущістю одиничних показників в загальному сприйнятті товарної якості продукції. Згідно рекомендаціям сума коефіцієнтів вагомості повинна бути рівна 20, щоб 5-балові шкали при будь-якій кількості показників трансформувалися в 100 балів, та комплексні показники можна було сприймати у відсотках від еталона.

Дегустацію проводила група експертів, оцінюючи п'ять зразків шоколаду чорного. Зразки були зашифровані під номерами від 1 до 5. Шифрування зразків дозволяє повністю виключити можливість упередженої думки дегустаторів, а значить забезпечує надійність результатів дослідження даних зразків.

Всі дегустатори отримали дегустаційні листи та примірник балової шкали органолептичної оцінки шоколаду чорного.

Після ознайомлення з розданим матеріалом дегустатори приступили до апробації відповідно до правил і техніки проведення.

Таблиця 3.10 – Словесна балова шкала оцінки шоколаду чорного

Показники	Характеристика	Бал
Зовнішній вигляд	Поверхня блискуча, якщо наявні доданки – допускається нерівна поверхня. ПДопускаються вироби надломані: не більше 4% - для шоколаду з начинками; не більше 2% - для шоколаду з крупними доданками.	5
	Поверхня блискуча, властива, посивіння і пошкоджень немає	4
	Поверхня задовільна, незначне посивіння, без пошкоджень	3
	Поверхня незадовільна, плитка надломана, наявне посивіння	2
	Поверхня тьмяна, не відповідна, деформована, плитка поломана, значне посивіння та пошкодження шкідниками хлібних запасів	1
Консистенція	Тверда	5
	Відповідна, властива	4
	Задовільна, властива	3
	Напівтверда	2
	М'яка, невідповідна	1
Смак і запах	Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку і запаху	5
	Приємні, характерні, без сторонніх	4

Прийнятні, властиві, характерні	3
Не задовільні, із сторонніми присмаками	2
Не властиві, сторонній присмак гіркоти та запах затхлості	1

Оцінюючи, показники продукції, дегустатори зіставляли їх характеристики з базовими ознаками аналогів і словесним описом властивостей представлених в запропонованій баловій шкалі. Якщо зразок отримав бали в діапазоні 4-5 балів, то його якість відмінна.

В кінці засідання секретар дегустаційної комісії зібрав заповнені дегустаційні листи і піддав їх статистичній обробці. Результати статистичної обробки наведені у таблиці 3.12.

Таблиця 3.11 – Статистична обробка результатів проведеної дегустації шоколаду чорного

№ зразка	Показники якості	X _{ср}	S
1	Зовнішній вигляд	5	0
	Запах	4,6	0,49
	Смак	4,8	0,40
	Консистенція	4,6	0,49
2	Зовнішній вигляд	4,4	0,49
	Запах	4,6	0,49
	Смак	4,6	0,49
	Консистенція	4,8	0,49
3	Зовнішній вигляд	5	0
	Запах	4,8	0,40
	Смак	4,4	0,49
	Консистенція	4,8	0,49
4	Зовнішній вигляд	4,8	0,40
	Запах	4,4	0,49
	Смак	5	0
	Консистенція	4,6	0,49
5	Зовнішній вигляд	4,8	0,40
	Запах	5	0
	Смак	5	0
	Консистенція	4,8	0,49

Таблиця 3.12 – Комплексний показник якості шоколаду чорного

№ зразк	Показники якості	K	Xcp	Xcp*K	Q
1	Зовнішній вигляд	5	5	25	95
	Запах	5	4,6	23	
	Смак	5	4,8	24	
	Консистенція	5	4,6	23	
2	Зовнішній вигляд	5	5	25	94,4
	Запах	5	4,8	24	
	Смак	4	4,4	17,6	
	Консистенція	6	4,8	28,8	
3	Зовнішній вигляд	4	4,4	17,6	86,2
	Запах	6	3,6	21,6	
	Смак	5	4,6	23	
	Консистенція	5	4,8	24	
4	Зовнішній вигляд	5	4,8	24	93,4
	Запах	4	4,6	17,6	
	Смак	6	5	30	
	Консистенція	5	4,6	23	
5	Зовнішній вигляд	4	4,8	18,4	91,8
	Запах	5	5	23	
	Смак	5	5	25	
	Консистенція	6	4,8	26,4	

Проаналізувавши результати проведеної дегустації можна зробити висновок, що данні зразки, які отримали 95; 94,4; 86,2; 93,4; 91,8 балів відповідно, мають відмінну якість.

Згідно вищенаведеної таблиці, всі досліджуванні зразки шоколаду чорного за органолептичними показниками якості відповідають вимогам ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови». Після дослідження органолептичних показників приступили до визначення фізико-хімічних.

При проведенні фізико-хімічних показників щодо шоколаду чорного визначаємо:

- 1) Масову частку жиру визначаємо рефрактометричним методом;
- 2) Ступень подрібнення
- 3) Масу нетто.

За різницею маси брутто та маси пустої тари обчислюємо масу нетто.

Таблиця 3.13– Результати фізико-хімічних досліджень

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 3	Зразок № 3	Вимоги НД або дані зазначені на упаковці
Маса нетто, г	90	100	100	100	100	Не нормується
Ступень подрібнення, не менше ніж	92	92	92	92	92	92
Масова частка золи нерозчинної в 10% р-ні сол к-ти, не більше ніж %	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

З таблиці 3.13 видно, що по всім показникам зразки відповідають вимогам нормативних документів.

За результатами визначення фізико-хімічних досліджень щодо шоколаду чорного можемо прийти до висновку, що всі зразки за всіма найменуваннями відповідають вимогам нормативних документів.

Висновки до 3 розділу

В результаті виконання третього Розділу кваліфікаційної роботи, щодо експертної оцінки чорного шоколаду прийшли до таких висновків:

1. Серед таких торгівельних мереж як «АТБ», «Копійка», «Сільпо» зустрічається така торгова марка, як Mondelez та Мальбі Фудс;
2. Асортимент шоколаду насичений в усіх мережах, але найбільший вибір в «АТБ», також ціни на шоколад чорний нижче, ніж в «Копійка» та «Сільпо»;

3. Оцінка пакування споживчої тари показує, що зразки №1, №2 та №4 і №5 відповідають вимогам ДСТУ 3924:2014, а у зразка №3 було пошкоджене пакування;

4. По оцінці пакування за ергономічними властивостями найкращий результат має Зразок №1 та №4, оскільки можливо повторно використовувати. Зразок №2, №3 та зразок №5 мають зручне пакування, але використано забагато матеріалу, і немає можливості закрити продукт;

5. За повнотою маркування всі зразки містять обов'язкову інформацію який вимагає ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»;

6. Харчові добавки, що містяться в усіх зразках шоколаду чорного відповідають Кодексу Аліментаріус Codex STAN 192-1995;

7. Оцінка органолептичних показників згідно ДСТУ 3924:2014 всіх зразків відповідають вимогам цього стандарту;

РОЗДІЛ 4

ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ІМПОРТІ ЧОРНОГО ГІРКОГО ШОКОЛАДУ

4.1 Порядок взяття на облік особи ПрАТ «САВ 92», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством України

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

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

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

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

Для взяття на облік юридичної особи ПрАТ «САВ 92» в особі директора подає «Заяву про взяття на облік особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи» встановленої форми (Додаток А).

Документ у електронній формі направляється засобами електронного зв'язку на визначену адресу Київської митниці ДМСУ із накладенням кваліфікованого електронного підпису директора ПрАТ «САВ 92».

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

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

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

Після внесення всіх даних ПрАТ «САВ 92» присвоюється обліковий номер. Дата формування облікового номера є датою взяття на облік.

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

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

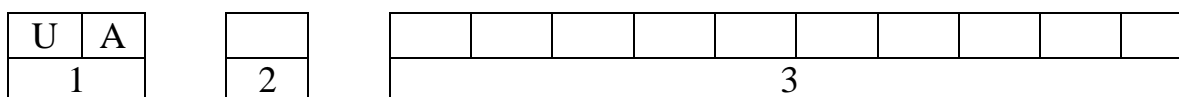


Рисунок 4.1- Структура облікового номеру

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

У полі елемента 2 структури облікового номера зазначається:

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

2) цифра «1» - для юридичних осіб;

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

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

5) цифра «4» - для фізичних осіб - підприємців, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий

орган і мають відмітку в паспорті про право здійснювати будь-які платежі за серією (за наявності) та номером паспорта;

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

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

8) цифра «7» - для виконавців (нерезидентів) проєктів (програм) міжнародної технічної допомоги, які не перебувають на обліку в контролюючих органах як платники податків;

9) цифра «8» - для інших осіб.

У полі елемента 3 структури облікового номера зазначається:

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

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

3) реєстраційний (обліковий) номер платника податків;

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

Оскільки, суб'єкт ЗЕД, ПрАТ «САВ 92», є юридичною особою, то структура облікового номеру для ПрАТ «САВ 92» має наступний вид (рис.4.2)

U	A	1	0 0 3 0 9 8 2 3 6 1							
1		2	3							

Рисунок 4.2 Структура облікового номеру для ПрАТ «САВ 92»

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

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

Результатом обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань

митної справи є взяття на централізований облік, як представлено (рис. 4.3).

Статус	Обліковий номер	Назва	Дата взяття на облік
Оформлена	UA10042903398	ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "САВ 92"	22.07.2020

Рис.4.3- Запис у Реєстрі ПрАТ «САВ 92»

Таким чином ПрАТ «САВ 92» присвоєно обліковий номер - UA10042903398 від 22.07.2020 року [2].

4.2 Методологія визначення коду шоколаду згідно до УКТЗЕД

Митні органи України з метою класифікації товарів при митному оформленні використовують товарну номенклатуру Митного тарифу України УКТЗЕД [3].

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



Рисунок 4.1 - Структура коду УКТЗЕД

УКТЗЕД має п'ять рівнів класифікації, що побудовані за ступенем зростання деталізації і відповідної кількості цифрових знаків кодування. Перший рівень — розділи, яких 21. На цьому рівні товари згруповані за

галуззями господарства. Порядковий номер розділу не використовується в цифровому коді, але служить для зручності орієнтації.

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

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

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

Третій рівень — товарні позиції. Позиції - мають чотиризначну нумерацію, в якій перші два знаки відповідають номеру групи, яка включає цю товарну позицію. Текстовий опис товарних позицій має юридичну силу для класифікації товарів (перше правило основних правил інтерпретації). Деталізація товарів на рівні позицій здійснюється по більш різноманітним та специфічним ознакам ніж на рівні груп.

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

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

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

Таким чином, структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної

позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків). Для докладнішої товарної класифікації використовується сьомий, восьмий, дев'ятий та десятий знаки цифрового коду.

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

Класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється за такими правилами інтерпретації:

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

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

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

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

класифікація здійснюється таким чином:

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

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

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

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

5. На додаток до наведеного до зазначених нижче товарів застосовуються такі правила: (а) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас, подібна тара (упаковка), яка має спеціальну форму і призначена для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Однак це правило не поширюється на тару (упаковку), яка становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості; (b) відповідно до правила 5 (а) тару (упаковку) разом з товарами,

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

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

В дипломній роботі об'єктом переміщення через митний кордон України є шоколад чорний гіркий «LINDT EXCELLENCE» вміст какао – не менше 70%. Згідно з правилом інтерпретації 2b, потрібно звернути увагу на сировину, з якого товар був зроблений. Для цього звернемо увагу на перші чотири розділи.

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

Шоколадні вироби відносяться до Групи 18 «Какао та продукти з нього», тож код групи 18. Найбільш близьким до зазначених позицій є позиція 1806 «Шоколад та інші готові харчові продукти з вмістом какао:». Відповідно код на рівні позиції 4 знаків – 1806. Для визначення підпозиції, було звернено увагу на склад товару. Так як шоколад, відноситься до готових виробів у вигляді блоків, плиток чи батонів, але масою не понад 2 кг, то відповідає підпозиція 1806205 «інші». Подальші уточнення стосуються вмісту масової частки 18 (%), какао-масла. Відповідно до вмісту у шоколаді чорному гіркому «LINDT EXCELLENCE» какао – не менше 70%, обрана категорія - 18062050 «Інші». Код підкатегорії не визначається, тому присвоюємо 00.

Визначення коду УКТ ЗЕД для шоколаду чорного гіркого LINDT

EXCELLENCE з вмістом какао – не менше 70% представлено в таблиці 4.4 [4].

Таблиця 4.4 - Визначення коду УКТЗЕД для шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» з вмістом какао – не менше 70%

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	Розділ IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та йогозамінники»	
1	Група	Група 18 «Какао та продукти з нього»	18
2	Позиція	Позиція 1806 «Шоколад та інші готові харчові продукти з вмістом какао:»	1806
3	Підпозиція	Підпозиція 1806 20 «інші»	1806 20
4	Категорія	Категорія 1806 20 50 «з вмістом 18 мас.% або більше какао-масла»	1806 20 50
5	Підкатегорія	–	1806 20 5000

Таким чином, шоколад чорний гіркий «LINDT EXCELLENCE» з вмістом какао – не менше 70% має код 1806 20 5000 згідно до УКТЗЕД.

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

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

Тарифне регулювання поступово зменшує свою ефективність через зменшення ролі мита як засобу торговельної політики, тому все більш актуальним стає питання про важливість застосування засобів нетарифного регулювання.

Відповідно до [1, ст. 4] заходи нетарифного регулювання ЗЕД - не пов'язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, встановлені відповідно до закону заборони та/або обмеження, спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки,

суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини.

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

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

Паратарифні інструменти – це платежі і збори з товару, що перетинає митний кордон, за винятком митного податку. Ці збори є оплатою праці митних органів, компенсацією витрат митниці у процесі митного оформлення. Внутрішні податки та збори є прихованими методами торговельної політики, спрямованими на підвищення внутрішньої ціни імпортованих товарів та, як наслідок, скорочення його конкурентоспроможності на внутрішньому ринку.

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

Найбільш поширеними інструментами прямого регулювання є ліцензії та квоти. В Україні встановлені такі види ліцензій (рис.4.2):

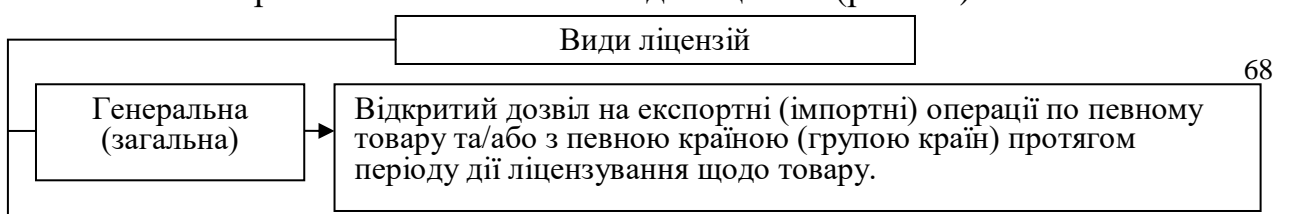


Рисунок 4.2 - Види ліцензій, що використовуються у ЗЕД

Ліцензування імпорту (експорту) товарів здійснюється у формі автоматичного або неавтоматичного ліцензування (табл.5.6). Існує ряд причин для здійснення ліцензування імпорту (експорту) товарів в Україну. Стаття 16 Закону України № 959-12 від 16.04.1991 «Про зовнішньоекономічну діяльність» регламентує ці причини (табл.4.2).

Таблиця 4.5 – Характеристика форм ліцензування

Автоматичне ліцензування	Неавтоматичне ліцензування
Визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду імпорту (експорту) товарів, щодо яких не встановлюються квоти	Визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту зовнішньоекономічної діяльності дозволу на здійснення протягом визначеного періоду імпорту (експорту) товарів, щодо яких встановлюються певні квоти)
Як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії не справляє обмежувального впливу на товари, імпорт (експорт) яких підлягає ліцензуванню	
Має бути скасовано в разі припинення обставин, що були підставою для його запровадження, а також у разі існування	Як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії використовується в разі встановлення квот (кількісних або інших обмежень) на імпорт

інших процедур, за допомогою яких можна розв'язати завдання, для вирішення яких запроваджується автоматичне ліцензування	(експорт) товарів
Значного порушення рівноваги щодо певних товарів на внутрішньому ринку, що мають вагоме значення для життєдіяльності в Україні, особливо с/г продукції, продуктів рибальства, продукції харчової промисловості та промислових товарів широкого вжитку першої необхідності.	Різкого погіршення стану платіжного балансу та зовнішніх платежів (якщо інші заходи є неефективними);
	Різкого скорочення або мінімального розміру золотовалютних резервів
Експорту золота та срібла, крім банківських металів	Імпорту золота та срібла, крім банківських металів
Необхідності забезпечення захисту життя, здоров'я людини, тварин або рослин, навколишнього природного середовища, громадської моралі, національного багатства художнього, історичного чи археологічного значення або захисту прав інтелектуальної власності, а також відповідно до вимог державної безпеки	
Необхідності застосування заходів щодо захисту вітчизняного товаровиробника в разі обмеження експорту вітчизняних матеріалів, необхідних для забезпечення достатньою кількістю таких матеріалів вітчизняної переробної промисловості протягом періодів, коли внутрішня ціна на такі матеріали тримається на рівні, нижчому за світову ціну, за умови впровадження КМУ плану стабілізації та за умови, що такі обмеження не повинні призводити до зростання експорту товарів такої галузі вітчизняної промисловості.	Необхідності застосування заходів щодо захисту вітчизняного товаровиробника у випадках зростання імпорту в Україну, що завдає значної шкоди або загрожує завданням значної шкоди національному товаровиробнику подібного або безпосередньо конкуруючого товару. Є тимчасового характеру, застосовується на строк, який дає змогу не допустити завдання значної шкоди або компенсувати завдану шкоду національному товаровиробнику і дає можливість відновити його прибутковість
Необхідності забезпечення захисту патентів, авторських прав	
Необхідності забезпечення виконання міжнародних договорів України	

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

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

імпортних (експортних) квот (рис 4.3).

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

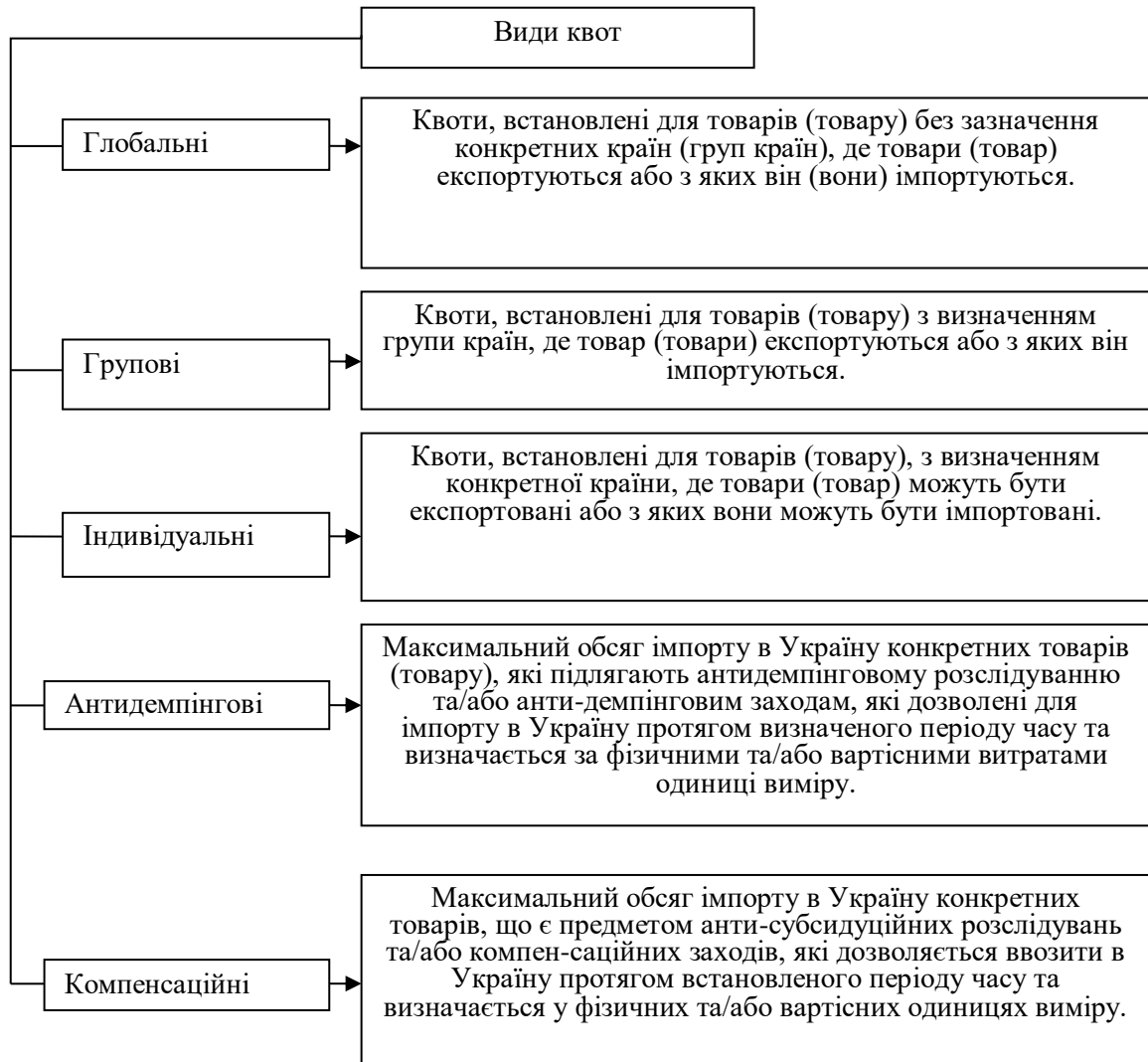


Рисунок 4.3 - Види імпортних (експортних) квот

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

Товари, що ввозяться на митну територію України, можуть підлягати

заходам офіційного контролю. Вичерпний перелік товарів, які в разі ввезення на митну територію України підлягають заходам офіційного контролю, а також перелік документів і відомостей, що підлягають перевірці під час ПДК, затверджено Постановою КМУ від 24.10.2018 №960 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України» (табл.5.3) [1, ст. 319].

Заходи офіційного контролю проводяться:

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

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

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

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

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

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

Таблиця 4.5 – Перелік документів, що підлягають перевірці під час ПДК

Вид контролю	Документи, що підлягають перевірці під час ПДК
1	2
Ветеринарно-санітарний контроль	Міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі, що видається країною-експортером.
	Наявність товарів у переліку кормових добавок, преміксів, готових кормів і ветеринарних препаратів.
Фіто-санітарний контроль	Фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару (на товари, крім дерев'яного пакувального матеріалу як супровідного матеріалу для товарів, насіння і садивного матеріалу)
	Фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару, та сертифікат країни-експортера, що засвідчує якість насіння та/або садивного матеріалу, або сертифікат ОЕСР і сертифікат ISTA для насіння і садивного матеріалу за умови належності його до сорту, занесеного до реєстру сортів рослин України та/або переліку сортів рослин ОЕСР, тих с/г рослин, до схем сортової сертифікації приєдналася Україна.
Контроль за дотриманням законодавства про ХП, корми, побічні продукти тваринного походження	Міжнародний сертифікат в оригіналі (для товарів, зазначених у Переліку продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах)

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

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

Таблиця 4.6 - Результати аналізу заходів нетарифного регулювання щодо шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» з вмістом какао – не менше 70%.

Назва	Результат оцінки	Чинне законодавство
Заходи офіційного	Державний контроль за дотриманням законодавства	Постанова КМУ від 24.10.2018 №960 «Деякі питання проведення

контролю	про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин	заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у т. ч. і з метою транзиту)»
Ліцензування: - автоматичне	Не підлягає	Постанова КМУ від 29.12.2022р. №1466 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню та квот на 2023 рік»
- не автоматичне	Не підлягає	

Таким чином до товару (шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» з вмістом какао – не менше 70%) застосовано заходи не тарифного регулювання.

4.4 Застосування тарифного регулювання при імпорті шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE»

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

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

Відповідно [3] при імпорті шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» в залежності від країни походження застосовуються ставки наведені у таблиці 4.7.

Таблиця 4.7 - Застосування тарифного регулювання при імпорті шоколаду

Назва ставки	Розмір ставки	Країна походження	Основа застосування
--------------	---------------	-------------------	---------------------

Повна ставка	4%	з якими відсутні двосторонні угоди	Закон України ВР № 674-9 від 04.06.2020 «Про Митний тариф України»
Пільгова ставка	4%	члени СОТ	Закон України ВР № 674-9 від 04.06.2020 «Про Митний тариф України»
Країни ЄС	0%	країни ЄС	Міждержавна угода від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони» Лист ДМСУ від 22.12.2021 № 15-03/1677 «Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит»
Країни ЄАВТ	0%	країни ЄАВТ (Ісландія, Королівство Норвегія, Князівство Ліхтенштейн, Швейцарська Конфедерація)	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ»
Канада	0%	Канада	Міждержавна угода від 11.07.2016 «Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою».
Ізраїль	0%	Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 «Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль»
Британія	0%	Британія	Міждержавна угода від 08.10.2020 «Угода про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії»
Країни СНД	0%	Грузія та Македонія	Підтвердження походження товарів шляхом подання сертифікату СТ-1; Правило «Безпосередньої закупівлі»; 3.Дотримання правил «прямого відвантаження»;

Таким чином, з таблиці 4.7 видно що до досліджуваного товару повна та пільгова ставка мита становить 4%. До ряду країн на підставі діючого законодавства діє зменшена ставка ввізного мита у розмірі 0%.

Для подальшої роботи з нарахування мита щодо шоколаду треба визначити країну походження товару.

4.4.1 Визначення країни походження шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE»

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

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

Під країною походження можуть розумітися група країн, митні союзи країн, регіон чи частина країни, якщо є необхідність їх виділення з метою визначення походження товару. Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання ЗЕД, заборон та/або обмежень щодо переміщення через митний кордон України, а також забезпечення обліку цих товарів у статистиці зовнішньої торгівлі.

Відповідно до ст. 38 МКУ, товарами, повністю виробленими у даній країні, вважаються:

1. корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;
2. продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;
3. живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;
4. продукція, одержана від живих тварин у цій країні;
5. продукція, одержана в результаті мисливського/рибальського промислу в цій країні;
6. продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване (зафрахтоване) цією країною;
7. продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни виключно з продукції, зазначеної у пункті 6;
8. продукція, одержана з морського дна або з морських надр за межами територіальних вод цієї країни, за умови, що ця країна має виключне право на розробку цього морського дна або цих морських надр;

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

Документами, що підтверджують країну походження товару є:

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

Додатковими відомостями про країну походження товару є відомості, що містяться в товарних накладних, пакувальних листах, відвантажувальних специфікаціях, сертифікатах (відповідності, якості, фітосанітарних, ветеринарних, тощо), митній декларації країни експорту, паспортах, технічній документації, висновках-експертизах відповідних органів, інших матеріалах, що можуть бути використані для підтвердження країни походження товару.

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

Оскільки країною походження шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» є Франція, оскільки товар повністю виготовлено з інгредієнтів однієї країни – Франції, і відповідно до [1, ст. 38], товар вважається виготовлений у Франції.

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

4.4.2 Визначення митної вартості шоколаду та нарахування митних платежів

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

Митна вартість товару використовується для:

- Нарахування митних платежів;
- Застосування інших заходів державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності України;
- Ведення митної статистики;
- Розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки.

Визначення митної вартості здійснюється по одному з методів [1, ст. 57].

Основним методом для визначення митної вартості є перший метод (*за ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються (вартість операції)*). Кожен наступний може використовуватись лише за умови, що неможливо використувати попередній метод визначення митної вартості.

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

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

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

Відповідно, до укладеного контракту ЗЕД № 23/23 від 10.10.2023 р між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ПрАТ «САВ 92», що зареєстрований за адресою: 03115, м. Київ, вул. Миколи Краснова, 27 та іноземним суб'єктом господарювання «Lindt & Sprüngli (France)», 2, avenue Maréchal de Lattre de Tassigny Oloron-Sainte-Marie, 64400, FR, Франція, предметом якого є шоколад чорний гіркий «LINDT EXCELLENCE» вміст какао – не менше 70%.

Загорнутий шоколад у вигляді плиток пакують у ящики з гофрованого картону масою нетто не більш як 5 кг, тобто загальна кількість плиток масою по 100 гр. складає 500 шт. Партія складається з 50 ящиків з гофрованого картону по 500 шт, в загальній кількості – 25000 плиток шоколаду, масою брутто кожного ящика з шоколадом – 5,5 кг, маса нетто – 5 кг, вага однієї упаковки - 500 гр. Вартість, заявлена експортером за 1 плитку шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» з вмістом какао – не менше 70% складає – 2 EUR/шт.

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

Митне оформлення товару буде здійснено у зоні діяльності Київської

митниці ДМСУ, у підрозділі контролю за переміщенням товарів.

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

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

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

де MB – митна вартість; B_k – вартість контракту.

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

$$B_k = B_T + B_{зав} + B_{пак} + B_{перев} + B_{страх}, \quad (2)$$

де, B_T – вартість товару згідно з прейскурантом експортера;

$B_{зав}$ – вартість завантажувальних робіт;

$B_{пак}$ – вартість пакування у гофрований картон;

$B_{перев}$ – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії;

$B_{страх.}$ – витрати на страхування.

При цьому, дані розраховуються за наступними формулами:

$$B_T = Q_T \times B_{1T} \quad (3)$$

де, Q_T – кількість товару;

B_{1T} – вартість одиниці товару;

$$B_{пак.} = Q_k \times B_{1к} \quad (4)$$

де, Q_k – кількість гофрованих коробок;

$B_{1к}$ – вартість однієї коробки;

$$B_{перев.} = B_{1 км} \times L \quad (5)$$

де, $B_{1 км}$ – вартість перевезення на одиницю відстані;

L – відстань перевезення;

$$B_{страх.} = B_T \times C_{стр.} \quad (6)$$

де, V_T – вартість партії;

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

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

$$V_T = 25000 \times 2,0 = 50\,000 \text{ (EUR)} \quad (3)$$

Вартість завантажувальних робіт складає 50 EUR.

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

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

Вартість перевезення складає 1,5 EUR/км. Відстань становить 2365 км. Розрахуємо вартість перевезення:

$$V_{перев.} = 1,5 \times 2365 = 3550 \text{ (EUR)} \quad (5)$$

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

$$V_{страх.} = (50000 \times 10\%) / 100 = 5000 \text{ (EUR)} \quad (6)$$

Таким чином, вартість контракту складає:

$$V_K = 50000 + 50 + 17 + 3550 + 5000 = 58617 \text{ (EUR)} \quad (2)$$

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

$$V_K = M_B = 58617 \text{ (EUR)} \quad (1)$$

Таким чином, митна вартість партії шоколаду «LINDT EXCELLENCE» становить 58617 EUR, відповідно до курсу НБУ(41 грн/€) дорівнює 2403297

грн. Оскільки митна вартість шоколаду «LINDT EXCELLENCE» є основою нарахування митних платежів, далі здійснимо їх нарахування.

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

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

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

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

Стратегія економічного протекціонізму спрямована на такі заходи:

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

Комплекс заходів економічного протекціонізму повинен включати:

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

Головні інструменти протекціонізму — митні платежі і нетарифні методи регулювання.

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

Існують такі види митних платежів:

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

- ✓ податок на додану вартість із ввезених на митну територію України товарів.

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

В Україні застосовуються такі види мита:

- ввізне мито - на товари, що ввозяться на митну територію України.
- вивізне мито - на українські товари, що вивозяться за межі України.
- сезонне мито – на окремі товари на строк не менше 60 та не більше 120 календарних днів з дня встановлення.
- особливі види мита: спеціальне, антидемпінгове, компенсаційне та додатковий імпорتنний збір - з метою захисту економічних інтересів України та українських товаровиробників.

Також , мито класифікують наступним чином: за способом стягнення, за об'єктом оподаткування, за характером, за походженням, за типом ставок, за способом обчислення (рис.4.4) [1].

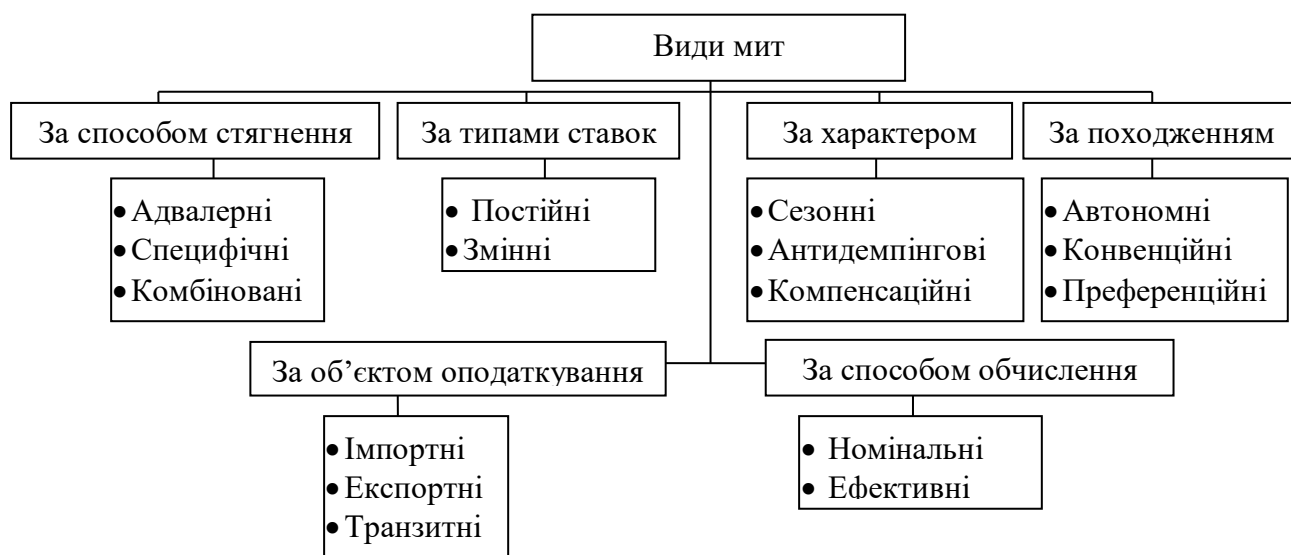


Рис. 4.4 Класифікація мит

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

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

Ставки інших видів мита встановлюються окремими законами України.

Акцизний податок – непрямий податок на споживання окремих видів товарів. Ставки акцизного податку встановлюються Податковим кодексом.

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

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

Нарахування сум митних платежів здійснюється у валюті України.

Для цілей нарахування митних платежів застосовуються ставки, що діють на день подання митному органу ЕМД на товари.

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

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

В таблиці 5.6 надано діючі ставки мита щодо шоколаду чорного. Нижче приведено розрахунок митних платежів при імпорті залежно від країни-походження використовуючи встановлені ставки [3].

Таблиця 4.8 — Результати розрахунків митних податків при імпорті залежно від країни-походження білкових концентратів

База оподаткування, грн.	Ставка мита, %	Ставка ПДВ, %	Розмір оподаткування, грн.	Країна походження товару
--------------------------	----------------	---------------	----------------------------	--------------------------

2403297,00	4	20	499885, 776	Не визначена, або відсутні двосторонні (багатосторонні) угоди
2403297,00	4	20	499885, 776	Країни члени СОТ
2403297,00	0	20	480659, 4	Країни ЄАВТ
2403297,00	0	20	480659, 4	Країни ЄС
2403297,00	0	20	480659, 4	Канада
2403297,00	0	20	480659, 4	Країни СНД, Грузія та Македонія.

Таким чином, при базі оподаткування в розмірі 2403297,00 грн, тобто 58617 EUR при курсі НБУ 41 грн/Є, розмір оподаткування для шоколаду за умовою неможливості визначення країни походження та відсутності багатосторонніх угод становить 499885, 776 грн. Така ж сума оподаткування буде нараховуватись до товару походженням з країн-членів СОТ.

Але, зменшення ставки оподаткування при наявності преференційного режиму щодо шоколаду встановлена для країн ЄС - 0%, таким чином розмір оподаткування становитиме 480659 грн (з урахуванням ПДВ – 20%). Для товарів з Канади, країн СНД, Грузії та Македонії розмір платежів відповідає сумі 480659, 4 грн. Таким чином, при імпорті партії шоколаду з Франції (країна ЄС), до державного бюджету України буде нараховано суму у розмірі 480659, 4 грн.

4.5 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» у режимі імпорт

У зв'язку з імпортом шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» з вмістом какао – не менше 70% на митну територію України перетин митного кордону буде здійснюватись у зоні діяльності Львівської митниці ДМСУ, у пункті пропуску «Краківець – Корчова», митний пост «Яворів», ВМО №2 (UA 209030).

Відповідно до [10] до шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» застосовується захід офіційного контролю у формі державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти,

корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

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

Взаємодія між декларантом (директором ПрАТ «САВ 92») та митними органами здійснюється за допомогою веб-порталу «Єдине вікно для міжнародної торгівлі». Документи, що потрібні для здійснення митних формальностей вносяться до веб-порталу «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» декларантом.

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

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

Посадова особа Львівської митниці ДМСУ здійснює перевірку шляхом запиту до ЄАІС за номером ЕПД та встановлення відповідності інформації, що міститься у поданих ТСД, відомостям, заявленим в ЕПД.

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

- ТЗКП (Volkswagen Crafter L4, реєстраційний номер – К EX 785);
- перевізника («NTU & Trans Network GmbH», Хюрст, Франція) та відомості про особу, що приймає задекларовані товари до перевезення (прізвище та ініціали, серія та номер паспорта, громадянство);
- переміщуваний товар (партія шоколаду гіркового «LINDT EXCELLENCE»);
- реквізити ТСД та рахунку-фактури (інвойсу);

- номер штампу «Під митним контролем» посадової особи пункту пропуску, що здійснила митний контроль.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

переміщенням у Львівській митниці.

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

Для подальшого оформлення партії шоколаду в режимі «імпорт» директор ПрАТ «САВ 92» за допомогою Веб-порталу «Єдине вікно» до Підрозділу контролю за переміщенням товарів Київської митниці подає наступні документи:

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

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

1. Перевіряє дотримання строків подання ЕМД;
2. Перевіряє наявність відміток про завершення переміщення товару;
3. Здійснює контроль співставлення даних, які містяться в ЕМД, та інших документів, поданих для митного оформлення.
4. Здійснює контроль із застосуванням СУР, в тому числі оцінку ризику ЕМД шляхом аналізу ЕМД та електронної декларації митної вартості за допомогою АСУР.
5. Перевіряє правильності класифікації товару.
6. Перевіряє правильності визначення країни походження товару.
7. Здійснює перевірку правильності визначення митної вартості товару

Оформлена ЕМД, засвідчується КЕП посадової особи Підрозділу контролю,

яка завершила митне оформлення, та направляється Декларанту.

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

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

Завершення митного оформлення відбувається шляхом:

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

Висновки до розділу 4

За результатами написання даного розділу, особі-резиденту ПрАТ «САВ 92» присвоєно обліковий номер - UA10042903398 від 22.07.2020 року та внесено до Реєстру ДМСУ.

Визначено код УКТЗЕД шоколаду чорному гіркому «LINDT EXCELLENCE» з вмістом какао – не менше 70% - 1806 20 5000. Оскільки визначений код УКТЗЕД є основою для застосування заходів тарифного та нетарифного регулювання, далі здійснюється визначення заходів нетарифного регулювання, що застосовуються при імпорті шоколаду чорного гіркого.

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

Застосування тарифного регулювання передбачає нарахування митних платежів, тому було визначену митну вартість, країну походження шоколаду – Франція та нараховано митні платежі в розмірі - 480659,4 грн. з урахіванням застосування преференцій відповідно до міждержавної угоди від 27.06.2014.

Детально було розроблено технологічну схеми митного контролю та митного оформлення шоколаду чорного гіркого «LINDT EXCELLENCE» у режимі імпорт та застосовано митні формальності при імпорті.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві

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

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

На рисунку 4.1 представлено виробничі фактори, які можуть нашкодити працівнику

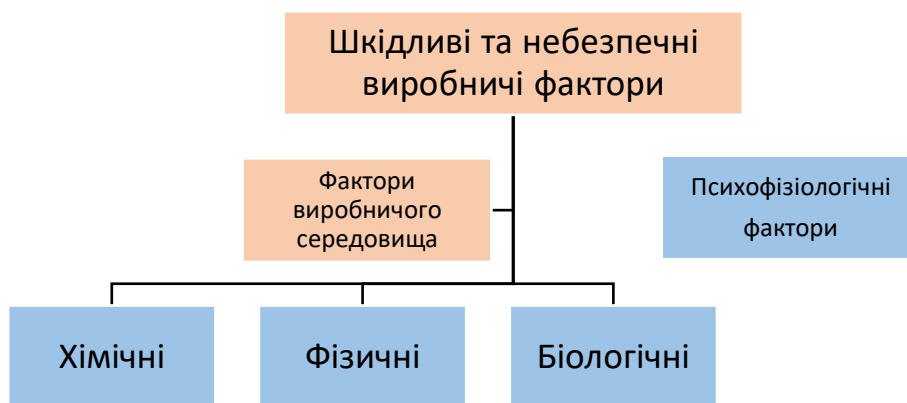


Рис 5.1 Фактори, що можуть спричинити порушення здоров'я працівника

З рисунку 4.1 видно які саме небезпечні фактори є на виробництві. До психофізіологічних факторів належать:

- емоційна напруга (обумовлена, наприклад, надмірним навантаженням на центральну нервову систему, органи чуттів);
- динамічні й статичні перевантаження;

-вимушене положення тіла при виконанні різноманітних виробничих операцій;

-надмірний і тривалий тиск різних предметів на кінцівки та інші частини тіла, перевантаження окремих систем організму;

-недостатня рухова активність;

-надмірно швидкий темп роботи [35].

Шкідливі виробничі фактори — ті, вплив яких на працівника може призвести до захворювання та зниження працездатності.

До фізичних небезпечних і шкідливих факторів належать:

– рухомі машини і механізми, рухомі частини виробничого обладнання, виробу, що пересуваються (матеріали, заготовки);

– підвищена запиленість і загазованість повітря робочої зони;

– підвищена чи знижена температура поверхонь обладнання, матеріалів, повітря робочої зони;

– підвищені рівні шуму, вібрації, ультразвуку, інфразвукових коливань;

– підвищений чи знижений барометричний тиск і його різкі зміни;

– підвищена чи знижена вологість, рухомість, іонізація повітря;

– підвищений рівень іонізуючих випромінювань, напруги в електромережі, статичної електрики, електромагнітних випромінювань, напруженості електричного і магнітного полів;

– відсутність чи брак природного світла, знижена контрастність, пряма і відбита блискотливість, підвищена пульсація світлового потоку;

– підвищені рівні ультрафіолетової та інфрачервоної радіації;

– гострі краї, шершавість, заусиниці на поверхні заготовок, інструментів і обладнання;

– розташування робочого місця на значній висоті відносно землі (підлоги);

– невагомість.

До хімічних небезпечних і шкідливих виробничих факторів належать речовини, які за характером впливу на організм людини поділяються на

токсичні, подразнюючі, сенсабілізуєчі, 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) [36].

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

Робочим місцем називається частина виробничої площі, де працівник виконує окремі операції, використовуючи у своїй відповідне устаткування, посуд, інвентар, інструменти. Робочі місця на підприємствах громадського харчування мають свої особливості в залежності від типу підприємства, його потужності, характеру виконуваних операцій, асортименту продукції, що випускається. Площа робочого місця має бути достатньою, щоб забезпечити раціональне розміщення обладнання, створення безпечних умов праці, а також зручне розташування інвентарю, інструментів. Робочі місця в цеху розташовуються в процесі технологічного процесу. Робочі місця можуть бути спеціалізованими та універсальними. Спеціалізовані робочі місця організують на великих підприємствах, коли працівник протягом робочого дня виконує одну або кілька однорідних операцій. На середніх та малих підприємствах переважають універсальні робочі місця, де здійснюються кілька неоднорідних

операцій.

Організація робочих місць враховує антропометричні дані будови тіла людини, тобто на підставі зростання людини визначаються глибина, висота робочого місця та фронт роботи для одного працівника[37].

Робочі місця товарознавців - слід розташовувати поруч із ділянкою приймання товарів. У разі їх оснащення необхідно враховувати ширину проїздів для механізмів між крайніми точками робочого місця та стелажем або штабелем.

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

Дуже важливим елементом оснащення робочого місця товарознавця є стіл для розбракування товарів та організаційно-технічного оснащення. Конструкція та розміри столів для розбракування товарів залежать від товарної спеціалізації робочого місця. З урахуванням спеціалізації робочих місць на розбракуванні товарів різних груп їх оснащують відповідними засобами організаційно-технічного оснащення.

При організації робочих місць товарознавців, що спеціалізуються на інших групах непродовольчих товарів (тканини, взуття, господарські товари) а також на продовольчих товарах, враховуються особливості цих товарів та відповідна потреба у засобах організаційно-технічного оснащення [38].

5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Мікрокліматичні умови виробничих приміщень характеризуються такими показниками:

- температура повітря,
- відносна вологість повітря,
- швидкість руху повітря,
- інтенсивність теплового (інфрачервоного) опромінення,

- температура поверхні.

За ступенем впливу на тепловий стан людини мікрокліматичної умови поділяють на оптимальні та допустимі.

Для робочої зони виробничих приміщень встановлюються оптимальні та допустимі мікрокліматичні умови з урахуванням важкості виконуваної роботи та періоду року. При одночасному виконанні в робочій зоні робіт різної категорії важкості рівні показників мікроклімату повинні встановлюватись з урахуванням найбільш чисельної 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	Ia	105-140	Роботи, що виконуються сидячи і не потребують фізичного напруження
	Iб	141-175	Роботи, що виконуються сидячи, стоячи або пов'язані з ходінням, та супроводжуються деяким фізичним напруженням
Роботи середньої важкості	IIa	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 дрібних (понад 10 кг) вантажів, які потребують великих фізичних зусиль.

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°C) і холодний (середньодобова температура зовнішнього середовища не

перевищує 10°C).

Оптимальні мікрокліматичні величини на робочому місці представлені на таблиці 5.2

Таблиця 5.2 – Мікрокліматичні вимоги [39]

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 Іа	19-21	60-40	0,2
	Середньої важкості Іб	17-19	60-40	0,2
	Важка ІІІ	16-18	60-40	0,3

Продовження таблиці 5.2

Теплий період року	Легка Іа	23-25	60-40	0,1
	Легка Іб	22-24	60-40	0,2
	Середньої важкості Іа	21-23	60-40	0,3
	Середньої важкості Іб	20-22	60-40	0,3
	Важка ІІІ	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 на робочих місцях не можна забезпечити оптимальні величини мікроклімату за технологічними вимогами виробництва, технічною недосяжністю та економічно обґрунтованою недоцільністю. Допустимі умови мікроклімату представлено на таблиці 5.3

Таблиця 5.3 – Допустимі умови мікроклімату [39]

Період року	Категорія Робіт	Температура, град. С				Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/сек
		Верхня межа		Нижня межа			
		На постійних робочих	На непостійних Робочих	На постійних робочих	На непостійних робочих		

		місях	місях	місях	місях		
Холодний період року	Легка Іа	25	26	21	18	75	Не більше 0,1
	Легка Іб	24	25	20	17	75	Не більше 0,2
	Середньої важкості Іа	23	24	17	15	75	Не більше 0,3
	Середньої важкості Іб	21	23	15	13	75	Не більше 0,4
	Важка ІІІ	19	20	13	12	75	Не більше 0,5
Теплий період року	Легка Іа	28	30	22	20	55- при 28°C	0,2-0,1
	Легка Іб	28	30	21	19	60- при 27°C	0,3-0,1

Продовження таблиці 5.3

Теплий період року	Середньої важкості Іа	27	29	18	17	65- при 26°C	0,4-0,2
	Середньої важкості Іб	27	29	15	15	70 – при 25°C	0,5-0,2
	Важка ІІІ	26	28	15	13	75- при 24°C	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-ХІІ. 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 можливе зниження у працівників слуху аж до повної його

втрати, а також виникнення шумової хвороби, яка проявляється в загальному захворюванні всього організму. Шум нерідко є непрямую причиною виробничого травматизму [40].

У разі довготривалої дії шуму на людину у неї знижується гострота слуху, змінюється кров'яний тиск, послаблюється увага, погіршується зір, відбуваються зміни в дихальних центрах.

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 обчислювальних машин, прийому хворих у медпунктах	71	61	54	49	45	42	40	38	50
Приміщення управління, робочі кімнати	79	70	68	63	55	52	50	49	60

Продовження таблиці 5.4

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, їдальень (вдень)	73	66	59	54	50	47	45	43	55
Торгові зали під-приємств торгівлі	79	70	63	58	55	52	50	49	60

Для локальної вібрації встановлюються такі значення граничної та діючої експозиції:

1) Граничне значення (віброприскорення) добової експозиції, встановлене для 8-годинної робочої зміни, становить 5 м/с^2 ;

2) Значення (віброприскорення) діючої добової експозиції, встановлене для 8-годинної робочої зміни, становить $2,5 \text{ м/с}^2$.

5. Для загальної вібрації встановлюються такі значення граничної та діючої експозиції:

1) Граничне значення (віброприскорення) добової експозиції, встановлене для 8-годинної робочої зміни, становить $1,15 \text{ м/с}^2$, або величина дози вібрації становить $21 \text{ м/с}^1,75$;

2) Значення (віброприскорення) діючої добової експозиції, встановлене для 8-годинної робочої зміни, становить $0,5 \text{ м/с}^2$, або величина дози вібрації становить $9,1 \text{ м/с}^1,75$.

Ці норми контролюється 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);
6. бути надійним, простим в експлуатації та економічним [41].

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 товаровознавець, 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 [42].

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 [42].

5.7 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Робочі місця для працюючих з дисплеями необхідно розташовувати таким чином, щоб до поля зору працюючого не потрапляли вікна та освітлювальні прилади. Відео термінали повинні встановлюватися під кутом 90 - 105 градусів до вікон та на відстані, не меншій 2,5 - 3 м від стіни з вікнами. До поля зору працюючого з дисплеєм не повинні потрапляти поверхні, які мають властивість віддзеркалювання. Покриття столів повинне бути матовим з коефіцієнтом 0,25 - 0,4. Відстань між робочими місцями з ПК повинна бути не меншою 1,5 м у ряду та не меншою 1 м між рядами. ПК повинні розміщуватися не ближче 1 м від джерела тепла. Відстань від очей користувача до екрану повинна становити 500 - 700 мм, кут зору - 10 - 20 градусів, але не більше 40 градусів, кут між верхнім краєм відео терміналу та рівнем очей користувача повинен бути меншим 10 градусів. Найбільш вигідне є розташування екрану перпендикулярно до лінії зору користувача.

Загальний час роботи з відео терміналом не повинен перевищувати 50% тривалості робочого дня. Якщо виконання роботи пов'язане тільки з використанням комп'ютера, то при неможливості зміни діяльності необхідно робити перерви та паузи.

Для робіт, які виконуються з великим навантаженням, слід робити 10 - 15 хвилинну перерву через кожну годину, для мало інтенсивної роботи такі перерви слід робити через 2 години.

Кількість мікро пауз (до 1 хвилини) слід визначати індивідуально.

Перед початком роботи на ПК користувач повинен: Пересвідчитися у цілості корпусів і блоків (обладнання) ПК. Перевірити наявність заземлення, справність і цілість кабелів живлення, місця їх підключення. Забороняється вмикати ПК та починати роботу при виявлених несправностях [43].

Під час роботи, пересвідчившись у справності обладнання, увімкнути електроживлення ПК, розпочати роботу, дотримуючись умов інструкції з її експлуатації.

На робочому місці товарознавця є пам'ятка з правил техніки безпеки с

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

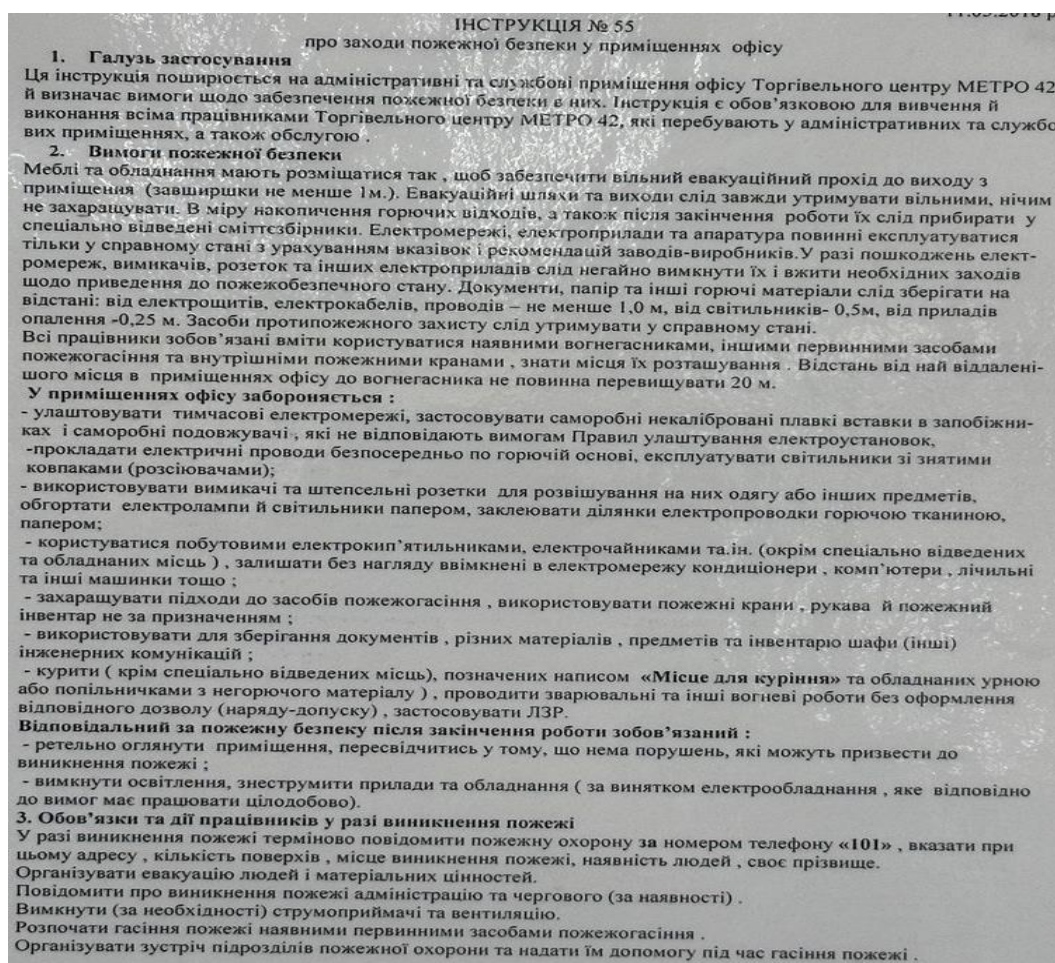


Рис 5.2 Інструкція про заходи пожежної безпеки магазину «METRO»

Ці інструкції мають вивчатися під час проведення протипожежних інструктажів, проходження навчання за програмою пожежно-технічного мінімуму, а також в системі виробничого навчання і вивішуватися на видимих місцях.

Працівники об'єкта зобов'язані дотримуватися встановленого

протипожежного режиму, виконувати вимоги цих Правил та інших нормативно-правових актів з питань пожежної безпеки [44].

На об'єктах з постійним або тимчасовим перебуванням на них 100 і більше осіб або таких, що мають хоча б одне окреме приміщення із одночасним перебуванням 50 і більше осіб, у будинках та спорудах (крім житлових будинків), котрі мають два поверхи і більше, у разі одночасного перебування на поверсі більше 25 осіб, а для одноповерхових - більше 50 осіб, мають бути розроблені і вивішені на видимих місцях плани (схеми) евакуації людей на випадок пожежі.

На об'єктах з масовим перебуванням людей повинна бути розроблена та затверджена керівником інструкція, що визначає дії персоналу щодо забезпечення безпечної та швидкої евакуації людей, за якою не рідше одного разу на півроку мають проводитися практичні тренування всіх задіяних працівників[45, розд.2, п.4].

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 розміщені в шафах, які закриті та опломбовані. На дверцятах залишається позначення ПК і зазначений номер.

Внутрішні пожежні 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 4.3



Рисунок 5.3 – Внутрішній пожежний кран-комплект
 пломбування внутрішнього пожежного крану представлено на
 рисунку 4.4



Рисунок 5.4 – Пломба на пожежному 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 безпекою 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 внаслідок заводського дефекту; пробою ізоляції від 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. Послабленні контактного тиску в місці з'єднання двох або більше струмопровідних жил, що призводить до значного підвищення перехідного опору;
4. Окисненні в місцях з'єднання провідників електричного струму.

Причини, загоряння 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-комплексом, 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 пожежу 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 5500² потрібно 12 штуки, 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 50м².

Кабінет товарознавця за площею 37м² 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. Можливо розмістити поблизу потенційних вогнищ виникнення загоряння, шляхів евакуації, входів і виходів з приміщення. Але треба їх розміщувати так, щоб вони не заважали вільному виходу людей із приміщення.

5.9 Шляхи евакуації

Евакуаційний шлях (шлях евакуації) – це шлях руху та (або) переміщення людей, що веде безпосередньо назовні або в безпечну зону, що відповідає вимогам безпечної евакуації людей під час пожежі.

Для забезпечення безпечної евакуації людей мають бути:

- 1) Встановлено необхідну кількість, розміри та відповідне конструктивне виконання евакуаційних шляхів та евакуаційних виходів;
- 2) Забезпечено безперешкодний рух людей евакуаційними шляхами та через евакуаційні виходи;
- 3) Організовано оповіщення та управління евакуацією людей евакуаційними шляхами (у тому числі з використанням світлових покажчиків, звукового та мовного оповіщення), а також наявність на шляхах евакуації знаків пожежної безпеки.

Ширина шляхів евакуації 1,5 м, висота проходу– 2,5 м. Двері на шляху евакуації відкриваються за напрямком виходу з приміщення, тому що налаштування розсувних та в'їзних дверей на шляхах евакуації не допускається. Ширина дверей на шляхах евакуації 2,3 м.

Евакуаційні двері зачинені, але вони легко відкриваються. 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, пожежа. Освітлення присутнє перед евакуаційним виходом, в

місцях розміщення плану евакуації, зовні перед кожним кінцевим виходом з будівлі, на перетині проходів і коридорів, в проходах по шляху евакуації.

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

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



Рис 5.8 Аварійне освітлення

Також є протипанічне освітлення, яке забезпечує прийнятні візуальні умови для запобігання паніки, 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».

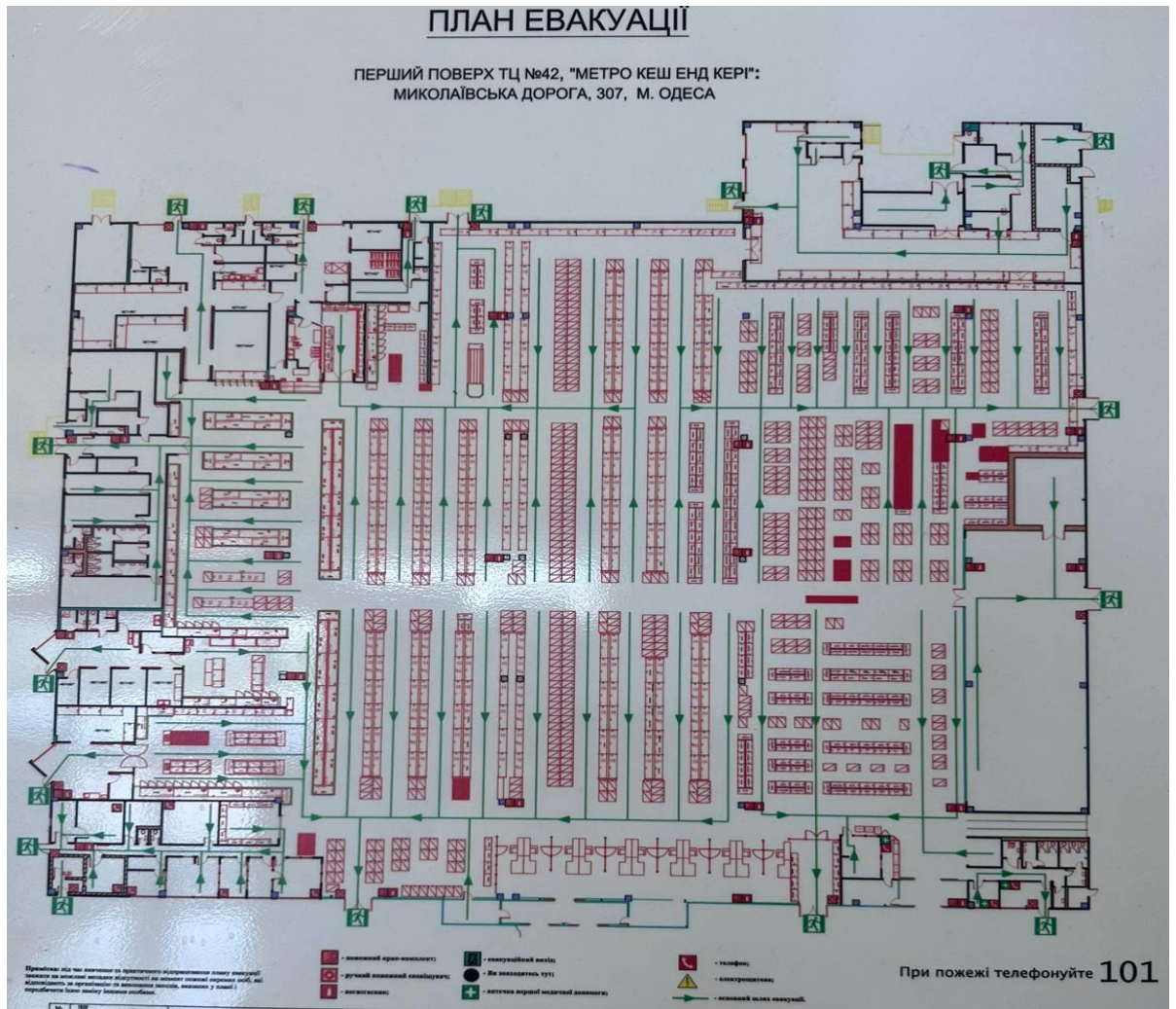


Рисунок 5.9 План евакуації

Аналізуючи рисунок 4.8 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 вогнегасника;
- 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 персоналу, що є відповідальними за евакуацію людей, негайно вивести всіх людей з будівельного об'єкта визначеними шляхами евакуації; -у разі прямої загрози евакуацію проводити негайно, не чекаючи на вказівки; -відвести евакуйованих людей на безпечну відстань від будівлі.
3.	Звірка евакуйованих людей	-у разі виявлення 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 заходів щодо гасіння пожежі з використанням наявних первинних засобів пожежогасіння.
5.	Евакуація матеріальних цінностей	-якщо немає прямої загрози безпеці відвідувачів та персоналу об'єкта, здійснити заходи щодо евакуації матеріальних цінностей
6.	Зустріч пожежних підрозділів	Місце зустрічі- біля в'їзду на територію. Той, хто зустрічає має інформувати керівника підрозділу пожежно-рятувальної служби, який прибув за викликом, про таке: -чи всі відвідувачі та персонал об'єкта евакуйовані з будівлі; -де виникла пожежа (загоряння), яке (які) приміщення горять ,куди поширюється вогонь та дим; -повідомити про відключення електроенергії об'єкта; -вказати місця розташування 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 «Метро» забезпеченні заходи безпеки життя відвідувачів на випадок пожежі і так само запобіжного заходу у разі локального загоряння.

Висновки до 5 розділу

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 відмовитися 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;

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

Шоколад – це цукровий кондитерський виріб із шоколадної маси. Шоколадна маса — тонкоподрібнена кондитерська маса, отримана змішуванням какао тертого з какао маслом, цукром та іншими компонентами, які використовуються для виробництва шоколадних виробів. Шоколад і шоколадні вироби завжди користувалися популярністю серед населення України. За популярністю серед кондитерських виробів шоколад посідає друге місце, поступаючись тільки борошняним виробам. Однак український шоколадний ринок залишається нестабільним та постійно змінюється.

На вітчизняному ринку виробників шоколаду та шоколадних виробів в трійку лідерів входять корпорація «ROSHEN» (29%), «АВК» (18%) і «КОНТИ» (16%). Інші виробники, а саме «Світоч» (господарем є швейцарська «Nestle»), «ЖЛ», «Монделіс Україна», «Бісквіт-шоколад», утримують по 5–6% ринку.

Український ринок наповнений шоколадом вітчизняного і зарубіжного виробництва, щороку поставляється мільйони тон цього продукту, і, на превеликий жаль, дуже часто цей товар є не таким якісним, як зазначається у нормативних і товарно-супровідних документах. Проблема полягає в тому, що нещодавно Європа прийняла закон, який дозволяє вводити до шоколадної маси до 5% замінників какао-масла. Український стандарт дозволяє введення таких компонентів до 2 – 3%. З-закордону надходить величезна кількість шоколаду за євронормами, які поки що несумісні з вітчизняними.

Оскільки сировина для шоколаду не вирощується в Україні через географічне положення, ми імпортуємо какао боби. Виробництво шоколаду є перспективним в державі, через те що країни СНД віддають перевагу українському шоколаду через смакові властивості та помірну ціну.

Україна більше імпортує шоколад, ніж експортує, що підтверджує від’ємне сальдо.

Споживні властивості шоколаду визначаються, зокрема, вмістом поживних речовин і енергетичною цінністю. Високий вміст жиру в шоколаді

дозволяє віднести його до висококалорійних продуктів.

За результати експертної оцінки якості шоколаду, можна побачити, що всі п'ять зразків відповідає вимогам ДСТУ.

Проведення ідентифікація шоколаду дослідних зразків методом перевірки маркування показало, що інформація на упаковці включала в себе всю необхідну інформацію, яка зазначена у Законі України «Про інформацію для споживача щодо харчових продуктів». Отже, маркування нанесене правильно, інформація повна.

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини.

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

Головною метою охорони праці є забезпечення безпечних умов праці на робочих місцях, безпечної експлуатації устаткування, зменшення впливу небезпечних факторів на людину, в результаті чого зменшується кількість травм на роботі, різних професійних захворювань.

Дуже багато небезпечних факторів, які впливають на здоров'я та навіть життя людини, тому обов'язково треба проводити інструктажі з техніки безпеки.

Пропозиції:

1. Звернути увагу на транспортування, складування, зберігання шоколаду ТМ Міленіум, оскільки упаковка була негерметичною;

2. Змінити виробникам шоколаду ТМ Millenium і ТМ Multico виробляти упаковки більш зручну, конкретніше з швами, що заклеюються, щоб продукт був

герметично запакований і була можливість не повністю з'їдений шоколад практично так само герметично запечатати в упаковку, що створює більш функціональне використання;

3. ТМ Multico та ТМ Millenium змінити упаковку, оскільки використано багато матеріалу для обгортки;

4. Маркування шоколаду відповідає вимогам Закону, але з боку зручності шрифт дуже дрібний, тому потрібно збільшити шрифт, яким нанесена інформація на упаковці;

5. Для підвищення обсягів реалізації запровадити рекламні заходи та різноманітні дегустації для ознайомлення споживачів з новими видами шоколаду;

6. Проводити акційні знижки;

7. Постійно слідкувати за ступенем задоволення потреб споживачів у шоколаді.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. — К.: Лібра, 1998.— 632 с.
2. Задорожний І.М. Товарознавство зерноборошняних товарів: Підручник. —К.: Вища шк., 1993. — 189 с.
3. Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. —Львів, Коопосвіта, 2000.—317 с.
4. Офіційний сайт Державної служби статистики України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [//http://www.ukrstat.gov.ua/](http://www.ukrstat.gov.ua/)
5. Ринок кондитерських виробів України URL: <http://tr.knute.edu.ua/files/2022/11/10.pdf>
6. Проблеми шоколаду URL: <https://studfile.net/preview/7350504/>
7. Класифікація і асортимент шоколаду URL: https://vuzlit.com/251002/klasifikatsiya_asortiment_shokoladu
8. Стан ринку шоколаду URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/01/335.pdf>
9. Шоколад і какао-порошок URL: <https://studopedia.info/9-75205.html>
10. Вивчення асортименту та експертиза якості шоколаду URL: <https://ukrbukva.net/page,5,120105-Izuchenie-assortimenta-i-20ekspertiza-kachestva-shokolada.html>
11. Усе про шоколад URL: <https://naurok.com.ua/doslidnicka-robota-vse-pro-shokolad-shkoda-ta-korist-shokoladu-92047.html>
12. Шоколад та оцінка його якості URL: http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/123456789/13617/2/VseukrStud_2012v1_Shinkaruk_O-Shokolad_ta_otsinka_yoho_264.pdf
13. Загальні технічні умови URL: http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_3924-2014.pdf
14. Пакування для товарів URL: https://jurliga.ligazakon.net/news/209055_pakuvannya-dlya-tovarv-chinn-vimogi-vdpovdnost-ta-perspektivi-regulyuvannya

15. Маркування URL: <https://xn--80aagahqwyibe8an.com/zakon-ukrajiny/stattya-termini-jih-60275.html>
16. Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
17. Порівняльна оцінка асортименту і якості шоколаду URL: <http://studcon.org/porivnyalna-ocinka-asortymentu-i-yakosti-shokoladu?page=10>
18. Закон України «Про Митний тариф України» [Текст]: Документ 584-18, чинний від 19 вересня 2013 року, поточна редакція - від 01.01.2018, підстава 2245-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2697-20#Text>
19. Митний кодекс України [Текст]: Документ 4495-17, чинний від 13 березня 2012 року, поточна редакція - від 19.04.2018, підстава 2375-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>
20. Закон України [Текст]: від 30.06.1993 № 3348-XII «Про карантин рослин» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3348-12#Text>
21. Постанова КМ України "Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)" [Текст]: Документ № 960, чинний від 21.10.2018, URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text>
22. Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність» [Текст]: Документ №959-12 чинний від 16 квітня 1991 року, поточна редакція — від 03.01.2017, підстава 1724-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12#Text>
23. Постанова КМ України "Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2023 рік" [Текст]: Документ № 1466, чинний, поточна редакція — прийняття від 27.12.2022 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1466-2022-%D0%BF#Text>

24. Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
25. Наказ Міністерства фінансів України «Про затвердження Порядку обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи: Документ № 552, чинний від 15.06.2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0807-15#Text>
26. Генеральна угода з тарифів і торгівлі (ГАТТ 1947) [Текст]: Документ №995-264 чинний від 30.10.1947 р., поточна редакція — від 15.04.1994, підстава 981-003. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_264#Text
27. Закон України Податковий кодекс України [Текст]: Документ 2755-17, чинний від 02.12.2010, поточна редакція — від 19.04.2018, підстава 2374-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
28. Методичні вказівки до виконання і оформлення кваліфікаційної роботи магістра напряму підготовки 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство і експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, Я.Г. Верхівкер, В.А. Шалений. Одеса: ОНТУ, 2023. 40 с.
29. Методичні вказівки до виконання і оформлення кваліфікаційної роботи магістра напряму підготовки 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою програмою «Економіка підприємства», «Управління бізнесом», «Міжнародна торгівля» та «Міжнародна торгівля зерном» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, Т.В. Свистун. Одеса: ОНАХТ, 2016. 40 с.
30. Методичні вказівки до виконання і оформлення дипломної роботи – економічної частини міжкафедрального комплексного дипломного проекту студентів напряму підготовки 076 «Підприємництво та торгівля

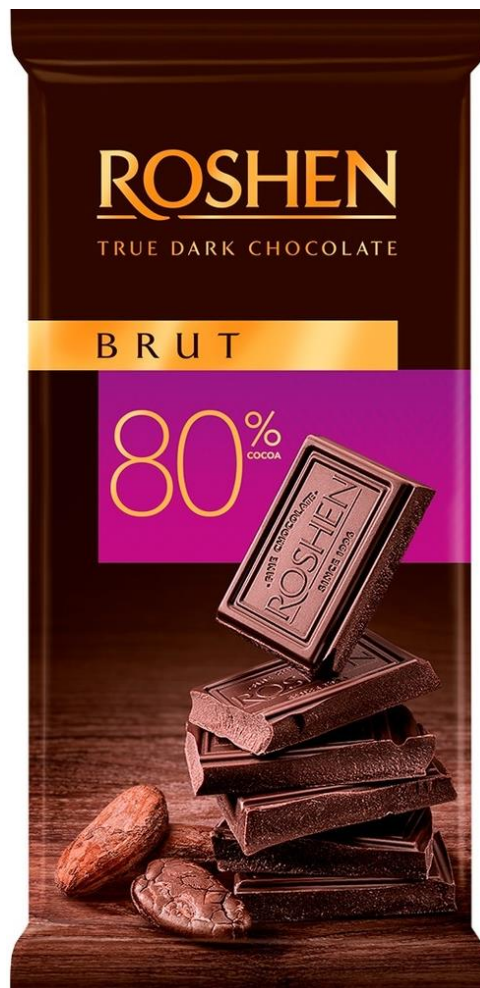
- » за освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство і експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, В.А. Шалений. Одеса: ОНТУ, 2023. 38 с.
- 31.Методичні вказівки до виконання курсової роботи «Управління проєктами» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса : ОНТУ, 2023. 45 с.
- 32.Басюркіна Н.Й. «Антикризове управління підприємницькими структурами»: конспект лекцій для студентів за напрямом підготовки магістра 07 «Управління та адміністрування» спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля» освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство і експертиза в митній справі» / Н.Й. Басюркіна. Одеса : ОНТУ, 2023. 50 с.
- 33.Басюркіна Н.Й. «Управління проєктами»: конспект лекцій для студентів, що навчаються за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля» освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство і експертиза в митній справі» за напрямом підготовки магістра денної і заочної форм навчання / Н.Й. Басюркіна. Одеса : ОНТУ, 2023. 172 с.
- 34.Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. – 27 с.
- 35.Вігуржинська С.Ю., Басюркіна Н.Й., Свистун Т. В. Економіка підприємства : навч. посібник / за ред. С.Ю. Вігуржинської. Одеса : ОНАХТ, 2018. 116 с.
- 36.Карпов В.А., Басюркіна Н.Й., Горбаченко С.А., Шевченко-Переполюкіна Р.І. Проектний аналіз : навч. посібник / за ред. проф. Карпова В.А. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 324 с.

37. Методи проведення спеціальних економічних розрахунків : підручник / Осіпов П.В., Басюркіна Н.Й., Дудка Т.В. та ін.; під ред. д.е.н., проф. Осіпова П.В. Одеса : Друк, 2010. 262 с.
38. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення: навч. посібник у 2 частинах. Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2022, 324 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835>
39. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення. Лабораторний практикум до виконання лабораторних, практичних та самостійних робіт студентами СВО «Бакалавр» та «Магістр». Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2021, 308 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1688690>
40. Трансформації вітчизняного підприємництва в умовах ризиків і загроз сьогодення / [Басюркіна Н.Й. та ін.]; за ред. д.е.н., проф. Басюркіної Н.Й.; Одеський нац. технологічний ун-т. Ів.-Франківськ : ОНТУ, 2023. 467 с.
41. Ефективність використання інноваційно-інвестиційного потенціалу продовольчого бізнесу / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. к.е.н. Бровкіної Ю.О. Одеса : ОНАХТ, 2020. 218 с.
42. Інноваційно-інвестиційний розвиток бізнес-структур в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2019. 226 с.
43. Економічні трансформації бізнес-структур в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2018. 288 с.
44. Привабливість харчового бізнесу в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2017. 192 с.
45. Басюркіна Н.Й. Агропромислові формування в забезпеченні продовольчої безпеки : монографія. Одеса: ІПРЕЕД НАНУ, 2013. 441 с.

46.Басюркіна Н.Й. Дудка Т.В., Меліх О.О. Адаптація харчових підприємств України до нестабільних умов господарювання : Монографія // Одеса: ОНАХТ, 2013. 160 с.

ДОДАТКИ

Додаток А



Зразок №1 – ТМ Roshen



Зразок №2 – ТМ Multico



Зразок №3 – ТМ MILLENNIUM



Зразок №4 – ТМ Корона



Зразок №5 – ТМ Lindt EXCELLENCE

ЗАЯВА

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Взяття на облік	<input type="checkbox"/>	Внесення змін
----- (необхідне позначити знаком «V» або «+»)			
<input checked="" type="checkbox"/>	Юридична особа	<input type="checkbox"/>	Фізична особа — підприємець
<input type="checkbox"/>	Уповноважений учасник договору про спільну діяльність	<input type="checkbox"/>	Відокремлений підрозділ іноземних компаній, організацій
<input type="checkbox"/>	Оператор угоди про розподіл продукції	<input type="checkbox"/>	Виконавець проекту (програм) міжнародної технічної допомоги
<input type="checkbox"/>	Інша особа (зазначити):	<input type="checkbox"/>	Дипломатична місія
----- (необхідне позначити знаком «V» або «+»)			

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

Приватне акціонерне товариство АТ «САВ 92»

2	<u>Ідентифікаційний код</u>	Серія (за наявності) та номер паспорта*
	(необхідне підкреслити або обвести)	
	0	0
	4	2
	9	0
	3	3
	9	8

3 Відомості про керівника (фізичні особи - підприємці не заповнюють)
(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності) та реєстраційний номер облікової картки платника податків/ серія (за наявності) та номер паспорта*)

Безуглий Володимир Анатолійович

9 4 3 5 2 1 9 5 4 8

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 Номер EORI** (заповнюється за наявності)

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

5 Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон:	+380562317442
Факс:	
Електронна пошта***:	Sab_92@gmail.com

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

<input checked="" type="checkbox"/> Взяття на облік	<input type="checkbox"/> Внесення змін
----- (необхідне позначити знаком «V» або «+»)	
<input checked="" type="checkbox"/> Юридична особа	<input type="checkbox"/> Фізична особа — підприємець
<input type="checkbox"/> Уповноважений учасник договору про спільну діяльність	<input type="checkbox"/> Відокремлений підрозділ іноземних компаній, організацій
<input type="checkbox"/> Оператор угоди про розподіл продукції	<input type="checkbox"/> Виконавець проекту (програм) міжнародної технічної допомоги
<input type="checkbox"/> Інша особа (зазначити):	<input type="checkbox"/> Дипломатична місія
----- (необхідне позначити знаком «V» або «+»)	

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

Приватне акціонерне товариство АТ «САВ 92»

2	<u>Ідентифікаційний код</u>	Серія (за наявності) та номер паспорта*
(необхідне підкреслити або обвести)		
	0 0 4 2 9 0 3 3 9 8	

3 Відомості про керівника (фізичні особи - підприємці не заповнюють)
(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності) та реєстраційний номер облікової картки платника податків/ серія (за наявності) та номер паспорта*)

Безуглий Володимир Анатолійович

9 4 3 5 2 1 9 5 4 8

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 Номер EORI** (заповнюється за наявності)

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

5 Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон:	+380562317442
Факс:	
Електронна пошта***:	Sab_92@gmail.com

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

№ з/п	Прізвище, ім'я, по батькові (за наявності) уповноваженої особи	Реєстраційний номер облікової картки/серія (за наявності) та номер паспорта*	Телефон	Відмітка «надане право»/ «відкликане право» представляти інтереси

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

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

Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.

Директор
(посада)

М.П.
(за наявності)

_____ (підпис)

Безуглий В.А.
(власне ім'я, прізвище)

21. 07. 2020
(дата)

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

<input type="checkbox"/>	Агентом з митного оформлення
<input type="checkbox"/>	Представником за довіреністю

Надіслано поштою

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

(дата та номер довіреності)

_____ Агентом з митного оформлення

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

(дата та номер договору)

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

(код ЄДРПОУ/ДРФО)

(назва митного брокера)

Дозвіл від _____ 20__ року серія

№

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

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

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

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

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

ПОВІДОМЛЕННЯ

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

1

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

Приватне акціонерне товариство АТ «САВ 92»

22 07 2020 року взято на централізований облік у Державній митній
службі України з присвоєнням облікового номера:

U

A

10042903398

2

Митні формальності з обліку здійснено:

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

Київська митниця ДМСУ

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

22 07 2020 року

(дата)

<p>Контракт № 23/23 Київ «10» 10 2023р.</p> <p>Компанія «Lindt & Sprüngli (France)», зареєстрована за адресою: Legal 2, avenue Maréchal de Lattre de Tassigny Oloron-Sainte-Marie, 64400, FR в подальшому іменується «Продавець» в особі, директора Гельмута Ріхтера, діючого на підставі статуту, та ПрАТ «САВ 92», зареєстрована за адресою: 03115, м. Київ, вул. Миколи Краснова, 27, іменоване надалі «Покупець» в особі Володимира Безуглова – генерального директора, який діє на підставі статуту, підписали цей контракт про наступне:</p> <p>1. Предмет контракту Продавець зобов'язується відвантажити, а Покупець – купити на умовах CIP згідно з Інкотермс-2020 партію продукту «Шоколад чорний гіркий «LINDT EXCELLENCE» вміст какао – не менше 70%, ТМ «Lindt & Sprüngli (France)», у кількості 25000 плиток масою нетто кожної 100 грамів у термін до 30.12.2023р</p> <p>2. Ціни за Контрактом та загальна вартість Контракту 2.1. Всі ціни на товари обговорюються в пропозиціях Продавця та позначаються в Євро. Продавець має право змінювати ціни за умови оповіщення Покупця про майбутню зміну не менш як за два тижні. 2.2. Загальна вартість цього Контракту 58617.00 (пятьдесят вісім тисяч шістьсот сімнадцять) 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.</p> <p>3. Умови постачання</p>	<p>Contract № 23/23 Kyiv «10» 10 2023</p> <p>Company «Lindt & Sprüngli (France)» registered: Legal 2, avenue Maréchal de Lattre de Tassigny Oloron-Sainte-Marie, 64400, FR), represented by Helmut Richter, due to the power of the statement on the one hand, and PJSC "SAV 92", registered at the address: 03115, Kyiv, str. Mykola Krasnova, 27, (hereinafter referred to as the «BUYER»), represented by Vladimir Bezuglov, General Director, due to the statement on the other hand, have concluded the Present Contract on the following:</p> <p>1. Subject of the contract The SELLER is to ship and the BUYER is to buy products on terms delivery basis CIP (Incoterms-2020) as batch of Black bitter chocolate "LINDT EXCELLENCE" contents cocoa - at least 70%. TM "Lindt & Sprüngli (France)", in the amount of 25,000 tiles with a net weight of 100 grams each to 30.12. 2023.</p> <p>2.Price and total amount of the contract. 2.1. All the prices are specified in the SELLER's proposals and fixed in Euro. The SELLER has a right to change prices in case of informing the BUYER two weeks before these changes. 2.2. The total amount of the Present Contract is 58617.00 (fifty-eight thousand six hundred and seventeen) EUR and is to be firm and not subject to any alterations even if the SELLER changes prices for the duration of the Present Contract. 2.3. After signing and fulfillment of the Present Contract all the expenses, including custom dues, are paid by the parties on their own territories.</p> <p>3. Terms of delivery 3.1. Delivery terms: CIP (Incoterms-2020)</p>
--	--

3.1. Умови поставки: СІР (Інкотермс-2020)

3.2. Постачання Товару здійснюється партією, сформованою на підставі замовлення 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 5 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 5 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим інвойсом, він зобов'язаний сплатити покупцю 0,1% від вартості замовлення за кожен день затримки.

3.6. Право власності на Товар переходить до Покупця після підписання акта приймання-передачі представниками сторін у пункті пропуску Краківець-Корчова.

4. Умови оплати

4.1. Покупець оплачує 100% суми, зазначеної в інвойсі, протягом 50 календарних днів після завершення оформлення документів з митного очищення вантажу.

3.2. GOODS are delivered in lots formed in the assortment, based on BUYER's orders and availability of GOODS in the SELLER's stock.

3.3. The order considered to be implemented if the SELLER makes out a pro forma invoice to the BUYER.

3.4. Invoice comes into power after the BUYER confirms its payment.

3.5. The SELLER shall ship the GOODS from manufacturer warehouse within 5 days after BUYER's confirmation of the invoice.

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

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

In case the GOODS are not shipped within 30 days after BUYER's confirmation of the Invoice, the BUYER has a right to refuse these GOODS.

3.6. The right of ownership for the GOODS shall pass to the BUYER after signing the act of acceptance and transfer of the party in Korczowa - Krakowiec checkpoint.

4. Terms of payment

4.1. The BUYER shall pay 100% of the Invoice within 50 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.

У разі прострочення платежу Покупець повинен сплатити Продавцю пеню у розмірі 0,1% від простроченої суми за кожен день прострочення.

Авансові платежі можливі за згодою сторін. У разі непоставки товару Продавець повертає суму авансового платежу не пізніше ніж за 90 днів з дня авансу.

4.2. Усі платежі за цим контрактом здійснюються в Євро банківським переказом.

5. Упаковка та маркування

5.1. Товари повинні бути упаковані відповідно до вимог товару.

Зовнішня та внутрішня упаковка повинні забезпечувати захист від псування, пошкоджень та атмосферних впливів.

Коробки, в які упакований товар, повинні бути відмарковані з трьох сторін: верхньої та двох протилежних один одному бічних сторін. Усі супровідні документи (товаро-транспортна накладна, контракт, інвойс) 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 в країні Покупця. Товари приймаються: за кількістю місць – на момент отримання Товару від Експедитора (Перевізника); за кількістю вмісту в упаковці - не пізніше двох тижнів після отримання

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 EUR 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 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.

Товару, а також на момент відкриття упаковки;
за якістю – не 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.

7. Якість та гарантії

7.1. Якість Товару має бути в повній відповідності згідно до Сертифікату якості виробника.

7.2. Для Товару, якості якого вимагають спеціальних гарантій, встановлюється гарантійний термін 12 місяців із дня поставки.

7.3. Якщо протягом гарантійного терміну Товар, поставлений Продавцем, виявить дефекти чи невідповідність умовам Контракту, Продавець зобов'язаний усунути або замінити дефектні компоненти за власний кошт. Доставка дефектних товарів під час повернення виконується з рахунок Покупця.

8. Рекламації

8.1. Покупець може висунути Продавцю претензії щодо кількості та якості Товару протягом двох тижнів від дня приймання.

8.2. Рекламації підтверджуються Актом експертизи Торгово-промислових палат України.

8.3. Продавець повинен задовольнити претензію, що виникла, протягом 20 днів з моменту її отримання.

8.4. Усі транспортні та інші витрати, пов'язані з постачанням та поверненням дефектного товару, оплачуються Продавцем.

9. Форс-мажор

6.3 Acceptance of the GOODS shall be made by the official representative of the BUYER 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. 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 12 months 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. The costs on the delivery of defective parts back to the SELLER are covered by the BUYER.

8. Claims

8.1. The BUYER can claim the SELLER for quantity as well as for quality within two weeks from the date of acceptance.

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 20 days on receipt of the claim.

8.4 All the transport and other expenses connected with delivery and return of defective goods are to be paid by the Sellers.

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

У разі обставин, які унеможливають часткове або повне виконання Контрактних зобов'язань будь-якої зі сторін, а саме: пожежа, стихійні лиха, війна або бойові дії, ембарго, дата виконання Контрактних зобов'язань змінюється відповідно до тривалості впливу таких обставин.

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

Сторона, яка перебуває під впливом обставин, які унеможливають 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 вищезазначених обставин, їх наявність та тривалість.

10. Інші обставини

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, український

obligations execution is extended in correlation with the time frame of the Force-majeur circumstances.

If such circumstances and their consequences should continue for more than three months each of the Parties in this 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. 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 (Ukrainian 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 31.12.2023

11. Annotation

In order to make this Present Contract work more effectively, both parties announce that

та англійський варіант мають однакову юридичну силу.

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

11. Анотація

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

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 10 днів слід скласти підписаний обома сторонами Додаток до цього Контракту з нововстановленими банківськими реквізитами.

Покупець (BUYER):

Найменування: ПрАТ «САВ 92»

ЄДРПОУ: 42903398

Місце знаходження: 03115, м. Київ, вул. Миколи Краснова, 27

Банк: Privatbank

p/p: UA903052992990004144653456789

Підпис директора

documents sent by fax are valid till the original documents arrival, but not longer than 180 calendar days, after 180 days being over, the original documents are to be presented to the other party. Extension in validity by fax is not allowed.

12. 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 10 days an ADDENDUM to the Present Contract with new Bank requisites is to be made and signed by both parties.

SELLER (Продавець):

Name: «Lindt & Sprüngli (France)»

Address: Legal 2, avenue Maréchal de Lattre de Tassigny Oloron-Sainte-Marie, 64400, FR

Bank: Commerzbank

Acc. in bank: DE91100000000123873889

Director`s signature

Комерційний інвойс

Постачальник: «Lindt & Sprüngli (France)»

Адреса: Legal 2, avenue Maréchal de Lattre de Tassigny Oloron-Sainte-Marie, 64400, FR

Р/ р 423458100900

Тел./ф. +38(0342) 445-351

АТ КБ «ПриватБанк»,
Адреса: 01001, м. Київ,
вул. Грушевського, 1д
МФО: 305299

МФО 300335

ЕДРПОУ 14305909

Тел./ф. 0 (800) 50-05-00

INVOICE

№

1213/23

від

«15» 01 2023 г.

к платіжн. вимогам № 09

Платник	ПрАТ «САВ 92»	Доповнення
----------------	---------------	-------------------

Наименование	Од. изм.	Кількіс ть, од.	Цена, євро.	Сумма, дол.
Шоколад чорний гіркий «LINDT EXCELLENCE» вміст какао – не менше 70%, ТМ «Lindt & Sprüngli (France)»	Вакуумні пакування	25000	2,0	58617.0
Всього за контрактом				58617.0

Загальна вартість контракту 58617.0 (пятьдесят вісім тисяч шістьсот сімнадцять) євро

Директор Володимир Безуглий _____

1. Exporter (Name, full address, country) «Lindt & Sprüngli (France)» Legal 2, avenue Maréchal de Lattre de Tassigny Oloron-Sainte-Marie 64400, FR		EUR1 № A PLF2345.		
3. Consignee (Name, full address, country) (Optional) PJSC "SAV 92", registered at the address: 03115, Kyiv, str. Mykola Krasnova, 27, Ukraine		See notes overleaf before completing		
6. Transport details (Optional)		2. Certificate used in preferential trade between FRANCE and UKRAINE (insert appropriate countries or groups of countries or territories)		
		4. Country, group of countries or territory in which the products are considered as originating FRANCE	5. Country, group of countries or territory of destination UKRAINE	
8. Item number: marks and numbers 1806 20 5000		number and kind of packages ¹ 50 boxes	descriptions of goods Black chocolate	9. Gross weight (kg) or other measure (litres, cu.m., etc) 550 kg
		7. Remarks		
		10. Invoices (Optional)		
11. Customs Endorsement Declaration certified Export document(2): Form№..... Customs office ...IN ... Paris Issuing country or territory: <u>FRANCE</u> Date <u>10.11.2023</u> (Signature)		Stamp Declaration by the Exporter I, the undersigned, declare that the goods described above meet the conditions required for the issue of this certificate (Place and date) FRANCE, Paris 10.11.2023 (Signature)		
13. REQUEST FOR VERIFICATION, to		14. RESULTS OF VERIFICATION		
Verification of the authenticity and accuracy of this certificate is requested. (Place and data) Stamp		Verification carried out shows that this certificate (1) <input type="checkbox"/> was issued by the competent authority indicated and that the information contained therein is accurate. <input type="checkbox"/> does not meet the requirements as to authenticity and accuracy (see remarks appended). (Place and data) Stamp		
..... (Signature)	 (Signature)		

NOTES

1. Certificate must not contain erasures or words written over one another. Any alterations must be made by deleting the incorrect particulars and adding any necessary corrections. Any such alteration must be initialed by the person who completed the certificate and endorsed by the authorities of the issuing country.

2. No spaces must be left between the items entered on the certificate and each item must be preceded by an item number. A horizontal line must be drawn immediately below the last item. Any unused space must be struck through in such a manner as to make any later additions impossible.

3. Goods must be described in accordance with commercial practice and with sufficient detail to enable them to be identified.