

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інститут - Навчально-науковий інститут економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - другий (магістр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво та торгівля»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**на тему: "АНАЛІЗ РИНКУ ТОМАТНОГО СОКУ, ЙОГО СПОЖИВЧІ
ВЛАСТИВОСТІ ТА МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ПЕРЕТИНІ
МИТНОГО КОРДОНУ УКРАЇНИ"**

КРМ.ТПТтаУБ.1.801-08.1.1.1

Здобувач _____ Абави Аль Хадж
Підпис Мухамед Ахмадович

Керівник _____ д.т.н., проф.
Підпис Верхівкер Я.Г.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від _____ 2024 р., протокол № _____

Завідувач кафедри ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
(підпис)

Одеса - 2024 р.

**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ І
БІЗНЕСУ ім. Г.Е. ВЕЙНШТЕЙНА**

Інститут - Навчально-науковий інститут економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ТПТтаУБ

_____ Наталія БАСЮРКІНА

«_____» _____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

здобувача Абави Аль Хадж Мухамед Ахмадович

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи «Аналіз ринку томатного соку, його споживчі властивості та митні формальності при перетині митного кордону України» затвердженою наказом ОНТУ від «21» 12 2023 р. № 801-08

2. Термін здачі студентом закінченого роботи 01.12.2024 р.

3. Вихідні дані до роботи П'ять зразків продукту "Сік томатний з сіллю" вітчизняного та іноземного виробництва торгових марок «Джаффа», «Наш сік», «Naturalis», "Sandora", "Садочок"; нормативний документ ДСТУ 7159:2010 «Консерви. Соки відновлені. Загальні технічні умови».

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити)
Вступ. Розділ 1 Стан ринку та фактори, що формують якість соку томатного. Розділ 2 Об'єкти та методи дослідження. Розділ 3 Товарознавча оцінка продукту "Сік томатний з сіллю". Розділ 4 Митні формальності при імпорті соку томатного. Розділ 5 Охорона праці. Висновки та рекомендації. Список використаних джерел. Додатки.

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

6. Дата видачі завдання 10.09.2024

Керівник _____

проф. Яков ВЕРХІВКЕР

Завдання прийняв до виконання _____

Мухамед АБАВИ

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітки
1	Підбір об'єктів дослідження якості, пакування та маркування	01.03.-15.03.2024	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження	16.03.-01.04.2024	Виконано
3	Виконання експериментальних досліджень	02.04.-15.05.2024	Виконано
4	Обробка результатів дослідження	16.05.-10.06.2024	Виконано
5	Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ.	15.09.-30.09.2024	Виконано
6	Оформлення 2-4 розділів	01.10.-10.11.2024	Виконано
7	Оформлення висновків	12.11.-25.11.2024	Виконано
8	Попередній захист	28.11.2024	Виконано
9	Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел.	29.11.-05.12.2024	Виконано
10	Оформлення презентації КРМ	06.12.-10.12.2024	Виконано
11	Підготовка КРМ до рецензування	11.12.-12.12.2024	Виконано
12	Проходження рецензування і підготовка до захисту	13.12.-17.12.2024	Виконано
13	Захист КРМ	19.12.2024	Виконано

Здобувач-дипломник _____

Підпис

Мухамед АБАВИ

Керівник проекту _____

Підпис

проф. Яков ВЕРХІВКЕР

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ. Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____

Підпис

Мухамед АБАВИ

АНОТАЦІЯ

Абави Аль Хадж Мухамед Ахмадович. Аналіз ринку томатного соку, його споживчі властивості та митні формальності при перетині митного кордону України.

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

Робота викладена на 105 сторінках, що містять 5 розділів, 5 ілюстрації, 21 таблиця, 37 інформаційне джерело, 3 додатка.

Об'єктом розгляду є продукт "Сік томатний з сіллю" вітчизняного та іноземного виробництва. Предмет роботи – споживні властивості та нормативні документи, що регулюють якість та безпечність продукту "Сік томатний з сіллю".

Метою кваліфікаційної роботи є дослідження якісних характеристик та безпечності харчового продукту "Сік томатний з сіллю", що реалізуються на ринку України і технічне регулювання, що забезпечує якість та порядок здійснення митних формальностей.

У першому розділі представлено аналіз сучасного стану ринку та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно соків, основні чинники формування якості продукту "Сік томатний з сіллю", проаналізовано ринок, вивчено склад продукту, особливості технології виробництва, показники якості.

У другому розділі представлені об'єкти та методи дослідження соку томатного, методологія визначення коду об'єкту дослідження згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності

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

Четвертий розділ містить визначення митних формальностей при переміщенні товару через митний кордон України.

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

За результатами роботи представлені висновки та пропозиції.

Ключові слова: сік томатний, показники якості, нормативні документи, митних формальностей.

ABSTRACT

Abavy Al Haj Muhamed Akhmadovich. Analysis of the tomato juice market, its consumer properties and customs formalities when crossing the customs border of Ukraine.

Final qualification work for obtaining the educational and qualification level "Master" in the specialty 076 "Entrepreneurship, trade and exchange activities, educational program "Entrepreneurship and trade, commodity science and expertise in customs affairs". Odessa National Technological University. Odessa. 2024

The work is presented on 105 pages, containing 5 sections, 5 illustrations, 21 tables, 37 information sources, 3 appendices.

The object of consideration is the product "Tomato juice with salt" of domestic and foreign production. The subject of the work is consumer properties and regulatory documents regulating the quality and safety of the product "Tomato juice with salt".

The purpose of the qualification work is to study the quality characteristics and safety of the food product "Tomato juice with salt", sold on the Ukrainian market and technical regulation that ensures quality and the procedure for carrying out customs formalities.

The first section presents an analysis of the current state of the market and prospects for the development of import-export operations in relation to juices, the main factors shaping the quality of the product "Tomato juice with salt", the market is analyzed, the composition of the product, features of production technology, quality indicators are studied.

The second section presents the objects and methods of research on tomato

juice, the methodology for determining the code of the object of research according to the Ukrainian classification of goods of foreign economic activity

The third section provides an analysis of the structure of the assortment of juices in retail chains in Odessa, a commodity assessment of the quality of tomato juice, by labeling and packaging, organoleptic, physicochemical indicators.

The fourth section contains a definition of customs formalities when moving goods across the customs border of Ukraine.

The fifth section contains measures for labor protection and safe evacuation of personnel during a fire, requirements for microclimate, lighting, etc.

Based on the results of the work, conclusions and proposals are presented.

Keywords: tomato juice, quality indicators, regulatory documents, customs formalities.

СКОРОЧЕННЯ

УКТЗЕД – Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності

ПД – попередня митна декларація

ПДК – попередній документальний контроль

ДКПТ - документ контролю за переміщенням товарів

ДМСУ – Державна митна служба України

Держпродспоживслужба - Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів

ЄАІС – Єдина автоматизована інформаційна система

ГАТТ – Генеральна угода з тарифів і торгівлі

НБУ – Національний банк України

ПДВ – Податок на додану вартість

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1 СТАН РИНКУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ СОКУ ТОМАТНОГО	11
1.1 Аналіз ринку виробництва соків в Україні та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій	11
1.2 Споживчі властивості та вимоги до якості соку томатного.....	16
1.3 Особливості технології виробництва соку томатного	19
1.4 Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості та безпечності соку томатного консервованого	21
Висновки до розділу 1	22
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ	24
2.1 Об'єкти дослідження.....	24
2.2 Методи дослідження.....	25
2.3 Методологія визначення коду УКТЗЕД томатного соку	28
Висновки до розділу 2	29
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПРОДУКТУ "СІК ТОМАТНИЙ З СІЛЮ"	30
3.1 Огляд асортименту томатних соків в торговельній мережі м. Одеси	30
3.2 Оцінка відповідності стану пакування та маркування споживчої тари соку томатного ...	33
3.3 Оцінка якості соку томатного за органолептичними та фізико-хімічними показниками.....	43
Висновки до розділу 3	54
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ СОКУ ТОМАТНОГО	55
4.1 Порядок взяття на облік особи-резидента ТОВ «Копійка Центр»	55
4.2 Методологія визначення коду соків згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності	58
4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності при імпорті соку томатного ТМ «Naturalis».....	64
4.4 Визначення країни походження соків та застосування преференційних заходів	72
4.5 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів	76
4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту соків	82
Висновки до розділу 4	85
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	86
5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві	86
5.2 Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі	87
5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря.....	88
5.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації	89
5.5 Забезпечення нормованих показників освітлення.....	89
5.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом	89
5.7 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера.....	90
5.8 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби.....	91
5.9 Шляхи евакуації.....	91
Висновки до розділу 4	92
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	93
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	96
ДОДАТКИ	99

ВСТУП

Соки це вітамінізовані напої, які виготовляються з фруктів та овочів. Виробничою технологією є механічна дія за допомогою пресів, барабанних установок (у промислових масштабах), соковарок і соковитискачів (в домашніх умовах). Натуральні соки можуть бути одно- (однокомпонентні, ординарні) або багатокомпонентними (купажованими, змішаними). Соки отримують з високоякісної стиглої свіжої сировини [1].

Соки серед безалкогольних напоїв займають особливе місце, так як вони не тільки втамовують спрагу, а й мають певний фізіологічний вплив на організм завдяки освіжаючій здатності, поживності, гармонійному смаку, приємного аромату і специфічного для кожного виду соку стимулюючій дії. Деякі соки мають не тільки харчосмакову, але і дієтичну і лікувальну дію. Соки містять майже всі цінні поживні речовини, що містяться в свіжих фруктах і овочах: легкозасвоювані вуглеводи, водорозчинні пектинові, азотисті, мінеральні речовини і вітаміни. Енергетична цінність і смакові властивості соків обумовлені, перш за все, досить високим вмістом цукру (глюкози, фруктози і сахарози). Освіжаючий, а в поєднанні з цукром гармонійний смак надають сокам органічні кислоти - яблучна, лимонна, винна, в незначних кількостях бурштинова, саліцилова і ін. Наявність пектину в соках обумовлює їх промінезахистну і антитоксичну дію в зв'язку зі здатністю пектину зв'язувати і виводити з організму людини радіоактивні елементи, важкі метали і токсини. В цьому відношенні найбільшу цінність представляють соки з м'якоттю, в яких поживні речовини адсорбовані на м'якоті. Харчову цінність соків визначають також мінеральні речовини, в основному легкозасвоювані солі лужного характеру, а також вітаміни: А, групи В і С [1, 2].

Томатний сік один із найкорисніших овочевих соків, у ньому містяться: вітаміни групи В, А, С, К, неперетравлювані харчові волокна, пектин, мінеральні речовини представляють калій та магній. Нервові розлади та стресові ситуації допомагає контролювати фолієва кислота, наявність каротиноїдів, особливо

лікопіну запобігає виникненню онкологічних захворювань, сприяючи протистоянню вільним радикалам (calorizator). Антиоксиданти томатного соку уповільнюють старіння організму. Вживання томатного соку благотворно впливає на діяльність нервової та серцево-судинної системи організму, сприяє м'якому очищенню організму та виведенню холестерину, солей важких металів та радіоактивних речовин. Клітковина прискорює метаболічні процеси шлунково-кишкового тракту, стимулює імунну систему.

Класифікацію соків: прямого віджиму (механічна обробка свіжих фруктів); відновлені (виробництво з концентрату, суміші соку прямого віджиму та питної води); свіжовіджаті («фреші» з англ. Fresh - без консервування); концентровані (фізичне видалення води); дифузійні (концентрування з подальшим відновленням).

Натуральні соки - це соки, вироблені з одного або декількох видів сировини без додавання інших компонентів, за винятком аскорбінової кислоти. Натуральні соки без м'якоті отримують пресуванням. Їх готують освітленим і неосвітленим. Освітлені соки відрізняються підвищеною стійкістю при зберіганні, але в процесі їх виробництва руйнуються біологічно активні компоненти (каротин, пектинові речовини і ін.) [1]. Нектари отримують шляхом змішування протертої і гомогенізованої м'якоті фруктів та овочів (плодового пюре) з різною кількістю цукрового сиропу (від 16 до 50%). Не допускається в нектари вносити консерванти, штучні ароматизатори, цукрозамінники, штучні підсолоджувачі і барвники.

Соки є зручним об'єктом фальсифікації при значній прибутковості цієї справи. Показники якості продукції, що визначаються при закупівлі концентратів і контролі якості (кількість сухих речовин, рН, титрована кислотність), легко можуть доводитися до норми після розведення за допомогою цукру та лимонної кислоти [3].

Тому дослідження якості соків, соку томатного, як одного з найбільш популярних безалкогольних напоїв, вважається актуальним.

РОЗДІЛ 1

СТАН РИНКУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ СОКУ ТОМАТНОГО

1.1 Аналіз ринку виробництва соків в Україні та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій

Сік - рідкий харчовий продукт, отриманий методом фізичного впливу на фрукти та овочі. Залежно від способу виробництва, сік ділиться на 3 категорії.

1. Свіжовичавлений. Такий сік виготовляють зі свіжих фруктів або овочів прямо при споживача.

2. Сік прямого віджиму. Після віджимання сік пастеризують і розливають в асептичну упаковку.

3. Відновлений сік. Виходить після змішування концентрованого соку і питної води. Частка маси фруктової основи повинна бути не менше 25%.

Україна - один з 5 найбільших світових експортерів соку. Найбільше країна експортує яблучний сік. У 2020 році Україна поставила на ринок 116,7 тис. тонн соку. За січень-листопад 2022 року Україна експортувала 63,3 тис. тонн соку.

ЄС надає на рік Україні квоти на безмитні поставки яблучного і виноградного соку в розмірі 10 тис. тонн. Квоти використовуються повністю ще в 1 кварталі кожного року. На зовнішній ринок Україна експортує сік найвищої, преміальної якості в такі країни: Польща; Білорусь; Молдова; Казахстан; Австрія; Німеччина. Український ринок соків на 95% заповнений вітчизняною продукцією. На імпорт припадає не більше 5%. Найчастіше це соки з екзотичними смаками, виготовлені з фруктів, недоступних вітчизняному виробнику. Ринок соків сильно залежить від попиту. Соки не належать до категорії товарів першої необхідності. Тому населення воліє економити на них. В середньому житель України випиває 10 літрів соку на рік. Цей показник в 3 рази менше, ніж в Євросоюзі. 10% населення купують сік тільки на свята, 45% українців купують сік кілька разів на місяць.

У попередні роки серед українців користувалися популярністю соки в упаковках по 1 літру. Сьогодні, споживачі віддавали перевагу великим упаковкам: на 2-3 літра. Купувати їх виявилось економніше.

Представник компанії «Вітмарк-Україна» зазначив, що в 2020 році виріс попит на дитячі соки. Доросле населення економить на собі, однак обсяги закупівель дитячих продуктів не скорочує. У 2020 році продажу дитячого соку виросли на 71%.

Збільшився попит і на екологічно чисті соки. Компанія Galicia запустила лінійку органічних соків, яка користується великою популярністю. Споживання соків середнього цінового сегмента скорочується, преміум сегмент майже не просів [2-4].

Найбільшою популярністю користуються такі види соку: апельсиновий; мультивітамін; вишневий; виноградний; томатний. При виборі соку споживачі орієнтуються на такі критерії: смак; марка; склад; рекомендації друзів і експертів. Однак найчастіше люди купують сік спонтанно, залучені привабливою упаковкою або обіцянкою знижки.

Основні виробники та відомі торгові марки

Компанія T.B.Fruit

Компанія займається виготовленням концентрованих соків. До складу компанії входить 7 переробних заводів. Компанія виробляє соки під торговою маркою Galicia. Виробництво було відкрито в 2011 році. Соки цієї торгової марки виготовляються за технологією прямого віджиму. Компанія T.B.Fruit - найбільший український експортер соків. Вона експортує 98% своєї продукції за кордон.

Компанія PepsiCo

Американська транснаціональна компанія, якій належать торгові марки соків «Сандора» і «Садочок».

1. «Сандора». Торгова марка представлена 18 найменуваннями. В їх число входять морс, соки і нектари.

2. «Сандора Овочевий коктейль». Соки виготовляються із суміші фруктів і овочів. Не містять барвників, штучних добавок і ароматизаторів.

3. «Садочок». Торгова марка виготовляє продукцію 3 видів: соки; нектари; морс.

Компанія «Кока-Кола Беверіджис Україна»

Компанія входить до складу Coca-Cola Hellenic Group. В Україні перше офіційне представництво компанії Coca-Cola було відкрито в 1992 році. Свою продукцію «Кока-Кола Беверіджис Україна» поширює через 21 дистриб'юторський центр. Соки представлені 3 брендами.

1. Rich. Асортимент складається з 11 найменувань соків і нектарів.

2. Rich Kids. Лінійка соків для дітей. Не містить консервантів і штучних добавок. Соки цієї лінійки виходять в пачках по 0,2 літра.

3. «Добрий». Соки цієї торгової марки продаються в упаковках 1 і 2 літри.

Компанія «Вітмарк-Україна»

До складу холдингу входять: СП «Вітмарк-Україна»; ВАТ «Одеський консервний завод дитячого харчування»; Кучурганський завод; Рахнянсько-Лісовий консервний завод. Компанії «Вітмарк-Україна» належать кілька торгових марок соків, нектарів і смузі.

1. Jaffa. Торгова марка представлена різноманітними смаками: апельсин; гранат; вишня і т.д.

2. «Соковита». У лінійку торгової марки включені такі смаки: томат; апельсин; мультифрукт і т.д.

3. «Чудо-Чад». Торгова марка виробляє соки для дітей віком від 3-х місяців

4. «Просто фрукти». Продукти лінійки виготовлені з перетертих фруктів змішаних з соком. Лінійка складається з смаків: персик; полуниця; лісові ягоди.

5. «Наш сік». Торгова марка випускає соки в упаковці різних обсягів.

6. «Прямо сік». Лінійка представлено 3 видами соку: "Яблучний сік", «Яблучно-морквяний сік»; «Мультифруктовий сік». Свою продукцію компанія експортує більше ніж в 20 країн світу: Канаду, Ізраїль, Казахстан, Кіпр, Естонія і т.д.

Динаміка зовнішньоторговельних операцій за останні п'ять років показує значне збільшення експорту соків національних товаровиробників, але іноземна продукція теж набуває попиту на внутрішньому ринку України та показує незначні темпи зростання починаючи з 2019 року - 35138 тис. дол. збільшуючись щороку до показників 46901 у 2022 році.

Детальний обсяг щодо імпортно-експортних операцій за роками у грошовому (тис. дол. США) та натуральному вигляді (т) за період з 2019 по 2023 рр. надано у табл. 1.1.

Таблиця 1.1. – Динаміка імпортно-експортних операції з соками, тис. дол.

Роки	Імпорт		Експорт	
	Вартість, тис. дол. США	Вага нетто, т	Вартість, тис. дол. США	Вага нетто, т
2020	40322	24716	74199	62050
2021	46901	28391	98102	74869
2022	29650	25081	174798	127042
2023	38078	23277	148013	94369
2024	37002	15906	196631	97492

З аналізу таблиці можна зробити висновки, що з 2020 по 2024 роки імпорт соків скоротився на 3,320 млн. дол. або на 8,2% , експорт зріс на 122,432 млн. дол. або на 37,7%.

У 2024 році імпорт зменшився на 1,076 млн. дол. або на 7371 тис. тонн або на 2,8% в порівнянні з відповідним періодом 2023 року, експорт соків збільшився на 48,618 млн. дол. або на 25% [5].

Визначення основних країн-контрагентів за роками надано у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Основні країни-контрагенти, що здійснюють зовнішньоторговельні операції з Україною

Імпорт		Експорт	
Країна-експортер	Вартість, тис. дол. США	Країна-імпортер	Вартість, тис. дол. США
2020 р.			
Бразилія	8253	Австрія	18742
Китай	5532	Польща	16312
Нідерланди	5230	США	12523
2021 р.			
Бразилія	9152	США	37200
Нідерланди	7093	Канада	14383
Польща	5051	Австрія	11608
2022 р.			
Польща	9068	США	69598
Бразилія	3550	Польща	46183
Молдова	2464	Німеччина	20610
2023 р.			
Польща	7677	США	56381
Нідерланди	7150	Польща	28541
Бразилія	584	Німеччина	27656
2024 р.			
Бразилія	7743	Польща	50562
Нідерланди	6857	Німеччина	41389
Польща	5896	США	26635
Інше	17408	Інше	35434

Аналіз табл. 1.2 дає можливість зробити наступні висновки, що найбільшим споживачем вітчизняних соків за останні 5 років є США та Польща, експорт цих країн за 2024 р. становить близько 50% загального обсягу експорту, друге місце посідають країни ЄС (47%), найактивніше соки купують Польща, США та Німеччина, Канада (4%). До основних постачальників можна віднести Бразилію (41%), Нідерланди (25%) та Польща (20%) [6]. Тому в роботі доцільним є експорт томатного соку національними товаровиробниками до країн ЄС.

1.2 Споживчі властивості та вимоги до якості соку томатного

Для виробництва томатного соку використовують томати стиглі, непошкоджені, інтенсивно забарвлені, бажано ручного збирання, які відповідають вимогам діючих технічних умов на сировину – ДСТУ 3246. Не допускаються для переробки на сік томати плісняві, гнилі, перезрівши, недозрілі, заражені хворобами та шкідниками, з сонячними опіками, механічним пошкодженням. Сіль кухона харчова, не нижче I сорту по ДСТУ 3583.

Вода, що застосовується для миття сировини, повинна відповідати вимогам ДСТУ 7525:2015.

Томати сортують за ступенем стиглості вручну на роликовому конвеєрі.

Для виробництва соку відбирають стиглі томати червоного кольору. Відсортовані томати подрібнюють на дробарках з відокремлювачами насіння. Дроблені томати протирають крізь сита з діаметром отворів 5 мм для видалених грубих включень: плодоніжки, зелених частин плодів і можливих домішок. Насіння промивають, сушать і використовують у подальшому як посівний матеріал.

У 100 г томатного соку міститься вуглеводів – 5,1%, β -каротин – 0,5 мг ; В₁-0,04 мг; РР - 0,41мг ; С - 9,7 мг; енергетична цінність – 20 ккал.

Масова частка розчинних сухих речовин 6,0%; титрованих кислот 0,6% ; хлоридів 1% ; м'якоті 20,0% ; мінеральних домішок 0,006%.

Томатний сік виробляють на спеціалізованих лініях продуктивністю 70 – 120 дм³/хв, до складу яких входить томатно – соковий агрегат А9 – КАВ.

При виробництві томатного соку важливе значення має нагрівання яке забезпечує високий вихід соку та інактивування ферментних систем. У томатному соці містяться пектинестераза і значна кількість галактуронази, які розщеплюють розчинний пектин, що зумовлює в'язкість соку і консистенцію. Повне інактивування настає за 15 секунд при нагріванні пектинестерази при 82°С, гагактуроназа – при 105°С. Сік з повільно нагрітих томатів має низьку

в'язкість і здатний до розшарування. Із нагрітої томатної маси сік вилучають на шнекових пресах (екстракторах), центрифугах або протиральних машинах.

Якість соку томатного повинна відповідати вимогам ДСТУ 8895:2019 "Консерви. Соки томатні. Технічні умови". Важливими органолептичними показниками, які визначають якість продукту, є смак, колір і консистенція. Цукри представлені переважно глюкозою і фруктозою, причому глюкоза переважає, а сахароза міститься у незначній кількості. Органічні кислоти включають яблучну і лимонну. У стиглих помідорах переважає яблучна кислота, а у перестиглих утворюється янтарна. Характерний для стиглих помідорів червоний колір зумовлений наявністю каротиноїдів (лікопін, каротин, ксантофіл), вміст яких в соці залежить від сорту, кліматичних умов вирощування і способи переробки.

Консистенція залежить від вмісту розчинного пектину і кількості м'якоті. Оптимальна консистенція забезпечується при вмісті у соці 6 – 7 % м'якоті. Більш низький вміст м'якоті негативно впливає на смак і колір соку, більш високий дає дуже густий сік типу пюре.

Вміст вітаміну С у соці після місяця зберігання становить 5,8–13,8 мг/100г, у процесі зберігання втрати вітаміну досягають 50 %. До складу мінеральних речовин входять калій, натрій, кальцій, магній, залізо та ін. В ароматичних речовинах помідорів визначено 36 компонентів, до складу яких входять ацетальдегід, етанол, пропаном та ін., у тому числі ненасичені сполуки, зміна вмісту яких негативно впливає на смак соку [4, 5, 7].

Томатний сік випускається натуральний та з додаванням солі та прянощів. До складу прянощів входять водні екстракти (1:20) лаврового листа, насіння кропу, кріандру і чорного перцю. Додають в томатний сік 0,6 – 1,0 % солі.

Під дією мікроорганізмів томатний сік може скисати, набувати фенольного присмаку. Зовнішній вигляд його при цьому погіршується внаслідок появи осаду або пліснів сіро-білого або жовто-зеленого кольору, які являють собою скупчення бактерій. Для збереження високої якості

продукції необхідно використовувати стиглі, здорові плоди, суворо дотримувати технологічних режимів виробництва і санітарних норм на всіх стадіях технологічного процесу. Консерви „Сік томатний натуральний” зберігають в сухих, чистих, добре вентиляційних складових приміщеннях. Гарантійний термін зберігання консервів з дня виготовлення : 3 роки в скляних банках і пляшках [4-5, 7].

За показниками якості сік томатний повинен відповідати вимогам ДСТУ 7159:2010 «Консерви. Соки відновлені. Загальні технічні умови» [8].

За органолептичними показниками сік томатний відповідає вимогам, зазначеним у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 - Органолептичні показники соку томатного

Назва показника	Характеристика соків з м'якоттю
Зовнішній вигляд і консистенція соків	Однорідна рідина з тонко подрібненою м'якоттю плодів. Дозволено під час зберігання часткове відшарування рідини та незначний осад на дні тари
Смак та аромат	Добре виражені, притаманні певному виду відновленого соку. Сторонні присмаки і запахи не дозволено
Колір	Однорідний за усією масою, властивий кольору однойменних натуральних соків та/або натуральних пюре чи їх суміші, з яких були виготовлені відновлені соки, після термічного оброблення.

За фізико-хімічними показниками соки повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4 - Фізико-хімічні показники соків

Назва показника	Значення
Масова частка розчинних сухих речовин, %	5,0
Масова частка титрованих кислот, %	0,2
Масова частка м'якоті для соків з м'якоттю, %, не більше ніж	25,0
Масова частка етилового спирту, %, не більше ніж	0,3

Продовження табл. 1.4

Масова частка хлоридів, %, не більше ніж (у соках до яких додається сіль)	1,0
Масова частка мінеральних домішок, %, не більше ніж:	0,05
Домішки рослинного походження	Не дозволено
Сторонні домішки (крім домішок рослинного походження і мінеральних)	Не дозволено

За вмістом токсичних елементів, мікотоксину патуліну соки повинні відповідати вимогам МБТнСН 5061, радіонуклідів — ГН 6.6.1.1-130.

За мікробіологічними показниками соки повинні відповідати вимогам промислової стерильності згідно з І 4.4.4.077 залежно від належності даного продукту до визначеної групи, а саме: 2) група Б (підгрупа а) — сік томатний [3, 4, 7-9].

1.3 Особливості технології виробництва соку томатного

Доставка, приймання, зберігання. Транспортування і зберігання томатів повинні проводитися в ящиках або контейнерах, які забезпечують зберігання, цілісність плодів, згідно правил приймання і зберігання сировини. Термін зберігання томатів до їх переробки не повинен перевищувати 18 годин.

Миття томатів. Томати подають до стрічкового транспортеру, потім в мийну машину і висипають, забезпечуючи цілісність плодів. Миття томатів здійснюють у двох послідовно встановлених мийних машинах при витраті води не менш як 2 л на 1 кг сировини з наступним споліскуванням під душем. Обов'язкові умови миття томатів – проточність і турбулізація води, постійне зливання поверхневого шару. При споліскуванні тиск у душових споліскувачах повинен бути 0,2 – 0,3 МПа.

Інспекція томатів. Томати повинні подаватись на конвеєр рівномірно і розташовуватися в один шар. Застосовується роликовий інспекційний конвеєр, який забезпечує перевертання плодів під час їх пошкодження. Під час інспекції

видаляють з плодів плодоніжки, томати не придатні для переробки зелені і недозрілі з сонячними опіками, а також можливих домішок.

Дроблення томатів Для виготовлення томатного соку застосовують томатно-соковий агрегат А9-КАВ, до якого входять машини для дробіння томатів, підігрівання подрібненої маси, віджим соку, відділення і протирання частини дробленої маси, підігрів соку до температури стерилізації, витримці його при цій температурі і охолодження до температури розливу.

Підігрів подрібненої маси. Томатна маса подається в кожухотрубчастий підігрівач, де підігрівається паром до 80° С, після чого поступає на віджим соку.

Протирання. Дроблені томати протирають крізь сита з діаметром отворів 5 мм для видалення грубих включень: плодоніжки, зелених частин плодів і можливих домішок. Протерту масу нагрівають, щоб інактивувати окислювальні і пектолітичні ферменти, знищити мікроорганізми і полегшити протирання. При протиранні на протиральних машинах вихід соку збільшується, але в нього переходить багато м'якоті, що погіршує зовнішній вигляд і консистенцію соку. Спочатку нагріту томатну масу протирають на протиральній машині, спорядженій ситами з діаметром отворів 3 мм, потім на машині з рухливими перегородками для розподілу маси на фракції. Першу фракцію, яка становить 55 – 65 % використовують для виробництва томатного соку, другу – у кількості 31 – 39 % - передають на виробництво концентрованих томатопродуктів.

Вилучення соку з нагрітої подрібненої маси здійснюють на екстракторах, які мають сита з діаметром отворів 0,5 – 0,7 мм, вихід соку при цьому становить 60 – 70 % маси томатів.

Підігрів соку. Режим нагрівання має велике значення для якості томатного соку. Необхідна температура нагрівання 75 – 80 °С має бути досягнута як можна швидше, щоб припинити діяльність пектолітичних ферментів.

Високотемпературна стерилізація у потоці. Із збірника сік насосом перекачується в підігрівач, де нагрівається до 125°C і з такою температурою переходить у витримувач. Потім у секції охолодження температура соку знижується до 60-65°C.

Гомогенізація соку. Для того, щоб не було розшарування томатного соку в процесі зберігання рекомендується сік гомогенізувати. При гомогенізації величина частин м'якоті значно зменшується, завдяки чому не виникає розшарування продукту. Відразу після гомогенізації сік деаерують для видалення повітря, який міститься в тканинах плодів і повітря, що потрапив в сік в процесі переробки. Деаерація проходить при розрядженні в межах 500 – 650 мм.рт.ст.

Фасування, і стерилізація. Томатний сік фасують у скляні або металеві банки, пляшки стерилізують в автоклавах при температурі 110°C протягом 5 – 30 хв залежно від місткості тари. Сік при певних умовах можна пастеризувати у пастеризаторах безперервної дії при температурі 95 – 105 °C протягом 25 – 35 хв, потім охолоджують до температури не нижче 95°C і при цій температурі швидко фасують в підготовлені пляшки або банки об'ємом 2 дм³ і більше.

Зберігання напоїв. Напої зберігають в чистих, сухих, добре вентильованих приміщеннях, захищених від потрапляння прямого сонячного проміння. Температура складських приміщень повина бути в межах 20-25 °C при відносній вологості повітря не більше 75 % [3].

1.4 Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості та безпечності соку томатного консервованого

Широко розповсюдженою у світовій практиці моделлю управління безпечністю харчових продуктів є система, яка заснована на принципах НАССР (от. англ. Hazard Analysis and Critical Control Points). На основі цих принципів у багатьох країнах світу розроблено відповідні національні стандарти, що містять вимоги до систем безпеки харчових продуктів. Термін «безпечність» передбачає собою придатність харчового продукту до

споживання та відсутність небезпечних чинників. Під якістю розуміють сукупність властивостей що, обумовлює придатність задовольняти потреби споживачів.

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

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

2. Для визначення якості використаємо нормативний документ ДСТУ 7159:2010 «Консерви. Соки відновлені. Загальні технічні умови» [8].

3. Законодавча – нормативна база:

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

Висновки до розділу 1

Україна - один з 5 найбільших світових експортерів соку. Найбільшим споживачем вітчизняних соків за останні 5 років є США та Польща, експорт становить близько 50% загального обсягу експорту, друге місце посідають країни ЄС (47%), найактивніше соки купують Польща, Австрія та Німеччина, а на останньому місці – Канада (4%). До основних постачальників можна

віднести Бразилію (41%), Нідерланди (25%) та Польща (20%). На зовнішній ринок Україна експортує сік найвищого, преміальної якості. Український ринок соків на 95% заповнений вітчизняною продукцією. На імпорт припадає не більше 5%.

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

РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти дослідження

Проаналізував асортимент овочевих соків, об'єктами дослідження було обрано продукт "Сік томатний" п'яти різних торгових марок, які були куплені в торговій мережі м. Одеса «Таврія В», "Сільпо". Об'єкти дослідження представлені в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 - Об'єкти досліджень

Номер зразку	Найменування продукту, торгова марка ТМ	Виробник та його місце знаходження	Назва документа, за яким вироблено продукт
1	Томатний сік з м'якоттю та морською сіллювідновлений стерилізований ТМ Джаффа	СП «Вітмарк-Україна» ТОВ, пров. Високий, 22, м. Одеса, Україна	ТУ У 15.3-22480068.005
2	Томатний сік з сіллю відновлений стерилізований ТМ «Наш Сік»	ТОВ «Вітмарк-Україна», Україна, Одеська обл., Роздільнянський р-н, с. Степанівка, вул. Миру, 144	немає
3	Сік томатний відновлений з сіллю та м'якоттю, гомогенізований, пастеризований ТМ "Naturalis"	АО «ALFA-NISTRU», Республіка Молдова, м. Сорока, вул. Штефан чел Маре, 131 Імпортёр ТОВ «КОПІЙКА ЦЕНТР», Україна, м. Одеса, вул. Болгарська, 1.	немає
4.	Томатний сік з м'якоттю в сіллю відновлений стерилізований ТМ «Sandora»	ТОВ "Сандора" Україна, 57262, Миколаївська обл., Миколаївський р-н, село Миколаївське	немає
5.	Томатний сік з сіллю відновлений стерилізований ТМ «Садочок»	ТОВ "Сандора" Україна, 57262, Миколаївська обл., Миколаївський р-н, село Миколаївське	ТУ У 15.3-22430008.033

Як видно з таблиці 2.1 для дослідження було обрано 5 зразків томатного соку: 4 зразка соку томатного відновленого з сіллю вітчизняного виробництва, а саме виробника «Вітмарк-Україна» (зразки 1 та 2), «Сандора» (зразок 4, 5), які реалізуються під різними торговими марками – Джаффа, Наш Сік, Сандора, Садочок. Один зразок томатного соку вироблений іноземним виробником (Республіка Молдова) – сік відновлений гомогенізований пастеризований.

Отже, в подальшій роботі обрані зразки будуть зашифровані як:

Зразок 1 – Томатний сік ТМ Джаффа;

Зразок 2 – Томатний сік ТМ «Наш Сік»;

Зразок 3 – Томатний сік ТМ «Naturalis»;

Зразок 4 – Томатний сік ТМ «Сандора»;

Зразок 5 – Томатний сік ТМ «Садочок».

2.2 Методи досліджень

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

- органолептичні: зовнішній вигляд і консистенція соків, смак і аромат, колір;
- фізико-хімічні: масова частка розчинних сухих речовин, масова частка титрованих кислот і масова частка м'якоті, масова частка хлоридів.

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

Таблиця 2.2 – Методи досліджень

Назва показника	Нормативний документ
Органолептичні показники	ДСТУ 8449:2015 Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин

Продовження табл. 2.2

Фізико-хімічні показники: - Масова частка розчинних сухих речовин, %, не менше ніж	ДСТУ 8402:2015 "Продукти перероблення фруктів та овочів. Рефрактометричний метод визначання вмісту розчинних сухих речовин"
- Масова частка титрованих кислот (в перерахунку на лимонну кислоту), %, не менше ніж	ДСТУ 4957:2008 «Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення титрованої кислотності»
- Масова частка хлоридів, %, не більше ніж	ДСТУ 4939:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Методи визначення вмісту хлоридів.
- Масова частка м'якоті, %, не більше ніж	ДСТУ 7001:2009 Продукти перероблення фруктів і овочів. Метод визначання вмісту м'якоті

Відповідність пакування досліджували згідно з вимогами ДСТУ 7159:2010 «Консерви соки відновлені. Загальні технічні умови».

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

При дослідженні органолептичних показників якості користувались профільним методом. Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові та нюхові стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття флейвора (поєднання органолептичних характеристик) продукту [14].

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

Незалежно від того, застосовують для створення профілю флейвору метод консенсусу або незалежний метод, необхідно мати період орієнтації, перед тим

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

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представляють графічно у вигляді рисунків – профілів, використовуючи профільний метод. Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші рецептори об'єднуючись, дають якісне нове відчуття смаку (поєднання органолептичних характеристик) продукту. Виділення найбільших характеристик для даного продукту елементів смаку і запаху дозволяє встановити профіль смакоти продукту, а також вивчити вплив інших факторів (якість сировини, режими виробництва, упаковки, умов зберігання).

Балова шкала, яка використовується:

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

При поєднанні відкладених на осях точок-оцінок, утворюється характерна фігура – профілограма. Результати, отримані профільним методом і статистично оброблені, представляють графічно у вигляді профілів-прямокутників, профілів-півкола або у вигляді профілів повного кола [14].

2.3 Методологія визначення коду УКТЗЕД томатного соку

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (далі УКТ ЗЕД) – це систематизований перелік товарів, який включає код товару, його найменування, одиницю вимірювання та обліку (ОВО). УКТ ЗЕД складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу та затверджується законом про Митний тариф України. Товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів. Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності має п'ять рівнів класифікації, що побудовані за ступенем зростання деталізації і в залежності від кількості цифрових знаків кодування:

I рівень - групи, що мають двозначну арабську нумерацію, але яка немає зв'язку з нумерацією розділів. Цьому рівню відповідають цифрові позначення з двома знаками від 01 до 97 і вони і є першими двома цифрами у десятизначному коді товару. На даному рівні товари згруповані згідно: матеріалу, з якого вони виготовлені; функцій, які вони виконують; ступеня обробки.

II рівень - товарні позиції. Деталізація товарів на цьому рівні здійснюється за більш специфічними ознаками. Товарні позиції - це чотиризначні коди, перші два знаки в яких є номером групи, яка включає дану позицію.

III рівень - підпозиція. На цьому рівні використовуються додаткові ознаки деталізації товарів на доповнення до вищезазначених. Товарні підпозиції - це шестизначні коди, перші два знаки в яких є номером групи, а наступні два - номером позиції. Тобто це є найнижчий рівень деталізації товару, на якому код товару та його текстовий опис відповідають Гармонізованій системі.

IV рівень - товарна категорія. Восьмизначний код відповідає рівню Комбінованої номенклатури Європейського Союзу.

V рівень - товарна підкатегорія. На цьому рівні вводяться додаткові критерії товару [3, 15].

Кожний конкретний товар повинен бути однозначно визначений тільки одним кодом української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності і зазначений у графі 33 митної декларації. Для забезпечення визначення коду товару тільки одним кодом в УКТЗЕД: - групи товарів не повторюються по змісту; - перелічені всі товари, що можуть перетинати кордон; - для виключення можливості присвоєння декількох кодів товару в залежності від застосування критерію матеріалу, з якого він виготовлений, або призначення, класифікація товарів здійснюється відповідно до вимог "Основних правил інтерпретації класифікації товарів". Система кодування забезпечує високий ступінь деталізації номенклатури товарів. Це має особливе значення для її застосування в національних товарних номенклатурах: держави, не порушуючи відповідних міжнародно-правових норм, що закріплюють основи системи кодування, одержують можливість у відомих межах змінювати рівень деталізації, виходячи з національних інтересів. Розроблена система кодування дозволяє при необхідності провести подальше розширення номенклатури товарів без порушення системи класифікації. Вона передбачає резерв для включення нових чи специфічних товарів [3, 15].

Висновки до розділу 2

Об'єктами досліджень були обрані 5 зразків соку томатного з сіллю - українського і іноземного виробництва: Зразок 1 – Томатний сік ТМ Джаффа; Зразок 2 – Томатний сік ТМ «Наш Сік»; Зразок 3 – Томатний сік ТМ «Naturalis» виробник Республіка Молдова; Зразок 4 – Томатний сік ТМ «Sandora»; Зразок 5 – Томатний сік ТМ «Садочок». При виконанні дослідної роботи користувалися загальноприйнятими методами дослідження, які застосовували для визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості соку томатного з сіллю. Для визначення коду гірчиці згідно до УКТЗЕД використовували методологію, яка складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу та затверджується законом про Митний тариф України.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПРОДУКТУ "СІК ТОМАТНИЙ З СІЛЛЮ"

3.1 Огляд асортименту томатних соків в торговельній мережі м. Одеси

При проведенні огляду асортиментів томатних соків в торговельній мережі м. Одеси досліджували асортимент трьох магазинів різних торговельних мереж, а саме «Таврія В», «Сільпо» та «Копійка». Це сучасні торговельні комплекси, асортимент кожного з них включає до 25 000 найменувань продуктів харчування і супутніх товарів від провідних виробників, що відповідають найвищим стандартам якості.

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

Таблиця 3.1. – Асортимент томатних соків в «Таврія В»

Номер п/п	Найменування продукту, ТМ	Об'єм фасування	Вид тари	Країна виробник
1.	Сік томатний Біола	1 л	полімерна пляшка	Україна
2.	Сік томатний Біола	0,5 л	полімерна пляшка	Україна
3.	Сік томатний Джаффа	1 л	тетрапак	Україна
4.	Сік томатний Джаффа селект	0,25 л	скляна пляшка	Україна
5.	Сік томатний Єврогруп	1 л	скляна пляшка	Україна
6.	Сік томатний Єврогруп	0,3 л	скляна пляшка	Україна
7.	Сік томатний Наш Сік	1,9 л	тетрапак	Україна
8.	Сік томатний Наш Сік	0,95 л	тетрапак	Україна
9.	Сік ZDRAVO 100% Томатний з селерою	0,75 л	скляна пляшка	Сербія
10.	Сік ZDRAVO 100% Томатний з селерою	0,2 л	скляна пляшка	Сербія
11.	Сік Naturalis Томатний	2 л	тетрапак	Молдова
12.	Сік томатний Садочок з сіллю	1; 0,25 л	тетрапак	Україна

Асортимент томатних соків в магазині «Таврія В» за адресою вулиця Маршала Говорова, 10/5 представлений 12-ю найменуваннями, переважна більшість соків представлені вітчизняними виробниками (8 позицій). Також в досліджуваному супермаркеті були представлені два зразки соку виробництва Сербії та один зразок соку виробництва Молдови. Українські виробники представлені такими торговими марками як Наш Сік торгова марка Біола, торгова марка Джаффа, а також власна торгова марка мережі Таврія В – Єврогруп. Найбільш розповсюджене пакування томатних соків в даному магазині – упаковка тетрапак. В скляних пляшках представлені соки таких торгових марок як Джаффа селект, ZDRAVO та Єврогруп. Іноземний виробник (Сербія) представляв томатний сік з селерою.

Асортимент томатних соків в магазині «Копійка», що розташований за адресою м. Одеса, проспект Шевченка, 4-д представлений в табл. 3.2.

Таблиця 3.2. – Асортимент томатних соків в магазині «Копійка»

Номер п/п	Найменування продукту, ТМ	Об'єм фасування	Вид тари	Країна виробник
1	Сік томатний Наш Сік	1,9 л	тетрапак	Україна
2	Сік томатний Наш Сік	0,95 л	тетрапак	Україна
3	Сік томатний Джаффа	1 л	тетрапак	Україна
4	Сік томатний Rich	0,95 л	тетрапак	Україна
5	Сік Naturalis Томатний	1 л	тетрапак	Молдова
6	Сік томатний з сіллю "Садочок"	1; 0,25 л	тетрапак	Україна

Асортимент томатних соків в магазині в супермаркеті «Копійка» за адресою м. Одеса, проспект Шевченка, 4-д представлений 6-ю найменуваннями, майже всі соки представлені вітчизняними виробниками, лише один зразок виробництва Молдови. Були представлені такі торгові марки як Наш Сік (2 найменування соків томатних різного об'єму фасування), торгова марка Джаффа, Rich. Всі томатні соки в даному супермаркеті були упаковані у

тетрапак. Загалом асортимент томатних соків в даному магазині «Копійка» значно менше ніж в раніше досліджуваному магазині «Таврія В».

Асортимент томатних соків в магазині «Сільпо» що розташований за адресою м. Одеса, Семафорний провулок, 4 представлений в табл. 3.3.

Таблиця 3.3. – Асортимент томатних соків магазині «Сільпо»

Номер п/п	Найменування продукту, ТМ	Об'єм фасування	Вид тари	Країна виробник
1.	Сік томатний Rich	0,95 л	тетрапак	Україна
2.	Сік томатний Наш Сік	1,9 л	тетрапак	Україна
3.	Сік томатний Наш Сік	0,95 л	тетрапак	Україна
4.	Сік томатний Happy Day	1 л	тетрапак	Австрія
5.	Сік томатний прямого віджиму Galicia	1 л	тетрапак	Україна
6.	Сік томатний Джаффа селект	0,25 л	скляна пляшка	Україна
7.	Сік томатний Біола	1 л	полімерна пляшка	Україна
8.	Сік томатний Біола	0,5 л	полімерна пляшка	Україна
9.	Сік Cido Exclusive томатний із морською сіллю	1 л	тетрапак	Латвія
10.	Сік томатний Dawtona	0,3 л	скляна пляшка	Польща
11.	Сік томатний 100% Granini	0,25 л	скляна пляшка	Франція
12.	Сік Vita томатний без цукру	1 л	тетрапак	Молдова
13.	Сік томатний Садочок з сіллю	1; 0,25 л	тетрапак	Україна
14.	Томатний сік «Naturalis»	1 л	тетрапак	Молдова

Асортимент томатних соків в магазині в супермаркеті «Сільпо» за адресою Семафорний провулок, 4 представлений 14-ми найменуваннями виробів, В даному супермаркеті представлені як соки вітчизняних виробників так і іноземних. Найширше представлені такі торгові марки як "Наш Сік (2

найменування соків томатних різного об'єму фасування), торгова марка "Біола" (2 найменування соків томатних різного об'єму фасування). В даному магазині були представлені торгові марки, які не зустрічались в інших магазинах – ТМ Galicia, Happy Day, Cido Exclusive, Dawtona, Granini, Vita. Також в даному супермаркеті найбільш ширше були представлені соки іноземних виробників, а саме таких країн як Австрія, Латвія, Польща, Франція, Молдова. Найбільш розповсюджене пакування томатних соків в даному магазині – упаковка тетрапак. Менш розповсюджений вид упаковки - скляні пляшки та скляні банки об'ємом 0,25 і 0,3 л.

Аналіз асортименту томатних соків в трьох торгових мережах показав, що найбільше вони представлені в магазині «Сільпо» за адресою Семафорний провулок, 4, асортимент даного магазину налічує 12 найменувань томатних соків. Найменший асортимент представлено в магазині «Копійка» (пр.-т Шевченка, 4д) – 6 найменувань томатних соків, що є недостатнім для вибору споживачеві. В усіх магазинах були представлені томатні соки як вітчизняного так і іноземного виробництва. Торгові марки які зустрічались у всіх магазинах це ТМ Наш Сік і ТМ Джаффа. В основному в магазинах представлені томатні соки з сіллю. Також зустрічаються томатні соки з морською сіллю, а також томатні соки з селерою.

Найбільш розповсюджене пакування томатних соків в усіх досліджуваних магазинах – упаковка тетрапак. Менш розповсюджений вид упаковки – скляні пляшки об'ємом 0,25-0,3 л.

3.2 Оцінка відповідності стану пакування та маркування споживчої тари соку томатного

Перевірка відповідності стану пакування

Згідно з вимогами ДСТУ 7159:2010 «Консерви соки відновлені. Загальні технічні умови» соки фасують у споживчу тару:

– скляні банки місткістю не більше ніж 3,0 дм³, з вінчиком горловини типу I

і III згідно з ДСТУ ГОСТ 5717.2, ГОСТ 5717 або під гвинтове закупорювання (типу III) — згідно з чинними нормативними документами;

- скляні пляшки місткістю не більше ніж 1,0 дм³, типу X і XI — згідно з ДСТУ ГОСТ 10117.1, ДСТУ ГОСТ 10117.2 або з вінчиком типу III згідно з чинними нормативними документами;

- банки і пляшки скляні імпорتنі місткістю не більше ніж 1,0 дм³, дозволені для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

- металеві лаковані банки місткістю не більше ніж 1,0 дм³ – згідно з ГОСТ 5981;

- алюмінієві туби місткістю не більше ніж 0,2 дм³ – згідно з чинними нормативними документами;

- пляшки з полімерних матеріалів місткістю не більше ніж 2,0 дм³, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

- пакети з комбінованих матеріалів на основі паперу або картону, поліетиленової плівки і алюмінієвої фольги, чи на основі алюмінієвої фольги і полімерної плівки місткістю не більше ніж 2,0 дм³, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

- тару типу «Bag-in-Box» (мішок у коробці) місткістю не більше ніж 50,0 дм³, асептичним способом за умовами договору з замовником.

Тара і матеріали повинні бути дозволені для контакту з соками центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

Зразок № 1 упакований в тару з комбінованих матеріалів на основі картону, поліетиленової плівки і алюмінієвої фольги, місткістю не більше ніж 2,0 дм³, а саме 950 мл. Упаковка ціла, рівна, без пошкоджень, стійка. Упаковка забезпечена кришечкою.

Зразок № 2 упакований в тару з комбінованих матеріалів на основі картону, поліетиленової плівки і алюмінієвої фольги, місткістю не більше ніж 2,0 дм³, а саме 950 мл. Упаковка ціла, рівна, без пошкоджень, стійка. Упаковка забезпечена

кришечкою.

Зразок № 3 упакований в тару з комбінованих матеріалів на основі картону, поліетиленової плівки і алюмінієвої фольги, місткістю 1,0 л. Упаковка ціла, рівна, без пошкоджень, стійка. Упаковка забезпечена кришечкою.

Зразок № 4 упакований в тару з комбінованих матеріалів на основі картону, поліетиленової плівки і алюмінієвої фольги, місткістю не більше ніж 1,0 дм³, а саме 0,95 л. Упаковка ціла, рівна, без пошкоджень, стійка. Упаковка забезпечена кришечкою.

Зразок № 5 упакований в тару з комбінованих матеріалів на основі картону, поліетиленової плівки і алюмінієвої фольги, місткістю не більше ніж 0,95 дм³, а саме 950 мл. Упаковка ціла, рівна, без пошкоджень, стійка. Упаковка забезпечена кришечкою для зручності та багатократного використання.

Загалом після проведення аналізу пакування можна зробити висновок, що упаковка всіх зразків соків томатних упаковками з комбінованого матеріалу, дефектів не мають і повністю відповідають вимогам нормативної документації. Упаковки є дуже зручними, стійкими, легкими [9, 16].

Аналіз маркування споживчої тари

Продукт у споживчій тарі маркують державною мовою України згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». На етикетці або безпосередньо на споживчій тарі у доступній для сприйняття споживачем формі типографським, літографічним або іншим

способом зазначають таку інформацію:

- 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 змінній 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 [3, 8-9, 13, 16, 18].

Результати досліджень маркування споживчої тари томатних соків представлені в табл. 3.4.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари томатних соків з сіллю

Дані, що нанесено	Номер зразку				
	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва харчового продукту	Томатний сік з м'якоттю та морською сіллю відновлений стерилізований ТМ Джаффа	Томатний сік з сіллю відновлений стерилізований ТМ «Наш Сік»	Сік томатний відновлений з сіллю та м'якоттю, гомогенізований пастеризований ТМ «Naturalis»	Томатний сік з сіллю з м'якоттю відновлений стерилізований ТМ «Sandora»	Томатний сік з сіллю відновлений стерилізований ТМ «Садочок»
Перелік інгредієнтів	Сік томатний, сіль харчова морська (0,5 %). Виготовлений з натурального томатного пюре концентрованого (пасти)	Сік томатний, сіль кухонна харчова (0,5 %). Плодова частина складає 100 %. Виготовлений з томатного пюре концентрованого Містить цукри тільки природного походження.	Сік томатний відновлений із концентрованого соку 99,7 %, сіль кухонна харчова	Сік томатний, сіль кухонна, регулятор кислотності лимонна кислота *** - позначка нанесена біля дати розливу, означає що до складу продукту входить лимонна кислота	Томатний сік, кухонна сіль 0,4%, регулятор кислотності лимонна кислота *** - позначка нанесена біля дати розливу, означає що до складу продукту входить лимонна кислота
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано
Вид тари Маса нетто, г	Полімерна Тетра-Пак	Полімерна Тетра-Пак	Полімерна Тетра-Пак	Полімерна Тетра-Пак	Полімерна Тетра-Пак

Продовження табл. 3.4

Кількість певних інгредієнтів	сіль харчова морська (0,5 %)	сіль кухонна харчова (0,5 %). Плодова частина складає 100 %.		овочева частина становить 100%	овочева частина становить 100% кухонна сіль 0,4%,
Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	950 мл	950 мл	1 л	0,95 л	0,95 л
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	мінімальний термін придатності вказано на упаковці	мінімальний термін придатності вказано на упаковці	мінімальний термін придатності вказано на упаковці	кінцева дата споживання "вжити до" вказано на упаковці	Дата розливу (виробництва), кінцева дата споживання "Вжити до:" та номер партії вказані на верхній панелі упаковці
Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання	зберігати при температурі від 0 до +25 °С. Після відкриття пакет зберігати за температури від 2 °С до 6 °С, продукт вжити протягом доби	зберігати при температурі від 0 до +25 °С Після відкриття пакет зберігати за температури від 2 °С до 6 °С, продукт вжити протягом доби	зберігати при температурі від 0 до +25 °С і відносній вологості повітря не більше 75 %. Після відкриття продукт зберігати в холодильнику при температурі від 2 °С до 6 °С не більше 24 годин	зберігати за температури від 0 до +25 °С та відносній вологості повітря не більше 75 %. Продукт у відкритому пакеті зберігати в холодильнику не більше 24 год за температури від 2 °С до 6 °С в межах загального строку придатності.	зберігати за температури від 0 до +25 °С та відносній вологості повітря не більше 75 %. Продукт у відкритому пакеті зберігати в холодильнику не більше 24 год за температури від 2 °С до 6 °С в межах загального строку придатності.

Продовження табл. 3.4

Найменування та місця знаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	СП «Вітмарк-Україна» ТОВ, пров. Високий, 22, м. Одеса, Україна	ТОВ «Вітмарк-Україна», Україна, Одеська обл., Роздільнянський р-н, с. Степанівка, вул. Миру, 144	АО «ALFA-NISTRU», Республіка Молдова, м. Сорока, вул. Штефан чел Маре, 131 Імпортер ТОВ «Копійкацентр», Україна, м. одеса, вул. Болгарська, 1.	ТОВ "Сандора" Україна, 57262, Миколаївська обл., Миколаївський р-н, село Миколаївське	ТОВ "Сандора" Україна, 57262, Миколаївська обл., Миколаївський р-н, село Миколаївське
Країна походження або місце походження	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано
Інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	перед вживанням збовтати	перед вживанням збовтати	перед вживанням збовтати	перед вживанням збовтати	перед вживанням збовтати
Інформація про поживну цінність харчового продукту	жири 0 г з яких насичені жири 0 г вуглеводи 4,5 г з яких цукри 3,5г білки 0,5 г сіль 0,5 г енергетична цінність 20 ккал (85 кДж)	жири 0 г з яких насичені жири 0 г вуглеводи 4,5 г з яких цукри 3,5г білки 0,5 г сіль 0,5 г енергетична цінність 20 ккал (85 кДж)	жири 0,3 г в т.ч. насичені жирні кислоти 0,1 г вуглеводи 5,2 г в т.ч. цукру 3,4 г білки 0,6 г клітковина 0,3 г сіль 0,3 г енергетична цінність 26 ккал (110 кДж)	жири 0 г вуглеводи 5,7 г в т.ч. цукру 5,7 г білки 0,8 г натрій не більше 0,2 г енергетична цінність 26 ккал (109 кДж)	жири 0 г вуглеводи 5,7 г в т.ч. цукру 5,7 г білки 0,8 г натрій не більше 0,2 г енергетична цінність 26 ккал (109 кДж)
Позначення стандарту	ТУ У 15.3-22480068.005	не позначено	не позначено	не позначено	ТУ У 15.3-22430008.033
Штрих код	4820039352767	4823063109994	4823063105606	4820001448559	4823063107303

Всі досліджувані зразки соків містять повну інформацію на упаковці. Всі зразки мали коректну назву продукту, з уточненням «відновлений», «стерилізований», «пастеризований». На всіх зразках було зазначено умови зберігання продукції, дати розливу і кінцеві дати споживання, в зразках також вказано умови та строк зберігання соку після розкриття упаковки, і вказано, що напій потрібно вжити відразу після відкриття протягом доби. В зразках 1, 2 та 3 на маркуванні зазначено інформацію про вміст солі (0,5 %), в зразку 2, 4, 5 зазначено вміст овочевої частини, яка в складає 100 %.

Маркування зразків 1 та 5 повністю відповідає вимогам законодавства. Маркування зразка 3 імпортного виробництва не є повним, оскільки в назві не зазначено вміст солі, зразки 2, 3, 4 не позначено нормативний документ на продукт.

Перевірка штрихового кодування

Штрихове кодування - один з видів автоматичної ідентифікації об'єктів, при якому використовується метод оптичного зчитування інформації. Штриховий код - це послідовність чорних і білих смуг, що представляє деяку інформацію у вигляді, зручному для зчитування технічними засобами. Інформація, що міститься в кодові може бути надрукована в читається під кодом (розшифровка). Розрізняють лінійні і двомірні символи штрих-кодів.

Лінійні (звичайні) на відміну від двомірних називаються штрих-коди, що читаються в одному напрямку (по горизонталі). Розшифровка двовимірного коду проводиться в двох вимірах (по горизонталі і по вертикалі). На міжнародному рівні штрих-коди використовуються у виробництві і збуті продукції, торгівлі, для митного контролю, в маркетингу, статистику тощо. Для ідентифікації споживчих товарів використовують систему під назвою "Європейський артикул" (EAN - European Article Number). Кодове позначення може складатися з восьми (EAN-8) або тринадцяти (EAN-13) цифр. Система EAN-13 має наступну структуру:

- перші три цифри - префікс (код) національної організації країни - члена EAN, наприклад, Україна - 482, Молдова - 484, Бразилія - 789 та ін.;

- наступні чотири цифри - реєстраційний номер підприємства національної організації;

- наступні п'ять цифр - порядковий номер продукції підприємства:

1 цифра: найменування товару,

2 цифра: споживчі властивості,

3 цифра: розміри, маса,

4 цифра: інгредієнти,

5 цифра: колір.

Остання цифра - контрольне число, яке розраховується на основі попередніх дванадцяти цифр [17-18].

Перевірка контрольного числа штрихового коду зразків проводиться за наступним алгоритмом:

Зразок №1 Штриховий код 4820039352767

1. Додаємо цифри, що стоять на парних позиціях коду: $8+0+3+3+2+6=22$

2. Результат помножимо на 3: $22 * 3 = 66$

3. Додаємо цифри, що стоять на непарних позиціях коду без урахування контрольної цифри

$4+2+0+9+5+7=27$

5. Додаємо результати 2-ї та 3-ї дії: $66 + 27 = 93$

6. Віднімаємо отриману суму від найближчого до неї вищого числа, кратного 10: $100 - 93 = 7$

Отримали контрольну цифру 7, отже штриховий код вірний

Зразок №2 Штриховий код 4823063109994

$8+3+6+1+9+9=36$

$36*3 = 108$

$4+2+0+3+0+9=18$

$108+18 = 126$

$$130-126 = 4$$

Отримали контрольну цифру 4, отже штриховий код вірний

Зразок № 3 Штриховий код 4823063105606

$$8+3+6+1+5+0=23$$

$$23*3 = 69$$

$$4+2+0+3+0+6=15$$

$$69+15 = 84$$

$$90-84 = 6$$

Отримали контрольну цифру 6, отже штриховий код вірний

Зразок № 4 Штриховий код 4820001448559

$$8+0+0+4+8+5=25$$

$$25*3 = 75$$

$$4+2+0+1+4+5=16$$

$$75+16 = 91$$

$$100-91 = 9$$

Отримали контрольну цифру 9, отже штриховий код вірний

Зразок № 5 Штриховий код 4823063107303

$$8+3+6+1+7+0=25$$

$$25*3 = 75$$

$$4+2+0+3+0+3=12$$

$$75+12 = 87$$

$$90-87 = 3$$

Отримали контрольну цифру 3, отже штриховий код вірний

Таким чином, маркування та пакування всіх 5 зразків соку томатного с сіллю відповідає вимогам стандарту.

3.3 Оцінка якості томатного соку за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Органолептичний метод дослідження – це визначення якості продукції за допомогою органів відчуттів людини (зору, слуху, дотику, смаку). Цей метод визначає зовнішній вигляд, смак, запах, колір, структуру, консистенцію, ступінь подрібнення. В стандартах нормовані всі значення органолептичних показників.

Органолептичні показники соку томатного визначають згідно з ДСТУ 8449:2015 Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин [19].

Органолептичні показники визначають у такій послідовності: зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція і смак.

Результати органолептичної оцінки якості досліджуваних зразків соків, а також вимоги до них представлені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 - Органолептична оцінка якості соку томатного

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги ДСТУ 7159:2010 «Консерви соки відновлені. Загальні технічні умови»
Зовнішній вигляд і консистенція соків	Однорідна рідина з тонко подрібненою м'якоттю плодів, без розшарування	Однорідна рідина з тонко подрібненою м'якоттю плодів, без розшарування	Однорідна рідина з тонко подрібненою м'якоттю томатів	Однорідна рідина з тонко подрібненою м'якоттю томатів, без розшарування	Однорідна рідина з тонко подрібненою м'якоттю плодів, з незначним осадом	Однорідна рідина з тонко подрібненою м'якоттю плодів. Дозволено під час зберігання часткове відшарування рідини та незначний осад на дні тари
Колір	Однорідний, насичено-червоний, властивий томатному соку після термічної обробки	Однорідний, насичено-червоний, властивий томатному соку після термічної обробки	Однорідний яскраво-червоний, властивий томатному соку після термічної обробки	Однорідний червоний, властивий томатному соку після термічної обробки	Однорідний темно червоний, властивий томатному соку після термічної обробки	Однорідний за усією масою, властивий кольору однойменних натуральних соків та/або натуральних пюре чи їх суміші, з яких були

Продовження табл. 3.5

						виготовлені відновлені соки, після термічного оброблення
Смак і аромат	Запах яскраво виражений, приємний властивий. Смак трохи солонуватий, з кислинкою, властивий	Запах помірний, томатний, відповідний. Смак кисло- солодкий, достатньо приємний, гармонійний	Запах виражений, томатний, приємний. Смак солодкувати й, трохи кислуватий, приємний, гармонійний	Добре виражені, притаманні виду відновленого соку. Сторонні присмаки і запахи не спостерігаються	Притаманні виду відновленого соку. Сторонні присмаки і запахи не спостерігаються	Добре виражені, притаманні певному виду відновленого соку. Сторонні присмаки і запахи не дозволено

За результатами дегустаційної оцінки було виявлено, що Зразок 1 має однорідний, відповідний колір, насичений червоний. Запах цього зразка був виражений, приємний властивий, смак трохи солонуватий, кислуватий, мало солодкий. Смак і запах здались трохи негармонійними.

Зразок 2 характеризувався відповідним, однорідним кольором насиченого червоного відтінку, смак і запах кисло-солодкі, властиві томатному соку, здались достатньо приємними і гармонійними.

Зразок 3 мав більш яскравий червоний колір, приємні смак і запах, смак солодкуватий, менш солонуватий, не дуже кислий, відповідний, приємний і гармонійний.

Зразок 4 має яскравий червоний колір, приємні смак і запах, смак солодкуватий, не дуже кислий, відповідний, гармонійний.

Зразок 5 мав темно червоний колір, непривабливий, приємні смак і запах, смаксолодкуватий, солонуватий, не дуже кислий, відповідний.

В цілому результати дегустації показали, що всі зразки соків томатних відповідали за органолептичними показниками вимогам ДСТУ, але найкращий зразок №3 - це сік томатний ТМ «Naturalis».

Надалі при проведенні органолептичних досліджень користувались профільним методом. Для цього оцінювали інтенсивність дескрипторів таких показників органолептичних, як зовнішній вигляд, смак і аромат, колір.

Дані для побудови профілограми показників зовнішній вигляд представлено в табл. 3.6.

Таблиця 3.6 – Оцінка інтенсивності показнику зовнішній вигляд

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Однорідна рідина	5	5	5	5	4
Зовнішній вигляд привабливий	4	5	5	5	3
Тонко подрібнена м'якоть	4	4	5	5	3
Осад	0	0	0	0	3
Розшарування	0	0	0	0	1

Аналіз органолептичних показників показників зовнішній вигляд представлений на профілограмі, яка зображена на рисунку 3.1.

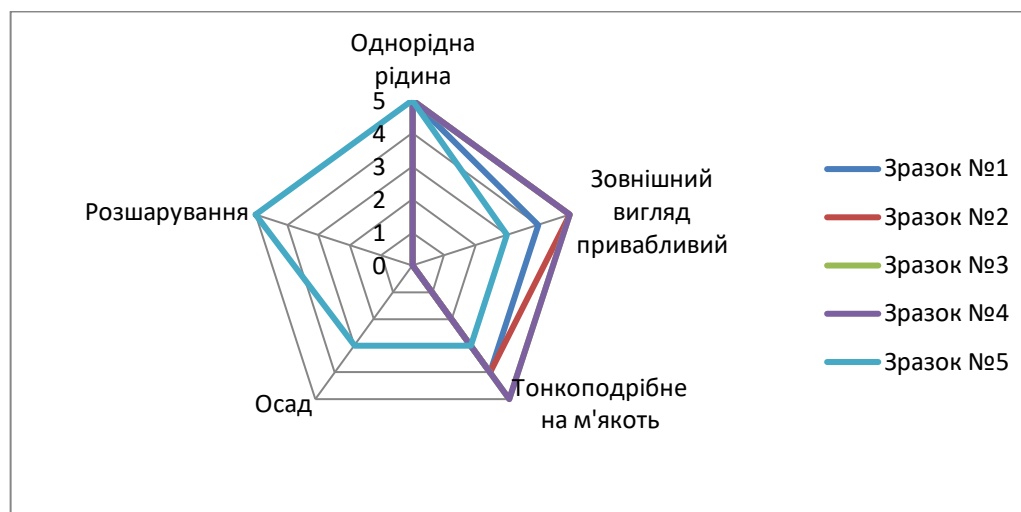


Рисунок 3.1 – Профілограма зовнішнього вигляду томатних соків

З рисунку 3.1 видно, що зразки №3, №4 мають привабливий зовнішній вигляд, однорідну консистенцію, зразки №1, №2, №5 не дуже тонкоподрібнену м'якоть, зразок №5 має незначний осад та розшарування продукту.

Дані для побудови профілограми показників смаку і аромату представлені в табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Оцінка інтенсивності показників смаку і аромату

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Виражений аромат	5	4	5	5	4
Приємний аромат	5	5	5	4	4
Гармонійний смак	4	5	5	4	3
Сторонні присмаки	0	0	0	0	0
Кислий смак	3	4	5	5	4
Солоний смак	4	5	5	5	4

Аналіз органолептичних показників представлено на профілограмі, яка зображена на рисунку 3.2.

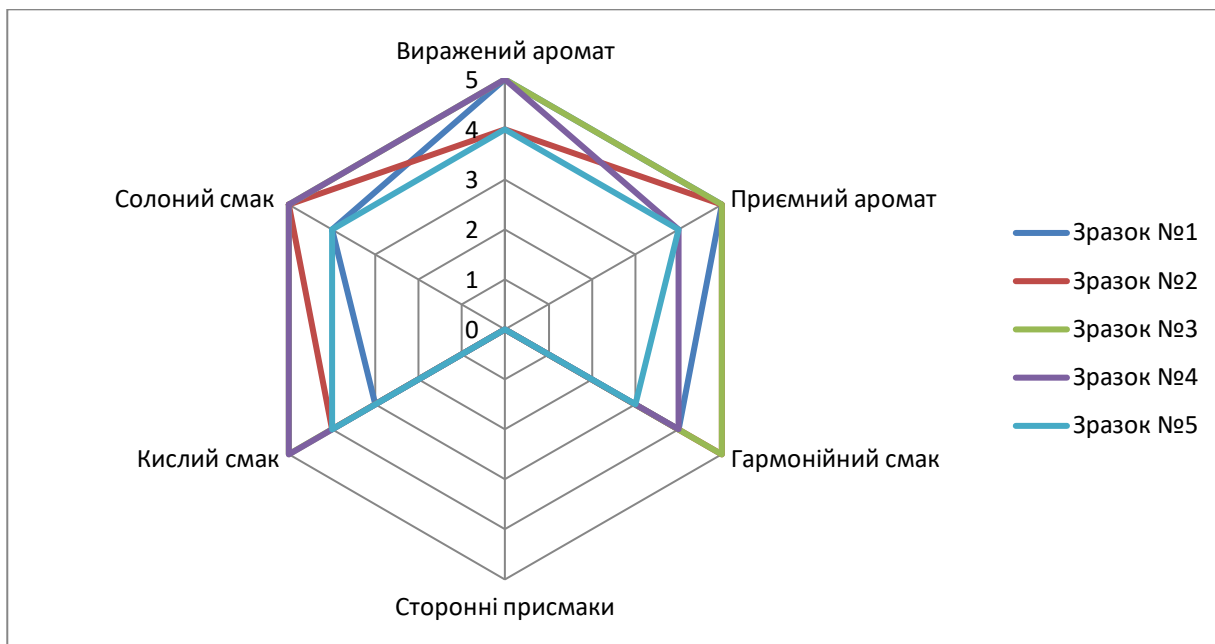


Рисунок 3.2 – Профілограма смаку та аромату томатних соків

З профілограми видно, що найбільшу площу позитивних дескрипторів займає зразок №3. Він характеризується приємним ароматом, солодкуватим, гармонійним смаком. Це найкращий зразок за смаком і ароматом. Зразки №1, №2, №4 характеризуються помірними характеристиками аромату, мають приємний, томатний смак, більш кислуваті, солонуваті. Зразок № 5 характеризується найбільшою площею негативних характеристик, таких як наявність різкого, кислуватого запаху томатів, має менше гармонійний, малосолодкий смак.

Також, визначали органолептичний показник соків томатних з сіллю "Колір". Результати визначення дескрипторів кольору наведено в табл. 3.8.

Таблиця 3.8 – Оцінка інтенсивності показнику колір "Сік томатний з сіллю"

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5
Гармонійний колір	4	5	5	5	5
Насичено-червоний колір	5	5	5	5	4
Притаманний сировині, що використовується	4	5	5	5	4
Темночервоний відтінок	0	0	0	0	1
Неоднорідний колір	1	0	0	0	1

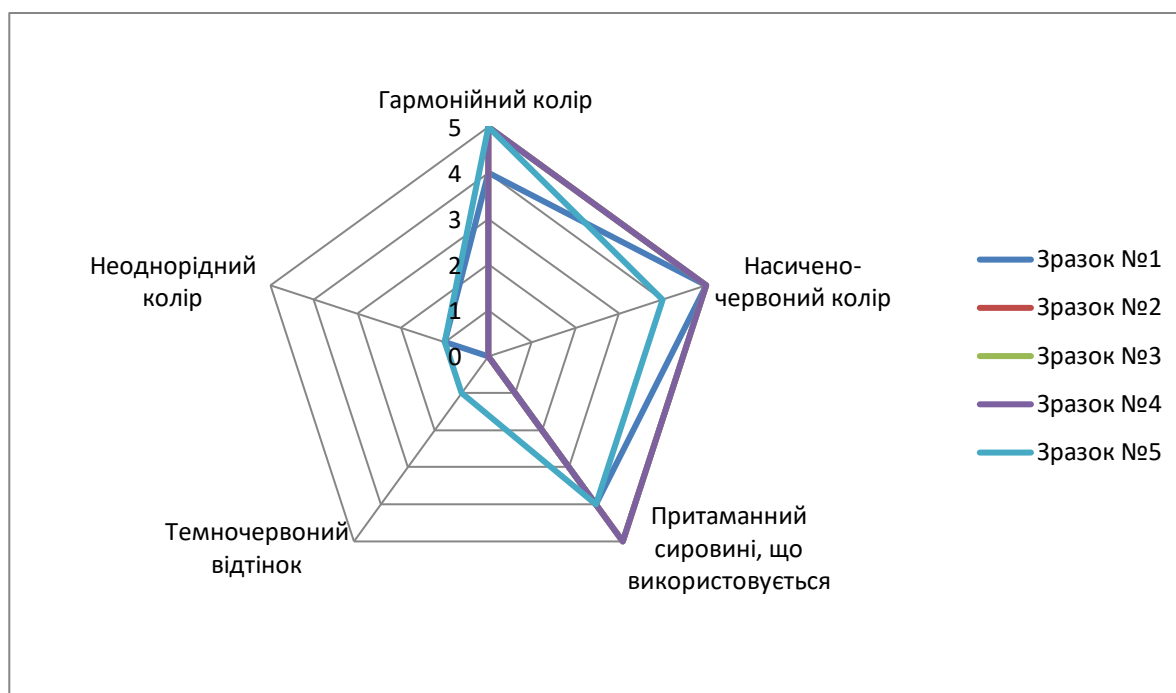


Рисунок 3.3 – Профілограма кольору томатних соків

Після визначення інтенсивності дескрипторів кольору зразків соку томатного, дані (табл. 3.8) було нанесено на діаграму, наведену на рис. 3.3. Аналіз профілограми показав, що найкращий зразок за кольором №3 сік томатний ТМ «Naturalis».

Використання профільного методу дозволило встановити, що хоча всі зразки соків відповідають за органолептичними показниками вимогам нормативної документації, зразок №5 має найменш приємні органолептичні показники, зразок №3 ТМ «Naturalis» є найкращим за органолептичною оцінкою.

Визначення фізико-хімічних показників якості соку томатного з сіллю

Визначення масової частки розчинних сухих речовин

При дослідженні соків використовували метод визначення масової частки розчинних сухих речовин за рефрактометром. Метод заснований на визначенні показника заломлення досліджуваного розчину [20].

Перед початком роботи протирають призми рефрактометра марлею або ватою, змоченою дистильованою водою або спиртом, сушать і перевіряють установку нуля-пункту по дистильованій воді при температурі $(20,0 \pm 0,1)^\circ\text{C}$ згідно з інструкцією по експлуатації приладу.

Невелика кількість (2-3 краплі) досліджуваного розчину поміщають на робочу нерухому призму рефрактометра і відразу ж накривають рухомий призмою. Добре освятив поле зору, за допомогою регулювального гвинта переводять лінію, що розділяє темне і світле поле в окулярі, точно на перехресті в віконці окуляра і зчитують показання приладу. Проводять два паралельних визначення.

За остаточний результат випробування приймають середнє арифметичне результатів паралельних визначень двох проб, абсолютна розбіжність між якими не повинно перевищувати 0,5%.

Результати визначення масової частки розчинних сухих речовин рефрактометричним методом томатних соків представлені в таблиці 3.8.

Визначення масової частки титрованих кислот

Метод заснований на титруванні досліджуваного розчину розчином гідроксиду натрію в присутності індикатора фенолфталеїну [21].

У конічну колбу відбирають піпеткою від 25 см^3 соку. У колбу з соком додають 3 краплі розчину фенолфталеїну і титрують розчином гідроксиду натрію при безперервному перемішуванні до отримання рожевого забарвлення, яке не зникає протягом 30 с.

Титруєму кислотність в розрахунку на переважну кислоту в процентах обчислюють за формулою:

$$X = \frac{V * c * M * V_0 * 0.1}{m * V_1} \quad (3.1)$$

V – об’єм розчину гідроксиду натрію, витрачений на титрування, см^3 ; c –

молярна концентрація розчину гідроксиду натрію, моль/дм^3 ;

M – молярна маса яблуневої кислоти, дорівнює 67 г/моль V_0 –

об’єм наважки, см^3 ;

m – маса наважки, г

V_1 – об’єм фільтрату, см^3 .

Результати визначення масової частки титрованих кислот томатних соків представлені в таблиці 3.8.

Визначення масової частки м’якоті

Метод визначення м’якоті в плодових і ягідних соках заснований на відділенні м’якоті від соку або екстракту центрифугуванням з попереднім нагріванням соку або екстракту на водяній бані і визначенні маси виділився м’якоті [22].

Сухі центрифужні пробірки зважують. З проби соку після ретельного її перемішування відливають (не даючи осісти м’якоті) близько 150 см^3 соку.

З підготовленої проби соку ретельно її перемішуючи, відбирають піпеткою по 25 см^3 в кожен з чотирьох центрифужних пробірок, а потім пробірки з досліджуваним продуктом зважують.

Пробірки з соком поміщають у водяну баню, нагрівають до $85-90^\circ\text{C}$ і витримують при цій температурі 3 хв. Пробірки з соком переносять в центрифугу і центрифугують протягом 20 хв при 8000 об/хв. Потім пробірки виймають, обережно зливають центрифугат, ставлять пробірки догори дном на фільтрувальний папір для стікання залишків рідини. Через 10 хв сліди рідини, що збереглися на стінах пробірки, обережно, не порушуючи осаду, видаляють смужками фільтрувального паперу. Пробірки з м’якоттю зважують.

Масову частку м'якоті (X) у відсотках розраховують за формулою:

$$X = \frac{(m_1 - m_0)}{m_2} * 100 \quad (3.2)$$

m_0 – маса порожньої пробірки, г;

m_1 – маса пробірки з м'якоттю, г;

m_2 – маса наважки продукту, г.

Результати визначення масової частки титрованих кислот томатних соків представлені в таблиці 3.8.

Визначення показника "Масова частка хлоридів"

Визначення масової частки кухонної солі (хлористого натрію) в заливальній рідині за ДСТУ 4939:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Методи визначення вмісту хлоридів [23].

Наважку середньої проби 20 г відважують у стаканчику чи фарфоровій чашці з точністю до 0,01 г і без втрат переносять у мірну колбу місткістю 250 см³, змиваючи гарячою дистильованою водою через лійку.

Колбу доливають гарячою дистильованою водою (температура 80°C) до 3/4 її об'єму, добре струшують і залишають стояти на 30 хв при періодичному збовтуванні. Потім колбу охолоджують до кімнатної температури, доливають дистильованою водою до мітки і, закривши пробкою, добре перемішують вміст. Вміст колби фільтрують через сухий складчастий фільтр чи вату в суху склянку чи колбу.

В залежності від передбачуваного вмісту солі в досліджуваному продукті беруть від 25 до 50 см³ профільтрованої витяжки, нейтралізують її 0,1 моль/см³ розчином лугу (NaHCO₃) в присутності фенолфталеїну доливають 1 см³ 10 процентного розчину хромово-кислого калію і титрують 0,05N розчином азотнокислого срібла до появи незникаючого при збовтуванні жовтогаряче-червоного забарвлення.

Вміст кухонної солі (X) у відсотках розраховують за формулою,

$$x = \frac{V * 0,005845 * V^1 * 100}{V^2 * m}$$

де :

V - об'єм 0,05 Н розчину азотнокислого срібла, витраченого на титрування випробовуваного розчину, см³;

0,005845 — титр 0,1 Н розчину азотнокислого срібла в перерахуванні на хлористий натрій;

V1 — об'єм витяжки, приготовленої з наважки, см³;

V2— об'єм витяжки, взятої для титрування, см³;

m — наважка продукту, г.

За кінцевий результат приймають середнє арифметичне двох паралельних визначень. Обчислення роблять з точністю до 0,1%. Розбіжність між паралельними визначеннями не повинна перевищувати 0,1 %.

Таблиця 3.9 - Фізико-хімічні показники якості соку томатного

Найменування показника	Вимоги ДСТУ 7159:2010 «Консерви соки відновлені. Загальні технічні умови»
Масова частка розчинних сухих речовин	Не менше 5 %
Масова частка титрованих кислот	Не менше 0,2 %
Масова частка м'якоті	Не більше 25,0 %
Масова частка хлоридів	Не більше 1,0 %

З таблиці 3.8 видно, що вміст розчинних сухих речовин для томатних соків повинен бути не менше ніж 5 %, вміст титрованих кислот – не менше 0,2 %. Масова частка м'якоті у томатних соках не повинна перевищувати 25 %. Масова частка хлоридів для соків в які вони додаються не повинна бути більше ніж 1,0 %. Отже, за фізико-хімічними показниками томатні соки відповідають нормам, зазначеним в ДСТУ 7159:2010 «Консерви соки відновлені. Загальні технічні умови».

Висновки до розділу 3

Аналіз асортименту томатних соків в трьох торгових мережах показав, що найбільше вони представлені в магазині «Сільпо», асортимент даного магазину налічує 14 найменувань томатних соків. Найменший асортимент представлено в магазині «Копійка» – 6 найменувань томатних соків, що є недостатнім для вибору споживачеві. В усіх магазинах були представлені томатні соки як вітчизняного так і іноземного виробництва. Торгові марки які зустрічались у всіх магазинах це ТМ Наш Сік і ТМ Джаффа. В в магазинах представлені томатні соки з сіллю, з морською сіллю.

Аналізу пакування показав, що упаковка всіх зразків соків томатних з сіллю є полімерною, з комбінованого матеріалу, дефектів упаковка немає і повністю відповідають вимогам нормативної документації. За маркуванням всі зразки мали коректну назву продукту. В зразках 1, 2 та 3 на маркуванні зазначено інформацію про вміст солі (0,5 %), в зразку 2, 4, 5 зазначено вміст овочевої частини, яка в складає 100 %. Маркування зразків 1 та 5 повністю відповідає вимогам законодавства. Маркування зразка 3 імпортного виробництва не є повним, оскільки в назві не зазначено вміст солі, зразки 2, 3, 4 не позначено нормативний документ на продукт.

Органолептичні та фізико-хімічні дослідження зразків соку томатного з сіллю показали, що показники якості відповідають нормативним вимогам ДСТУ 7159:2010 «Консерви соки відновлені. Загальні технічні умови». Використання профільного методу дозволило встановити, що хоча всі зразки соків відповідають за органолептичними показниками вимогам нормативної документації, зразок №5 має найменш приємні органолептичні показники, зразок № 3 ТМ «Naturalis» є найкращим за органолептичною оцінкою. Найкращим зразком за показниками якості є продукт "Сік томатний відновлений з сіллю та м'якоттю", ТМ "Naturalis".

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ СОКУ ТОМАТНОГО

4.1 Порядок взяття на облік особи-резидента ТОВ «Копійка Центр», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством

Митним законодавством визначено процедуру ведення ДМСУ та митницями централізованого обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, а саме взяття на централізований облік та присвоєння облікових номерів [24].

Облік осіб ведеться автоматизовано у централізованому реєстрі у складі Єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів, а також за результатами взаємодії з Єдиним банком даних про платників податків - юридичних осіб та Реєстром самозайнятих осіб.

Процедури обліку осіб здійснюються у підрозділах митниць, у пунктах пропуску через державний кордон України посадовими особами митниць, або автоматично засобами інформаційно-телекомунікаційної системи митних органів.

Взяття на облік осіб здійснюється одноразово, до або при першому здійсненні особами операцій з товарами, контроль за якими покладено на митні органи, шляхом:

- особистого звернення особи, або агента з митного оформлення;
- направлення особою документів у паперовій формі поштовим зв'язком на адресу відповідного підрозділу митниці ДМСУ;
- направлення особою електронних документів засобами електронного зв'язку до ЄАІС;
- внесення особою облікових даних на Єдиному державному інформаційному веб-порталі «Єдине вікно для міжнародної торгівлі».

Для взяття на облік в ДМСУ подається заява про взяття на облік осіб-резидентів, які є учасниками відносин, що регулюються митним законодавством. Заява у формі електронного документа направляється засобами електронного

зв'язку на визначену ДМСУ на адресу із накладенням кваліфікованого електронного підпису керівника юридичної особи.

Якщо заява у формі внесення відомостей на вебпорталі, тоді вона вноситься шляхом авторизації керівника юридичної особи або фізичної особи - підприємця в «Особистому кабінеті» вебпорталу «Єдине вікно», з підтвердженням внесених відомостей за допомогою кваліфікованого електронного підпису.

Згідно з даними, зазначеними у заяві, підрозділ митниці формує запит для отримання в електронній формі відомостей про особу з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, перевірка кваліфікованого електронного підпису здійснюються засобами програмного забезпечення ЄАІС автоматично та розглядається не пізніше наступного робочого дня після отримання відповіді на запит відомостей про особу.

Відмова в обліку особи без включення даних про особу до Реєстру здійснюється виключно у випадках, коли заяву про взяття на облік подано особою, яка вже перебуває на обліку та включена до Реєстру, або у разі наявності інформації про внесення до Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань відомостей про державну реєстрацію припинення юридичної особи або державну реєстрацію припинення підприємницької діяльності фізичної особи - підприємця.

У разі відсутності підстав для повернення заяви на доопрацювання або відмови в обліку особи відповідний підрозділ митниці вносить до Реєстру дані про особу із заяви, а також дані, отримані з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, які підтверджуються посадовою особою відповідного підрозділу митниці.

Дані про особу, яка надала заяву в електронній формі, вносяться до Реєстру автоматично засобами програмного забезпечення ЄАІС та присвоюється обліковий номер, який формується автоматично, дата формування облікового номера є датою взяття на облік.

Для здійснення обліку особа ТОВ «Копійка Центр» (65007, Україна, м. Одеса, вул. Болгарська, 11а), яка знаходиться в зоні діяльності Одеської митниці, подає заяву в електронному вигляді про взяття на облік особи, яка здійснює операції з товарами, що наведена в Додатку 2.

Згідно із даними, зазначеними у заяві Одеська митниця ДМСУ формує запит для отримання в електронному вигляді відомостей про особу з Єдиного банку даних юридичних осіб, у тому числі відомостей, що надійшли до цих баз даних із Єдиного державного реєстру юридичних осіб.

За результатами розгляду отриманої заяви наступного робочого дня після її отримання Одеська митниця ДМСУ інформує особу ТОВ «Копійка Центр» про взяття на облік та повідомляє її обліковий номер шляхом видачі або направлення поштою особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи. Особа ТОВ «Копійка Центр» здійснює подання заяви засобами електронного зв'язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв'язку [25-27].

Повідомлення про взяття на облік особи-резидента ТОВ «Копійка Центр», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, наведено в Додатку 3.

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

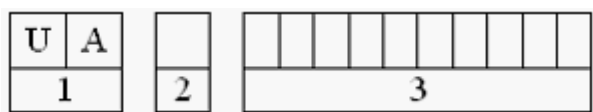


Рис. 4.1 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

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

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;
5. цифра «4» - для фізичних осіб - підприємців, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;
6. цифра «5» - для іноземних дипломатичних представництв та консульських установ;
7. цифра «6» - для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції;
8. цифра «7» - для виконавців проєктів 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:

- реєстраційний номер облікової картки платника податків - фізичної особи;
- код згідно з Єдиним державним реєстром підприємств та організацій України (далі - ЄДРПОУ).

Згідно з порядком формування та використання облікового номера, для юридичної особи-резидента України ТОВ «Копійка Цент» обліковий номер сформован наступним чином: UA10019202597. Обліковий номер особи діє на всій митній території України, такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

4.2 Методологія визначення коду соків згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності складена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, та затверджується відповідно до Закону України «Про Митний тариф України» ВР № 2697 – IX від 19.10.2022 р. [25].

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності – це систематизований певним чином перелік товарів, що охоплює все різноманіття матеріального світу, а також є основою для державного та митного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Завдяки УКТЗЕД до товарів застосовуються заходи тарифного та нетарифного регулювання.

УКТЗЕД складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу. 14 червня 1983 році у Брюсселі було прийнято Міжнародну конвенцію про Гармонізовану систему опису та кодування товарів, в якій вперше для класифікації було використано принцип цифрового кодування, саме вона вважається міжнародною основою. Товарний код за ГС побудовано на рівні шости знаків, тому всі коди товарних номенклатур, які базуються на ГС, співпадають на рівні підпозиції.

У Європейському Союзі згодом було запропонована Комбінована тарифно-статистична номенклатура ЄС, яка містить восьмизначні товарні коди.

З 2011 року в Україні діє власна класифікація товарів - УКТЗЕД, яка складається з десятизначного цифрового коду. В УКТ ЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів. Структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТ ЗЕД 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), як представлено на рис. 4.2.

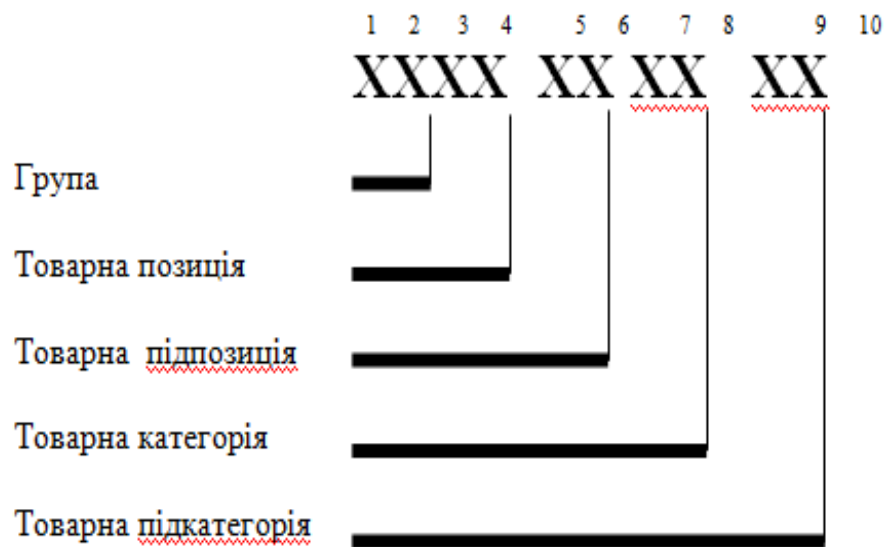


Рис. 4.2 Структура десятизначного коду товару в УКТЗЕД

Ведення УКТ ЗЕД здійснює Державна митна служба України шляхом:

- відстеження та обліку змін і доповнень до Гармонізованої системи опису та кодування товарів, пояснень та інших рішень щодо її тлумачення, що приймаються Всесвітньою митною організацією;
- підготовку пропозицій щодо внесення змін до УКТ ЗЕД;
- деталізацію УКТ ЗЕД на національному рівні та введення додаткових одиниць виміру;
- забезпечення однакового застосування всіма митними органами правил класифікації товарів;
- прийняття рішень щодо класифікації та кодування товарів в УКТ ЗЕД у складних випадках;
- розроблення пояснень і рекомендацій до УКТ ЗЕД та забезпечення їх опублікування;
- своєчасне ознайомлення суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності з рішеннями та інформацією щодо питань класифікації товарів та про застосування УКТ ЗЕД;
- здійснення інших функцій, необхідних для ведення УКТ ЗЕД [31, ст. 68, 33].

Структуру УКТЗЕД поділено на XXI розділ та містить 97 товарних груп (77 є зарезервованою). Розділи сформовані за галузевими ознаками та позначаються римськими цифрами і не відображаються в структурі коду товару. Назви розділів і

груп наводяться виключно для зручності користування УКТ ЗЕД. Кожна група ділиться на відповідні товарні позиції, підпозиції, категорії і підкатегорії, як представлено на рис. 2.

Першим рівнем деталізації коду УКТЗЕД є товарна група, яка формується за трьома ознаками: матеріалом виготовлення; функцією, яку товар виконує; за ступенем обробки матеріалу. Групи мають наскрізну нумерацію і їх номер представлений першими двома цифрами коду УКТ ЗЕД.

Товарна позиція – на цьому рівні товари об'єднані за так званими специфічними ознаками, що властиві кожному конкретному товару. Номер позиції відображається першими чотирма цифрами. Товарні підпозиції – третій рівень деталізації і є першими шістьма цифрами у коді та товарні категорії – відображаються першими восьми цифрами. Десять цифр утворюють повний код товарів в УКТЗЕД, що називаються товарними підкатегоріями.

Код товару відповідно до УКТЗЕД визначається за допомогою основних правил інтерпретації [25]:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТ ЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТ ЗЕД здійснюється виходячи з назв товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп:

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

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

3. У разі якщо згідно з правилом 2 (b) або з будь-яких інших причин товар на перший погляд (*prima facie*) 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 подається більш загальний його опис. Проте в разі коли кожна з двох або більше товарних позицій стосується лише частини матеріалів чи речовин, що входять до складу суміші чи багатокомпонентного товару, або лише частини товарів, що надходять у продаж у наборі для роздрібної торгівлі, такі товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(b) суміші, багатокомпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібної торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3 (а), повинні класифікуватися за тим матеріалом чи компонентом, який визначає 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 вищезазначеними правилами, класифікується в товарній позиції, яка відповідає товарам, що найбільше подібні до тих, що розглядаються.

5. На додаток до наведеного до зазначених нижче товарів застосовуються такі правила: (а) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас та подібні вироби, які мають спеціальну форму і призначені для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Це правило не поширюється на тару (упаковку), що становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості;

(b) відповідно до правила 5 (а) тари (упаковку) разом з товарами, які в ній містяться, слід класифікувати разом із цими товарами, якщо вона належить до такого типу тари (упаковки), яка зазвичай використовується для упакування цих товарів. Це положення є необов'язковим, якщо ця тара (упаковка) придатна для

повторного використання.

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

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є томатний сік з сіллю, упакований у тетра-пак. Для визначення коду було обрано розділ IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини», який включає в собі групи 16 по 24, згідно з правилом інтерпретації 2b.

Продукт «томатний сік» відносять до Групи 20 «Продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин», отже код групи 20. Позицію було визначено завдяки посиланню на назву напою, а саме Позиція 2009 «Соки з плодів або горіхів (включаючи виноградне сусло та кокосову воду) та соки овочеві, незброджені та без додання спирту, з доданням або без додання цукру чи інших підсолоджувальних речовин:», отже код на рівні позиції – 4 знаків (2009). Для визначення підпозиції, було звернуто увагу на основну відмінності напою від інших, тому було обрано Підпозицію 200950 «сік томатний:», код на рівні 6 знаків 200950. Для визначення категорії, потрібно було вибрати між: «який містить доданий цукор» та «інший», нами обрана категорія 20095010 «з вмістом доданого цукру». Підкатегорія не визначається, тому – «00», деталізація визначення коду УКТЗЕД томатного соку представлена у табл. 4.1

Таблиця 4.1 – Визначення коду УКТЗЕД томатного соку

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини»	
1	Група	«Продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин»	20
2	Позиція	«Соки з плодів або горіхів (включаючи виноградне сушло та кокосову воду) та соки овочеві, незброджені та без додання спирту, з доданням або без додання цукру чи інших підсолоджувальних речовин:»	2009
3	Підпозиція	сік томатний:	200950
4	Категорія	«з вмістом доданого цукру»	20095010
5	Підкатегорія	не визначається	2009501000

Таким чином, томатний сік, згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності має код 2009501000, який визначається за для застосування до товару заходів нетарифного регулювання.

4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності при імпорті соку томатного ТМ «Naturalis»

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності – не пов'язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, встановлені відповідно до закону заборони або обмеження, спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини [27].

Метою нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності є:

- покращення (погіршення) конкурентних умов в країні-імпорту;
- захист національної економіки, охорона навколишнього середовища, здоров'я населення, моралі, релігії і національної безпеки.

До заходів нетарифного регулювання відносяться:

- 1) Заходи офіційного контролю;
- 2) Попередній документальний контроль;
- 3) Ліцензування зовнішньоекономічних операцій;
- 4) заборонні заходи щодо експорт у та імпорту окремих видів товарів:

антимонопольні засоби регулювання зовнішньоекономічної діяльності;

1. Заходи офіційного контролю - фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України.

Заходи офіційного контролю проводяться: у пунктах пропуску 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 за межі митної території України або випуску їх у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну у пункті пропуску через державний кордон України та 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. Заходи офіційного контролю у пунктах пропуску через державний кордон України проводяться митними органами шляхом попереднього документального контролю.

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

Попередній документальний контроль розпочинається після пред'явлення митному органу товарів, транспортних засобів комерційного призначення і документів на такі товари в пункті пропуску через державний кордон України.

Протягом двох годин з моменту пред'явлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення посадова особа митного органу під час проведення попереднього документального контролю зобов'язана прийняти одне з таких рішень про:

- надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України за результатами попереднього документального;
- припинення попереднього документального контролю та залучення для проведення заходів офіційного контролю посадової особи відповідного уповноваженого органу;
- внести до єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів України інформацію про прийняте рішення.

Попередній документальний контроль припиняється посадовою особою митного органу у разі: встановленої законом вимоги щодо проведення відповідного заходу офіційного контролю відповідним уповноваженим органом; ввезення на митну територію України живих тварин або живих рослин; проведення у пунктах пропуску через державний кордон України відповідних санітарних заходів у зв'язку із загрозою занесення збудників хвороб тварин на територію України; наявності в єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів України інформації уповноваженого органу про встановлення ним заборони на ввезення відповідних товарів на митну територію України; відсутності документів чи відомостей, необхідних для здійснення попереднього документального контролю.

Протягом двох годин з моменту залучення до проведення заходів офіційного контролю у пункті пропуску через державний кордон України посадова особа відповідного уповноваженого органу зобов'язана прийняти одне або кілька рішень про:

- надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України для переміщення їх до пункту призначення на території України чи до пункту вивезення за межі митної території України;

- надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України;
- заборону ввезення товарів на митну територію України;
- необхідність проведення огляду (інспектування) товарів;
- необхідність взяття проб товарів для проведення їх дослідження (аналізу, експертизи);
- необхідність проведення додаткової обробки товарів (фумігації, знезараження, нанесення відповідного маркування тощо);
- внести до єдиного державного інформаційного веб-порталу "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" інформацію про прийняте рішення, про посадову особу, яка прийняла таке рішення, та про посадову особу, яка безпосередньо виконуватиме процедури.

Єдиний державний інформаційний веб-портал "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" в автоматичному режимі формує та надсилає декларанту (уповноваженій ним особі), митному органу та відповідному уповноваженому державному органу повідомлення про: невнесення протягом встановленого строку до єдиного державного інформаційного веб-порталу "Єдине вікно для міжнародної торгівлі"; невнесення протягом встановленого строку до єдиного державного інформаційного веб-порталу "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" інформації про виконання процедур, із зазначенням відомостей про відповідний уповноважений державний орган та посадову особу, яка повинна була виконати такі процедури.

Пропуск через митний кордон України товарів, які в разі ввезення на митну територію України (у тому числі з метою транзиту) підлягають заходам офіційного контролю, здійснюється на підставі інформації, що міститься в єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів, про надання дозволу на: таких товарів через митний кордон України для переміщення їх до пункту призначення на території України чи до пункту вивезення (пропуску) за межі митної території України; або випуск таких товарів у заявлений митний режим

відповідно до мети їх ввезення в Україну в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України.

Документи та відомості для проведення заходів офіційного контролю наведені в табл. 4.2. За результатами аналізу законодавства з питань заходів нетарифного регулювання та відповідно до [27] при імпорті соку томатного ТМ «Naturalis» застосовуються заходи нетарифного регулювання.

Таблиця 4.2 - Документи і відомості, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю

Вид контролю	Документи і відомості, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю
Фітосанітарний контроль	Фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера та засвідчує Фітосанітарний стан товару 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 садивного матеріалу (сертифікат ОЕСР і сертифікат ISTA для насіння і садивного матеріалу)
Контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин	Міжнародний сертифікат та транспортні (перевізні) документи

3. Ліцензування зовнішньоекономічних операцій визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання дозволу на здійснення суб'єктом ЗЕД експорту товарів.

Ліцензування експорту товарів здійснюється у формі автоматичного або неавтоматичного ліцензування.

Автоматичне ліцензування визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду експорту товарів, щодо яких не встановлюються квоти (кількісні або інші обмеження). Автоматичне ліцензування експорту як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії не справляє обмежувального впливу на товари, експорт (імпорт) яких

підлягає ліцензуванню. Автоматичне ліцензування імпорту має бути скасовано в разі припинення обставин, що були підставою для його запровадження, а також у разі існування інших процедур, за допомогою яких можна розв'язати завдання, для вирішення яких запроваджується автоматичне ліцензування.

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 експорту (імпорту) товарів, щодо яких встановлюються певні квоти (кількісні або інші обмеження). Неавтоматичне ліцензування експорту (імпорту) як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії використовується в разі встановлення квот (кількісних або інших обмежень) на експорт (імпорт) товарів [24, 27].

Відповідно до ст. 16 Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність», ліцензування експорту та імпорту вводиться в Україні самостійно за наявності таких обставин:

- в разі різкого погіршення розрахункового балансу України, якщо його негативне сальдо на відповідну дату перевищує 25% загального обсягу валютних вимог України;
- в разі досягнення встановленого Верховною Радою України, рівня зовнішньої заборгованості;
- в разі істотного порушення балансу певних товарів на внутрішньому ринку України (особливо по сільськогосподарській продукції, рибної продукції, продукції харчової промисловості та промислових товарів народного споживання першої необхідності);
- при необхідності застосування заходів у відповідь на дискримінаційні дії інших держав;
- в порушення суб'єктом ЗЕД правових норм цієї діяльності, встановлених Законом України «Про зовнішньоекономічну діяльність» (в даному випадку режим ліцензування вводиться як санкція);
- відповідно до міжнародних договорів, підписаних Україною.

Відповідно до законодавства в Україні можуть бути введені наступні види ліцензій на експорт:

– *Генеральна* - Відкритий дозвіл на експортні операції по певній товару або з певної країною (група країн) під час періоду дії режиму ліцензування з певного виду товару;

– *Відкрита* (індивідуальна) -дозвіл на експорттовару на певний період часу (але не менше ніж один місяць) з визначенням його загального обсягу;

– *Разова* (індивідуальна) ліцензія - це окремий вид ліцензій, яка є разовим дозволом, що має іменний характер і видається для кожної окремої операції конкретним суб'єктом ЗЕД на період не менше необхідного для здійснення експортної операції. Разова ліцензія - це спеціальна санкція, яка застосовується державою в особі Міністерства економіки України до суб'єкта ЗЕД.

Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України №1466 від 27.12.2022 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню та квот на 2024 рік», сік томатний ТМ «Naturalis» не підлягає ліцензуванню, оскільки не встановлені квоти та не містить озоноруйнівних речовин [27].

Імпорт до України соку томатного ТМ «Naturalis» може бути здійснено тільки після відповідності продукції рамковим вимогам, встановленим Єврокомісією [28-29] які представлено у табл. 4.3.

Таблиця 4.3 – Основні вимоги до соків при імпорті [29]

Відповідність нормам ЄС	Характеристика вимог	Правова основа
Контроль за забруднювачами харчових продуктів	Забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому. Харчові продукти, що містять неприйнятний рівень забруднювальних речовин, зокрема токсичних, не повинні бути розміщені на ринку ЄС. Рівень забруднення повинен бути максимально низьким і відповідати рекомендованим робочим практикам.	Регламент (ЄС) № 315/93 від 8 лютого 1993 р. Регламент (ЄС) №1881/2006 від 19 грудня 2006 р.
Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження	Забезпечення високого рівня захисту споживачів при імпорті рослинних і тваринних, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів. Імпортні продукти повинні відповідати максимально допустимим залишковим рівням пестицидів, встановлених Європейською комісією для захисту споживачів.	Додатки до Регламенту (ЄС) №396/20056 Директива № 96/23/ЄС7

Продовження табл. 4.3

Маркування харчових продуктів	Харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримання споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. Вимоги до змісту інформації на етикетці	Регламент (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 р.
-------------------------------	---	--

1. Контроль за забруднювачами харчових продуктів, який забезпечує високий рівень захисту інтересів споживачів при імпорті продовольчих товарів, спрямованому на забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому. У ході різних етапів виробництва, пакування, транспортування чи зберігання, чи навіть у результаті забруднення навколишнього середовища забруднювальні речовини можуть потрапити до харчових продуктів: афлатоксинів, меламіну, мінерального масла й пентахлорфенолу та діоксинів.

2. Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження здійснюється з метою забезпечення високого рівня захисту споживачів при імпорті рослинних і тваринних продуктів або їхніх частин, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів, дозволяється лише за дотримання гарантій, встановлених законодавством ЄС щодо контролю наявності хімічних речовин та їхніх залишків у живих тваринах, продуктах тваринного й рослинного походження. Такі продукти можуть бути імпортовані лише з дозволених країн, що включені до списку, опублікованому в Рішенні № 2011/163/ЄС.

3. Маркування харчових продуктів. Усі харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримання споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. До харчових продуктів застосовують два типи вимог щодо маркування: 1. Загальні правила маркування харчових продуктів - специфічні положення для окремих груп продуктів: генетично модифікованих продуктів харчування й нових харчових продуктів; продуктів харчування для конкретних харчових цілей; харчових

домішок та ароматизаторів; матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

Загальні положення щодо маркування: обов'язкова інформація щодо поживної цінності продуктів харчування; обов'язкове маркування походження непереробленого м'яса свиней, овець та птиці; необхідність наголошення на наявності алергенів у складі продукції; краща читабельність, тобто вимоги щодо мінімального розміру тексту; вимоги щодо інформації про алергени також розповсюджуються на нерозфасовану продукцію, включно з реалізованою в ресторанах та кафе.

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 1169/2013 65 13 грудня 2016 року обов'язковою буде харчова декларація (nutrition declaration), що має входити до етикетки та містити таку інформацію: енергетична цінність; вміст жирів, насичених вуглеводнів, карбогідратів, цукру, білків та солей; зміст обов'язкової декларації може доповнюватись інформацією про вміст мононенасичених жирів, поліненасичених жирів, поліолей, крохмалю або волокон; домішки й ароматизатори мають зазначатись на упаковці продуктів харчування за категоріями (антиоксиданти, консерванти, барвники, тощо) з їхньою назвою або Е-номером. Для окремих харчових продуктів встановлюються специфічні вимоги щодо маркування. При імпорті гірчиці до України обов'язковим є, це виконання наступних вимог: відповідність нормам забруднювачів харчових продуктів, залишків пестицидів.

4.4 Визначення країни походження соків та застосування преференційних заходів

Відповідно до МКУ країна походження визначається з метою застосування до товарів заходів тарифного та нетарифного регулювання, встановлення обмежень на імпорт або експорт товарів, а також для ведення митної статистики та зовнішньоторговельної звітності [27, 29].

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до Критеріїв достатньої переробки.

Відповідно до [27, 29] товарами які повністю вироблені у даній країні є:

- 1) корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;
- 2) продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;
- 3) живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;
- 4) продукція, одержана від живих тварин у цій країні;
- 5) продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні;
- 6) продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване цією країною;
- 7) продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни;
- 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;
- 11) товари, вироблені в цій країні виключно з продукції, зазначеної у пунктах 1 – 10.

У разі якщо у виробництві товару беруть участь дві або більше країн, країною походження товару вважається країна, в якій були здійснені останні операції з переробки, достатні для того, щоб товар отримав основні характерні риси повністю виготовленого товару, що відповідають критеріям достатньої переробки. До таких критеріїв належать:

- 1) виконання виробничих або технологічних операцій, за результатами яких змінюється класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні будь-якого з перших чотирьох знаків [25];
- 2) зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки);
- 3) виконання виробничих або технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його класифікаційного коду згідно з УКТ

ЗЕД або вартості згідно з правилом адвалорної частки, але з дотриманням певних умов вважаються достатніми для визнання товару походженням із тієї країни, де такі операції мали місце [25].

Визначення країни походження соку при імпорті до України здійснюється відповідно до норм міжнародного законодавства, що закріплені у [40, ст. 38]. Відповідно до ст. 38 МКУ країною походження товарів є країна в якій в якій товар був повністю вироблений, оскільки сир виготовляється в Україні виключно з продукції, що одержана від живих тварин, то безумовно країною походження вважається Україна.

Таким чином, країною походження соку томатного є Молдова. Документом, що підтверджує країну походження товару є сертифікат походження товару. Сертифікат походження товару - це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни або країни вивезення. В Україні застосовується наступні форми сертифікату походження, що зазначені у таблиці 4.4.

Таблиця 4.4 – Сертифікати походження, що видаються в Україні

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

Компетентним органом в Україні, який здійснює видачу сертифікатів походження є Торговельно - промислова палата, окрім форми EUR-1, яка видається митними органами. Застосування преференційного режиму передбачає надання пільг при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності. В Україні застосовується до Європейського союзу, країн ЄАВТ, Великобританії, Канади, Ізраїлю, Грузії та Країн СНД [28, 29]. Наявність міждержавних Угод з надання

преференцій та їх документальне підтвердження представлено в таблиці 4.5.

Таблиця 4.5 – Наявні міждержавні Угоди з участю України та можливістю надання преференцій [29].

Країна учасниця угоди	Назва та суть угоди
ЄАВТ:	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ»
Ісландія	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське
Норвегія	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Королівством Норвегія». господарство між Україною та Ісландією».
Швейцарія	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією».
Ліхтенштейн	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Князівством Ліхтенштейн».
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».
Канада	Міждержавна угода від 11.07.2016 «Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою».
Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 «Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль».
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».
Грузія	Міждержавна угода від 09.01.1995 «Угода між Урядом України та Урядом Республіки Грузія про вільну торгівлю». Звільнення від сплати мита при імпорті
Країни СНД	Міждержавна угода від 17.09.1994 «Угода між Урядом України та СНД про вільну торгівлю».

Оскільки країною походження соку є Молдова, що підтверджується сертифікатом Форми EUR-1 та відповідно до Міждержавної угоди від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони» можливо застосувати преференційні заходи – пільги при імпорті до України. При митному оформленні імпорту соку передбачене пільгове оподаткування при наявності Сертифікату походження Форми EUR-1.

4.5 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів

4.5.1 Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті соків

Визначення митної вартості товарів, які ввозяться в Україну відповідно до митного режиму імпорту, здійснюється за такими методами:

- 1) основний - за ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються (вартість операції);
- 2) другорядні:
 - а) за ціною договору щодо ідентичних товарів;
 - б) за ціною договору щодо подібних (аналогічних) товарів;
 - в) на основі віднімання вартості;
 - г) на основі додавання вартості (обчислена вартість);
 - е) резервний.

Основним методом визначення митної вартості товарів, які ввозяться на митну територію України відповідно до митного режиму імпорту, є перший метод - за ціною договору (вартість операції). Кожний наступний метод застосовується лише у разі, якщо митна вартість товарів не може бути визначена шляхом застосування попереднього методу. Методи на основі віднімання та додавання вартості (обчислена вартість) можуть застосовуватися у будь-якій послідовності на прохання декларанта або уповноваженої ним особи. У разі якщо неможливо застосувати жоден із зазначених методів, митна вартість визначається за резервним методом відповідно до вимог [24].

Метод визначення митної вартості за ціною договору (контракту) щодо товарів, які ввозяться на митну територію України відповідно до митного режиму імпорту, застосовується у разі, якщо: немає жодних обмежень щодо прав покупця (імпортера) 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.

Метод визначення митної вартості товарів за ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються, не застосовується, якщо використані декларантом або уповноваженою ним особою відомості не підтверджені документально або не визначені кількісно і достовірні або відсутня хоча б одна із складових митної вартості, яка є обов'язковою при її обчисленні. 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:

1) витрати, понесені покупцем:

а) 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;

б) вартість ящиків тари (контейнерів), в яку упаковано товар, або іншої упаковки, що для митних цілей вважаються єдиним цілим з відповідними товарами;

в) вартість упаковки або вартість пакувальних матеріалів та робіт, пов'язаних із пакуванням;

г) роялті та інші ліцензійні платежі, що стосуються оцінюваних товарів та які покупець повинен сплачувати прямо чи опосередковано як умову продажу оцінюваних товарів, якщо такі платежі не включаються до ціни, що була фактично сплачена або підлягає сплаті;

д) витрати на транспортування оцінюваних товарів до аеропорту, порту або іншого місця ввезення на митну територію України;

е) витрати на страхування цих товарів.

У разі якщо митна вартість оцінюваних товарів не може бути визначена згідно основного методу, за основу для її визначення береться вартість операції з ідентичними товарами, що продаються на експорт в Україну з тієї ж країни і час експорту яких збігається з часом експорту оцінюваних товарів або є максимально

наближеним до нього. При застосуванні цього методу визначення митної вартості за основу береться прийнята митним органом вартість операції з ідентичними товарами. При цьому під ідентичними розуміються товари, однакові за всіма ознаками з оцінюваними товарами, у тому числі за такими, як: фізичні характеристики; якість та репутація на ринку; країна виробництва; виробник. Ціна договору щодо ідентичних товарів береться за основу для визначення митної вартості товарів, якщо ці товари ввезено приблизно в тій же кількості та на тих же комерційних рівнях, що й оцінювані товари. У разі якщо для цілей застосування цього методу виявляється більш як одна вартість договору щодо ідентичних товарів, для визначення митної вартості оцінюваних товарів використовується найменша така вартість.

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №200/2024 від 25.02.2024 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Копійка Центр», що зареєстрований за адресою Україна, м. Одеса, вул.Болгарська, будинок 1, та іноземним суб'єктом господарювання виробником АО «ALFA-NISTRU», Республіка Молдова, м. Сорока, вул. Штефан чел Маре, 131.

Предметом контракту є партія соку томатного, яка складає 1000 пакетів вагою 1 л кожний. Вага всієї партії гірчиці складає – 950 кг, враховуючи пакування вага партії становитиме – 1000 кг.

Експортна вартість однієї одиниці гірчиці становить – 1Є. Умови постачання, що узгоджено контрагентами – СІР «Маяки-Удобне-Паланка». Відповідно до комерційних умов Інкотермс - 2020, СІР означає, що продавець здійснює поставку товару шляхом його передання перевізнику, призначеному ним самим. Додатково до цього продавець зобов'язаний оплатити витрати перевезення товару до названого місця призначення – «Маяки-Удобне-Паланка». Це означає, що покупець приймає на себе всі ризики та будь-які додаткові витрати, що можуть виникнути після здійснення поставки у вищезазначений спосіб. Митне оформлення товару буде здійснено у зоні діяльності Волинської митниці ДМСУ, на митному посту «Маяки-Удобне-Паланка» (UA500170 - с. Паланка. Одеська обл., пункт пропуску «Маяки-Удобне-Паланка»).

Митна вартість (при імпорті) встановлена міжнародною угодою як ціна, яка фактично сплачена або підлягає сплаті на момент перетину митного кордону. Митна вартість партії соку визначається за формулою (4.1):

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

де MB – митна вартість;

B_k – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість товару (визначається в залежності від базисної умови постачання – СІР, що встановлена контрактом) буде дорівнювати:

$$B_k = B_t + B_{\text{перев}} + C_{\text{страх}}, \quad (4.2)$$

де, B_t – вартість товару згідно з прейскурантом експортера;

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

$C_{\text{страх}}$ – витрати на страхування.

Вартість товару за умовами контракту складає 1 EUR/пакет соку, загальна кількість банок складає 1000 шт. Вартість товару обчислюється за формулою:

$$B_t = 1 \text{ €} * 1000 \text{ бан.} = 1000 \text{ (EUR)}$$

Вартість перевезення автомобілем складає 1,06 EUR/км, що підтверджується довідкою про транспортні витрати. Вартість додаткової доставки розраховується за формулою (4.3):

$$B_{\text{тр}} = \text{Відстань} * \text{Ставка на перевезення} \quad (4.3)$$

$$B_{\text{тр.}} = 914 * 1,06 = 968,84 \text{ (EUR)}$$

Страхування вантажів згідно до міжнародних угод здійснюється у розмірі 10% вартості товару, тобто витрати на страхування складуть $B_{\text{стр}} = 100 \text{ (EUR)}$

Таким чином контрактна вартість дорівнює:

$$B_k = 1000 + 968,84 + 100 = 2068,84 \text{ (EUR)}$$

Митна вартість за курсом НБУ (43,86) дорівнює: 90 739,32 грн.

Виходячи з даних розрахунків митна вартість соу томатного ТМ «Naturalis» складає 90 739,32 грн. та є основою для застосування до товару заходів тарифного регулювання.

4.5.2 Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорті соку томатного ТМ «Naturalis»

Відповідно до [24] до митних платежів відносять мито, акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів та родаток на додану вартість (далі- ПДВ).

Мито – це загальнодержавний податок, встановлений податковим кодексом України та митним кодексом України, який нараховується та сплачується відповідно до митного кодексу України, законів України та міжнародних договорів, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України. В Україні застосовуються такі види мита: ввізне мито; вивізне мито; сезонне мито; особливі види мита: спеціальне, антидемпінгове, компенсаційне, додатковий імпортний збір.

В Україні застосовуються такі види ставок мита:

1) адвалорні – тарифні ставки, встановлені у відсотках до митної вартості оподатковуваних товарів;

2) специфічні – тарифні ставки, встановлені в залежності від фізичних характеристик товару в натуральному вираженні (кількості, маси, об'єму чи інших характеристик);

3) комбіновані – тарифні ставки, що поєднують специфічний і адвалорний способи розрахунку мита.

Допускається встановлення тарифних пільг (тарифних преференцій) щодо ставок Митного тарифу України у вигляді звільнення від оподаткування ввізним митом, зниження ставок вивізного мита або встановлення тарифних квот відповідно до законодавства України та для ввезення товарів, що походять з держав, з якими укладено відповідні міжнародні договори.

Справляння митних платежів здійснюється при оформленні товарів відповідно до митного режиму експорту з моменту прийняття митним органом митної декларації. При імпорті до соку ТМ «Naturalis» застосовуються наступні митні платежі:

1. Відповідно до Закону України ВР N 2697-IX від 19 жовтня 2022 року «Про Митний тариф України» повна ставка мита в розмірі – 15% (діє з 01.01.2023), але враховуючи наявність Міждержавної угоди від 27.06.2014 про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони [29], в період з 01.01.2023 по 31.12.2024 діє ставка - 0%, але обов'язковою умовою є надання Сертифікату походження форми EUR.1.

2. Податок на додану вартість застосовується відповідно до [24], ставка, якого становить -20% від бази оподаткування. Базою оподаткування є договірна (контрактна) вартість, але не менша митної вартості цих товарів, з урахуванням мита, що підлягає сплаті.

За нульовою ставкою оподатковуються операції з: 1. вивезення товарів за межі митної території України: у митному режимі експорту; у митному режимі реекспорту, якщо товари поміщені у такий режим відповідно до [24], у митному режимі безмитної торгівлі; у митному режимі вільної митної зони.

Товари вважаються вивезеними за межі митної території України, якщо таке вивезення підтверджене в порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України, митною декларацією, оформленою відповідно до вимог Митного кодексу України. Застосуємо заходи тарифного регулювання при імпорті соку ТМ «Naturalis», дані розрахунків представимо у графі 47 Митної декларації (МД). Розрахунок митних платежів представлено у вигляді графі 47 Митної декларації (табл. 4.6)

Таблиця 4.6 – Нарахування митних платежів при імпорті соків

Вид	Основа нарахування	Ставка	Сума	СП
020	90 739,32 грн.	0%	0,00 грн	01
028	90 739,32 грн.	20%	18147,86 грн	01
Всього: 18147,86 грн.				

Виходячи з цього, можна зробити висновок, що до партії соку ТМ «Naturalis» застосовано заходи тарифного регулювання та розмір податків, що переведено до Держбюджету складає - 18147,86 грн.

4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту соків

У зв'язку з імпортом партії соку томатного ТМ «Naturalis» на митну територію України перетин митного кордону буде здійснюватись у зоні діяльності Одеської митниці, у пункті пропуску «Маяки-Удобне-Паланка» митного посту «Білгород-Дністровський» ВМО № 1 (UA500170). Відповідно до [28] до соків ТМ «Naturalis» застосовуються попередній документальний контроль у формі державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Взаємодія між декларантом (директором ТОВ «Копійка Центр») 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. По прибуттю товару до пункту пропуску «Білгород-Дністровський» перевізник подає уповноваженій особі митного органу необхідні документи для ввезення товару у режимі імпорту. Посадова особа Одеської митниці здійснює перевірку шляхом запиту до ЄАІС та встановлює відповідність інформації, що міститься у поданих документах та вносить дані до ЄАІС:

- Транспортний засіб комерційного призначення (вантажний автомобіль DAFXF, реєстраційний номер ВН-7854-КК, перевізник ТОВ «UA-Trans. Київ»);
- переміщуваний товар (сік томатний ТМ «Naturalis»);
- реквізити товаросупровідних документів та рахунку-фактури (інвойсу);
- номер штампа «Під митним контролем» посадової особи пункту пропуску, що здійснила митний контроль.

Посадова особа Одеської митниці 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 «Білгород-Дністровський» здійснюється шляхом проставляння відбитка штампа «Під митним контролем» на трьох примірниках

поданих документів (одна копія документів залишається у митному пості «Білгород-Дністровський», 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 Одеської митниці ДМСУ автоматично формує та надсилає декларанту електронне повідомлення, в якому зазначаються: оригінальний номер електронної справи; дата і час випуску товару з пункту пропуску «Білгород-Дністровський» Одеської митниці;

Товар поміщується у режим «внутрішній транзит» та їде до мп «Одеса-автомобільний» Одеської митниці (UA 500170), куди повинен прибути у строк, що не перевищує десять діб. При надходженні до мп «Одеса-автомобільний» Одеської митниці перевізник подає до митниці наступні документи: товаросупровідні документи на товар з відмітками Одеської митниці.

Перевіривши товар та товаросупровідні документи уповноважена особа Київської митниці невідкладно вносить до ЄАІС відмітку про дату та час прибуття товарів, тим самим даючи підставу для зняття з контролю за переміщенням з Одеської митниці. Інформація про завершення митного оформлення товару, заявленого за митний режим «внутрішній транзит», невідкладно передається посадовою особою Одеської митниці, яка проводить оформлення, до ЄАІС.

Для подальшого оформлення партії гірчиці в режимі «імпорт» директор ТОВ «Копійка Центр» за допомогою Веб-порталу «Єдине вікно» до Підрозділу контролю за переміщенням товарів Одеської митниці подає наступні документи: Електронна митна декларація; Контракт ЗЕД; Рахунок-фактуру (Інвойс); Транспортна накладна CMR; Декларацію митної вартості; Сертифікат походження EUR.1; Міжнародний сертифікат здоров'я. Уповноважена особа Підрозділу контролю приступає до оформлення ЕМД і виконує наступні формальності: перевіряє дотримання строків подання ЕМД, наявність відміток про завершення переміщення товару. Здійснює контроль співставлення даних, які містяться в ЕМД, та інших документів, поданих для митного оформлення в тому числі оцінку

ризик ЕМД шляхом аналізу ЕМД та електронної декларації митної вартості за допомогою АСУР.

Перевіряє правильності класифікації товару і визначення країни походження. 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 Київською митницею ЕМД для оформлення;
- стан обробки МД;
- завершення митного оформлення товару;
- паралельно з роботою уповноваженої особи Підрозділу здійснюється державний контроль державним 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 та передача ЕМД та електронної декларації митної вартості до ЄАІС.

Висновки до розділу 4

Визначено код згідно до УКТЗЕД товару, що перетинає митний кордон України, сік томатний ТМ «Naturalis», виробництва Молдова, відповідно до правила інтерпретації За даний товар можна віднести до 2009501000 за для подальшого застосування заходів нетарифного та тарифного регулювання.

При імпорті соку ТМ «Naturalis», передбачено застосування Державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин та попереднього документального контролю у пункті пропуску через митний кордон України.

Здійснено згідно з порядком обліку осіб-резидентів облік ТОВ «Копійка Центр» в митних органах України та сформовано обліковий номер - UA10019202597. В роботі визначено країну походження соку томатного ТМ «Naturalis» - це Молдова, тому при імпорті до України за для отримання можливості надання тарифної преференції при оподаткуванні митом обов'язково повинен надаватися Сертифікат форми EUR.1, який видається компетентними органом Молдови в межах співробітництва України з країнами ЄС та Європейського Співтовариства відповідно до Угоди про асоційоване членство України з країнами ЄС.

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №200/2024 від 25.02.2024 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Копійка Центр», та іноземним суб'єктом господарювання виробником АО «ALFA-NISTRU». Предметом контракту є партія соку томатного яка складає 1000 пакетів Тетра Пак вагою 1 л кожний. Визначено митну вартість партії соку, яка складає 90 739,32 грн. та нараховано митні податки в розмірі - 18147,86 грн.

У зв'язку з імпортом партії соку, на митну територію України перетин митного кордону здійснюється у зоні діяльності Одеської митниці, у пункті пропуску «Маяки-Удобне-Паланка» митного посту «Білгород-Дністровський» ВМО № 1 (UA500170), митне оформлення товару у Одеській митниці ДМСУ. Розроблено технологічну схему митного контролю і оформлення імпорту соків ТМ «Naturalis», та надане документальний супровід.

РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ

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

Для організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці [30].

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

Згідно НПАОП 52.0-1.01-96 на підприємстві роздрібної торгівлі, де знаходиться робоче місце товарознавця, на працюючого можуть діяти наступні потенційно небезпечні та шкідливі виробничі фактори [30]:

1. Фізичні:

- підвищена або знижена температура повітря робочої зони: оптимальна температура повітря у холодну пору року 22-24°C; у теплу пору року 23-25°C, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [31];

- підвищена або знижена вологість повітря: оптимальна відносна волога 40-60%, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [31];

- підвищена швидкість руху повітря (місцевий вентилятор, кондиціонер): оптимальна швидкість руху повітря у холодну пору року більше 0,1 м/с; у теплу пору року від 0,1 до 0,2 м/с, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [31];

- недостатня освітленість робочої зони; $E = 300-200$ лк, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [32];

- нестача природного світла; КПО = 1,2%, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [32];

- підвищений рівень шуму на робочому місці (вентилятор, кондиціонер, струйні принтери) не повинен перевищувати 65 дБА, згідно ДСН 3.3.6.037-99 [33];

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

- підвищений рівень статичної електрики [34].

2. Хімічні: вміст озону в повітрі робочої зони економіста не повинен перевищувати $0,1 \text{ мг/м}^3$; вміст оксидів азоту – 5 мг/м^3 ; вміст пилу – 4 мг/м^3 ; допустима кількість позитивних іонів в 1 м^3 повітря повинна бути у межах 400-50000, відповідно до ДСанПіН 3.3.2.007-98 [31].

3. Біологічні:

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

4. Психофізіологічні:

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

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

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

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

Згідно із ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Робоче місце при виконанні робіт сидячи. Загальні ергономічні вимоги» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше $6 \text{ (м}^2\text{/люд.)}$ робочої площі [30].

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

Приміщення має природне і штучне освітлення, так як при незадовільному освітленні знижується продуктивність праці працюючого, можливі короткозорість, швидка втомленість. Надто низький рівень освітленості погіршує сприймання інформації при читанні документів, а надто високий призводить до зменшення контрасту зображення знаків на екрані. Виключено можливість прямого засвічування екрана джерелом природного освітлення (встановлено вертикальні жалюзі).

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

5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Згідно «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» нормативні показники мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні буде забезпечуватися організаційними та технічними засобами [31].

Технічні засоби:

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

Організаційні засоби:

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

5.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Нормоване значення шуму в нашому приміщенні не перевищує 60 Дб, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99 і підтримується завдяки наступним заходам [33]:

- перерви у роботі за комп'ютером на 15 хвилин через кожні 2 години;
- користуватися лише справними комп'ютерами і оргтехнікою;
- віброзвукопоглинанням (подвійне засклення) – захищає від шуму за вікном;
- облицювання стін – штукатуркою і фанерою, шпалери, панелі;
- підлога устелена паркетом та килимовим покриттям, лінолеум.

5.5 Забезпечення нормованих показників освітлення

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

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

Відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 до розряду і підрозряду зорової роботи Б-1- штучне освітлення робочих поверхонь при загальному освітленні становить – 300 лк, а коефіцієнт природного освітлення складає 1,2% [32].

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

5.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом

Приміщення, де знаходиться робоче місце товарознавця, відноситься за безпекою електричних травм до приміщень без підвищеної небезпеки відповідно до ДНАОП 0.00-1.32.01 - це приміщення, у яких відсутні умови, що

створюють підвищену або особливу небезпеку [34].

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

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

5.7 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» необхідно дотримуватися вимог безпеки під час роботи з ПК [35].

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

Не допускається:

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

5.8 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби

Категорія робочого приміщення з пожежовибухонебезпеки – В відповідно до НАПБ Б.03.002-2007 (легкозаймисті, горючі й важкогорючі рідини, тверді горючі й важкогорючі речовини й матеріали, здатні при взаємодії з водою, киснем повітря або одні з іншим тільки горіти за умови, що приміщення, у яких вони перебувають, або використовуються, не відносяться до категорій А або Б [36].

Згідно ГОСТ 27331-87 виділяють класи можливих пожеж – А (звичайні тверді горючі матеріали (дерево, вугілля, папір, гума, текстильні матеріали тощо), горіння яких супроводжується (підклас А1) або не супроводжується (підклас А2) тлінням); Е (електроустаткування під напругою) [36].

Пожежна безпека на робочому місці забезпечується наступними заходами та засобами:

- захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень;
- передбачення пожежних сповіщувачів (ручний – кнопка);
- використовуються два порошкові вогнегасники, місткістю 6 кг – 2 штуки згідно ГОСТ 27331-87 [36];
- застосування внутрішньої системи пожежогасіння: - від пожежних гідрантів, установлених на внутрішній мережі протипожежного водопостачання;
- встановлена система пожежної сигналізації, яка автоматично включається, якщо в якомусь адміністративному приміщенні температура повітря перевищить 72 градуси спринтерні системи [36].

5.9 Шляхи евакуації

Відповідно до НАПБ А.01.001-2004 в приміщенні, де розташоване робоче місце товарознавця, евакуаційні шляхи з будівлі забезпечують безпечну евакуацію усіх людей, що знаходяться в приміщеннях будівлі через евакуаційні виходи [30].

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

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

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

Шляхи евакуації забезпечуються евакуаційним освітленням, а ті шляхи, що не мають природного освітлення, постійно освітлюються (при наявності людей). В нічний час вмикається світильник евакуаційного освітлення. У світильнику евакуаційного освітлення встановлена лампа розжарення. Евакуаційна освітленість у будівлі - 0,5 Лк, поза приміщенням - 0,2 Лк.

Висновки до розділу 5

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

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Україна є одним із п'яти світових експортерів соку. Найбільшим споживачем вітчизняних соків за останні 5 років є США та Польща, експорт становить близько 50% загального обсягу експорту, друге місце посідають країни ЄС (47%), найактивніше соки купують Польща, Австрія та Німеччина. До основних постачальників можна віднести Бразилію (41%), Нідерланди (25%) та Польща (20%). На зовнішній ринок Україна експортує сік найвищого, преміальної якості. Український ринок соків це 95% вітчизняної продукції. Сік томатний це джерело вуглеводів, β -каротину, вітамінів групи В, С, мінеральних речовин. Якість томатного соку залежить від якості сировини та технології. Головною технологічною операцією є вилучення соку, протирання або екстрагування.

Об'єктами досліджень були обрані 5 зразків соку томатного з сіллю - українського і іноземного виробництва: Зразок 1 – Томатний сік ТМ Джаффа Україна; Зразок 2 – Томатний сік ТМ «Наш Сік» Україна; Зразок 3 – Томатний сік ТМ «Naturalis» виробник Республіка Молдова; Зразок 4 – Томатний сік ТМ «Sandora» Україна; Зразок 5 – Томатний сік ТМ «Садочок» Україна. При виконанні дослідної роботи користувалися загальноприйнятими методами дослідження, які застосовували для визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості соку томатного з сіллю. Для визначення коду гірчиці згідно до УКТЗЕД використовували методологію, яка складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу та затверджується законом про Митний тариф України.

Аналіз асортименту томатних соків у трьох торгових мережах показав, що найбільше вони представлені в магазині «Сільпо», асортимент - 14 найменувань томатних соків. Найменший асортимент представлено в магазині «Копійка» – 6 найменувань, що є недостатнім для вибору споживачеві. В усіх магазинах були представлені томатні соки як вітчизняного так і іноземного виробництва. Торгові марки які зустрічались у всіх магазинах це ТМ Наш Сік і ТМ Джаффа. В магазинах представлені томатні соки з сіллю кухонною, з морською сіллю.

Аналізу пакування показав, що упаковка всіх зразків соків томатних з сіллю

є полімерною з комбінованого матеріалу, дефектів упаковка немає і повністю відповідають вимогам нормативної документації. За маркуванням всі зразки мають коректну назву продукту. В зразках 1, 2 та 3 на маркуванні зазначено інформацію про вміст солі (0,5 %), в зразку 2, 4, 5 зазначено вміст овочевої частини, яка в складає 100 %. Маркування зразків 1 та 5 повністю відповідає вимогам законодавства. Маркування зразка 3 імпортного виробництва не є повним, оскільки в назві не зазначено вміст солі, зразки 2, 3, 4 не позначено нормативний документ на продукт.

Органолептичні та фізико-хімічні дослідження зразків соку томатного з сіллю показали, що показники якості відповідають нормативним вимогам ДСТУ 7159:2010 «Консерви соки відновлені. Загальні технічні умови». Використання профільного методу дозволило встановити, що хоча всі зразки соків відповідають за органолептичними показниками вимогам нормативної документації, зразок №5 має найменш приємні органолептичні показники, зразок № 3 ТМ «Naturalis» є найкращим за органолептичною оцінкою. Найкращим зразком за показниками якості є продукт "Сік томатний відновлений з сіллю та м'якоттю" ТМ "Naturalis".

Визначено код згідно до УКТЗЕД товару, що перетинає митний кордон України, сік томатний ТМ «Naturalis», виробництва Молдова, відповідно до правила інтерпретації За даний товар можна віднести до 2009501000 за для подальшого застосування заходів нетарифного та тарифного регулювання.

При імпорті соку ТМ «Naturalis», передбачено застосування Державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин та попереднього документального контролю у пункті пропуску через митний кордон України.

Здійснено згідно з порядком обліку осіб-резидентів облік ТОВ «Копійка Центр» в митних органах України та сформовано обліковий номер - UA10019202597. В роботі визначено країну походження соку томатного ТМ «Naturalis» - це Молдова, тому при імпорті до України за для отримання можливості надання тарифної преференції при оподаткуванні митом обов'язково повинен надаватися Сертифікат форми EUR.1, який видається компетентними

органом Молдови в межах співробітництва України з країнами ЄС та Європейського Співтовариства відповідно до Угоди про асоційоване членство України з країнами ЄС.

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №200/2024 від 25.02.2024 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Копійка Центр», та іноземним суб'єктом господарювання виробником АО «ALFA-NISTRU». Предметом контракту є партія соку томатного яка складає 1000 банок вагою 1 л кожна. Визначено митну вартість партіїсоку, яка складає 90 739,32 грн. та нараховано митні податки в розмірі - 18147,86 грн.

У зв'язку з імпортом партії соку, на митну територію України перетин митного кордону здійснюється у зоні діяльності Одеської митниці, у пункті пропуску «Маяки-Удобне-Паланка» митного посту «Білгород-Дністровський» ВМО № 1 (UA500170), митне оформлення товару у Одеській митниці ДМСУ. Розроблено технологічну схему митного контролю і оформлення імпорту соків ТМ «Naturalis», та надане документальний супровід.

Рекомендації

Виробникам рекомендовано переважно використовувати для фасування соку томатного скляну споживчу тару, а ні металеву та полімерну, тому що скляна тара це екологічна, інертна тара, яка не вступає в хімічні реакції з харчовим продуктом та не погіршує його якість при зберіганні.

Споживачам рекомендовано звертати увагу на терміни та умови зберігання пива, на склад продукту, спосіб консервування, ця інформація характеризує якість та безпечність продукції.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Мельник І.В. Тенденції розвитку українського ринку соків. *Облік і фінанси АПК: освітній портал*. 2024. №3. URL: <https://magazine.faaf.org.ua/tendencii-rozvitku-ukrainskogo-rinku-sokiv.html>
2. Слижук А.Д., Глущенко Л.Д. Евтушевская О.А. Аналіз стану ринку сокової продукції в Україні. Вінницький національний технічний університет. Стаття. 2024. URL: <https://ir.lib.vntu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/21224/4407.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
3. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення.: навч. посібник у 2 частинах / Я.Г. Верхівкер, К.С. Гарбажий, В.А. Луцькова, І.А. Мартиросян, О.М. Мирошніченко, Т.В. Недобійчук, С.А. Памбук, Т.М. Смокова. Херсон: Олді+, 2022. 324 с.
4. Статистика та реєстри. URL: <https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri> (дата звернення: 15.04.2023).
5. Fruit And Vegetable Juice Market Report, 2022-2030. URL: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/fruit-vegetable-juice-market>.
6. Консерви. Соки та сокові продукти. Номенклатура та вимоги: ДСТУ 4283.2:2007. [Чинний від 2001.07.08]. К. : Держспоживстандарт України, 2007. 13 с.
7. CODEX STAN 247–2005. Загальний стандарт для фруктових соків і нектарів. Режим доступу : www.codexalimentarius.net.
8. Консерви соки відновлені. Загальні технічні умови : ДСТУ 7159:2010. [Чинний від 2010–03–11]. К. : Держспоживстандарт України, 2011. 19 с.
9. ДСТУ 2887-94 Упаковка і маркування. Загальні технічні умови.
10. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила[Текст]: ДСТУ 4518:2008. Чинний 2008-11-01. К.:Держспоживстандарт України, 2008. 45 с.
11. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 19.08.2022 №771/97-ВР URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
12. Закон України «Про захист прав споживачів» від 10.10.2022 №1023-XII. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
13. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчової продукції» від 01.10.2022 № 2639 [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
14. Родина Т.Г. Сенсорний аналіз продовольчих товарів. Посібник. М.: Видавничий центр «Академія». 2004. 208 с.
15. Характеристика Гармонізованої системи опису і кодування товарів. URL: https://pidru4niki.com/13170702/ekonomika/harakteristika_garmonizovanoyi_sistemi_opisu_koduvannya_tovariv (дата звернення: 17.04.2023).

16. Основні функції маркування, види і структура маркування – поняття маркування продукції URL:<https://jak.koshachek.com/articles/osnovni-funkcii-markuvannja-vidi-i-struktura.html>

17. Про штрихові коди URL:<https://gs1ua.org/ua/gs1-system/identifikatsiya-ta-shtriho-ve-koduvannya/about-barcodes>

18. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з курсу "Товарознавство" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" галузі знань 07 "Управління та адміністрування" всіх форм навчання СВО "Бакалавр" / Я. Г. Верхівкер, С. А. Памбук, К. С. Гарбажій та ін. ; відп. за вип. Я. Г. Верхівкер ; Каф. товарознавства та митної справи. Одеса : ОНАХТ, 2021. 21 с.

19. ДСТУ 8449:2015. Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової складових частин: Чинний від 01.07.2017 р. № 118. К.: Держспоживстандарт України, 2017. 15с.

20. ДСТУ 8402:2015 "Продукти перероблення фруктів та овочів. Рефрактометричний метод визначання вмісту розчинних сухих речовин": Чинний від 01.07.2015 р. № 118. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 10с.

21. ДСТУ 4957:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Метод визначення титрованої кислотності : Чинний від 01.07.2009 р. № 101. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 5с.

22. ДСТУ 7001:2009 Продукти перероблення фруктів і овочів. Метод визначання вмісту м'якоті : Чинний від 01.07.2009 р. № 101. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 12с.

23. Продукти перероблення фруктів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Методи визначення вмісту хлоридів [Текст]: ДСТУ 4939:2008 Чинний від 01.07.2008 р. № 115. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 5с.

24. Закон України «Митний кодекс України» від 16.04.2022р. №4495-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text> (дата звернення: 23.03.2023).

25. Основні правила інтерпретації УКТЗЕД. URL: <https://proagro.com.ua/reference/vedua/uktzed/1095.html> (дата звернення: 15.04.2023).

26. Довідка по товару УКТЗЕД. URL: <https://qdpro.com.ua/uk/goodinfo/2202991900> (дата звернення: 05.05.2023).

27. Нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності. URL:https://pidru4niki.com/1103091453845/ekonomika/netarifne_regulyuvannya_zovnish_poeconomichnoyi_diyalnosti

28. Максимально допустимі рівні вмісту забруднюючих речовин у харчових продуктах в ЄС та КНР.

29. Вимоги до продукту при експорті до ЄС. URL: <https://eu-ua.kmu.gov.ua/sites/default/files/imce/eksport-ovochiv-do-yes.pdf>

30. Правила охорони праці для об'єктів роздрібної торгівлі: НПАОП 52.0-1.01-96. [Чинний 1996-05-08]. К., Державний комітет України по нагляду за охороною праці, 1996. 2 с.

31. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. ДСН 3.3.6.042-99. [Чинний 1999-12-01]. К.: Головний державний санітарний лікар України, 1999. 3 с.

32. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення: ДБН В.2.5-28. 2006. [Чинний 2006-05-15]. К.: Мінбуд України, 2006. 12 с.

33. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку: ДСН 3.3.6.037-99. [Чинний 1999-12-01]. К.: МОЗ, 1999. 5 с.

34. Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок: ДНАОП 0.00-1.32.01, ДНАОП 0.00-1.32.01. [Чинний 2001-06-21]. К.: Міністерство праці та соціальної політики, 2001. 4 с.

35. Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин : ДСанПіН 3.3.2-007-98. [Чинний 1998-12-10]. К.: Міністерство охорони здоров'я України, 1998. 3 с.

36. Норми визначення категорій приміщень будинків і зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою: НАПБ Б.03.002-2007. [Чинний 2007-12-03]. К.: Держпожбезпека МНС України, 2007. 2 с.

37. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи: для студентів спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" галузі знань 07 "Управління та адміністрування" всіх форм навчання СВО "Магістр" / Я. Г. Верховкер, С. А. Памбук, К. С. Гарбажій та ін.; відп. за вип. Я. Г. Верховкер ; Каф. товарознавства та митної справи. Одеса: ОНТУ, 2022. 21 с.

ДОДАТКИ

Міністерство освіти і науки України ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інститут Навчально-науковий інститут економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - другий (магістр)

Спеціальність 076 "Підприємництво та торгівля"

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



ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

**на тему: "АНАЛІЗ РИНКУ ТОМАТНОГО СОКУ, ЙОГО СПОЖИВЧІ
ВЛАСТИВОСТІ ТА МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ПЕРЕТИНІ МИТНОГО
КОРДОНУ УКРАЇНИ"**

Здобувач _____ Мухамед АБАВИ
Підпис

Керівник _____ д.т.н., проф.
Підпис Я. Г. Верховкер

Одеса - 2024 р.



Зразок 1 - Сік томатний з сіллю

ТМ "Джаффа"



Зразок 2 - Сік томатний з сіллю

ТМ "Наш сік"



Зразок 3 - Сік томатний з сіллю

ТМ "Naturalis"



Зразок 4 - Сік томатний з сіллю

ТМ "Sandora"



Зразок 5 - Сік томатний з сіллю
ТМ "Садочок"

ЗАЯВА

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

☒ +

Взяття на облік

☐

Внесення змін

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

☒ +

Юридична особа

☐

Фізична особа – підприємець

☐

Уповноважений учасник договору про спільну діяльність

☐

Відокремлений підрозділ іноземних компаній, організацій

☐

Оператор угоди про розподіл продукції

☐

Виконавець проекту (програм) міжнародної технічної допомоги

☐

Інша особа (зазначити):

☐

Дипломатична місія

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

1

Найменування (власне ім'я, прізвище) особи

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «Копійка Центр»

2

Ідентифікаційний код

Серія та номер паспорта*

(необхідне підкреслити або обвести)

 1

 9

 2

 0

 2

 5

 9

 7

3

Відомості про керівника (фізичні особи – підприємці не заповнюють)

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

Коцар Павло Олександрович

 2

 3

 1

 5

 7

 1

 9

 6

 0

 1

(за наявності зазначається РНОКПП)

4

Номер EORI** (заповнюється за наявності)

5

Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон:	
Факс:	
Електронна пошта***:	

6

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

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

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

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

Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.

Директор
(посада)

(підпис)

Олена Пашкова
(власне ім'я, прізвище)

М П
(за наявності)

25 лютого 2024 року
(дата)

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

☐

Посадовою особою особи

☐

Надіслано поштою

☐

Представником за довіреністю

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

(дата та номер довіреності)

☐

Агентом з митного оформлення

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

(дата та номер договору)

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

(код ЄДРПОУ / ДРФО)

(назва митного брокера)

Дозвіл від _____ 20__ року серія

--	--

№

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

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

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

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

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

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

1		Найменування (прізвище, ім'я, по батькові (за наявності)) особи
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «Копійка Центр»		

11 квітня 2010 року взято на централізований облік у Державній митній службі України з присвоєнням облікового номера:

U	A	10012534897
---	---	-------------

2	Митні формальності з обліку здійснено:
(посадова особа відповідного підрозділу та назва митниці або запис: «засобами інформаційно-телекомунікаційної системи митних органів»)	
Одеська митниця ДМСУ	

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

25 лютого 2024 року
(дата)