

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - другий (магістр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво та торгівля»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: "ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ГІРЧИЦІ ГОСТРОЇ ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЇЇ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ"

КРМ.ТПТтаУБ.1.169-03.1.1

Здобувачка _____ Швець Юлія
Підпис Віталіївна

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

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 04.06.2024 р., протокол № 17

Завідувач кафедри ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
(підпис)

Одеса - 2024 р.

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

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

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – 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

здобувачки Юлії ШВЕЦЬ

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: "Товарознавча оцінка гірчиці гострої та митні процедури при переміщенні її через митний кордон України затвердженою наказом ОНТУ від "16" _____ 04 2024 р. № 169-03

2. Термін здачі здобувачем закінченого роботи 01.06.2024

3. Вихідні дані роботи: п'ять зразків гірчиці гострої: зразок №1 ТМ "Торчин", №2 ТМ"Щедро", №3 ТМ "Королівський смак", №4 ТМ "Верес", №5 ТМ "Kuhner"; нормативний документ ДСТУ 1052:2005 "Гірчиця харчова. Загальні технічні умови"

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити): Вступ. Розділ 1 Сучасний стан ринку гірчиці та фактори, що формують її якість. Розділ 2 Об'єкти та методи досліджень. Розділ 3 Товарознавча оцінка продукту "Гірчиця гостра". Розділ 4 Митні формальності при імпорті гірчиці. Розділ 5 Охорона праці. Висновки та рекомендації. Список використаних джерел. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу: презентація в електронному вигляді на 24 слайдах

6. Дата видачі завдання 26.02.2024

Керівник _____
Підпис

д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

Завдання прийняв до виконання _____
Підпис

Юлія Віталіївна Швець

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітки
1	Підбір об'єктів дослідження якості, пакування та маркування	16.10.-23.10.2023	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження	30.10.-3.11.2023	Виконано
3	Виконання експериментальних досліджень	3.11.-17.11.2023	Виконано
4	Обробка результатів дослідження	17.11.-22.11.2023	Виконано
5	Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ.	26.02.-5.03.2024	Виконано
6	Оформлення 2-4 розділів	5.03.-30.03.2024	Виконано
7	Оформлення висновків	2.04.-27.04.2024	Виконано
8	Попередній захист	15.05.2024	Виконано
9	Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел.	16.05.-21.05.2024	Виконано
10	Оформлення презентації ДР	21.05.-28.05.2024	Виконано
11	Підготовка ДР до рецензування	28.05.-4.06.2024	Виконано
12	Проходження рецензування і підготовка до захисту	4.06.-18.06.2024	Виконано
13	Захист КРБ	19.06-20.06.2024	Виконано

Керівник _____
Підпис

д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

Здобувач-дипломник _____
Підпис

Швець Ю.В.

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

Швець Ю.В.

АНОТАЦІЯ

Юлія Віталіївна Швець. Товарознавча оцінка гірчиці гострої та митні процедури при переміщенні її через митний кордон України.

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

Робота викладена на 108 сторінках, що містить 5 розділів, 5 ілюстрацій, 20 таблиці, 49 інформаційних джерел та 3 додатка.

Об'єктом розгляду є продукт "Гірчиця гостра" вітчизняного та іноземного виробництва. Предмет роботи – споживчі властивості та нормативні документи, що регулюють якість та безпечність продукту "Гірчиця гостра".

Метою кваліфікаційної роботи є дослідження якісних характеристик та безпечності харчового продукту "Гірчиця гостра", що реалізуються на ринку України і порядок здійснення митних формальностей.

У першому розділі представлено аналіз сучасного стану ринку та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно гірчиці, основні чинники формування якості продукту "Гірчиця гостра", вивчено асортимент, харчова цінність, особливості технології виробництва, показники якості.

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

У третьому розділі наведено аналіз структури асортименту гірчиці в торговельних мережах м. Одеси, товарознавча оцінка якості гірчиці гострої, 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.

Ключові слова: гірчиця гостра, показники якості, нормативні документи, митні формальності.

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

ABSTRACT

Yuliya Vitaliivna Shvetc. Commodity assessment of hot mustard and customs procedures when moving it across the customs border of Ukraine.

Graduation qualification work for obtaining the educational and qualification level "Master" in specialty 076 "Entrepreneurship and trade", educational program "Entrepreneurship and trade, commodity science and expertise in customs affairs". Odesa National University of Technology. Odesa. 2024.

The work is laid out on 108 pages, containing 5 chapters, 5 illustrations, 20 tables, 49 information sources and 3 appendices.

The object of consideration is the product "Hot Mustard" of domestic and foreign production. The subject of the work is consumer properties and regulatory documents regulating the quality and safety of the "Hot Mustard" product. The purpose of the qualification work is to study the quality characteristics and safety of the food product "Hot Mustard" sold on the market of Ukraine and the procedure for carrying out customs formalities.

The first chapter presents an analysis of the current state of the market and prospects for the development of import-export operations in relation to mustard, the main factors of the formation of the quality of the "Hot Mustard" product, the assortment, nutritional value, peculiarities of production technology, quality indicators are studied. The second section presents the objects and methods of the study of hot mustard, the methodology of determining the code according to UKTZED.

The third section provides an analysis of the structure of mustard assortment in trade networks of Odesa, commodity assessment of the quality of hot mustard, according to labeling and packaging, organoleptic, physicochemical indicators.

The fourth section contains definitions 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 and others.

Key words: hot mustard, quality indicators, regulatory documents, customs formalities.

The year of performance is 2023-2024. The year of job protection is 2024.

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

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ГІРЧИЦІ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇЇ ЯКІСТЬ	10
1.1 Огляд ринку виробництва соусу гірчиці та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій.....	10
1.2 Основні виробники та відомі торгові марки гірчиці.....	14
1.3 Товарознавча характеристика, харчова цінність гірчиці, особливості технології виробництва гірчиці	16
1.4 Показники якості гірчиці гострої	21
1.5 Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості та безпечності гірчиці.....	22
Висновки до розділу 1	23
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІЖДЕНЬ	25
2.1 Об'єкти дослідження.....	25
2.2 Методи дослідження.....	26
2.3 Методологія визначення коду гірчиці згідно до УКТЗЕД.....	28
Висновки до розділу 2	31
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПРОДУКТУ "ГІРЧИЦЯ ГОСТРА"	31
3.1 Характеристика асортименту гірчиці в супермаркетах м. Одеси.....	35
3.2 Оцінка відповідності стану пакування та маркування споживчої тари гірчиці.....	42
3.3 Оцінка якості гірчиці гострої за органолептичними та фізико-хімічними показниками ...	55
Висновки до розділу 3	56
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ ГІРЧИЦІ	56
4.1 Порядок взяття на облік особи-резидента ТОВ «Арсія»	
4.2 Методологія визначення коду гірчиці згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності	59
4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності при імпорті гірчиці ТМ «Kuhne»	65
4.4 Визначення країни походження гірчиці та застосування преференційних заходів	73
4.5 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів	76
4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту гірчиці ТМ «Kuhne»	82
Висновки до розділу 4	85
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	87
5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві	87
5.2 Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі	88
5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря.....	89
5.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації, освітлення	90
5.5 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом	90
5.6 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера.....	91
5.7 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби. Шляхи евакуації	92
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	93
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	94
ДОДАТКИ	97
	101

ВСТУП

Україна має великі промислові потужності з виробництва харчових продуктів, тому на ринках багатьох країн ми вже встигли зарекомендувати себе як виробники якісних, корисних та необхідних продуктів.

Боротьба за українського споживача на українському ринку гірчиці та інших соусів ведеться практично лише між вітчизняними виробниками, оскільки частка імпорту є дуже невисокою. Відсутність сильних закордонних операторів, здавалося, мала спростити ринкову ситуацію, але величезна кількість вітчизняних компаній і насиченість ринку підтримують постійну сильну конкурентну боротьбу. Продумані маркетингові кампанії, нові технології та значні фінансові ресурси при виробництві продукції дозволяють великим гравцям поступово витіснити з ринку невеликих виробників, а також нарощувати обсяги експорту продукції.

Гірчицю прозвали «Спецією націй», адже її вирощують у всьому світі, існує 40 сортів цієї культури. Але використовують у кулінарії всього три – чорну, коричневу (сарепську, китайську) та білу гірчицю. Батьківщиною гірчиці прийнято вважати Китай. Початок промислового виробництва гірчиці в його сучасному вигляді відноситься до початку ХХ століття, коли американські промисловці, серед яких було сімейне підприємство Хайнцев (Heinz), стали випускати соус із густою з застосуванням консерванту бензоату натрію. Гірчиця, що виробляється таким чином, має тривалий термін зберігання при кімнатній температурі.

Усі гірчиці, особливо чорна, – чудові медоноси. Порошок з насіння застосовують також як інсектицид. Насіння гірчиці використовують для виробництва олії. З знежиреного насіння готують медичні гірчичники, а оскільки гірчиця - один із найсильніших бактерицидних засобів і чудово емульгує жири. Здатність гірчиці переводити жири в емульсію використовується для приготування різних соусів, у тому числі гірчиці, майонезу. Гірчицю використовують також у маринадах, її насіння не тільки надає заготівлям гостроту, а й оберігає їх від появи плісняви. Основними компонентами цього

продукту є сама гірчиця у вигляді порошку або насіння, рослинна олія, оцет чи лимонна кислота, сіль, цукор, прянощі.

В гірчиці соусі особливо цінується його смак і запах, густота, колір. Однак сьогодні, для досягнення названих властивостей виробники нерідко вдаються до використання більш дешевого загусника, наприклад крохмалю або пектину, стабілізаторів, барвників та ароматизаторів. Гірчиця містять вітаміни групи С, В, А, РР, К, аскорбінову кислоту, каротиноїди, фруктозу, мінеральні речовини залізо, калій, фосфор, цей соус є джерелом антиоксидантів та антибактерицидних речовин, тобто це консервант природний.

Нормативні документи не допускають використання у цих соусах барвників, ароматизаторів, а також передбачають використання лише натурального оцту.

Гірчиця є улюбленим соусом у всьому світі, і наша країна — не виняток. Цей соус користується великим попитом у споживачів. Він чудово підходить до м'ясних страв, дичини, овочевих рагу, гарячих бутербродів, макаронів, в якості соусу та заправок до різних страв. Гірчиця доповнює та покращує смак їжі, сприяє підвищенню її харчової цінності, калорійності та збуджує апетит. Під різними торговими марками випускаються великий асортимент - "Гірчиця гостра", "Гірчиці Діжонська", "Гірчиця міцна", "З часником".

Актуальність роботи пов'язана з забезпеченням споживачів якісним продуктом "Гірчиця". В процесі виробництва гірчиці значна кількість цінних речовин в сировині втрачається. Також можливість вживання продукції низької якості базується на наявності на ринку неякісних і фальсифікованих продуктів.

Тому тема кваліфікаційної роботи «Товарознавча оцінка гірчиці гострої та митні процедури при переміщенні її через митний кордон України», яка пов'язана з аналізом асортименту гірчиці, визначенням харчової цінності, особливостей технології, товарознавчою оцінкою якості гірчиці та митним контролем при переміщенні продукту є актуальною сьогодні.

РОЗДІЛ 1

СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ГІРЧИЦІ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇЇ ЯКІСТЬ

1.1 Огляд ринку виробництва гірчиці та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій

Столова гірчиця - приправа з насіння рослин сімейства Капустяні. Для гірчиці-приправи використовується насіння кількох видів цієї рослини - чорної (французької), сарептської (індійської) та білої (англійської) гірчиці. Традиційно гірчицю подають до столу як приправу та ароматизатор до холодних і гарячих м'ясних страв, використовують при приготуванні вуличних страв з сосисками або ковбасками. Гірчиця використовується як компонент при приготуванні соусів, у тому числі майонезу. Гірчиця має властивість стабілізувати суміш рідин, що не змішуються, таких як масло і вода, виступаючи емульгатором. Зерна і порошок гірчиці додають в маринади як консервант.

При приготуванні приправи цілі, розмелені, потовчені або розчавлені зерна гірчиці змішують у пастоподібну суміш із водою, оцтом, лимонним або яблучним соком, вином або іншою рідиною, з додаванням солі та інших смакових інгредієнтів. Так як гірчиця-приправа не відноситься до товарів першої необхідності, на ринок продукту в основному впливають саме його ціна і споживча спроможність населення [1].

Розвиток ринку соусів та приправ прямо залежить від стану виробництва даної товарної групи і споживання. Що стосується виробництва, то основними факторами є кількість збору врожаю, рівень цін на них, ціна за упаковку і транспортування продукції. Споживання залежить від рівня середньої заробітної плати, тенденцій споживчих переваг. Український ринок соусів характерний високим рівнем різної продукції. З іншого боку, всі товари даної категорії мають однакове значення, а саме смакова добавка до страв. Рівень конкуренції на ринку соусів високий з боку вітчизняних виробників, переважно. На даному ринку успішність випуску нових товарів

залежить від постійного моніторингу споживчих переваг і аналізу конкурентної продукції. У структурі виробництва майонез і раніше займає більшу частину ринку серед розглянутих соусів - 57%. Білі соуси і гірчиця ділять між собою приблизно рівні частки.

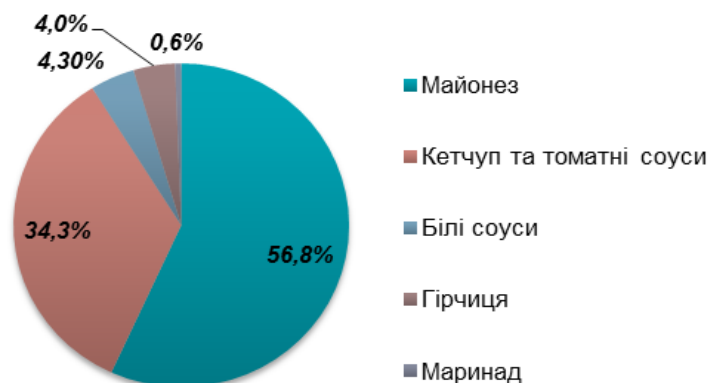


Рис. 1 - Структура ринку соусів України в 2022 році в натуральному вираженні

На сьогоднішній день можна стверджувати про стагнацію в сегменті майонезів на ринку соусів і незначне зростання в таких сегментах як кетчуп, гірчиця і соуси у зв'язку з війною в Україні. Також це пояснюється тим, що набирає все більшої популярності тренд здорового харчування. Другий фактор - розвиток популярності кулінарії в Україні, і, як наслідок, зростанням попиту на незвичайні смакові поєднання [2].

Вітчизняні виробники на 99% забезпечують внутрішні потреби ринку. В Україну імпортується лише незначна частина гірчиці приправи. Це, як правило, продукти преміум-класу і соуси з «екзотичним» складом.

Обсяги експорту соусів з України значно більше, ніж імпорту. Даний факт можна пояснити формуванням стійкого попиту на українську продукцію, а також - тим фактом, що в Україні менш висока собівартість виробництва соусів, гірчиці, ніж в Європейських країнах.

Розглядаючи структуру експорту українських соусів, гірчиці, потрібно виділити той факт, що найбільшим торговим партнером України за підсумками 2020-2021 рр. залишалася Білорусь. За підсумками 2021 року в країни СНГ було

експортовано значну частку українських соусів - більше 2 тис. т., що становить 10,9% від загального обсягу експорту.

Сумарний обсяг імпорту та експорту готових соусів та продуктів для їх приготування у тис. дол. США за період з 2020 по 2023 рр. представлено у табл.1.1.

Таблиця 1.1 – Імпортні-експортні операції готових соусів та продукти для їх приготування по роках

Роки	Імпорт, тис. дол. США	Імпорт тис. т	Експорт, тис. дол. США	Експорт тис. т
2020	68115	19235	41876	35903
2021	78008	22222	47719	36437
2022	65961	19703	24997	15513
2023	73943	19130	29818	15854
2024 за 4 міс.	2654	6523	10204	5763

З аналізу таблиці 1.1 можна зробити висновки, що з 2020 по 2021 роки імпорт соусів, гірчиці збільшився на 9893 тис. дол. США або на 2987 тис. тонн, експорт – на 5843 тис. дол. США або на 534 тис. тонн.

За підсумками 2023 року імпорт збільшився на 7982 тис. дол. США і на 573 тис. тонн зменшився в порівнянні з відповідним періодом 2022 року, експорт збільшився на 4821 тис. дол. США або на 323 тис. тонн, що пов'язано зі зростанням квот на експорт товарів продовольчих до Євросоюзу під час з війни.

Серед основних країн-контрагентів з 2019 по 2023 роках представлені в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Основні країни-контрагенти готових соусів та продуктів для їх приготування

Імпорт		Експорт	
Країна-експортер	Вартість, тис. дол. США	Країна-імпортер	Вартість, тис. дол. США
2019			
Німеччина	17396	Білорусь	8660
Польща	12369	Молдова	4969
Австрія	6370	росія	4545
2020			

Німеччина	17260	Білорусь	8901
Польща	11970	Молдова	5526
Австрія	7370	росія	4432
2021			
Німеччина	18968	Білорусь	9221
Польща	13478	Молдова	6024
Австрія	7488	Грузія	3991
2022			
Німеччина	15083	Молдова	5702
Польща	14618	Німеччина	3537
Австрія	6915	Грузія	2022
2023			
Німеччина	19440	Молдова	6387
Польща	15490	Німеччина	5662
Австрія	8897	Грузія	3141

З проведеного аналізу таблиць можна зробити наступні висновки, що найбільшим споживачем вітчизняних соусів за 2023 рік є Молдова, Німеччина та Грузія, які разом закупили продукції на 15190 тис. дол.. США. Основними країнами-імпортерами іноземної продукції до України увійшли: Німеччина (26% від загального обсягу соусів), Польща (20%) та Австрія (12%) [3].

На сьогоднішній день, соуси, у тому числі гірчицю вживають 84% дорослого населення України. Споживання цих продуктів не має сезонності, лише перед святами і в період літніх пікніків обсяги продажів збільшуються на 10%. В цілому, можна виділити кілька основних факторів покупки споживачами гірчиці:

- невисока ціна;
- тривалий термін зберігання;
- вони допомагають зробити прості страви смачніше.

Рівень споживання гірчиці прив'язаний до інших продуктів. Це не самостійне блюдо. Гірчицю та інші соуси купують в якості приправи до м'ясних, рибних, макаронних та інших продуктів.

Ринок гірчиці, соусів України досить добре переніс кризу за рахунок маркетингових рішень найбільших гравців і стабільного попиту на продукцію. Можна очікувати, що надалі ринок гірчиці України буде показувати кількісний

і якісний ріст. Цьому сприятимуть відновлення доходів населення і поліпшення технологічності виробництва [3].

Асортимент гірчиці можна умовно поділити на 3 цінові сегменти:

- економ;
- середній;
- преміум.

Більше 90% українського ринку кетчупів займають вітчизняні виробники. Найчастіше, українські виробники виготовляють соуси економ і середньої ціновій категорії. Для підвищення продажів компанії намагаються розширити свій асортимент.

На вартість гірчиці сильно впливають ціни на сировину. Збільшення вартості інгредієнтів для соусів підвищує вартість його виробництва. Як наслідок - зростає ціна для споживачів, і рівень споживання знижується. В результаті компанії уповільнюють темпи виробництва.

1.2 Основні виробники та відомі торгові марки гірчиці

Багато народів з часів середньовіччя мають власні традиції приготування і вживання гірчиці. Смак сортів гірчиці може сильно відрізнятись у різних країнах. У більшості країн Європи і в США віддають перевагу м'якій гірчиці з великою кількістю різноманітних смакових добавок. В Україні та Польщі частіше використовують гостру гірчицю з коричневих зерен без пом'якшуючих гостроту добавок. Гірчиця вирощувалась і використовувалась людьми здавна і була поширена у Старому Світі повсюдно від Європи до Китаю. При цьому в Європі гірчиця була єдиною доступною гострою спецією. Приправу з гірчиці, мабуть, вперше почали готувати у Римській імперії. Римляни змішували неперебродивший виноградний сік (муст) з розмеленими зернами білої гірчиці і отримували гостру приправу. Рецепт приправи з гірчиці міститься в кулінарній книзі *De re coquinaria*, складеній у IV або V столітті. В рецепт входять розмелені зерна гірчиці, перець, кмин, любисток, випечене на вогні насіння коріандру, кріп, селера, чебрець, материнка (орегано), цибуля, мед, оцет, гарум і олія. Найпопулярніша у світі гірчиця – гірчиця Хайнц [1].

Основні виробники гірчиці в Україні.

1. «Торчин». Під цією торговою маркою соуси випускає Волиньхолдинг. У 2003 підприємство приєдналося до групи Nestlé. Близько 70% соусів, гірчиці, що вживає населення України, припадає на частку бренду «Торчин».

ТМ «Торчин» випускає найрізноманітніші види гірчиці - «Міцна», «З хрінном», «Козацька», «Лагідна», «Делікатна».

Свою продукцію «Торчин» поставляє у США, Ізраїль, Болгарію, Польщу, Латвію і т.д.

2. ЗАТ «Чумак». Заснована як українсько-шведська компанія «South Food, Inc». З 1997 року компанія «Чумак» співпрацює з McDonald's Україна. Сьогодні вона поставляє більше 10 видів продукції для McDonald's. Компанія випускає різні види гірчиці: Гірчиця Чумак "Міцна" - смак і запах цієї гострої гірчиці порадує любителів гострих приправ. Вона прекрасно підходить до м'ясних страв і холодцю. Гірчиця Чумак "Медова" - це гармонійне поєднання гострого смаку справжньої гірчиці та солодощі меду. Вона прекрасно підходить до м'ясних страв як готовий соус. Універсальний маринад «Біла гірчиця» на популярному соєвому соусі з імбиром надає смаку делікатесну пряну нотку, а зерна білої гірчиці гарантують рибі чи м'ясу ніжну структуру та оригінальну скоринку. Допоможе швидко приготувати та гарантує насичений смак домашніх страв для всієї родини.

Компанія поставляє свою продукцію в країни ЄС: Угорщини, Польщі, Чехії і т.д. У Прибалтиці кетчупи компанії «Чумак» входять в трійку лідерів. Також «Чумак» виробляє продукцію для приватних лейблів європейських торгових мереж. Компанія поставляє кетчупи в США під ТМ «Chumak».

3. «Щедро». Торгова марка «Щедро» була створена в 2005 році. Продукція виробляється на 3 підприємствах:

- Харківському жиркомбінаті;
- Львівському жиркомбінаті;
- Запорізькому масложиркомбінаті.

Компанія виготовляє соус гірчицю «Дижонская ніжна», «Медова», «Французька», «Гостра домашня», «Українська з хрінном».

Продукцію під ТМ «Щедро» експортують в Угорщину, Румунію, Німеччину, Ізраїль, Казахстан і Туркменістан.

4. «Королівський смак». Компанія виробляє різноманітні соуси гірчиці «Королівська», «Французька», «Пікантна з хрінном» та інші.

Для українських споживачів характерна висока лояльність до обраних торгових марок. Тому, щоб залучити нових покупців, виробники соусів розширюють лінійки продукції і намагаються зробити її більш здорово [4].

1.3 Товарознавча характеристика, харчова цінність гірчиці, особливості технології виробництва

Гірчиця це приправа за товарознавством. До приправ відносять різноманітні за природою і складом смакові продукти: столову гірчицю і хрін, аджику, різні соуси, харчові кислоти і інше. Призначення приправ приблизно таке ж, що і прянощів – поліпшувати смакові властивості їжі, її запах і тим самим збуджувати апетит, сприяти кращій засвоюваності їжі.

Гірчицю прозвали «Спецією націй», адже її вирощують у всьому світі, існує 40 сортів цієї культури. Але використовують у кулінарії всього три – чорну, коричневу (сарепську, китайську) та білу гірчицю. Ще 3000 років до нашої ери індусам, були відомі лікувальні властивості гірчиці, у стародавньому Римі за допомогою гірчиці лікували понад десяток захворювань: кашель, захворювання кишкового тракту, зубний біль. Проте її гастрономічні можливості розкрилися дуже швидко. Насіння чорної гірчиці, цінують кулінари, багатьох світових кухонь, за вишуканий аромат та яскравий смак. Саме ці ароматні, з інтенсивними пекучими нотками зерна, наділяють гірчичний соус неповторним смаком. Цими якостями володіє німецька та дижонська гірчиця.

Насіння білої гірчиці, найбільше і гостре на смак, соус з них виходить дещо грубуватим і надто гострим. Тому для виготовлення столової гірчиці застосовують інший вид зерен. З білої гірчиці видавлюють масло, з цих же зерен роблять гірчичний порошок, їм присмачують м'ясні, грибні овочеві та грибні страви. Вибирайте баночки з жовтою класичною чи англійською гірчицею.

Насіння сарептської чи коричневої гірчиці. Укладають значний % жирної олії, її використовують для консервації та приготування соусів, найвідоміший з яких майонез. Продається під назвою "їдальня гірчиця".

Гірчиця – універсальний соус. В основному її використовують у м'ясних стравах, але з її допомогою можна приготувати легкий соус до рибних страв, головне пом'якшити гостроту за допомогою лимонного соку. В основному для приготування соусів застосовують дижонську гірчицю, оскільки має м'який смак і ніжну консистенцію. Зернисту гірчицю використовують для краси, відтінків смак вона не додасть, найважливіші інгредієнти гірчиці - соусу: гірчичне борошно та кисла основа. Але головні, інгредієнти, що надають гірчиці винятковий аромат - спеції: імбир, куркума, шафран і солодке доповнення: джем, мед, цукор.

Базовий асортимент гірчиці приправи наступний:

Медова гірчиця. Улюблена німцями, так само як і кренделі із сіллю. Рецепт її приготування легкий: до класичної гірчиці додають мед.

Жовта гірчиця. Це той вид гірчиці, який додають у хот – доги. Рецепт придумали французи, змішавши насіння білої гірчиці з куркумою та оцтом.

Дижонська гірчиця. Справжня дижонська гірчиця, має гладку структуру, без цілих зерен. Цю гірчицю виготовляють із коричневої гірчиці, додаючи трохи чорної, оцет замінюють винним кислим соком.

Китайська гірчиця. Найгостріший екземпляр, її виробляють із насіння коричневої гірчиці, додаючи гострі спеції. Класичний додаток до страв азійської кухні.

Німецька гірчиця. Зміст, схожий з дижонською, але вона набагато солодша і ароматніша. Для її приготування використовують оцет [5, 7, 8].

Гірчиця столова має речовини які є необхідними для здоров'я людини:

- багата такими вітамінами та мінералами, як: вітамін Е – 14,7 %, кальцій – 11 %, магній – 30,5 %, фосфор – 26,6 %, залізо – 60 %.

- вітамін Е має антиоксидантні властивості, необхідний для функціонування статевих залоз, серцевого м'яза, є універсальним стабілізатором клітинних мембран.

- кальцій є головною складовою наших кісток, виступає регулятором нервової системи, бере участь у м'язовому скороченні. Дефіцит кальцію призводить до демінералізації хребта, кісток тазу та нижніх кінцівок, підвищує ризик розвитку остеопорозу.

- магній бере участь в енергетичному метаболізмі, синтезі білків, нуклеїнових кислот, має стабілізуючу дію для мембран, необхідний для підтримки гомеостазу кальцію, калію та натрію. Нестача магнію призводить до гіпомагніємії, підвищення ризику розвитку гіпертонії, хвороб серця.

Гірчиця містить антиоксиданти та інші корисні рослинні сполуки, які, як вважають, допомагають захистити організм від пошкоджень і хвороб. Наприклад, це хороше джерело глюкозинолатів, групи сірковмісних сполук, що містяться у всіх хрестоцвітних овочах, включаючи броколі, білокачанну капусту, брюссельську капусту:

- ізотіоціанати - ці сполуки є похідними глюкозинолатів, що допомагають запобігти росту або поширенню ракових клітин;

- синігрін надає гірчиці гострого смаку та специфічного запаху. Як вважається, має протизапальні, антибактеріальні, протигрибкові, протипухлинні та ранозагоювальні властивості;

- каротиноїди, ізорамнетин та кемпферол – результати досліджень пов'язують ці флавоноїдні антиоксиданти із захистом від діабету 2 типу, захворювань серця і, можливо, навіть деяких видів раку.

Наукові дослідження підтверджують певні корисні ефекти при вживанні для здоров'я: знижує рівень цукру в крові, зменшує симптоми контактного дерматиту, забезпечує захист від інфекцій, захищає від деяких видів раку [6-9].

Особливості технології виробництва гірчиці приправи

Столова гірчиця – це однорідний продукт, що мажеться, одержуваний розтиранням гірчичного порошку з теплою водою з додаванням рослинної олії,

солі, цукру, оцту, різних прянощів. Залежно від складу додавань та їх співвідношення змінюються смак та аромат гірчиці. Гірчиця містить до 16% цукру, 1,5 – 2,5% солі та 7 – 8% жиру.

Гірничний порошок є тонкоподрібненою макухою, яка залишається після пресування гірничного насіння при отриманні олії. У макуху містяться різні речовини (азотисті сполуки, ефірні олії, пектин, клітковина), у тому числі глікозид синігрін. Синігрін розщеплюється під дією ферменту мірозину на глюкозу, бісульфат калію та ефірну алілову олію при розтиранні гірничного порошку з теплою водою. Ефірна алілова олія надає столовій гірчиці гострого запаху і пекучого смаку, а також сильних фітонцидних властивостей, що дозволяє використовувати її як консервант. У середньому в гірничному порошок міститься щонайменше 1,1% - алілового масла, 11-16% - жиру, 42-45% - азотистих речовин, 4-5% золи, трохи більше 10% - води.

Готова столова гірчиця є густою однорідною в'язкою масою від жовтого до світло-коричневого кольору з гострим запахом і гірким пекучим смаком.

Гірничний порошок це продукт, який отримується з насіння рослини після відділення олії, в якому міститься не менше 1,1% - алілової олії, 11-16% - жиру, 42-45% - азотистих речовин, 4-5% золи, не більше 10% - води.

Фактори впливу на якість гірчиці приправи це сировина, технологія. Сировиною при виробництві гірчоці є гірничний порошок, вода, оцет 9%, цукор, сіль, рослинна олія, також в залежності від асортименту до рецептури гірчиці входять спеції, прянощі, консерванти та інші компоненти. Технологічний процес виробництва гірчиці передбачає створення оптимальних умов, що дозволяють отримати однорідну та стійку масу з усіх, передбачених рецептурою компонентів.

Технологічний процес виробництва гірчиці приправи. Для приготування гірчиці в гарячу воду додаємо цукор та сіль та доводимо до кипіння. Отриманий розчин охолоджуємо до 60 градусів. Потім вливаємо його в гірничний порошок та ретельно розмішуємо до однорідної маси. Маса ставиться на 12-15 годин на теплому місці для дозрівання. Після цього додаємо ароматизований оцет,

рослинне масло і ретельно перемішуємо. Для того, щоб гірчиця була гарного якості, необхідно дати їй дозріти та витримати ще добу. Багатство відтінків смаку всіх різновидів гірчиці залежить від складу ароматизованого оцту, кількості цукру, солі та олії. До складу ароматизованого оцту можуть входити перець запашний і перець гіркий, лавровий лист і кориця, гвоздика та мускатний горіх, кардамон та часник. Приготування ароматизованого оцту не складе особливих труднощів - в 80% оцет додаються спеції на Ваш смак і настоюються протягом доби. Орієнтовне кількість спецій на літр оцту становить 10-12 грам. Приготування цукрово-сольового розчину стабілізатора: Келтрол перемішується з 5 частинами цукру і вводиться у воду. Потім додають цукор і сіль, що залишився. Затирання гірчичної маси роблять наступним чином: в змішувач подають гарячу воду (70-80 °С), цукрово-сольовий розчин стабілізатора, гірчичний порошок, олія, маринадну заливку, оцтову кислоту.

Готову харчову гірчицю фасують у скляні банки по 125 і 200 мл, закупорені лакованими металевими кришками, гвинтовими металевими або пластмасовими ковпачками, а також у термозварювальні поліетиленові пакети по 25 і 50 мл. Банки з гірчицею оформляють барвистою етикеткою із зазначенням товарного знаку, найменування, місцезнаходження та підпорядкованості підприємства-виробника, назви гірчиці, маси нетто, дати та зміни виготовлення, гарантійного терміну зберігання, номера стандарту. Іноді замість етикетки всі ці дані завдають літографування на металеві кришки. На поліетиленових пакетах відповідний етикетний напис ставиться безпосередньо на їх зовнішній стороні. Банки з гірчицею укладають у дерев'яні або картонні ящики, що мають внутрішні картонні або фанерні перегородки для ізоляції банок один від одного. По горизонталі ряди банок розділяють також картонними прокладками. Поліетиленові пакети укладають у дощаті та фанерні ящики, викладені зсередини обгортковим папером, або в ящики з гофрованого картону, на дно та під кришку яких кладуть папір. Транспортну тару маркірують. Зберігати харчову гірчицю можна за нормальної температури 0 до 20°С повагою та відносної вологості повітря більше 75%. Залежно від найменування та температурного режиму гарантійний термін

зберігання харчової гірчиці становить при температурі 0-4°C 60-90 днів, 4-20°C - 30-45 днів [7-8, 10].

1.4 Показники якості гірчиці гострої

Якість гірчиці приправи визначають відповідно до нормативно-технічного документу ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови» за наступними показниками якості [7, 11].

Органолептичні показники гірчиці наведені в табл. 1.3:

Таблиця 1.3 - Органолептичні показники гірчиці харчової гострої

Найменування показника	Характеристика
Консистенція	Однорідна, густа, мастка маса без грудок і сторонніх включень та домішок
Смак та запах	Притаманні конкретній назві гірчиці (гострий; середньо-гострий; солодкувато-пряний; м'який, середньо-гострий тощо) без стороннього присмаку і запаху
Колір	Властивий конкретній назві гірчиці. Від світло-жовтого до жовтого, допустимо коричневий відтінок та інші відтінки, притаманні сировині, що використовується

Фізико-хімічні показники гірчиці гострої наведено в табл. 1.4:

Таблиця 1.4 - Фізико-хімічні показники гірчиці гострої

Найменування показника	Норма
Масова частка сухих речовин, %	Згідно з затвердженими рецептурами, але не менше ніж 29,0
Масова частка жиру, %	Згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою в межах 5,7—10,0 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік зменшення 0,5 %
Масова частка загального цукру, %	Згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою в межах 4,0—16,0 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік зменшення 0,5 %
Масова частка хлоридів, %	Згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою в межах 1,3—2,8 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік збільшення 0,5 %

Масова частка титрованих кислот, у перерахунку на оцтову, %	Згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою в межах 1,5—2,5 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік збільшення 0,5 %
---	--

Вміст токсичних елементів, мікотоксину в гірчиці не повинні перевищувати рівні, встановлені МБВтаСН № 5061, а вміст радіонуклідів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені у ГН 6.6.1.1-130, які наведені в таблиці 1.5.

За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до інструкції І 4.4.4.077.

Таблиця 1.5 - Вміст показників безпеки

Назва токсичного елемента	Допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 6633
Кадмій	0,1	Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 6561
Миш'як	0,3	Згідно з ГОСТ 26930, ДСТУ ISO 6634
Ртуть	0,05	Згідно з ГОСТ 26927, ДСТУ ISO 6637
Мікотоксин афлотоксин В ₁	0,005	Згідно з НД

1.5 Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості та безпечності гірчиці

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 гірчиці харчової використовуємо нормативний документ ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови».

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» [12-14].

Висновки до розділу 1

На ринок гірчиці приправи, в основному, впливають її якість, безпечність, ціна і споживча спроможність населення. Вітчизняні виробники на 99% забезпечують внутрішні потреби ринку. В Україну імпортується лише незначна частина гірчиці приправи. Це, як правило, продукти преміум-класу - соуси з «екзотичним» складом.

Обсяги експорту гірчиці в Україні значно більше, ніж імпорту. Даний факт можна пояснити формуванням стійкого попиту на українську продукцію, а також - тим фактом, що в Україні менш висока собівартість виробництва кетчупу, ніж в

Європейських країнах. У 2023 році, в порівнянні з показником 2022 року обсяг експорту тис. т української гірчиці приправи зріс на 5%. найбільшим споживачем вітчизняних соусів за 2023 рік є Молдова, Німеччина та Грузія, основними країнами-імпортерами іноземної продукції до України увійшли: Німеччина (26% від загального обсягу соусів), Польща (20%) та Австрія (12%). На сьогоднішній день, гірчицю в асортименті вживають 84% дорослого населення України. Серед характерних особливостей ринку відсутність сезонності споживання гірчиці, значні та різкі коливання цін, залежність урожаю від природних умов.

Гірчиця джерело вітаміну Е, мінеральних речовин макро- та мікроелементів кальцію, магнію, селену, заліза, фосфору, антиоксидантів. Це калорійний продукт, вживання 100 гр гірчиці дає 130-170 ккал, в залежності від рецептури. Основні технологічні операції виробництва гірчиці - процес підготовки рецептурних компонентів, змішування, дозрівання, гомогенізація. Якість гірчиці контролюють відповідно до нормативно-технічного документу ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови». Визначаються органолептичні показники: консистенція, смак, аромат; фізико-хімічні показники: масова частка сухих речовин, хлоридів, кислотність.

РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти досліджень

Об'єкт дослідження – зразок представлений на дослідження якості товару, а також його пакування та маркування. Об'єктами дослідження даної роботи являються п'ять зразків гірчиці гострої, які були представлені в торгових мережах м. Одеси.

Провівши огляд стану ринку гірчиці в Україні, було обрано для визначення споживчих властивостей 5 торгових марок гірчиці гострої: 4 зразка вітчизняного виробника та 1 зразок іноземного виробника ТМ «Kuhne» Німеччина (Додаток 1), які представлено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 — Об'єкти дослідження

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	Нормативний документ
1	Гірчиця міцна, традиційно гостра з натуральних зерен гірчиці ТМ «Торчин»	ПрАТ Волиньхолдинг ТОВ "Нестле" Україна, 45612, смт Торчин, Луцький р-н, Волинська обл., вул. Івана Франка,4	не позначено
2	Гірчиця гостра домашня, з органічними спеціями ТМ «Щедро»	ТОВ «Щедро», Україна, 49033, м. Днепр, Бабушкинський р-н, ул. Богдана Хмельницького, 122, лит.Д-2	ДСТУ 1052
3	Гірчиця королівська міцна, гостра ТМ «Королівський смак»	Приватне підприємство «Віктор і К», Україна 27552, Кіровоградська обл., м. Світловодськ, смт. Власівка, вул. Висоцького, 2	ТУ У 15.8-20651018-003-2010
4	Гірчиця Українська міцна, дуже гостра ТМ «Верес»	ТОВ "Віджи Продакшн, Україна 01021, м. Київ, вул Грушевського, буд. 9 б	ТУ У 15.8-24372924.016-2002
5	Гірчиця середньогостра, ТМ «Kuhne»	Carl Kuhne KG Німеччина, 22761, Hamburg, Kuhnehof, 11	не позначено

Наведені в таблиці 2.1 номери продуктів дослідження відповідають номеру зразків на наступних сторінках кваліфікаційної роботи.

Зразок № 1 - Гірчиця міцна, традиційно гостра ТМ «Торчин»;

Зразок № 2 – Гірчиця гостра домашня ТМ «Щедро»;

Зразок № 3 – Гірчиця Королівська міцна, гостра ТМ «Королівський смак»;

Зразок № 4 – Гірчиця Українська міцна, дуже гостра ;ТМ «Верес»

Зразок № 5 - Гірчиця середньогостра, ТМ «Kuhne».

Як видно з таблиці 2.1, для дослідження було обрано гірчиця гостра. Один зразок вітчизняного виробника вироблено за ДСТУ1052, два зразка за технічними умовами, для одного вітчизняного та іноземного зразків не вказан нормативний документ. Зразки були обрані в торгових мережах "Фоззі", "Таврія В".

2.2 Методи досліджень

При виконанні дослідної роботи [15] користувалися загальноприйнятими методами дослідження, які застосовували для визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості гірчиці гострої за ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови», які наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 — Методи дослідження

Показник якості	Нормативний документ
Органолептичні показники якості	ДСТУ 8449:2015 Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин
Масова частка сухих речовин, %	ДСТУ 7804:2015 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначання сухих речовин або вологи
Масова частка жиру, %	ДСТУ 4941:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Методи визначення вмісту жиру
Масова частка загального цукру, %	ДСТУ 4954:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначання цукрів
Масова частка хлоридів, %	ДСТУ 4939:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Методи визначення вмісту хлоридів
Масова частка титрованих кислот у перерахунку на оцтову кислоту, %	ДСТУ 4957:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення титрованої кислотності

Аналіз маркування здійснювався на відповідність вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» та ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови» [10]. Пакування перевірялось на відповідність вимогам ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови» [10].

Сенсорний аналіз дослідних зразків проводили профільним методом [16]. Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття флевора (поєднання органолептичних характеристик) продукту. Виділення найбільш характерних для даного продукту елементів смаку і запаху дозволяє встановити профіль смакоти продукту, а також вивчити вплив різних чинників (вихідної сировини, режимів виробництва, упаковки, умов зберігання та ін.). При дегустації важливо відчутти черговість появи та інтенсивність окремих сенсорних імпульсів. Потім оцінюють інтенсивність відчуттів за умовною шкалою. Для оцінки інтенсивності характерних ознак можна використовувати різні шкали. Нижче наводиться приклад словесної шкали інтенсивності, 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.

При проведенні фізико-хімічних досліджень показників якості гірчиці гострої, експерименти проводили в двох паралелях. Результати паралельних дослідів обробляли використовуючи методи статистичної обробки даних.

Середні арифметичні значення паралельних дослідів розраховували за формулою:

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

де $\sum_{i=1}^n Xi$ - сума результатів паралельних визначень;

n – кількість паралельних визначень.

2. Стандартне відхилення (S) визначають для кожного показника за формулою:

$$S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (Xi^2 - x^2)}{n-1}}, \text{ де} \quad (2.2)$$

$\sum_{i=1}^n Xi^2$ - сума результати паралельних визначень;

x – середнє арифметичне значення величини;

n – число паралельних визначень.

2.3 Методологія визначення коду гірчиці згідно до УКТЗЕД

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. В ньому товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів [17-19].

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

кодів 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 різноманітними і 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 [17-19].

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 [17-19].

Висновки до розділу 2

Об'єктами досліджень були обрані 5 зразків гірчиці гострої: 4 зразка вітчизняного виробника та 1 зразок іноземного виробника ТМ «Kuhne» Німеччина. При виконанні дослідної роботи користувалися загальноприйнятими, стандартними методами дослідження, які застосовували для визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості гірчиці.

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 "ГІРЧИЦЯ ГОСТРА"

3.1 Характеристика асортименту гірчиці в супермаркетах м. Одеси

Значну увагу супермаркети м. Одеси приділяють формуванню асортименту гірчиці. Щоб дізнатися які торгові марки цього продукту реалізується в роздрібній торгівлі м. Одеси та які саме виробники їх представляють, огляд даної продукції проводилися у трьох мережах: «Фоззі», «Таврія-В», «АТБ» [20-22].

Перелік асортименту гірчиці в торговій мережі «Фоззі» представлено в таблиці 3.1 [21].

Таблиця 3.1 - Асортимент гірчиці в торговій мережі «Фоззі»

№	Найменування продукції	ТМ	Країна походження	Вид тари
1	Гірчиця Торчин продукт Діжонська	«Торчин»	Україна	Дой-пак 130г
2	Гірчиця Торчин продукт Діжонська	«Торчин»	Україна	Дой-пак 230г
3	Гірчиця Торчин продукт Американська	«Торчин»	Україна	Дой-пак 130г
4	Гірчиця Торчин Американська	«Торчин»	Україна	Дой-пак 230г
5	Гірчиця Торчин Лимонна	«Торчин»	Україна	Дой-пак 115г
6	Гірчиця Щедро Медова	«Щедро»	Україна	Дой-пак 120 г
7	Гірчиця Щедро Французька	«Щедро»	Україна	Дой-пак 120 г
8	Гірчиця Щедро Гостра домашня	«Щедро»	Україна	Дой-пак 200 г
9	Гірчиця Щедро Гостра домашня	«Щедро»	Україна	Дой-пак 130 г
10	Гірчиця ВГС Деліссо Французька в зернах	«Вінницька харчосмакова фабрика»	Україна	Скляна тара 190г

У торговій мережі «Фоззі» представлено 10 найменувань гірчиці вітчизняних виробників, різної маси нетто, в різних видах тари. Переважно це гірчиця гостра, дижонська та інші. В досліджуваному супермаркеті торговій мережі «Фоззі» представлені такі популярні торгові марки як «Торчин», «Щедро». Гірчиця гостра представлено тільки ТМ "Щедро". Відмічено, що в основному продукція гірчиці пропонується в полімерній тарі типу "Дой-Пак" різного об'єму.

В торговій мережі «Фоззі» пропонується невеликий асортимент гірчиці, продукція іноземних виробників не представлено взагалі.

Перелік асортименту гірчиці в торговій мережі «Таврія В» представлено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 - Асортимент гірчиці в торговій мережі «Таврія В»

№	Найменування продукції	ТМ	Країна походження	Вид тари
1.	Гірчиця Каміс Французька	Каміс	Україна	Скло тара 185 г
2.	Гірчиця Пекельна	Гуляй-Поле	Україна	Дой-Пак 130 г
3.	Гірчиця Щедро Гостра домашня	Щедро	Україна	Дой-Пак 130 г
4.	Гірчиця Щедро Французька	Щедро	Україна	Дой-Пак 120 г
5.	Гірчиця Хайнц 220 мл пл. Лагідна		Україна	Дой-Пак 250 г
6.	Гірчиця Руна міцна, Дижонська	Щедро	Україна	Скляна тара 210 г
7.	Гірчиця Торчин Дижонська	Торчин	Україна	Дой-Пак 130/230 г
8.	Гірчиця Торчин Американська	Торчин	Україна	Дой-Пак 130 г
9.	Гірчиця Торчин Міцна гостра	Торчин	Україна	Дой-Пак 130 г
10.	Гірчиця "7" Міцна гостра	Аккаржа плюс	Україна	Скляна тара 125 г
11.	Гірчиця Кюхне По-діжонські	Кюхне	Німеччина	Скляна тара 250 г
12.	Гірчиця Кюхне середня	Кюхне	Німеччина	Скляна тара 250 г

13.	Гірчиця Хайнц Лагідна	Хайнц	Німеччина	Пет тара 220 г
14.	Гірчиця Верес Європейська	Верес	Україна	Дой-Пак 130 г
15.	Гірчиця Верес Французька	Верес	Україна	Скляна тара 190 г
16.	Гірчиця Верес 130/140 г пак. Французька	Верес	Україна	Дой-Пак 130/140 г
17.	Гірчиця Верес Домашня	Верес	Україна	Дой-Пак 130 г
18.	Гірчиця Верес з хрінном	Верес	Україна	Дой-Пак 130 г
19.	Гірчиця Верес Українська міцна	Верес	Україна	Дой-Пак 120 г
20.	Гірчиця Французька Гірчиця Вінницька	Українська зірка	Україна	Скляна тара 190 г
21.	Гірчиця Королівська	Королівський смак	Україна	Пет тара 210г

З таблиці 3.2 видно, що у торговій мережі «Таврія В» представлено 21 найменування гірчиці (враховуючи різну масу нетто при фасуванні) вітчизняних виробників. Асортимент гірчиці в супермаркеті дуже різноманітний 40 видів. Представлено така гірчиця як міцна гостра, діжонська, французька, лагідна.

У великому асортименті гірчиця представлено такими торговими марками як «Щедро», «Верес», «Торчин» і також представлено власна торгова марка кетчупів торгівельної мережі "Таврія В" - «Українська зірка». Менш різноманітно були представлені торгові марки «Аккаржа», «Каміс». В торговельній мережі «Таврія В» переважає продукція гірчиці українських виробників, але присутня продукція Німеччини ТМ "Хайнц" та "Кюхне". Гірчиця гостра представлено торговими марками "Торчин", "Щедро", "Аккаржа плюс".

Найчастіше продукція гірчиці представлена в полімерній тарі "Дой-Пак" з комбінованих полімерних матеріалів, також у полімерній тарі типу РЕТ, скляній тарі різьбового типу. В супермаркеті торгової мережі «Таврія В» представлено різноманітний асортимент гірчиці [20].

Перелік асортименту гірчиці в торгівельній мережі «АТБ» представлено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 - Асортимент гірчиці в торговій мережі «АТБ»

№	Найменування продукції	ТМ	Країна походження	Вид тари
1	Гірчиця Смачна лагідна	Своя лінія	Україна	Дой-Пак 130 г
2	Гірчиця Французька	Своя лінія	Україна	Скло тара 190 г
3	Гірчиця Українська міцна	Своя лінія	Україна	Дой-Пак 130 г
4	Гірчиця Класична міцна	Своя лінія	Україна	Скло тара 200 г
5	Гірчиця з хроном	Верес	Україна	Дой-Пак 120 г
6	Гірчиця Українська міцна	Верес	Україна	Дой-Пак 120 г
7	Гірчиця Медова	Щедро	Україна	Дой-Пак 120 г
8	Гірчиця Класична міцна	Розумний вибір	Україна	Полимерна банка 100 г

У торговій мережі «АТБ» представлено 8 найменувань гірчиці приправи. Переважно представлено в асортименті "Міцна", торгових марок «Верес», "Своя лінія", "Щедро" вітчизняних виробників. Продукція фасована у полімерну тару "Дой-Пак", скло тару різного об'єму. В торговельній мережі "АТБ" зустрічались торгові марки, які було представлено в "Фоззі", "Таврія В", продукція інших країн не представлено [22]

Тому, дослідивши асортимент гірчиці в торгових мережах «Фоззі», «Таврія В», «АТБ» м. Одеси, можна зробити висновок, що, асортимент цієї продукції досить різноманітний, представлений переважно вітчизняними виробниками. Найчастіше в торговельних мережах зустрічалась гірчиця "Міцна", "Гостра", "Діжонська". Найбільш різноманітний асортимент був представлений в супермаркеті торгової мережі «Таврія В» 21 найменування вітчизняних виробників. Найрозповсюдженішими торговими марками виявились «Верес», «Щедро», «Горчин».

3.2 Оцінка відповідності стану пакування та маркування споживчої тари гірчиці

Перевірка відповідності стану пакування

Гірчицю фасують в різні види тари скляну, полімерну, металеву з використанням різних способів зберігання - теплової обробки, консервантів. Тара споживча з продукцією повинна бути герметично закупорена.

Чотири зразки гірчиці гострої упаковані в споживчу тару з непрозорих полімерних матеріалів типу Дой-Пак, матеріал упаковки не позначений, тара легка, стійка, зручна, без зім'ятостей і пошкоджень, без гострих кутів. Тара герметично зварена, передбачено різьбовий ковпачок. Тара відкривається шляхом повернення ковпачка, що дуже зручно, так як можливо багатократне використання упаковки з продуктом. До недоліків тари можна віднести її непрозорість, полімерний матеріал. До переваг – відносну стійкість до механічних пошкоджень, легкість тари, дешевизну. Зразок №5 упакован в скляну різьбову тару, яка є легковідкриваєма, прозора, екологічна. Недоліки цієї тари хрупкість, велика маса.

При дослідженні споживчої тари було встановлено, що всі зразки гірчиці упаковані у тару, яка відповідає вимогам нормативних документів, не має дефектів, є герметичною і зберігає якість і кількість продукції [11, 24].

Аналіз відповідності та повноти маркування споживчої тари

Згідно вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [13] на споживчій тарі повинне містити такі показники:

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;
- 3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які використовуються у виробництві або приготування харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у зміненій формі;
- 4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках;
- 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) інформація про поживну цінність харчового продукту [11].

Інформація, яка нанесена при маркуванні споживчої тари з гірчицею у відповідності до вимог ЗУ, представлена в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари продукту "Гірчиця гостра"

Дані, що нанесено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва продукту	Гірчиця міцна, традиційна гостра ТМ Торчин	Гірчиця гостра домашня ТМ Щедро	Гірчиця міцна, гостра ТМ «Королівський смак»	Гірчиця Українська міцна, дуже гостра ТМ «Верес»	Гірчиця середньогостра, ТМ «Kuhne»
Назва та повна адреса і телефон виробництва	ПрАТ Волиньхолдинг ТОВ "Нестле" Україна, 45612, смт Торчин, Луцький р-н, Волинська обл., вул. Івана Франка,4 Телефон гарячої лінії 0800 500 950	ТОВ «Щедро», Україна, 49033, м. Днепр, Бабушкинський р-н, ул. Богдана Хмельницького, 122, лит.Д-2 тел. 0800508500	Приватне підприємство «Віктор і К», Україна 27552, Кіровоградська обл., м. Світловодськ, смт. Власівка, вул. Висоцького, 2, тел. (05236) 5-28-12	ТОВ "Віджи Продакшн, Україна 01021, м. Київ, вул Грушевського, буд. 9 б Тел.: 044 4240555	<i>Виробник: Carl Kuhne KG</i> Німеччина, 22761, Hamburg, Kuhnehof, 11. <i>Імпортер: ТОВ «Арсія», вул. Крупської, буд. 11а, смт. Ворзель, Київська обл., 08296, Україна тел. 0444684574</i>
Країна походження або місце походження	не позначено	не позначено	не позначено	не позначено	не позначено
Вид тари Маса нетто, г	Полімерна Дой-Пак 130	Полімерна Дой-Пак 120	Полімерна Дой-Пак 130	Полімерна Дой-Пак 120	Скляна тара різьбова 250
Склад продукту	Вода питна, зерно гірчиці (24%) (сарептської та білої), цукор, сіль кухонна, регулятор кислотності (кислота оцтова), спеції сушені мелені (0.6%) (перець червоний гіркий, куркума,	Вода питна, порошок гірчичний, цукор білий, олія соняшникова рафінована дезодорована, сіль кухонна, регулятор кислотності кислота	Зерна жовтої гірчиці, питна вода, регулятор кислотності E260 (оцтова кислота), консервант E202 (сорбат калію), стабілізатор E415 (ксантанова камедь),	Вода питна, насіння гірчиці сарептської (18.2%), цукор, насіння гірчиці білої (4.5%), порошок гірчичний (3%), сіль кухонна, регулятор кислотності оцтова	Вода, зерна гірчиці (19%), спиртовий оцет, кухонна сіль, цукор, прянощі.




	кориця, гвоздика), часник сушений, екстракт перцю чилі або перцю кайєнського.	оцтова, стабілізатор (камедь ксантанова), перець духмянний, часник 0,03%, куркума, кориця 0,03%, гвоздика, лавровий лист 0,01%	кухонна Екстра сіль, кристалічний білий цукор, чорний перець, екстракт натуральних спецій і прянощі	кислота, олія соняшникова рафінована дезодорована, барвники: куркумін, екстракт куркуми, стабілізатор ксантанова камедь, консервант натрію бензоат, ароматизатори: гірчиці, екстракт перцю стручкового, антиоксидант натрію метабісульфат, гвоздика мелена	
Будь-які інгредієнти	Може містити яєчні продукти, глютен, молоко, сою.	Продукт органічного виробництва	Може містити сліди яєчних продуктів	Може містити сліди глютену, сої, кореня селері, насіння з кунжуту, продуктів з молока	не позначено
Кількість певних інгредієнтів	зерно гірчиці 24%, прянощі сушені мелені 0,06%	перець духмянний часник 0,03%; куркума, кориця 0,03%; гвоздика, лавровий лист 0,01%	Гірчиця жовта 24% Масова частка сухих речовин не менше 29%	Ннасіння гірчиці сарептської (18.2%), насіння гірчиці білої (4.5%), порошок гірчичний (3%),	Зерна гірчиці (19%)
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	дата виробництва 01.03.23 вжити до 01.07.24	краще вжити до 01.06.24	краще спожити до 15.08.24	краще спожити до 01.08.24	дата виробництва 28.02.24 вжити до 15.05.25
Умови зберігання	Зберігати при температурі від 0°C до +20 °C.	Зберігати при температурі від 0°C до +20°C, відносній вологості не більше	Зберігати при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості не більше 75	Зберігати при температурі від 0 °C до +25°C, відносній вологості не більше	Зберігати при температурі від 0 °C до +25°C,

		75%	% без прямого попадання сонячних променів.	75% без потрапляння прямих сонячних променів	відносній вологості не більше 75%
Інструкції з використання	Після відкриття упаковки продукт зберігати у холодильнику. Перед споживанням ретельно струсити	Відкритий продукт зберігати за темпер. від 0 до +11°C та вжити протягом 45 діб.	Після відкриття зберігати за температури +0°C...+11°C не більше 21 добу	-	Після відкриття зберігати у холодильнику і вжити протягом 30 днів
Енергетична цінність (ккал і кДж)	672кДж /168 ккал	662кДж/158 ккал	712 кДж/170 ккал	670 кДж/160 ккал	460 кДж/110 ккал
Поживна цінність (білки, жири, вуглеводи на 100 г виробу)	Жири 7,40 г, з них насичені жири 0,5 г Вуглеводи – 15,6 г, в т.ч. цукрі 8,0 г Білки 6,40 г Харчові волокна - 3,7 г Сіль - 2,2 г	Жири 8,3 г, з них насичені жири 0,5 г Вуглеводи – 10,6 г, в т.ч. цукрі 8,0 г; Білки 0,2 г; сіль 2,3 г	Жири 7,4 г з них насичені менше 0,8 г Вуглеводи – 19,8 г з них цукрі 15,2 г; білки 6,2 г; сіль 2,2 г	Жири 7,8 г з них насичені менше 0,5 г Вуглеводи – 15,6 г з них цукрі 15,0 г; білки 6,9 г; сіль 2,3 г	жири - 6,3 г; білки - 5,6 г вуглеводи - 4,5 г.
Інформація про ГМО у продукті	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	не позначено	Без ГМО
Спосіб консервування	не позначено	не позначено	не позначено	нестерилізована	не позначено
Номер партії виробництва	3321104142	Номер партії відповідає даті виробництва	Кінцева дата споживання є номером партії та вказана на боковому шві пакету	Номер партії виробництва вказано на упаковці	Номер партії відповідає даті виробництва
Позначення стандарту	не позначено	ДСТУ 1052	ТУ У 15.8-20651018-001:2010	ТУ У 15.8-24372924.016-2002	Не позначено
Штрихковий код	4820001314366	4823097400173	4820044096359	4823105400492	40122342

Також до додаткової інформації на етикетці відносяться інформаційні знаки, які зазначені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Інформаційні знаки на етикетці

Зразки	Інформаційний знак	Його значення
Зразок №1		Знак «дбай про чистоту». Цей знак означає, що упаковку треба викинути безпосередньо після оживання її вмісту.
		Поліетилен високої щільності. Цей знак означає, що добре піддається переробці і повторному використанню.
		Цей знак означає, що упаковка продукту вироблена з матеріалу який придатний для контакту з харчовими продуктами.
Зразок №2	 Знак «Нетто»	Цей знак означає вагу нетто (без упаковки). Якщо біля цього знаку зазначено число в рамочці, воно означає вагу брутто (з упаковкою).
		Поліетилен високої щільності. Цей знак означає, що добре піддається переробці і повторному використанню.
		Він означає, що даний продукт відповідає всім встановленим вимогам, які розповсюджуються на території країн-членів Митного союзу ЄАЕС на дані товари.
		Цей знак означає, що упаковка продукту вироблена з матеріалу який придатний для контакту з харчовими продуктами.
		Цей знак є декларацією виробника, його застосування не вимагає обов'язкового проведення випробувань та оцінки продукції на вміст ГМО органом з оцінки відповідності.
	ISO 9001 ISO 22000	Система менеджменту якості Система менеджменту безпеки продуктів харчування
Зразок №3		якість продукту по показникам безпеки контролюється на усіх етапах – від постачання сировини до реалізації готового виробу, а для відповідності цим показникам необхідно сертифікування якості — ХАССП (НАССР)
		Цей знак є декларацією виробника, його застосування не вимагає обов'язкового проведення випробувань та оцінки продукції на вміст ГМО органом з оцінки відповідності.
		Знак відповідності технічним регламентам. Для продукції, яка відповідає обов'язковим вимогам нормативних документів та вимогам. Сертифікат отриманий в добровільному порядку
Зразок №4		Цей знак означає, що упаковка продукту вироблена з матеріалу який придатний для контакту з харчовими продуктами.

Зразок №5		Поліетилен високої щільності. Цей знак означає, що добре піддається переробці і повторному використанню.
		Він означає, що даний продукт відповідає всім встановленим вимогам, які розповсюджуються на території країн-членів Митного союзу ЄАЕС на дані товари.
		Цей знак означає, що упаковка продукту вироблена з матеріалу який придатний для контакту з харчовими продуктами.

Аналіз маркування представлений в таблиці 3.4 та 3.5 дозволяє зробити висновок: Маркування усіх трьох зразків не повне: всі 5 зразків не мають інформації про країну походження або місце походження, нормативний документ не вказано. Зразок 1 не позначено нормативний документ, спосіб зберігання. Зразок 2 - спосіб консервування не вказано. Зразок 3 - спосіб консервування не позначено. Зразок 4 немає інформації про ГМО у продукті. Зразок 5 не позначено нормативний документ з виробництва продукту.

Також в жодному з досліджуваних зразків не позначено застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів, незважаючи на відносно високий вміст оцтової кислоти, солі кухонної, гірчицю не можна вважати продуктом, який можна споживати без обмежень.

Отже, аналіз маркування показав, що найбільш повним і зрозумілим є маркування Зразка 2 вітчизняного виробництва, в якому вказано коректну і повну назву харчового продукту, інформацію про генетично модифіковані організми в складі харчового продукту, нормативний документ, за яким виготовлено продукт та інше. Маркування зразків 1, 3, 4 та 5: не позначено країна походження або місце походження, спосіб консервування та нормативний документ не вказано (зразок №1 та №5), що не відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Перевірка штрихового кодування

Штриховий код EAN-13 являє собою графічне зображення унікального міжнародного номеру товару EAN/UCC-13 у вигляді придатного для автоматичного зчитування. Значення номеру EAN-13 продубльовано арабськими цифрами в нижній частині штрихового коду (13 знаків). Всі міжнародні компанії кодують свою продукцію штриховим кодом EAN-13. На різних товарах представлені різні значення штрихових кодів. За цим стежить Міжнародна Асоціація товарної нумерації GSI. Національні організації-члени GSI присвоюють підприємствам членам унікальні реєстраційні номери. Номер товару EAN-13 має наступну структуру: 3 перші цифри – це код (префікс); 6 цифр – це реєстраційний номер підприємства, присвоєний Національною організацією; 3 цифри - це порядковий номер продукції всередині підприємства; остання 13-та цифра – контрольне число. Воно обчислюється з попередніх 12-ти чисел. Далі виконується перевірка продукції чи не є вона фальсифікована шляхом розрахунків штрихового коду [24].

Таблиця 3.5 - Перевірка штрихкодного кодування

Порядок розрахування контрольної цифри коду	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
	4820001314366	4823097400173	4820044096359	4823105400492	4006402030078
1.Скласти цифри, які стоять на парних позиціях	$8+0+0+3+4+6=21$	$8+3+9+4+0+7=31$	$8+0+4+0+6+5=23$	$8+3+0+4+0+9=24$	$0+6+0+0+0+7=13$
2.Результат помножити на 3	$21*3=63$	$31*3=93$	$23*3=69$	$24*3=72$	$13*3=39$
3.Скласти цифри, які стоять на непарних позиціях	$4+2+0+1+1+3=11$	$4+2+0+7+0+1=14$	$4+2+0+4+9+3=22$	$4+2+1+5+0+4=16$	$4+0+4+2+3+0=13$
4.Скласти результати 2 і 3 пунктів	$63+11=74$	$93+14=107$	$69+22=91$	$72+16=88$	$39+13=52$
5.Розрахунок контрольного числа	$80-74=6$	$110-107=3$	$100-91=9$	$90-88=2$	$60-52=8$

Контрольна цифра отримана під час розрахунків, відповідає контрольній цифрі, нанесеній на штрих-код упаковки. Це свідчить, що кодування є вірним.

3.3. Оцінка якості гірчиці гострої за органолептичними та фізико-хімічними показниками

3.3.1 Органолептична оцінка якості гірчиці гострої

Органолептична оцінка якості – це узагальнений результат оцінки якості продукту, виконаний за допомогою органів чуття людини. Було досліджено смак і запах, консистенцію, колір гірчиці за допомогою дегустації підготовлених для аналізу зразків у відповідності до нормативних вимог ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови» [11, 25, 26]. Отримані в результаті перевірки дані органолептичних показників гірчиці наведені в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 - Органолептична оцінка якості продукту "Гірчиця гостра"

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5	Вимоги ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови»
Смак і запах	Кисло-солодкий із добре вираженим ароматом гірчиці, прянощів, середньо-гострий, відчутний легкий запах оцту, без стороннього присмаку і запаху	Солодкувато-пряний, із добре вираженим ароматом гірчиці, прянощів, м'який, без стороннього присмаку і запаху	Кисло-солодкий, солонуватий гострий, відчутний запах оцту, не відчутний запах прянощів, без стороннього присмаку і запаху	Кисло-солодкий, солонуватий різко гострий, дуже відчутний запах прянощів, без стороннього присмаку і запаху	Солодкуватий, середньогострий, м'який, відчутний запах прянощів середньої інтенсивності, без стороннього присмаку і запаху	Притаманні конкретній назві гірчиці (гострий; середньо-гострий; солодкувато-пряний; м'який, середньо-гострий тощо) без стороннього присмаку і запаху
Консистенція	Густа маса без грудок і сторонніх включень, однорідна, ніжна	Однорідна, густа, мастка маса без грудок і сторонніх включень, однорідна, ніжна	Маса яка злегка розтікається, є невелика кількість розшарованої рідини	Однорідна, середньо густа маса без грудок і сторонніх включень та домішок	Однорідна, густа, мастка, ніжна маса без грудок, без розшарування і сторонніх включень та домішок	Однорідна, густа, мастка маса без грудок і сторонніх включень та домішок
Колір	Колір жовтий однорідний по всій масі	Колір приємний жовтий, однорідний по всій масі	Колір жовтий з незначним коричневим відтінком, незначне потемніння верхнього шару	Колір блідо жовтий, незначно неоднорідний по всій масі	Колір приємний жовтий, однорідний по всій масі	Властивий конкретній назві гірчиці. Від світло-жовтого до жовтого, допустимо коричневий відтінок та інші відтінки, притаманні сировині, що використовується

Органолептичні дослідження усіх зразків гірчиці показали, що *смак і запах* зразків гірчиці є відповідним, стандартним; в зразку 3 відчутний запах оцту, не відчутний запах прянощів, більш виражений кисло-солодкий, солонуватий; в зразках 1, 2, 5 смак і запах більш приємні, більш виражені запах прянощів і приємний запах гірчиці, середньо-гострий і м'який. У Зразках 1, 2, 5 *консистенція* більш щільна, приваблива, однорідна, у зразку 3, 4 консистенція менш густа у порівнянні з Зразками 1, 2, 5. *Колір* гірчиці у Зразку 1, 2, 5 є відповідним, жовтий, середньої інтенсивності, однорідний по всій масі. Найкращий колір мають зразки 2 і 5. В зразку 3, 4 колір непривабливий, жовтий, з світло коричневим відтінком, незначне потемніння верхнього шару.

Далі продовжили дослідження органолептичних показників якості продукту "Гірчиця гостра" за допомогою профільного методу для представлення результатів дегустації графічно увигляді профілограм [16].

При дослідженні органолептичних показників якості гірчиці гострої профільним методом розглядали показники, які максимально впливають на якість продукту - *смак і запах, консистенція, колір* відповідно до ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови». При побудові профілю ці показники-характеристики розкладали на позитивні та негативні складові-дескриптори. Надалі визначали інтенсивність виділених складових за 5 бальною шкалою. Результати визначення інтенсивності прояву позитивних і негативних складових-дескрипторів представлено в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 – Результати визначення інтенсивності прояву складових смаку і запаху зразків продукту "Гірчиця гостра"

Позитивні і негативні складові смак і запах	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5
Запах гармонійний (+)	5	5	4	4	5
Запах прянощів (+)	4	4	3	3	3
Смак гармонійний (+)	5	5	4	4	5
Смак гострий (+)	3	5	3	3	5
Солодкуватий смак (+)	4	5	4	4	5

Солоний смак (-)	2	1	4	3	1
Кислий смак (-)	2	1	3	3	1
Смак оцту (-)	0	0	2	0	0

Після визначення інтенсивності прояву складових смаку і запаху зразків гірчиці, дані (табл. 3.7) було нанесено на діаграму, наведену на рис. 3.1.

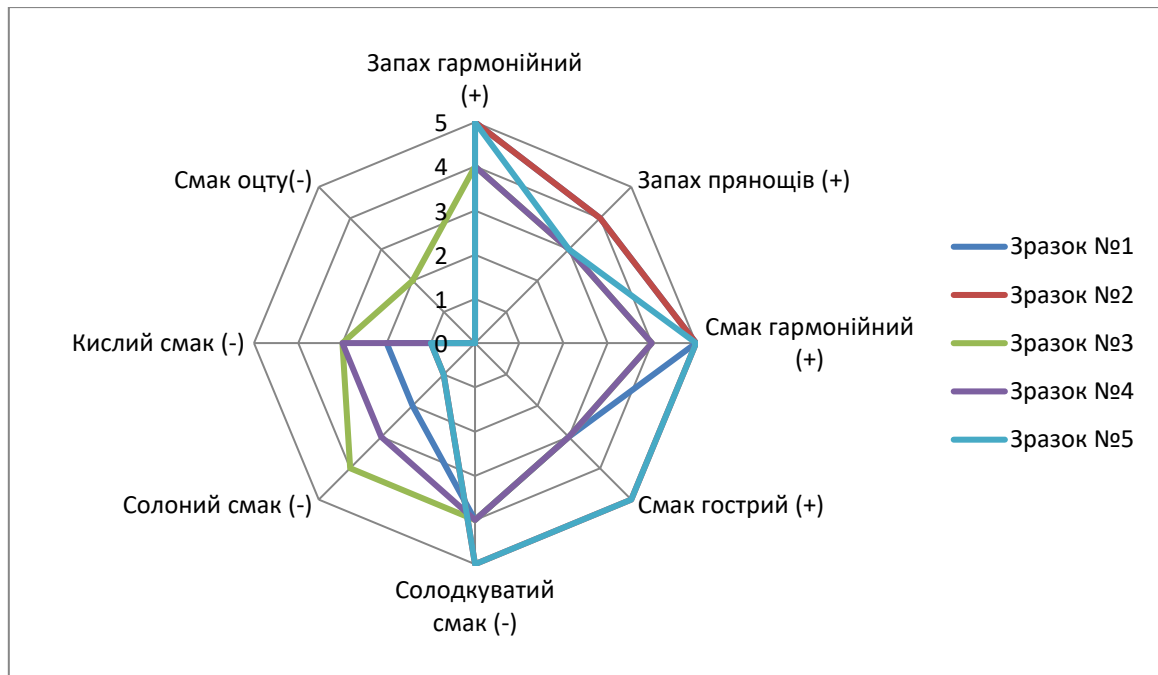


Рис. 3.1 – Профілограма смаку і запаху продукту "Гірчиця гостра"

Як видно з профілограми (рис. 3.1) найбільшою кількістю позитивних ознак смаку і запаху характеризуються зразки № 2, № 5 (ТМ «Щедро», "Kuhne"), зразок № 3 (ТМ "Королівський смак") характеризується менш вираженим смаком і ароматом, який є менш приємний, оскільки має смак оцту, солонуватий, різкий запах. Найкращий за зовнішнім виглядом зразок № 2 ТМ «Щедро».

Надалі визначали показник "Консистенція" продукту "Гірчиця гостра". При побудові профілю "Консистенція", показник розкладали на такі позитивні складові як: приваблива, однорідна, густа, а також такі негативні показники як: розшарування, грудочки та частинки прянощів. Надалі визначали інтенсивність виділених складових. Результати визначення інтенсивності прояву позитивних і негативних складових наведено в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8 – Результати визначення інтенсивності прояву складових консистенції зразків продукту "Гірчиця гостра"

Позитивні і негативні складові консистенції	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5
Приваблива (+)	4	5	3	4	5
Однорідна (+)	5	5	4	5	5
Густа, мажуча (+)	4	5	3	4	5
Розшарування (-)	0	0	2	1	0
Грудочки та частинки прянощів (-)	0	0	0	0	0

Після визначення інтенсивності прояву складових консистенції зразків гірчиці дані (табл. 3.8) було нанесено на діаграму, наведену на рис. 3.2.

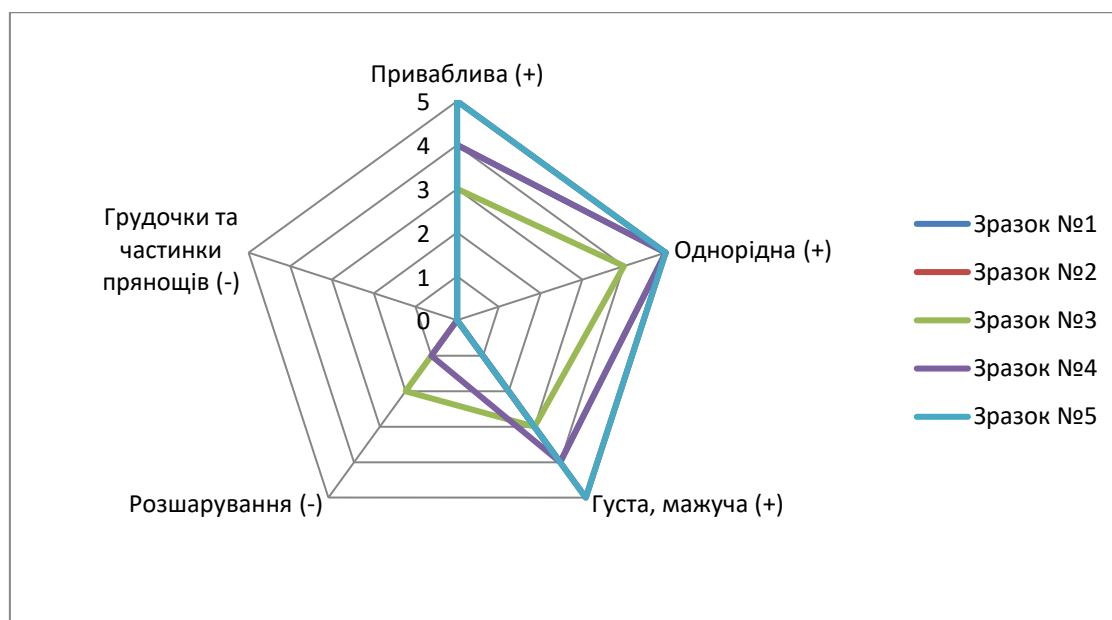


Рис. 3.2 – Профілограма консистенції зразків продукту "Гірчиця гостра"

Як видно з профілограми (рис. 3.2) найбільшою кількістю позитивних характеристик як і в попередньому випадку характеризується зразки № 2, № 5 (ТМ «Щедро», "Kuhne"). Вони мають відповідні привабливу, однорідну, густу консистенцію, без ознак розшарування та грудочок.

Зразок № 1 (ТМ «Торчин») характеризується менш привабливою, густою консистенцією. Зразки № 3, № 4 (ТМ «Королівський смак», «Верес») є за якістю

приблизно однаковими, мають менш густу консистенцію, зразок 3 має невелике розшарування продукту.

Також, визначали органолептичний показник гірчиці "Колір". Результати визначення позитивних і негативних дескрипторів кольору наведено в табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – Результати визначення інтенсивності прояву складових кольору зразків продукту "Гірчиця гостра"

Позитивні і негативні складові кольору	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5
Гармонійний колір (+)	4	5	3	4	5
Відповідний жовтий відтінок (+)	4	5	4	5	5
Притаманний сировині, що використовується (+)	5	5	4	5	5
Невиражений колір (-)	1	0	2	1	0
Неоднорідний колір (-)	0	0	1	1	0

Після визначення інтенсивності прояву складових зовнішнього вигляду зразків сиру дані (табл. 3.7) було нанесено на діаграму, наведену на рис. 3.3.

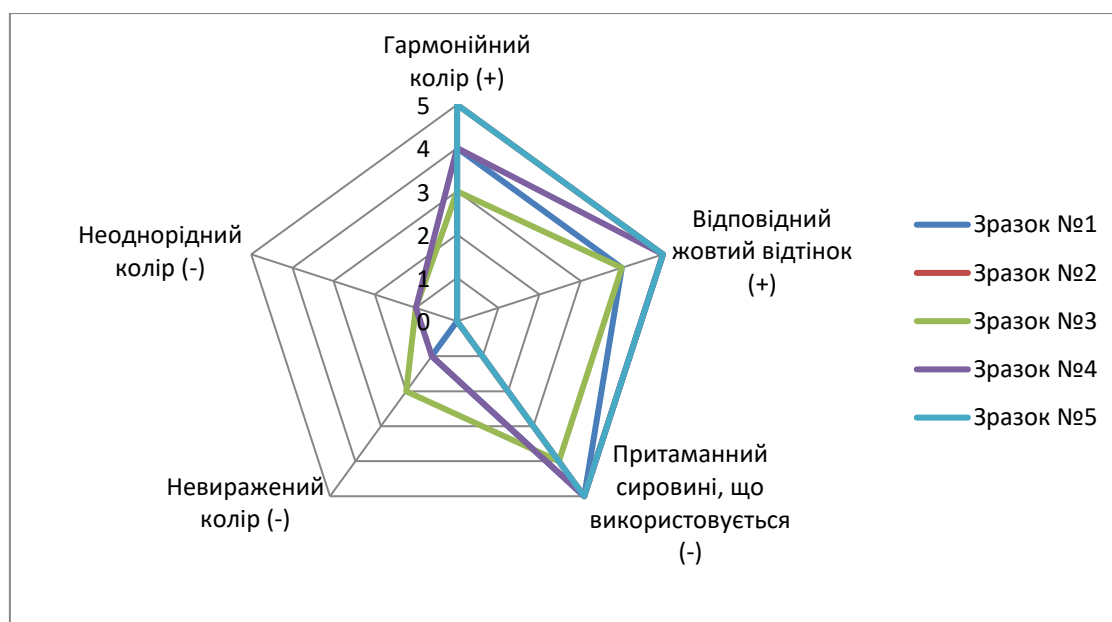


Рис. 3.3 – Профілограма кольору зразків продукту "Гірчиця гостра"

Як видно з профілограми (рис. 3.3) найбільшою кількістю позитивних характеристик як і в двох попередніх випадках характеризується зразок № 2, № 5

(ТМ «Щедро», "Kuhne"). Зразки №1, №4 мають трохи неприємний жовтий невиражений відтінок. Зразок №3 також невиражений злегка коричневий відтінок, що погіршує його органолептику. Але в цілому усі зразки за показником "Колір" відповідають вимогам ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови».

Отже за результатами проведеної органолептичної оцінки профільним методом виявлено, що усі зразки продукту "Гірчиця гостра" відповідають вимогам нормативної документації ДСТУ 1052-2005 за показниками смаку та запаху, консистенції й кольору, але зразки №1 (ТМ «Торчин»), №3 (ТМ "Королівський смак"), №4 "Верес" при цьому характеризувалися менш вираженими позитивними характеристиками в порівнянні зі зразками №2 (ТМ «Щедро»), №5 (ТМ «Kuhne»). Найкращим за органолептичними показниками якості виявився зразок №2 (ТМ «Щедро»).

3.3.2 Дослідження фізико-хімічних показників продукту "Гірчиця гостра"

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

Вимоги безпеки (зміст токсичних елементів, нітратів, пестицидів, мікотоксину патуліна, радіонуклідів) та мікробіологічні показники безпеки гірчиці повинні відповідати вимогам або нормативним правовим актам, що діють в Україні.

Надалі при проведенні дослідження якості гірчиці, визначали відповідність фізико-хімічних показників якості нормативному документу. Якість п'яти зразків гірчиці перевіряли на відповідність ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови». Для перевірки якості було обрано такі фізико-хімічні характеристики гірчиці гострої, як масова частка жиру, масова частка хлоридів і

масова частка титрованих кислот, в перерахунку на оцтову кислоту [11, 30].

Визначення масової частки жиру

Рефрактометричний метод. Метод заснований на вилученні жиру з наважки продукту органічним розчинником монобром- або моноклорнафталіном і визначення показника заломлення розчинника та розчину жиру [27].

Підготовка до випробування

Перевірка нульової точки рефрактометра

Перед початком роботи з рефрактометром перевіряють нульову точку приладу дистильованою водою. Для цього 1-2 краплі дистильованої води поміщають між призми, потім окуляр шкали та окуляр зорової труби встановлюють на різкість так, щоб поле зору і візирні лінії було чітко видно. Візирну лінію окуляра шкали встановлюють на 1,333 (показник заломлення дистильованої води при 20 ° C) і в зорову трубу спостерігають межу світлотіні по відношенню до точки перетину двох взаємно перпендикулярних візирних ліній.

Якщо межа світлотіні проходить через точку перетину візирних ліній, то пристрій встановлено на нуль. Якщо цього немає, то за допомогою спеціального ключа та гвинта ставлять межу світлотіні на точку перетину візирних ліній. Перевірку приладу необхідно проводити за температури призми, що дорівнює 20 °C. Температуру вимірюють термометром, спеціально укріпленим у призму рефрактометра. Встановлення необхідної температури проводиться пропусканням води із заданою температурою.

Визначення показника заломлення розчинника

У кожній партії реактиву монобром- або моноклорнафталіну, яка надходить для аналізу, визначають показник заломлення з похибкою не більше 0,0001. Наносять на призму рефрактометра 1-2 краплі цього розчинника при температурі (20,0±0,1) °C.

Визначення густини розчинника

Висушений при температурі 100-105°C до постійної маси і охолоджений в ексикаторі до кімнатної температури пікнометр зважують з похибкою не більше 0,0015 г, заповнюють при допомозі маленької вирви дистильованою водою трохи

вище мітки. Пікнометр закривають пробкою і витримують 20 хв у водяному термостаті або водяній бані за температури води $(20,0 \pm 0,1) ^\circ\text{C}$. За цієї температури рівень води в пікнометрі доводять до мітки за допомогою капілярної трубки або згорнутої в трубку смужки фільтрувального паперу. Пікнометр знову закривають пробкою і витримують у термостаті або водяній бані ще 10 хв, перевіряючи положення меніска стосовно мітки. Потім пікнометр виймають із термостата або водяної лазні, що витирають зовні м'якою тканиною насухо, залишають під склом аналітичних ваг протягом 20 хв і зважують з похибкою трохи більше 0,0015 г.

Потім його звільняють від води, споліскують послідовно етиловим спиртом та ефіром, висушують, як зазначено вище, охолоджують в ексікаторі до кімнатної температури та заповнюють випробуваним розчинником, після чого роблять ті самі операції, що і з дистильованою водою. Наповнення пікнометра водою (або розчинником), установку меніска та зважування повторюють тричі. Розбіжності між паралельними зважуваннями не повинні бути більше 0,005 г. При обчисленні беруть середню арифметичну величину. Щільність розчинника (ρ_{20}) $\text{кг}/\text{м}^3$ обчислюють за формулою [27].

Проведення випробування

Наважку подрібненого досліджуваного продукту зважують з похибкою трохи більше 0,001 г. Масу наважки визначають за таблицею.

Наважку поміщають у фарфорову ступку або порцелянову чашку, розтирають пестиком 2-3 хв, потім доливають 2 см^3 розчинника попередньо відкаліброваної піпеткою по п. 2.3.4 і знову все розтирають протягом 3 хв, фільтрують вміст через паперовий фільтр у маленький стаканчик або інший лабораторний посуд. Фільтрат перемішують скляною паличкою. 2 краплі фільтрату наносять на призму рефрактометра при температурі $(20,0 \pm 0,1) ^\circ\text{C}$ і рахують показник заломлення. Показник заломлення визначають не менше трьох разів та за результат випробування приймають середньоарифметичні результати вимірювання. Щоб уникнути випаровування розчинника, тривалість фільтрації та визначення показника заломлення повинні бути не більше 30 хв.

Якщо визначення показника заломлення проводилося не за 20°C , слід внести

поправку. Якщо при проведенні визначення показника заломлення температура призми рефрактометра буде в межах 15-20°C, від величини показника заломлення слід забирати виправлення, якщо визначення буде проведено в межах температур 20-35°C, то до знайденого показника заломлення слід додати відповідну поправку згідно з додатком 1 [27].

Обробка результатів

Масову частку жиру {X} у відсотках обчислюють за формулою:

$$X = \frac{V_p \cdot \rho_{ж}}{m \cdot 1000} \cdot \frac{P_p - P_{рж}}{P_{рж} - P_{ж}} \cdot 100 \quad (3.1)$$

де V - обсяг розчинника, взятий для отримання жиру, см³;

$\rho_{ж}$ - густина жиру при 20°C, кг/м³;

P_p - показник заломлення розчинника;

$P_{рж}$ - показник заломлення розчину жиру в розчиннику;

$P_{ж}$ - показник заломлення жиру;

m - маса наважки продукту, г.

Результати визначень заносять у табл. 3.9.

Визначення масової частки хлоридів

Визначення масової частки хлоридів проводили аргентометричним методом за Мором. Метод заснований на титруванні водної витяжки досліджуваного продукту після нейтралізації титрованим розчином азотнокислого срібла в присутності хромовокислого калію як індикатор [28].

З підготовленої проби продукту в хімічний стакан беруть наважку масою від 10 до 25 г і кількісно переносять її 100 см³ гарячої води в мірну колбу місткістю 250 см³. Суміш, періодично збовтуючи, нагрівають протягом 15 хв на водяній бані. Після охолодження до кімнатної температури обсяг вмісту колби доводять водою домітки і фільтрують через паперовий складчастий фільтр.

20 см³ отриманого фільтрату відбирають піпеткою в конічну колбу і в залежності від рН середовища нейтралізують або розчином гідроксиду натрію, або розчином сірчаної кислоти в присутності фенолфталеїну.

Відзначають обсяги реактивів, необхідних для нейтралізації фільтрату. В

іншу конічну колбу такожвносять піпеткою 20 см³ отриманого фільтрату і, не додаючи фенолфталеїну, вносять піпеткою необхідні обсяги розчинів гідроксиду натрію або сірчаної кислоти 1 см³ розчину хромовокислого калію, потім титрують розчином азотнокислого срібла до появи цегляно-червоного забарвлення.

Масову частку хлористого натрію розраховують за формулою:

$$X = \frac{V \cdot M \cdot c \cdot 0,1 \cdot V_1}{\tau \cdot V_2} \quad (3.2)$$

де: V - об'єм розчину азотнокислого срібла, що пішов на титрування;

M – молярна маса хлористого натрію, $M(\text{NaCl}) = 58,45$ г/моль;

c – молярна концентрація титрованого розчину азотнокислого срібла, моль/дм³;

V_1 - об'єм водної витяжки, см³;

V_2 - об'єм витяжки, взятий на титрування, см³.

m – маса наважки продукту, г

Фізико-хімічний показник масова частка хлоридів представлено в табл. 3.9

Визначення масової частки титрованих кислот

Визначення масової частки титрованих кислот, у перерахунку на оцтову кислоту проводили візуальним методом. Метод заснований на титруванні досліджуваного розчину розчином гідроксиду натрію $C(\text{NaOH}) = 0,1$ моль / дм³ в присутності індикатора фенолфталеїну [29].

У конічну колбу відбирають піпеткою від 25 до 100 см³ фільтрату (маринаду). Підбирають кількість фільтрату так, щоб на титрування витрачалося не менше 6 см³ розчину гідроксиду натрію. У колбу з фільтратом додають 3 краплі розчину фенолфталеїну і титрують розчином гідроксиду натрію при безперервному перемішуванні до отримання рожевого забарвлення, яке не зникає протягом 30 с.

Титровану кислотність (X) в розрахунку на переважну кислоту в процентах обчислюють за формулою:

$$X = \frac{V \cdot c \cdot M \cdot V_0 \cdot 0,1}{m \cdot V_1} \quad (3.3)$$

де: V - об'єм розчину гідроксиду натрію, що пішов на титрування, см^3 ;

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

M – молярна маса, для оцтової кислоти $M(\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2) = 60,0 \text{ г/моль}$;

V_0 - об'єм до якого наведена наважка, см^3 ;

V_1 - об'єм фільтрату, взятий на титрування, см^3 .

m – маса наважки продукту, г

Фізико-хімічний показник масова частка титрованих кислот, у перерахунку на оцтову кислоту представлено в таблиці 3.9.

Результати фізико-хімічних досліджень продукту «Гірчиця гостра» представлені у табл. 3.9.

Таблиця 3.9 — Фізико-хімічні показники продукту «Гірчиця гостра»

Показники якості	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №3	Вимоги НД
Масова частка жиру, %	7,0	8,3	7,4	7,8	6,3	в межах 5,7 - 10,0 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік зменшення 0,5 %
Масова частка хлоридів, %	2,2	2,3	2,2	2,3	1,8	в межах 1,3 - 2,8 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік збільшення 0,5 %
Масова частка титрованих кислот, у перерахунку на оцтову кислоту, %	2,0	1,9	2,0	2,1	1,9	в межах 1,5 - 2,5 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік збільшення 0,5 %

Аналіз результатів, отриманих під час перевірки фізико-хімічних показників

якості досліджуваних зразків продукту «Гірчиця гостра» показав, що зразок №1 «Торчин», зразок №2 «Щедро», зразок №3 «Королівський смак», зразок №4 «Верес», зразок №5 «Kuhne» за показниками якості масова частка жиру, масова частка хлоридів, масова частка титрованих кислот відповідають вимогам нормативного документу ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови» і маркуванню з цими показниками на упаковці продукту "Гірчиця гостра".

Висновки до розділу 3

Дослідивши асортимент гірчиці в торгових мережах «Фоззі», «Таврія В», «АТБ» м. Одеси, можна зробити висновок, що, асортимент цієї продукції досить різноманітний, представлений переважно вітчизняними виробниками. Найбільш різноманітний асортимент був представлений в торговій мережі «Таврія В» 21 найменування вітчизняних виробників. Найрозповсюдженішими торговими марками виявились «Верес», «Щедро», «Торчин». При дослідженні споживчої тари було встановлено, що всі зразки гірчиці упаковані у тару полімерну та скляну, яка відповідає вимогам нормативних документів, не має дефектів, є герметичною і зберігає якість і кількість продукції.

За маркуванням найбільш повним є маркування гірчиці гострої ТМ "Щедро" та ТМ "Королівський смак" вітчизняного виробництва.

Органолептичні та фізико-хімічні дослідження зразків гірчиці показали, що показники якості відповідають нормативним вимогам ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови». Найкращим зразком за показниками якості є продукт "Гірчиця гостра домашня, з органічними спеціями" ТМ "Щедро".

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ ГІРЧИЦІ

4.1 Порядок взяття на облік особи-резидента ТОВ «Арсія», 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 [32].

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 «Арсія» (08296, Україна, Київська обл., смт. Ворзель, вул. Крупської, 11а), яка знаходиться в зоні діяльності Київської

центральної митниці ДМСУ 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 Київська 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 Київська митниця ДМСУ інформує особу ТОВ «Арсія» 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 «Арсія» здійснює подання заяви засобами електронного зв'язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв'язку [33].

Повідомлення про взяття на облік особи-резидента ТОВ «Арсія», 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 «Таврія В», формується за структурою, що наведена на рис. 4.1.

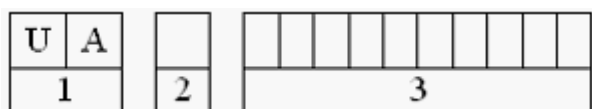


Рис. 4.1 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

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 проектів 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 «Арсія» 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 гірчиці 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. [34].

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 шести 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 УКТЗЕД 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 УКТЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків), як представлено на рис. 4.2.

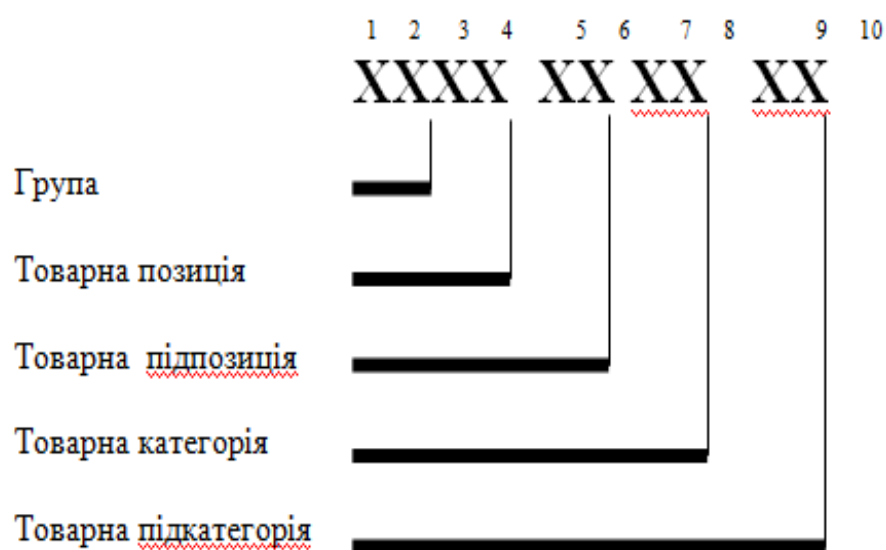


Рис. 4.2 Структура десятизначного коду товару в УКТЗЕД

Ведення УКТЗЕД 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 кодї 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 [35, 36]:

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;

(б) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполук цього матеріалу чи речовини з іншими матеріалами чи речовинами. 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 (б) 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 багатокomпонентного товару, або лише частини товарів, що надходять у продаж у наборі для роздрібної торгівлі, такі товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(б) суміші, багатокomпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібної торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3

(а), повинні класифікуватися за тим матеріалом чи компонентом, 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 гірчиця середньогостра ТМ «Kuhne», виробництва Німеччина, відповідно до правила інтерпретації За даний товар можна віднести до розділу IV «Готові харчові

продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини», до якого входять з 16 по 24 товарні групи.

Звернемося до товарної Групи 21 «Різні харчові продукти», отже код групи (21). Позиція 2103 відповідає назві товару «Продукти для приготування соусів і готові соуси; змішані смакові добавки та змішані приправи; порошок гірчиці та готова», отже код на рівні товарної позиції – 4 знаків (2103). Для визначення підпозиції, було звернуто увагу на назву товару, тому було обрано підпозицію 210330 «порошок гірчиці та готова гірчиця», код на рівні 6 знаків – 210330. Категорія та підкатегорія в УКТЗЕД на рівні 10 знаків – **2103 30 90 00** [17-19].

Визначення коду УКТЗЕД гірчиці готової ТМ «Kuhne», представлено в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Визначення коду УКТЗЕД для гірчиці

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини»	
1	Група	«Різні харчові продукти»	21
2	Позиція	«Продукти для приготування соусів і готові соуси; змішані смакові добавки та змішані приправи; порошок гірчиці та готова гірчиця»	2103
3	Підпозиція	–	2103 30
4	Категорія	«готова гірчиця»	2103 30 90
5	Підкатегорія	«готова гірчиця»	2103 30 90 00

Таким чином, готова гірчиця згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності має код 2103 30 90 00.

4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності при імпорті гірчиці ТМ «Kuhne»

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 [33, ст. 4].

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 [36].

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 [38] при імпорті гірчиці ТМ «Kuhne» 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 [41, ст. 16].

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 певної 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», гірчиця ТМ «Kuhne» не підлягає ліцензуванню, оскільки не встановлені квоти та не містить озоноруйнівних речовин [42].

Імпорт до України гірчиці середньогострої ТМ «Kuhne» може бути здійснено тільки після відповідності продукції рамковим вимогам, встановленим Єврокомісією [38, 39] які представлено у табл. 4.3.

Таблиця 4.3 – Основні вимоги до гірчиці при імпорті [40]

Відповідність нормам ЄС	Характеристика вимог	Правова основа
Контроль за забруднювачами харчових продуктів	<p>Забезпечення безпеки харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому.</p> <p>Харчові продукти, що містять неприйнятний рівень забруднювальних речовин, зокрема токсичних, не повинні бути розміщені на ринку ЄС.</p> <p>Рівень забруднення повинен бути максимально низьким і відповідати рекомендованим робочим практикам.</p>	<p>Регламент (ЄС) № 315/93 від 8 лютого 1993 р.</p> <p>Регламент (ЄС) №1881/2006 від 19 грудня 2006 р.</p>
Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження	<p>Забезпечення високого рівня захисту споживачів при імпорті рослинних і тваринних, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів.</p> <p>Імпортні продукти повинні відповідати максимально допустимим залишковим рівням пестицидів, встановлених Європейською комісією для захисту споживачів.</p>	<p>Додатки до Регламенту (ЄС) №396/20056</p> <p>Директива № 96/23/ЄС7</p>
Маркування харчових продуктів	<p>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.</p> <p>Вимоги до змісту інформації на етикетці</p>	<p>Регламент (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 р.</p>

1. *Контроль за забруднювачами харчових продуктів*, який забезпечує високий рівень захисту інтересів споживачів при імпорті продовольчих товарів, спрямованому на забезпечення безпеки 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 отримувачами 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) № 1169/201365 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 гірчиці 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 [36].

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до Критеріїв достатньої переробки [33, ст. 36].

Відповідно до [33, ст. 38] 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 критерій 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 [17-18];

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 [38, 39].

Визначення країни походження сиру м'якого Брі 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 гірчиці є Німеччина. 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 [42]. 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 [41].

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 гірчиці є Німеччина, 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 гірчиці 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 гірчиці гострої

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;
 - с) на основі віднімання вартості;

- d) на основі додавання вартості (обчислена вартість);
- e) 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 [33, ст. 64].

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 №195/2024 від 25.01.2024 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Арсія», що

zareestrovaniy za adresoю Ukraїna, 08296, Kyїvska oblast, smt. Vorzель, vul. Krup'skoyi, budinok 11a, ta inozemnim sub'ektom gospodarюvanня виробником «Kuhne», Carl Kuhne KG, Nїmеччина, 22761, Hamburg, Kuhnehof, 11.

Предметом контракту є партія гірчиці середньогострої, яка складає 1000 банок вагою 255 г кожна. Вага всієї партії гірчиці складає – 255 кг, враховуючи пакування вага партії становитиме – 270 кг.

Експортна вартість однієї одиниці гірчиці становить – 1Є. Умови постачання, що узгоджено контрагентами – СІР Ягодин.

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 – Ягодин. 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 «Ягодин» (UA205020 - с. Старовойтове, вул. Прикордонників, пункт пропуску «Ягодин»).

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

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

де MB – митна вартість;

Bk – вартість контракту.

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

$$Bk = Bt + Bперев + Cстрах, \quad (4.2)$$

де, Bt – вартість товару згідно з преїскурантом експортера;

Bперев – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії;

C_{страх} – витрати на страхування.

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

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

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

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

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

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

Таким чином контрактна вартість дорівнює:

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

Митна вартість за курсом НБУ (39,24) дорівнює: 81181,28 грн.

Виходячи з даних розрахунків митна вартість гірчиці середньогострої ТМ «Kuhne» складає 81181,28 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 гірчиці ТМ «Kuhne»

Відповідно до [33, ст.4] до митних платежів відносять мито, акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів та податок 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: ввільне мито; вивільне мито; сезонне мито; особливі види мита: спеціальне, антидемпінгове, компенсаційне, додатковий імпорتنний 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 [32].

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 гірчиці середньогострої ТМ «Kuhne» 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 [40], 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 [41], ставка, якого становить -20% від бази оподаткування. Basis 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 [33, ст.86, ч.1, п. 5], 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 гірчиці ТМ «Kuhne», 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 гірчиці ТМ «Kuhne»

Вид	Основа нарахування	Ставка	Сума	СП
020	81181,28 грн.	0%	0,00 грн	01
028	81181,28 грн.	20%	16 236,26 грн	01
Всього: 16 236,26 грн.				

Виходячи з цього, можна зробити висновок, що до партії гірчиці середньогострої ТМ «Kuhne» застосовано заходи тарифного регулювання та розмір податків, що переведено до Держбюджету складає -16 236,26 грн.

4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту гірчиці ТМ «Kuhne»

У зв'язку з імпортом партії гірчиці ТМ «Kuhne» на митну територію України перетин митного кордону буде здійснюватись у зоні діяльності Волинської митниці, у пункті пропуску «Ягодин-Дорогуск» митного посту «Ягодин» ВМО № 1 (UA205020). Відповідно до [35] до гірчиці гострої ТМ «Kuhne» 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 «Арсія») 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 «Яворів» перевізник подає уповноваженій особі митного органу необхідні документи для ввезення товару у режимі імпорт. Посадова особа Волинської 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 (гірчиці середньогострої ТМ «Kuhne»);
- реквізити товаросупровідних документів та рахунку-фактури (інвойсу);
- номер штампа «Під митним контролем» посадової особи пункту пропуску, що здійснила митний контроль.

Посадова особа Волинської 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 «Яворів» здійснюється шляхом проставлення відбитка штампа «Під митним контролем» на трьох примірниках поданих документів (одна копія документів залишається у митному пості «Яворів», інші - віддаються перевізнику). Митне оформлення повинно завершитись у строк, що не перевищує чотирьох робочих годин з моменту подання. Веб-портал «Єдине вікно» протягом однієї години після пропуску товару через митний кордон України для подальшого переміщення до Підрозділу контролю за переміщенням товарів 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 «Яворів» Волинської митниці;

Товар поміщується у режим «внутрішній транзит» та їде до МП «Київ-автомобільний» Київської митниці (UA 500030), куди повинен прибути у строк, що не перевищує десять діб. При надходженні до мп «Київ-автомобільний» Київської митниці перевізник подає до митниці наступні документи: товаросупровідні документи на товар з відмітками Волинської 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 Волинської митниці. Інформація про завершення митного оформлення товару, заявленого за митний режим «внутрішній транзит», невідкладно передається посадовою особою Київської митниці, яка проводить оформлення, до ЄАІС.

Для подальшого оформлення партії гірчиці в режимі «імпорт» директор ТОВ «Арсія» за допомогою Веб-порталу «Єдине вікно» до Підрозділу контролю за переміщенням товарів Київської 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 контролю співставлення даних, які містяться в ЕМД, та інших документів, поданих для митного оформлення в тому числі оцінку ризику 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 на 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 САІС.

Висновки до розділу 4

Визначено код згідно до УКТЗЕД товару, що перетинає митний кордон України. Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є гірчиця середньогостра ТМ «Kuhne», виробництва Німеччина, відповідно до правила інтерпретації За даний товар можна віднести до 2103309000 за для подальшого застосування заходів нетарифного та тарифного регулювання.

Нетарифне регулювання, як комплекс заходів заборонно-обмежувального характеру, що прямо або опосередковано обмежують імпорт іноземних товарів на внутрішній ринок країни чи взагалі його забороняють, тож при імпорті гірчиці середньогострої ТМ «Kuhne», 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 «Арсія» в митних органах України та сформовано обліковий номер - UA10019202597.

В роботі визначено країну походження гірчиці середньогострої ТМ «Kuhne» - це Німеччина (країна-член ЄС), 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 Німеччини 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 №195/2024 від 25.01.2024 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Арсія», та іноземним суб'єктом господарювання виробником «Kuhne». Предметом контракту є партія гірчиці гострої яка складає 1000 банок вагою 255 г кожна. Визначено митну вартість партії гірчиці, яка складає 81181,28 грн. та нараховано митні податки в розмірі - 16 236,26 грн.

У зв'язку з імпортом партії гірчиці середньогострої, на митну територію України перетин митного кордону здійснюється у зоні діяльності Волинської митниці, у пункті пропуску «Ягодин-Дорогуск» митного посту «Ягодин» ВМО № 1 (UA205020), митне оформлення товару у Київській митниці ДМСУ.

Розроблено технологічну схему митного контролю і митного оформлення імпорту гірчиці ТМ «Kuhne», та надане документальний супровід.

РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ

Вступ

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

Для організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці [43].

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 [43]:

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 [44];

- підвищена або знижена вологість повітря: оптимальна відносна волога 40-60%, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [44];

- 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 [44];

- недостатня освітленість робочої зони; $E = 300-200$ лк, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [45];

- підвищений рівень шуму на робочому місці (вентилятор, кондиціонер, струйні принтери) не повинен перевищувати 65 дБА, згідно ДСН 3.3.6.037-99 [46];
- підвищений рівень напруги в електричному ланцюгу, замикання якого може відбутися через тіло людини: напруга живлення 220 В, згідно ДНАОП 0.00-1.32.01 [47];
- підвищений рівень статичної електрики [47].

2) Хімічні: вміст озону в повітрі робочої зони економіста не повинен перевищувати 0,1 мг/м³; вміст оксидів азоту – 5 мг/м³; вміст пилу – 4 мг/м³; допустима кількість позитивних іонів в 1 м³ повітря повинна бути в межах 400-50000, відповідно до ДСанПіН 3.3.2.007-98 [44].

3) Біологічні:

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

4) Психофізіологічні:

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

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

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

Загальна площа приміщення становить 36 м², висота – 3,4 м, приміщення має два вікна. Кількість працюючих у приміщенні - 4 людини. Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $36 : 4 = 9$ (м²/чол.) робочої площі.

Згідно із ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Робоче місце при виконанні робіт сидячи. Загальні ергономічні вимоги» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше 6 (м²/люд.) робочої площі [43]. Проходи між столами 1,2 м, відстань від радіатора та до самого робочого місця

дорівнює 1 м. Тому, нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею у відділі дотримано.

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

Згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98 відстань до екрану - 700 мм, що забезпечує зручність зорового спостереження, екран монітору знаходиться у вертикальній площині під кутом +30 град. до нормального лінії погляду товарознавця [43, 48]. Клавіатура розташована на робочій поверхні окремо від столу на відстані до екрану 100 мм від краю, більш близькому для працівника. Кут нахилу клавіатури знаходиться приблизно в межах 10°С.

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 [44].

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 початок робочого дня та щомісячне генеральне прибирання.

5.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації, освітлення

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 [45, 46]:

- 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.

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% [45].

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

5.5 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом

Приміщення, де знаходиться робоче місце товарознавця, відноситься за небезпекою електричних травм до приміщень без підвищеної небезпеки відповідно до ДНАОП 0.00-1.32.01 - це приміщення, у яких відсутні умови, що створюють підвищену або особливу небезпеку [47].

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.

5.6 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 [48]. 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.

5.7 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби. Шляхи евакуації

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) [49]. 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) [49].

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;
- 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.

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 [43].

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

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

на шляхах евакуації 2 м. Евакуаційні шляхи втримуються вільними - нічим не загромождаються. Евакуаційні виходи ведуть з приміщень назовні через коридор. Евакуація з будівлі також можлива через вікна, тому що в кабінеті є одне вікно. Шляхи евакуації забезпечуються евакуаційним освітленням, а ті шляхи, що не мають природного освітлення, постійно освітлюються (при наявності людей). В нічний час вмикається світильник евакуаційного освітлення. У світильнику евакуаційного освітлення встановлена лампа розжарення. Евакуаційна освітленість у будівлі - 0,5 Лк, поза приміщенням - 0,2 Лк.

Висновки до розділу 4

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

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Обсяги експорту гірчиці в Україні значно більше, ніж імпорту. Даний факт можна пояснити формуванням стійкого попиту на українську продукцію, а також - тим, що в Україні менш висока собівартість виробництва кетчупу, ніж в Європейських країнах. У 2023 році обсяг експорту тис. т української гірчиці приправи зріс на 5% та найбільшим споживачем вітчизняних соусів є Молдова, Німеччина та Грузія, основними країнами-імпортерами іноземної продукції до України увійшли: Німеччина, Польща та Австрія. Серед характерних особливостей ринку відсутність сезонності споживання гірчиці, значні та різкі коливання цін, залежність урожаю від природних умов. Гірчиця джерело вітаміну Е, мінеральних речовин, антиоксидантів. Основні технологічні операції виробництва гірчиці - процес підготовки рецептурних компонентів, змішування, дозрівання, гомогенізація. Якість гірчиці контролюють відповідно до нормативно документу ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови».

2. Об'єктами досліджень були обрані 5 зразків гірчиці гострої: 4 зразка вітчизняного виробника ТМ "Торчин", ТМ "Щедро", ТМ "Королівський смак", ТМ "Верес" та 1 зразок іноземного виробника ТМ «Kuhnle» Німеччина.

3. Дослідивши асортимент гірчиці в торгових мережах «Фоззі», «Таврія В», «АТБ» м. Одеси, можна зробити висновок, що, асортимент цієї продукції досить різноманітний, представлений переважно вітчизняними виробниками. Найчастіше в торговельних мережах зустрічалась гірчиця "Міцна", "Гостра", "Діжонська". Найбільш різноманітний асортимент був представлений в супермаркеті торгової мережі «Таврія В» 21 найменування вітчизняних виробників. Найрозповсюдженішими торговими марками виявились «Верес», «Щедро», «Торчин». При дослідженні споживчої тари було встановлено, що всі зразки гірчиці упаковані у тару, яка відповідає вимогам нормативних документів, не має дефектів, є герметичною і зберігає якість і кількість продукції. У тарі типу Дой-Пак передбачено різьбовий ковпачок, що дуже зручно, так як можливо багатократне використання упаковки з продуктом.

4. За маркуванням найбільш повним є маркування гірчиці гострої ТМ "Щедро" та ТМ "Королівський смак" вітчизняного виробництва, в якому вказано коректну і повну назву харчового продукту, інформацію про генетично модифіковані організми в складі харчового продукту, нормативний документ, за яким виготовлено продукт та інше.

5. Органолептичні та фізико-хімічні дослідження зразків гірчиці показали, що показники якості відповідають нормативним вимогам ДСТУ 1052-2005 «Гірчиця харчова. Загальні технічні умови». Найкращим зразком за показниками якості є продукт "Гірчиця гостра домашня, з органічними спеціями" ТМ "Щедро".

6. Визначено код згідно до УКТЗЕД товару, що перетинає митний кордон України. Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є гірчиця середньогостра ТМ «Kuhne», виробництва Німеччина, відповідно до правила інтерпретації За даний товар можна віднести до 2103309000 за для подальшого застосування заходів нетарифного та тарифного регулювання.

7. Нетарифне регулювання, як комплекс заходів заборонно-обмежувального характеру, що прямо або опосередковано обмежують імпорт іноземних товарів на внутрішній ринок країни чи взагалі його забороняють, тож при імпорті гірчиці середньогострої ТМ «Kuhne», 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.

8. Здійснено згідно з порядком обліку осіб-резидентів облік ТОВ «Арсія» в митних органах України та сформовано обліковий номер - UA10019202597. Визначено країну походження гірчиці середньогострої ТМ «Kuhne» - це Німеччина (країна-член ЄС), 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 Німеччини в межах співробітництва України з країнами ЄС та Європейського Співтовариства відповідно до Угоди про асоційоване членство України з країнами ЄС.

9. Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №195/2024 від 25.01.2024 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Арсія», та іноземним суб'єктом господарювання виробником «Kuhne». Предметом контракту є партія гірчиці гострої яка складає 1000 банок вагою 255 г кожна. Визначено митну вартість партії гірчиці, яка складає 81181,28 грн. та нараховано митні податки в розмірі - 16 236,26 грн.

10. У зв'язку з імпортом партії гірчиці середньогострої, на митну територію України перетин митного кордону здійснюється у зоні діяльності Волинської митниці, у пункті пропуску «Ягодин-Дорогуск» митного посту «Ягодин» ВМО № 1 (UA205020), митне оформлення товару у Київській митниці ДМСУ. Розроблено технологічну схему митного контролю і митного оформлення імпорту гірчиці ТМ «Kuhne», та надане документальний супровід.

Рекомендації

Виробникам гірчиці гострої можна запропонувати використовувати для фасування різні види упаковки: фольгу, картонно-паперову, металеву, скляну тару. Виробнику гірчиці ТМ «Королівський смак» (№3), ТМ «Верес» (№4) звернути увагу на органолептичний показник "Консистенція" - зразок №3 має невелике розшарування продукту, зразок № 4 - продукт має рідку консистенцію. Ці дефекти виникають через порушення технології – розшарування є наслідком відсутності технологічної операції гомогенізація, а рідка консистенція є наслідком невідповідної рецептури продукту, погіршує органолептику гірчиці.

Споживачам рекомендовано звертати увагу на терміни та умови зберігання гірчиці гострої, на склад продукту, наявність ГМО, ця інформація характеризує якість та безпечність продукції.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гірчичний соус. Стаття. 2024.
URL:https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%96%D1%80%D1%87%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81
2. Паспорт ринку соусної групи і плодово-овочевої консервації в Україні. 2020. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/pasport-rynka-sousnoj-gruppy-i-plodovoovoshnoj-konservacii-v-ukraine-2020-god>
3. Державна митна служба України. Статистика та реєстри. URL:<https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri>
4. Ринок соусів в Україні. 2022. <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/rynok-sousov-ukrainy.html>
5. Товарознавча характеристика прянощів і приправ. 2024. URL:<https://studfile.net/preview/8206013/page:6/>
6. Для кого гірчиця дуже корисна, а кому - може сильно нашкодити. РБК Україна. 2024. URL:<https://www.rbc.ua/rus/stylar/kogo-girchitsya-duzhe-korisna-komu-mozhe-1709718096.html>
7. 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.
8. Хімічний склад харчових продуктів: Довідник / Під ред. член-корр. МАИ, проф. І. М. Скурихіна и академіка РАМН, проф. В. А.Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт. 2012. 236 с.
9. Харчова цінність і калорійність харчових продуктів [Електронний ресурс] URL:https://spo.stu.cn.ua/Oksana/harch_himia_lekcii/130.html#
10. Технологія переробки продуктів рослинництва; За ред. Н. М. Личко. М.: Колос, 2008. 616 с.
11. Гірчиця харчова. Загальні технічні умови. ДСТУ 1052-2005: Чинний від 01.07.2006 р. № 118. К.: Держспоживстандарт України, 2006. 15с.
12. Закон України «Про захист прав споживачів» від 10.10.2022 №1023-ХІІ[Електронний ресурс] 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. Закон України«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»від 19.08.2022 №771/97-ВР [Електронний ресурс] URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

15. Памбук С. А., Гарбажій К. С., Шенгелая М. В. . Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Дослідна робота». Одеса: ОНТУ, 2022. 10 с.
16. Родина Т.Г. Сенсорний аналіз продовольчих товарів. Посібник. М.: Видавничий центр «Академія». 2004. 208 с.
17. З чого складається УКТЗЕД та його товарна номенклатура? *Що таке код УКТЗЕД і для чого він потрібен:* веб-сайт. URL <https://bargen.com.ua/2017/12/21/shho-take-kod-ukt-zed-i-dlya-chogo-vin-potriben/> (дата звернення: 08.03.2024).
18. Шість правил інтерпретації. *Основні правила інтерпретації УКТЗЕД:* веб-сайт. URL: <https://proagro.com.ua/reference/vedua/uktzed/1095.html> (дата звернення: 12.03.2024).
19. Визначення коду овочів за довідником УКТЗЕД. НФТ «ІНТЕС»: веб-сайт. URL: <https://qdpro.com.ua/goodinfo/0805501000> (дата звернення: 15.03.2024).
20. Інтернет Магазин «Таврія В» [Електронний ресурс] URL: <https://www.tavriav.ua/>.
21. Інтернет магазин «Фоззі» [Електронний ресурс] URL:<https://epicentrk.ua/>
22. Інтернет магазин «АТБ» [Електронний ресурс] URL:<http://koreyka.com.ua/>
23. Основні функції маркування, види і структура маркування – поняття маркування продукції [Електронний ресурс] URL:<https://jak.koshachek.com/articles/osnovni-funkcii-markuvannja-vidi-i-struktura.html>
24. Про штрихові коди [Електронний ресурс] URL:<https://gs1ua.org/ua/gs1-system/identifikatsiya-ta-shtrihove-koduvannya/about-barcodes>
25. Довідник з товарознавства продовольчих товарів; За ред. Т. Г. Батьківщиною. М.: Колос, 2003. 608 с.
26. Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової складових частин [Текст]: ДСТУ 8449:2015. Чинний від 01.07.2017 р. № 118. К.: Держспоживстандарт України, 2017. 5с.
27. Продукти перероблення фруктів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Методи визначення вмісту жиру [Текст]: ДСТУ 4941:2008. Чинний від 01.07.2009 р. №101. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 11с.
28. 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.
29. Фрукти, овочі та продукти перероблення. Метод визначення титрованої кислотності[Текст]: ДСТУ 4957:2008 Чинний від 01.07.2009 р. № 101. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 5с.

30. 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.

31. Закон України «Митний кодекс України» від 16.04.2022р. №4495-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text> (дата звернення: 20.11.2023).

32. Вимоги країн світу. Держпродспоживслужба. URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobitnictv/veterinariya-ta-bezpechnist/vimogi-krayin-svitu>

33. Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність» від 16.04.1991р. №959-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12#Text> (дата звернення 16.11.2023).

34. Що таке нетарифне регулювання та застосування їх в міжнародній практиці? Нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності : веб-сайт. URL:https://pidru4niki.com/1103091453845/ekonomika/netarifne_regulyuvannya_zovnishnoekonomichnoyi_diyalnosti# (дата звернення: 18.11.2023)

35. Закон України «Про карантин рослин» від 16.04.2022р. №3348-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3348-12#top> (дата звернення: 24.11.2023)

36. Закон України «Про насіння і садивний матеріал» від 16.10.2020р. №411-IV URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/411-15#Text>

37. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 16.04.2022р. №2498-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text> (дата звернення: 30.11.2023)

38. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 13.05.2022р. № 2042-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення: 03.11.2023)

39. Сертифікати на імпорт в Україну. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : веб-сайт. URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobitnictv/veterinariya-ta-bezpechnist/sertifikati-na-import-v-ukrayinu> (дата звернення: 07.11.2023)

40. Що таке сертифікат походження та його види? Документи для митного оформлення сертифікат походження : веб-сайт. URL: <https://ua-broker.com/shcho-potribno-znaty/dokumenti-dlya-mitnogo-oformlennya/sertifikat-pohodzhennya/> (дата звернення: 10.11.2023)

41. Торгові преференції та їх застосування. Що таке торгові преференції : веб-сайт. URL: <https://smarttender.biz/ru/terminy/view/torgovye-preferentsii/> (дата звернення: 13.11.2023)

42. Єдиний державний інформаційний веб – портал «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» URL: <https://cabinet.customs.gov.ua/>

43. 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.

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

45. 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.

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

47. 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.

48. 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.

49. 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. 2с.

ДОДАТКИ

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - другий (магістр)

Спеціальність 076 "Підприємництво та торгівля"

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



ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ **ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

на тему: "ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ГІРЧИЦІ ГОСТРОЇ ТА МИТНІ
ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЇЇ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН
УКРАЇНИ"

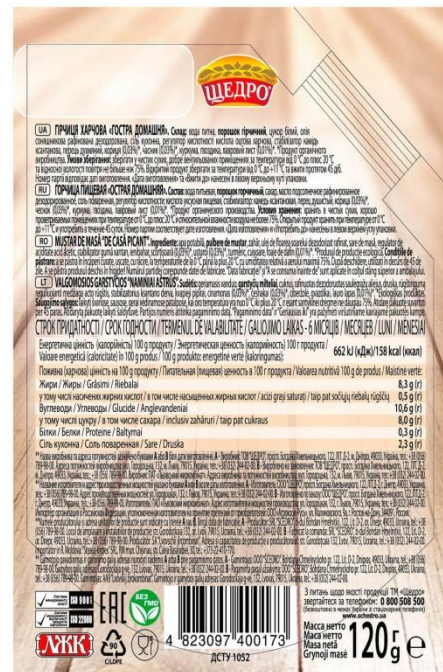
Здобувачка _____ Швець Юлія
Підпис Віталіївна

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

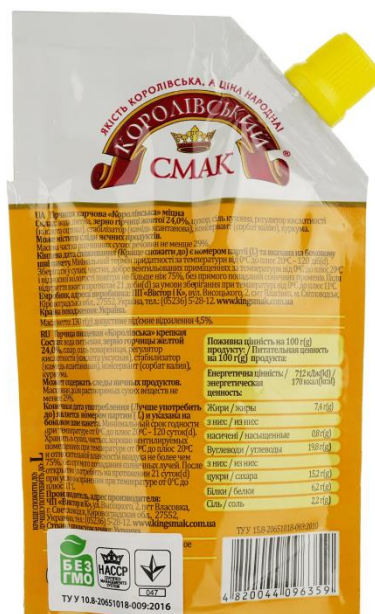
Одеса - 2024 р.



Зразок 1 - Гірчиця міцна гостра традиційник смак
Торгова марка "Торчин"



Зразок 2 - Гірчиця гостра домашня з органічними спеціями
Торгова марка "Щедро"



Зразок 3 - Гірчиця королівська міцна гостра
Торгова марка "Королівський смак"



Зразок 4 - Гірчиця Українська міцна гостра
Торгова марка "Верес"



Зразок 5 - Гірчиця гостра
Торгова марка "Kuhne"

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 «Арсія»

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)

Володимир Іваненко

(власне ім'я, прізвище)

М П

(за наявності)

11 квітня 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 Identifications number) – номер реєстрації і ідентифікації економічних операторів, присвоєний компетентним органом держави – члена ЄС.

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

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

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

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

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

U	A	10019202597
---	---	-------------

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.

12 квітня 2024 року
(дата)