

**Міністерство освіти і науки України**  
**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Навчально-науковий інститут – Економіки, бізнесу та менеджменту  
ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та  
управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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



**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА**  
**на тему: «ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МОЛОЧНОГО**  
**ШОКОЛАДУ, ЯКИЙ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В М. ОДЕСА, ТА МИТНІ**  
**ПРОЦЕДУРИ ПРИ ЙОГО ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ КОРДОН**  
**УКРАЇНИ»**

КРБ.ТПТтаУБ.1.577-03.П.2.2

Здобувач: \_\_\_\_\_ Бурага Анастасія Павлівна

Керівники: \_\_\_\_\_ к.е.н., доцент Ластовенко М.Г.  
\_\_\_\_\_ викл. Літвінов Д.О.

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від \_\_\_\_\_ 2025 р., протокол № \_\_\_\_\_

Завідувач кафедри ТПТтаУБ \_\_\_\_\_ Наталія БАСЮРКІНА

*Підпис*

Одеса – 2025 р.

# ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

## НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ І БІЗНЕСУ ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедри Торговельного підприємництва,  
товарознавства та управління бізнесом

\_\_\_\_\_ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

\_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

### ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА

**здобувача Анастасія БУРАГА**

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Товарознавча оцінка молочного шоколаду, який реалізується в м. Одеса, та митні процедури при його переміщенні через кордон України»

затверджена наказом ОНТУ від 145-03 від 20.03.2025.

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 29.05.2025 р.

3. Вихідні дані роботи: три зразки молочного шоколаду: зразок №1 ТМ «Milka», зразок №2 ТМ «Millennium», зразок №3 ТМ «Schogetten», нормативний документ ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови»

4. Зміст кваліфікаційної роботи бакалавра: Анотація. Зміст. Вступ. Розділ 1. Аналіз ринку молочного шоколаду та формування споживчих властивостей молочного шоколаду, Розділ 2. Об'єкти та методи дослідження, Розділ 3. Товарознавча оцінка молочного шоколаду, що реалізується в м. Одеса, Розділ 4. Митні процедури при перетині молочного шоколаду через кордон України, Розділ 5. Охорона праці. Список літератури. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): таблиць – 16, рисунків – 12.

6. Дата видачі завдання 26.09.2024 р.

Керівник:

к.е.н., доцент Ластовенко М.Г.

викл. Літвінов Д.О.

Завдання прийняв до виконання

Бурага А.П.

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітки
1.	Теоретичний огляд літератури, пошук інформації, аналіз ринку, написання розділу 1	12.10.2024-08.11.2024	Виконано
2.	Аналіз асортименту, підбір об'єктів та методів дослідження, написання розділу 2	16.11.2024-30.11.2024	Виконано
3.	Оцінювання відповідності молочного шоколаду, що реалізується в магазинах м. Одеса, написання розділу 3	09.12.2024-10.01.2024	Виконано
4.	Виконання митної частини кваліфікаційної роботи, вивчення особливостей здійснення митних процедур при преміщенні молочного шоколаду через кордон, написання розділу 4	16.01.2025-28.02.2025	Виконано
5.	Написання розділу 5 з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності, аналіз шкідливих і небезпечних факторів на виробництві	01.03.2025-18.03.2025	Виконано
6.	Формулювання висновків до роботи	30.03.2025-15.04.2025	Виконано
7.	Оформлення роботи і надання її на кафедру	27.04.2025-29.05.2025	Виконано
8.	Перевірка роботи на плагіат, рецензування і допуск до захисту	02.05.2025 - 14.06.2025	Виконано

Керівник: \_\_\_\_\_ к.е.н., доцент Ластовенко М.Г.  
*Підпис*

\_\_\_\_\_ викл. Літвінов Д.О.

Здобувач: \_\_\_\_\_ Бурага А.П.  
*Підпис*

*Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.*

*Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.*

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ Бурага Анастасія Павлівна  
*Підпис*

## **АНОТАЦІЯ**

### **на кваліфікаційну роботу бакалавра**

Кваліфікаційна робота містить 84 сторінки, 16 таблиць, 12 рисунків, список літератури з \_найменувань, 3 додатки.

**Метою роботи** є товарознавча оцінка молочного шоколаду, який реалізується в м. Одеса, та митні процедури при його переміщенні через кордон України.

**Об'єктом** дослідження обрано молочний шоколад різних торговельних марок, як вітчизняного, так і закордонного виробництва.

**Завданням роботи** передбачено дослідження якості молочного шоколаду та особливостей проведення митних формальностей під час його переміщення через кордон України.

**За результатами роботи сформульовано висновки стосовно** стану ринку шоколаду, характеристики асортименту трьох торгових мереж міста Одеса, стану пакування, маркування та показників якості об'єктів дослідження.

**Отримані результати рекомендовані до використання** на підприємствах з метою вдосконалення його діяльності, підвищення конкурентноспроможності.

**Ключові слова:** молочний шоколад, товарознавча характеристика, митні процедури.

**Рік виконання роботи – 2024-2025.**

**Рік захисту роботи – 2025.**

## SUMMARY

Bachelor's Qualification Work contains 84 pages, 16 tables, a list of references with titles, 3 appendices.

**The purpose of work** is commodity expertise of milk chocolate which is sold in Odessa s and customs procedures when transporting them across the customs border of Ukraine.

As an **object of analysis** is milk chocolate of domestic and foreign production

**The task of work** includes researching the quality of milk chocolate and peculiarities of customs formalities during its movement across the border of Ukraine.

**Based on the results of the work, conclusions** conclusions were formulated regarding the state of the honey market, the characteristics of the assortment of three retail chains of the city of Odesa, the state of packaging, labeling and quality indicators of the research objects.

**The got results are recommended** for use by enterprises in order to improve their operations and increase their competitiveness.

**Key words:** milk chocolate, commodity characteristics, customs procedures.

**Year of implementation of work – 2024-2025.**

**Year of presentation of work – 2025.**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	8
<b>РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ ТА ФОРМУВАННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ</b> .....	100
1.1 Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно шоколаду молочного .....	100
1.2 Класифікація асортименту молочного шоколаду.....	1717
1.3 Формування споживних властивостей молочного шоколаду ...	2020
<b>ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1</b> .....	2424
<b>РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ</b> .....	2626
2.1 Об'єкти дослідження .....	2626
2.2 Методи дослідження.....	2727
2.3 Методологія визначення коду шоколаду молочного згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності.....	2828
<b>РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В М.ОДЕСА</b> .....	355
3.1 Характеристика асортименту молочного шоколаду в супермаркетах м. Одеси .....	3535
3.2 Оцінка відповідності стану пакування та повноти маркування споживчої упаковки молочного шоколаду.....	4444
3.3 Оцінка якості молочного шоколаду за органолептичними показниками.....	50
<b>ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 3</b> .....	53
<b>РОЗДІЛ 4. МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕТИНІ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ ЧЕРЕЗ КОРДОН В УКРАЇНИ</b> .....	5454

4.1 Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті молочного шоколаду ТМ «Schogetten».....	5454
4.1.1 Заходи офіційного контролю при імпорті шоколаду через митний кордон України.....	5656
4.1.2 Попередній документальний контроль .....	5858
4.2 Визначення країни походження молочного шоколаду та застосування преференційних заходів.....	62
<b>ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 4 .....</b>	<b>67</b>
<b>РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ.....</b>	<b>6868</b>
5.1 Вивчення небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві .....	6868
5.2 Повітря робочої зони та мікроклімат.....	6969
5.3 Освітлення виробничих приміщень.....	71
5.4 Виробнича вібрація і шум.....	72
5.5 Електробезпека.....	7373
5.6 Основи пожежної безпеки на виробництві .....	7474
<b>ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 5 .....</b>	<b>7575</b>
<b>ВИСНОВКИ .....</b>	<b>7676</b>
<b>СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ .....</b>	<b>79</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>81</b>

## ВСТУП

Кондитерський сектор найрозвиненіший в харчовій промисловості України. Сучасний обсяг виробництва кондитерської галузі дає можливість забезпечити не лише внутрішній попит країни на кондитерські товари, а й виробити товари для експорту закордон.

Молочний шоколад — це форма твердого шоколаду, що містить какао, цукор і молоко. На відміну від гіркого, де какао-продукти становлять 50-90%, тут їхня частка знижена до 25-40%, а солодкавість і м'якість посилюються завдяки молоку та цукру.

Основна користь молочного шоколаду криється в какао, що становить приблизно чверть продукту. Саме воно сприяє нормалізації обміну речовин, знижує ризик інсульту та інфаркту, робить судини міцнішими. Достовірно підтверджено благотворний вплив какао на процеси засвоюваності, рециркуляції, зберігання запасів корисних для організму речовин. Присутній у молочному шоколаді антиоксидант вітамін Е призупиняє процеси старіння. Ліноленова кислота покращує роботу мозку і сприяє коректному функціонуванню нервових клітин. Крім того, він підвищує рівень енергії, покращує роботу мозку.

Популярність молочного шоколаду у світі безперечна: за даними 2023 року, на його частку припадає 60% світових продажів шоколадної продукції.

Оскільки в цьому молочному шоколаді до 50% цукру, а молоко пом'якшує гіркі нотки какао, відсутня терпкість, характерна для темних сортів, наявна кремова текстура - він найбільш популярний і вживаніший, аніж інші види шоколаду. До того ж саме його більше любляють діти. Важливо перевіряти склад: деякі виробники додають кофеїн чи алергенні ароматизатори. Саме тому дослідження і контроль якості молочного шоколаду є дуже актуальним і важливим в наш час.

Метою написання кваліфікаційної роботи є товарознавча оцінка молочного шоколаду, який реалізується в м. Одеса, та митні процедури при його переміщенні через кордон України.

Для досягнення мети були поставлені наступні задачі:

- аналіз ринку молочного шоколаду;
- вивчення факторів, що формують споживні властивості;
- оцінка якості пакування та відповідності маркування встановленим вимогам;
- оцінювання відповідності шоколаду вимогам нормативних документів за органолептичними властивостями;
- визначення країни походження молочного шоколаду та застосування преференційних заходів;
- аналіз небезпек та шкідливих умов на підприємстві.

Об'єктом дослідження обрано молочний шоколад різних торговельних марок, як вітчизняного, так і закордонного виробництва.

Предметом дослідження є споживчі властивості та нормативні документи щодо особливостей регулювання митних процедур при переміщенні молочного шоколаду через кордон України.

Методами дослідження в дипломній роботі виступають методи дослідження за органолептичними показниками якості товару.

Інформаційна база досліджень: законодавчі та нормативні документи, державні стандарти.

## РОЗДІЛ 1.

### АНАЛІЗ РИНКУ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ ТА ФОРМУВАННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ

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

Шоколад – це продукт, що виготовляється шляхом переробки какао - бобів з додаванням цукру. Його смакові і ароматичні властивості можуть збагачуватися шляхом включення різноманітних додавань, як у вигляді начинок, так і безпосередньо в шоколадну масу. Він відзначається дуже приємним ароматом і смаком, гармонійним поєднанням смакових показників, особливою консистенцією та здатністю танути в роті.

Молочний шоколад - кондитерський виріб, який виготовляють на основі какао-продуктів, цукрового піску, молока і/або продуктів його переробки. Складовими цього виду шоколаду є щонайменше 25 % загального сухого залишку какао, не менше 2,5 % сухого знежиреного залишку какао, не менше 12 % сухих речовин молока і/або продуктів його переробки, не менше 2,5% молочного жиру і не менше 25% загального жиру. До складу молочного шоколаду входить багато магнію та калію, які є природними стимуляторами нервової системи, кальцію, заліза, калію, вітамінів групи В.

В Україні шоколад виробляють із какао-бобів, які імпортуються з країн, де вирощується какао, переважно з Кот-д'Івуару, Гани, Індонезії та Еквадору. Вітчизняних плантацій какао-бобів немає, оскільки клімат не підходить для їхнього вирощування.

В Україні є кілька великих фабрик, які здійснюють повний цикл переробки какао-бобів, таких як Roshen, АВК та інші. Вони виготовляють какао-масу, какао-масло та готові шоколадні вироби. Однак багато менших виробників закупають напівфабрикати (какао-масло, терте какао) замість сирих бобів через складність та вартість обладнання.

Наприкінці 2022 року ціни на какао-боби стрімко зросли і з того часу вже збільшились втричі. Основна причина - один з найбільших неврожаїв за останні десятиліття у Гані та Кот-д'Івуар через аномальну кількість дощів, а згодом посуху.

У 2024 році глобальний дефіцит какао спричинив зростання цін на боби та продукцію. Це створює додатковий тиск на українських виробників, особливо малий та середній бізнес.

Найважливішим чинником задоволення попиту на шоколадні вироби є купівельна спроможність населення. Оскільки кондитерські продукти не належить до продуктів першої необхідності – різке коливання доходів населення прямо пропорційно відображається на ринкових обсягах продажів, а також змінюють споживчу орієнтацію на дешевші сорти шоколаду.

На українському ринку лідерами кондитерської галузі з виробництва шоколаду та шоколадних виробів є: «Roshen», «ABK», «Konti», «Світоч», «Mondeliz», «Малбі Фудс». На рис.1.1 показано їх частки у кондитерському секторі у %.

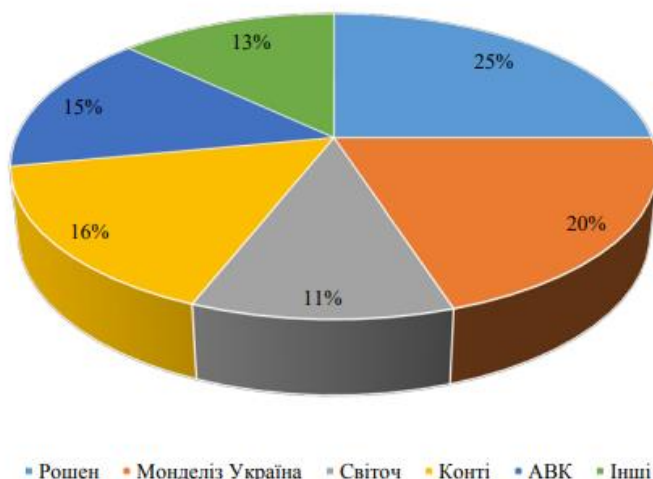


Рис.1.1. Частки ринку підприємств кондитерського ринку України за 2023 р.

Коротка характеристика деяких основних підприємств-виробників шоколаду представлена в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1- Основні виробники шоколадних виробів України за 2024 рік

Виробник	Виручка , млрд. грн	Динаміка виручки 2023/2024рр., %	Групи товарів	Бренди
Кондитерська корпорація «Рошен»	46,4	46	Шоколад, цукерки, печиво, бісквіти, торти, вафлі, зефір та ін.	Roshen, Roshetto, Шалена бджілка
ПрАТ «Монделіс Україна»	9,52	58	Шоколад, печиво, бісквіти, чіпси та ін	Milka, Корона, TUC, Oreo, Burni, Люкс та ін
ТОВ «Малбі Фудс»	4,07	3	Шоколад, цукерки,	Millennium, Любімов, Oskar le Grand, Disney тощо
Кондитерська фабрика «АВК»	1,82	17,4	Шоколад, шоколадні цукерки та ін	ТрюфельАВ К, Гулівер, Шоколад АВК та ін.
Світоч (Львівська кондитерська фабрика), Nestle Україна	0,39	-6	Шоколад та інші кондитерські вироби та ін.	Світоч, Артек

Аналізуючи дані з таблиці 1.1, можна зробити висновок, що лідерами ринку є компанія «Рошен» та «Монделіс Україна».

В таблиці 1.2 наведено експортно-імпортно операції відносно шоколаду протягом 2021-2024 років.

Таблиця 1.2- Експортно-імпортні операції відносно шоколаду  
молочного за 2021-2024 рр.

Рік	Експорт, тис.тонн	Вартість експорту, млн дол	Імпорт, тис.тонн	Вартість імпорту, млн дол
2021	62,38	188,35	51,31	228,08
2022	45,02	143,26	32,32	130,35
2023	53,42	190,84	30,91	166,06
2024 (I-квартал)	14,5	55	8,9	53

Підсумувавши дані з таблиці 1.2, виявлено, що експорт шоколаду протягом 2021-2024 років переважає над імпортом, що є позитивним явищем для економіки країни.

У 2024 році Україна експортувала шоколаду на 264 млн дол, що на 38% більше ніж у 2023 році. Україна експортує як звичайний шоколад, так і вироби з начинками, батончики, шоколадні цукерки. Основну частину складають продукти середньої цінової категорії, які мають попит у масовому сегменті ринку. Експорт шоколаду та інших солодошів демонструє стійке зростання, що свідчить про високий попит на українські товари на міжнародних ринках. Цей сегмент дозволяє створювати додану вартість, що є важливим для економічного зростання країни.

Найбільше Україна експортує шоколадні вироби до країн ЄС (39% від загального обсягу українського експорту) і країн СНД (36%), на третьому місці – країни Азії (19%). Основними партнерами України є Казахстан, Румунія, Болгарія і Грузія. Тим часом експорт у країни СНД поступово скорочується, а поставки в країни ЄС та країни інших регіонів – стрімко зростають. Попит на український шоколад у Європі зростає через його конкурентну вартість і якість.

У 2023 році найбільші обсяги шоколаду з України експортовано до Румунії – понад 7,46 тис. тонн на 25,81 млн дол., до Казахстану вивезено понад

4,67 тис. тонн на 19,44 млн дол., до Болгарія – близько 4,19 тис. тонн на приблизно 15,83 млн дол.

На рисунку 1.2 графічно показано вищенаведені дані найбільшого експорту шоколаду у 2023 році.

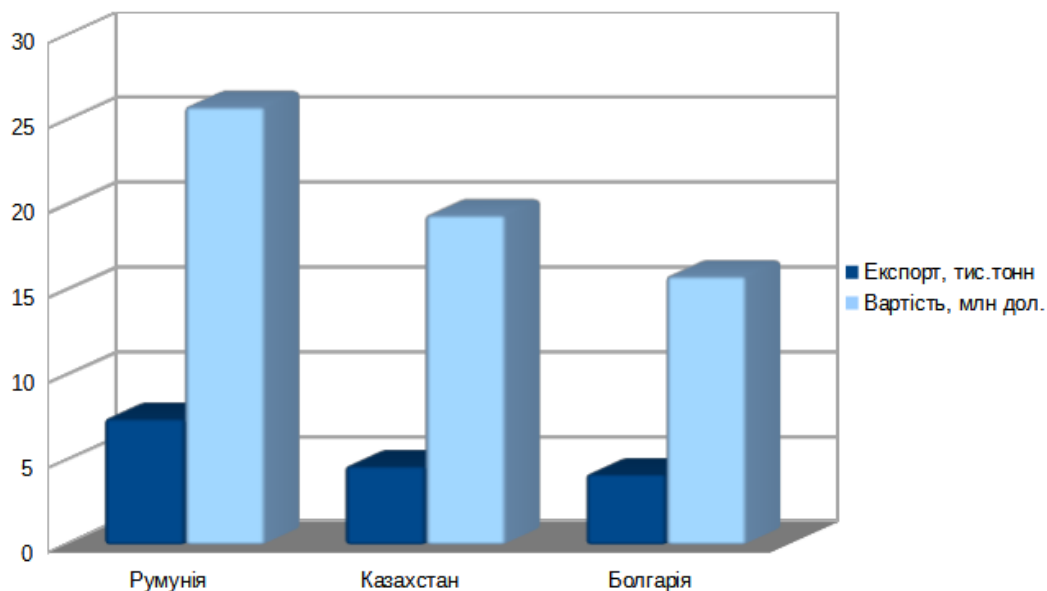


Рис. 1.2 Найбільші обсяги експорту шоколаду в 2023 році.

На рисунку 1.3 зображено динаміку експорту шоколаду в країни ЄС протягом 2014-2023 років.

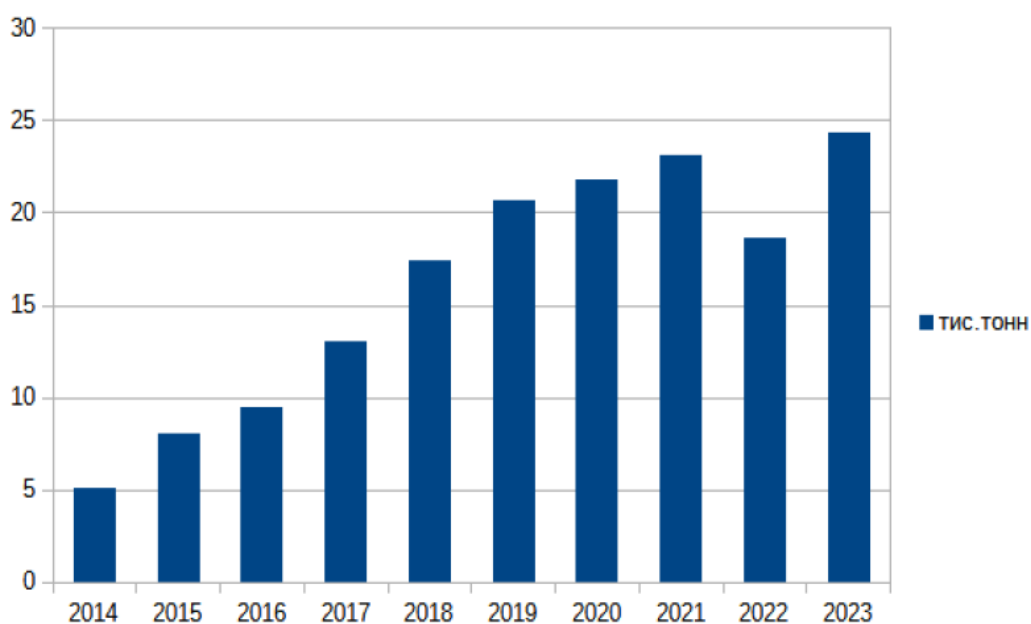


Рис. 1.2 Експорт шоколаду в країни ЄС протягом 2014-2023 рр.

На графіку наглядно показано, що експорт шоколаду з 2014 по 2022 рік щорічно зростав щорічно. В 2022 році через війну експорт зменшився, проте вже в 2023 році Україна експортувала до ЄС 22 тис. тонн шоколаду, що складає 13% імпорту Європейського Союзу з-за меж ЄС.

Українські виробники, такі як Roshen, АВК та інші, залишаються основними експортерами, завдяки великим виробничим потужностям і налагодженим логістичним ланцюгам.

Щодо імпорту, протягом перших трьох місяців 2024 року Україна ввезла 8,9 тисячі тонн шоколаду на 53 млн дол., що також показало зростання, порівнюючи з 2023 роком, коли було імпортовано 8,7 тисячі тонн, а витрати 42 млн дол.

Головні постачальники шоколаду це: Європейський Союз (Польща, Німеччина та Нідерланди), Швейцарія, Бельгія. Підвищення цін на какао-боби на глобальному ринку ускладнило виготовлення конкурентоспроможного шоколаду в Україні, збільшуючи частку імпортової продукції.

У 2023 році найбільші обсяги шоколаду в Україну імпортовано з Польщі, а саме 12,67 тис. тонн на 60,91 млн дол., з Німеччина імпортовано близько 3 тис. тонн на 22,18 млн дол., та з Нідерландів ввезено понад 4,42 тис. тонн на 17,24 млн дол.

На рисунку 1.4 графічно показано вищенаведені дані найбільшого імпорту шоколаду у 2023 році.

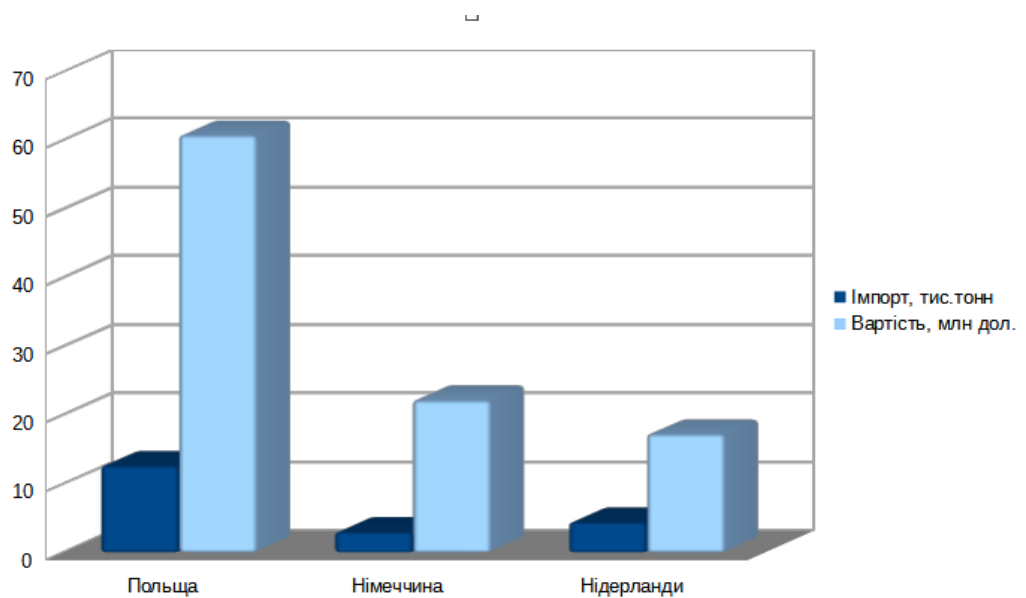


Рис. 1.4 Найбільші обсяги імпорту шоколаду в 2023 році.

Загалом, ці три держави забезпечують 66% обсягу імпорту шоколаду у натуральному виразі та 60,5% від загальної вартості імпорту шоколадної продукції.

Незважаючи на зростання імпорту, український ринок все ще орієнтований на локальне виробництво. Високий рівень конкуренції з імпортерами змушує місцевих виробників адаптувати стратегії для збереження своєї частки ринку.

В таблиці 1.3 продемонстровано фірми молочного шоколаду, що імпортуються в Україну.

Таблиця 1.3-Асортимент імпортного молочного шоколаду в Україні

№	Найменування фірми	Виробник	Країна-імпортер
1	Lotte Wedel	ТОВ "Ельбфайн"	Польща
2	Ritter Sport	Ritter Sport	Німеччина
3	Lindt Excellence	Lindt & Sprüngli	Франція
4	Alpinella	Eurovita	Польща
5	Beyond Time	The Belgian Chocolate Group NV	Бельгія
6	Kinder	Ferrero Group	Німеччина
7	SCHOGETTEN	Ludwig Schokolade	Німеччина
8	Toblerone	Mondelēz International	Швейцарія

9	Cornellis	Chocolate BVBA	Бельгія
10	M and M's	Mars Incorporated	Великобританія
11	Terravita	Terravita	Польща
12	PERGALE	AB Vilniaus Pergale	Литва

За даними, наведеними в таблиці 1.3 виявлено, що найбільше молочного шоколаду постачають Польща та Німеччина.

Таким чином, провівши аналіз імпортно-експортних операцій відносно шоколаду, порівнявши показники експорту й імпорту, з'ясовано, що експорт переважає над імпортом.

## 1.2 Класифікація асортименту молочного шоколаду

Асортимент шоколадних виробів класифікується за низкою критеріїв. По-перше, відповідно до форми шоколад буває плитковим, фігурним і в порошку. По-друге, за складом поділяється на той, що не має начинки і з начинкою, також розрізняють вироби без добавок і з добавками. Згідно з ДСТУ 3924:2014 залежно від рецептури й технології шоколад виготовляють таких видів:

- темний (чорний);
- молочний;
- білий;
- виготовлений із кількох видів шоколадних мас;
- пористий;
- із добавленнями;
- із начинками;

На таблиці 1.4 представлені основні види шоколаду та їх споживчі властивості.

Таблиця 1.4-Основні види шоколаду

Вид шоколаду	Колір	Структура	Вміст речовин, %		
			цукру	Жиру	Какао-продуктів
Звичайний без добавок	світлокоричневий	однорідна, злам матовий	55–63	біля 33	35
Десертний без добавок	темнокоричневий	часто з нерівними краями	50–55	Більше 35	45
Пористий	від світлокоричневого до темнокоричневого	чарункувата	55–63	Більше 35	35–45
Білий	Кремовий	однорідна, злам матовий, часто з нерівними краями	55–63	Більше 35	

Основні показники, за якими класифікують шоколад є рецептура, спосіб обробки шоколадної маси, форма та розмір.

В залежності від складу і способу обробки шоколадної маси молочний шоколад поділяється на:

- Звичайний шоколад - відрізняється більшим вмістом цукру і меншим вмістом какао продуктів.

- Десертний шоколад - відрізняється вишуканим смаком, виготовляється з високоякісної сировини, містить високий вміст какао - маси, а шоколадна маса проходить ретельну і тривалу обробку.

- Пористий шоколад - для виготовлення шоколадну масу розливають у форми, заповнюючи їх на три чверті об'єму, після чого поміщають у вакуум-котли і витримують у рідкому стані при температурі 40 °С протягом 4 год. У

результаті впливу вакууму відбувається розширення повітряних бульбашок, що сприяє утворенню пористої структури плитки.

- Шоколад з начинками - виробляють з шоколадної маси різної форми з різноманітними наповненнями такими як кремови, горіхи, фрукти, ягода тощо.

- Діабетичний шоколад - призначений для хворих на цукровий діабет. В ньому містяться підсолоджувачі замість цукру.

- Дієтичний шоколад без цукру або підсолоджений стевією - виготовляється із заміників цукру, таких як стевія, еритритол або інші штучні підсолоджувачі, які підходять для людей, яким необхідно обмежити споживання цукру через дієтичні обмеження або проблеми зі здоров'ям.

- Шоколад в порошок - зазвичай містить дещо більше цукру, ніж традиційний шоколад. Його виготовляють із тертого какао, не додаючи какао-масла, що дозволяє заварювати його без необхідності додавання цукру.

- Рідкий шоколад – створюється з какао – тертого із застосуванням як природних, так і штучних емульгаторів і стабілізаторів.

- Дубайський шоколад, який став відомим у світі з 2024 року, виготовляється з молочного шоколаду, всередині якого зелена фісташкова паста і смажене тісто катаіфі.

- Веганський шоколад або шоколад без молочних продуктів - виготовляється спеціально без будь-яких продуктів тваринного походження чи молочних інгредієнтів. Зазвичай його виготовляють з альтернативного рослинного молока, такого як мигдальне, кокосове або рисове молоко.

У залежності від видів додавань розрізняють шоколад горіховий, кавовий, з вафлями, фруктами тощо.

1) Горіховий шоколад містить додані обсмажені горіхи цілі або подрібнені в крупку у кількості 15-35%.

2) Кавовий шоколад виготовляються з додаванням меленої кави (3-5%) або кавового екстракту.

3) Шоколад з вафлями або з печивом включає вафельні крихти або частинки печива (4,4-6%), рівномірно розподілені у шоколадній масі.

4) Шоколад з фруктами містить до 12% цукатів або сухої фруктової цедри.

6) Шоколад з карамеллю виготовляють з додавання карамельної маси. Також можна зустріти шоколад з солоною кармеллю.

За формою і розмірами розрізняють шоколад в плитках по 100 г і менше, великі шоколадні плитки масою приблизно 250-300 г та шоколадні батончики.

### **1.3 Формування споживних властивостей молочного шоколаду**

Споживчі властивості товару - це характеристики, які виявляються під час споживання чи використання товару людиною для задоволення потреб, визначають його споживчу вартість, або іншими словами цінність і користь для споживача та формують якість товару.

Існують такі групи споживчих властивостей товарів:

- Властивості призначення (функціональні, соціальне призначення, властивості класифікаційного призначення);
- Надійність (довговічність, ремонтпридатність, збереженість);
- Ергономічні властивості (антропометричні, фізіологічні, психологічні, психофізіологічні);
- Естетичні властивості;
- Безпека та екологічні властивості.

Споживні властивості шоколаду зумовлюються його складом, зокрема вмістом поживних речовин, а також енергетичною цінністю. Через значну частку жиру в шоколаді його відносять до продуктів з високим вмістом калорій. В таблиці 1.5. представлено хімічний склад деяких видів шоколаду.

Таблиця 1.5. Вміст поживних речовин та енергетична цінність шоколаду

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

Технологія виробництва має важливу роль у формуванні споживних якостей шоколаду.

Шоколадну масу виготовляють на основі какао тертого, цукрової пудри, какао-масла та ароматизаторів. Горіхи, молоко і вершки сухі, згущене молоко, ізюм, фосфоліпиди, насіння кунжуту, глюкозу, вафлі, коньяк, лікер покращують органолептичні показники, склад і харчову цінність шоколаду.

Масова частка цукру в шоколаді варіюється в межах 26-57 %, жиру - 31,8 - 37,5 %, какао тертого становить 9,3 - 57,7 %. Шоколад має досить високу енергетичну цінність - до 560 ккал на 100 г продукту. Складові какао-бобів (какао-масло, теобромін, фенольні, ароматичні речовини) дарують шоколаду збалансований смак та аромат. Інтенсивність цих властивостей забезпечує якість та сорт какао-бобів, пропорції какао тертого і какао-масла, якості обробки шоколадної маси, добавок тощо. Цукор пом'якшує гіркоту, притаманну какао тертому, какао-масло зменшує в'язкість шоколаду, завдяки чому шоколад добре піддається формуванню та зберігає свою форму після охолодження.

Ароматизатори містять ключові сполуки, які відновідають за аромат. Окрім ваніліну, до складу деяких входять мальтол, що дарує фруктовий смак і аромат, гваякол, що характеризується деревинними і димовими нотами, анісовий альдегід, який надає квіткові відтінки аромату та ін. Серед популярних штучних добавок, сучасні кондитери виділяють продукти, які мають: етилванілін (замінник ваніліну і відрізняється від останнього більш насиченим ароматом та стійкістю), бензальдегід (надає аромату мигдалю), ізоамілацетат (банановий смак та аромат), ефіри (надають аромат та присмак фруктів та ягід), ацетоїн (посилює аромат молочних вершків).

Фосфоліпіди – ключові компоненти, які контролюють хрумкість шоколаду. Для зниження в'язкості розплавленої шоколадної маси використовують емульгатор - очищений соєвий лецитин.

Для оптимізації витрат дорогих складників у шоколадному виробництві використовуються продукти переробки фруктів, ягід, сої, олія виноградна, гарбузова, спиртові екстракти рослинних антиоксидантів, витяжки з різних смакоароматичних рослин та натуральні ароматизатори з дикорослих пряно-ароматичних трав. У виробництві шоколаду допускається заміна до 5 % какао-масла іншим рослинним жиром. Це можуть бути гідрогенізовані рослинні жири або трансжири, які додають для здешевлення виробництва та надання шоколаду більш твердої текстури та тривалого терміну зберігання. Також широко використовується емульгатор полігліцерину полірицинолеат (E 476) різної консистенції, завдяки якому зменшується застосування какао-масла.

Розроблено дієтичний низькокалорійний шоколадний склад, до якого входять мальтитол, лактитол та полідекстроза. Він надає солодкості шоколадному виробу на високому рівні, помітно зменшує глікемічний індекс та енергетичну цінність.

Перш за все для виготовлення шоколадних мас змішують ретельно подрібнені напівфабрикати, а саме какао терте, нагріте до 55-60°C, і цукрову пудру, з додаванням у процесі перемішування половини від рецептурної кількості какао-масла. Тверда фаза складових частин шоколадної маси має

бути рівномірно розподілена у рідкій фазі - какао-маслі. Найдзвичайно важливо досягти добре вимішану і однорідну пластичну тістоподібну масу на данному етапі. Тож, аби отримати необхідне подрібнення цих частин і надати ніжнього й приємного смаку шоколадну масу пропускають через багатовалкові млини- це називається валкуванням.

Отриману масу розводять у підігрітій місильній машині, куди додається інша половина какао-масла і ретельно вимішують. Потім додають соєвий чи соняшниковий лецитин для кращого розподілу жиру в шоколадній масі, зниження в'язкості і створення міцнішої емульсії. Після перемішування з ароматизаторами масу для звичайного шоколаду відправляють на відливають у форми.

Механічне перемішування допомагає отримати високий ступінь однорідності, подрібнення з 40-50 % до 90 %, низьку в'язкість, колір від світло-до темно-коричневого та певні смакові властивості. Тривалість цього процесу 3-3,5 год за температури 50-70°C для досягнення кращої стійкості.

Шоколадну масу для десертних видів коншують 48-72 год для шоколаду без добавок за температури 65- 70°C, а для молочних видів - 45-50°C. Завдяки такій обробці покращується якість шоколаду, з'являється ніжний смак та добре виражений аромат.

Підготовлену масу перед формуванням піддають процесу темперування—охолоджують до температури, за якої починається твердіння (32°C), дотримуючись потрібної швидкості та інтенсивності перемішування.

Перед тим, як заповнювати форми відтеперованою шоколадною масою, слід стабілізувати її температуру для одержання високоякісних виробів. Прийнято, що форми мають бути мінімально на 1°C тепліші, аніж формована в них шоколадна маса. Так забезпечується рівномірне зниження температури шоколадної маси і прийнятні умови для кристалізації какао-масла. Недотримання даних умов призведе до появи зернистої структури, погіршення смаку і посивіння поверхні шоколаду.

Розлитий у форми шоколад потрапляє на вібротранспортер, що гарантує повне заповнення всіх заглиблень форми і виділення дрібних бульбашок повітря. У результаті шоколад набуває насиченого кольору і блискучої поверхні.

Під час виготовлення пористого шоколаду в процесі формування його обробляють у вакуум-камерах, завдяки чому він набуває пористу структуру, помітну на зломі, через що такий шоколад має меншу густину, особливий смак і здатність швидко танути у роті.

Підсумувавши описане, процес виготовлення шоколаду можна зобразити таким чином на рисунку 1.5.

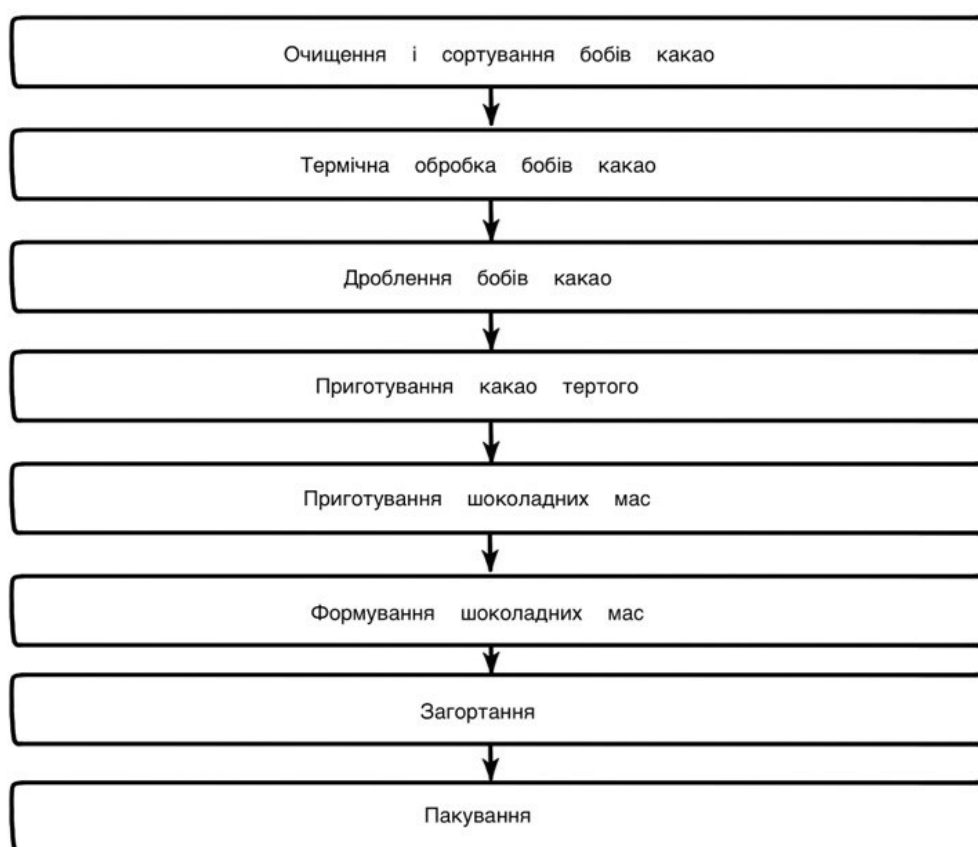


Рис.1.5 Схематичне зображення процесу виробництва шоколаду

## ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1

1. Проаналізувавши ринок шоколаду в Україні, показано, що український кондитерський ринок є конкурентноспроможним та перспективним. Основними виробниками шоколаду та шоколадних виробів є:

«Roshen», «АВК», «Konti», «Світоч», «Mondeliz», «Малбі Фудс». У 2024 році глобальний дефіцит какао спричинив зростання цін на боби та продукцію, що створює додатковий тиск на українських виробників шоколадних товарів.

2. Розглянувши торгівельні операції щодо шоколаду з'ясовано, що у 2024 р. Україна експортувала шоколаду на суму \$264 мільйонів, а імпортувала у 1-кварталі 2024 р. 8,9 тисячі тонн шоколаду на \$53 мільйони. Наглядно показано, що протягом 2021-2023 рр. експорт шоколаду переважає над імпортом.

3. Найбільше шоколадних виробів Україна експортує до країн ЄС, країн СНД, країн Азії. Серед окремих країн найбільшими партнерами України є Казахстан, Румунія, Болгарія і Грузія. А головними імпортерами шоколаду є Європейський Союз (Польща, Німеччина та Нідерланди), Швейцарія, Бельгія.

4. Шоколад класифікують в залежності від способу випуску (плитковий, фігурний і в порошок), за складом(без начинки і з начинкою, без добавок і з добавками), за складом і способом обробки шоколадної маси (звичайний і десертний). Асортимент молочного шоколаду дуже широкий: на ринку можна знайти і діабетичний шоколад, і веганський, і рідкий. Асортимент шоколаду стрімко поповнюється за рахунок різних добавок і незвичної начинки.

5. Споживчі властивості шоколаду залежать від складу, поживних речовин, енергетичної цінності, а також від технології виробництва. Тож варто дотримуватися всіх умов і тонкощів для створення якісного молочного шоколаду.

## РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

### 2.1 Об'єкти дослідження

Зважаючи на те, що асортимент молочного шоколаду надзвичайно широкий, для проведення дослідження було обрано 3 зразки продукції різних виробників, представлені в таблиці 2.1, що надає змогу порівнювати рівень якості виробництва різних торгових марок (виробників).

Таблиця 2.1 – Об'єкти досліджень

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1	Молочний шоколад «Milka»	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	ДСТУ 3924
2	Молочний шоколад «Millennium»	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	ТУ У 202056.03.003-99
3	Молочний шоколад «Schogetten»	Ludwig Schokolade, Німеччина	Не зазначено

Для дослідження було обрано молочний шоколад без добавок та нвчинок. Шоколад ТМ «Milka» та «Millennium» українського виробництва, та шоколад ТМ «Schogetten» іноземного (Німеччина).

Шоколад торгової марки «Milka», яка належить компанії Mondelez International, користується широким попитом серед споживачів. Любителі молочного шоколаду можуть легко вибрати продукт за своїм смаком із багатого асортименту, представленого шоколадними плитками з різними інгредієнтами та начинками вагою 90 та 100 грамів, а також популярними смаками у великому форматі 250 грамів.

Шоколад «Millennium» виробляється шоколадною фабрикою "Millennium" - однією з найбільших виробників шоколаду та цукерок в Україні. Молочний шоколад середньої цінної категорії має великий різновид начинок.

Торгова марка «Schogetten», німецького виробництва компанією Ludwig Schokolade, що виготовляє крім шоколаду ще цукерки, має у лінійці молочний шоколад з різноманітнішими начинками і добавленнями.

## 2.2 Методи дослідження

### Органолептичний метод дослідження якості

Для визначення показників якості обрано органолептичний метод за діючим нормативним документом, таким як ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови». До цього методу входять такі показники як: смак і запах, зовнішній вигляд, форма, консистенція, структура. Методи дослідження наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Методи досліджень

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
<b>Органолептичні показники</b>	
-смак і запах -зовнішній вигляд -форма -консистенція -структура	ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови»

При дослідженні органолептичних показників якості користувались профільним методом. Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові та нюхові стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття флейвора (поєднання органолептичних характеристик) продукту. Інтенсивність відчуттів оцінюється за шкалою:

- 0 – оцінка відсутня;
- 1 – тільки упізнається або відчувається;
- 2 – слабка інтенсивність;
- 3 – помірна інтенсивність;
- 4 – сильна інтенсивність;

5 – дуже сильна інтенсивність.

### 2.3 Методологія визначення коду шоколаду молочного згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) є товарною номенклатурою Митного тарифу України, яка застосовується для ідентифікації та класифікації товарів, що перетинають митний кордон України. УКТЗЕД засновано на Гармонізованій системі опису та кодування товарів і Комбінованій номенклатурі Європейського Союзу. УКТЗЕД спільно зі ставками мит утворює Митний тариф України, затверджений Законом України «Про Митний тариф України» № 674-ІХ від 04.06.2020.

Співвідношення між українською класифікацією зовнішньоекономічної діяльності з ГС та КНЕС представлено на рисунку 4.1

КОМБІНОВАНА НОМЕНКЛАТУРА ЄС (CN)						УКТ ЗЕД			
ГАРМОНІЗОВАНА СИСТЕМА (HS)									
6	9	1	3	9	0	1	0	9	0
2 Chapter (Група)									
4 Headline (Товарна позиція)									
6 SubHeadline (Товарна підпозиція)									
Товарна категорія (УКТ ЗЕД)									
Товарна підкатегорія (УКТ ЗЕД)									

Рис 4.1- Співвідношення між ГС, КНЕС з УКТЗЕД

З рис. 4.1 можна зробити висновок, що УКТЗЕД співпадає з Гармонізованою системою (ГС) на рівні шести знаків, а з Комбінованою номенклатурою Європейського Союзу – на рівні восьми знаків товарного коду.

Державна митна служба України займається веденням УКТЗЕД, моніторингом та фіксацією змін і доповнень до ГС, підготовкою рекомендацій щодо модифікацій до УКТЗЕД, його деталізацією на внутрішньому рівні та введення додаткових одиниць виміру, забезпеченням уніфікованого застосування всіма митними органами правил класифікації товарів, прийняттям рішень щодо класифікації та кодування у складних випадках та іншими функціями, необхідних для ведення українського класифікатора ЗЕД.

УКТЗЕД складається з п'яти рівнів класифікації, побудованих за ступенем поглиблення деталізації з відповідною кількістю цифрових знаків кодування.

Перший рівень являє собою 21 розділ, в якому товари об'єднані за галузями господарства. Порядковий номер розділу служить для зручності орієнтації і не використовується в цифровому коді.

Другий рівень представлено з 97 групи, у яких товари об'єднані за матеріалом, з якого виготовлені; функціями, які виконують; ступенем обробки. Цьому рівню відповідають цифрові позначення з двома знаками від 01 до 97, які і є першими двома цифрами у десятизначному коді товару.

Третій рівень структуровано у вигляді товарної позиції з нумерацією з чотирьох, в якій перші два знаки вказують на номер групи, до якої належить ця товарна позиція. Текстовий опис товарних позицій має юридичну силу для класифікації товарів. Деталізація товарів на рівні позицій відбувається за різноманітнішими та особливішими ознаками ніж на рівні груп.

Четвертий рівень — підпозиція, найнижчий рівень деталізації товарів, де код товару та його текстовий опис відповідають УКТЗЕД. Мають нумерацію з шести знаків, в якій перші чотири знаки відповідають товарній позиції, в якій міститься ця підпозиція.

П'ятий рівень- категорія, що має восьмизнакову нумерацію, в якій перші шість знаків відповідають номеру підпозиції, до якої входить ця категорія. Останній рівень - підкатегорія. На цьому рівні вводяться додаткові критерії товару. Містить опис товару та його десятизначний товарний код.

Таким чином, десятизначний цифровий код УКТЗЕД формується із наступних компонентів: перші шість цифр визначають класифікаційний код товару відповідно до Гармонізованої системи опису та кодування товарів (ГС). У поєднанні з сьомою та восьмою цифрами ці шість знаків формують код товару відповідно до Комбінованої номенклатури Європейського Союзу (КН ЄС). Дев'ята і десята цифри передбачені для потенційної подальшої деталізації окремих товарних позицій, що враховує національні інтереси України. На рис 4.2 представлено структуру десятизначного коду товару в УКТЗЕД



Рис 4.2 Структура коду УКТЗЕД

З рисунка 4.2 можна побачити, що структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД включає код групи, товарної позиції, товарної позиції, товарної категорії, товарної підкатегорії.

Кожний конкретний товар повинен бути однозначно визначений тільки одним кодом УКТЗЕД. Щоб уникнути ситуацій, коли одному товару присвоюється декілька кодів, класифікацію товарів проводять згідно з вимогами «Основних правил інтерпретації класифікації товарів».

Класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється за такими правилами:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться для полегшення під час користування УКТЗЕД.

2.(a) Незавершений або розукомплектований товар класифікується як зібраний, якщо він зберігає основні характеристики.

(b) Посилання у назві товарної позиції на матеріал чи речовину означає, що даний товар виготовлено з цього матеріалу або речовини.

3 (a). Застосовується при умовах, коли неможливо застосувати правила 26. Перевагу має та позиція, яка містить конкретніший опис товару.

(b) Застосовується коли неможливо застосувати правило 3а. Суміші, багатокомпонентні товари з різних матеріалів і компонентів класифікуються за тими матеріалами або частинами, які дають основну ознаку.

(c) Застосовується коли неможливо застосувати правила 3а і 3б. Товар класифікується в позиції, яка є останньою серед тих, що однаково підходять для класифікації.

4. Товари, назви яких не зустрічаються в УКТЗЕД, класифікуються в товарній позиції за подібними товарами.

5.(a) Тара (упаковка) особливої форми, представлена з виробами, класифікується разом із товаром. Правило не розповсюджується на тару (упаковку), що утворює разом з виробом одне ціле і суттєво змінює його властивості.

(b) Тара (упаковка), в якій містяться товари, класифікується разом з цими товарами, але якщо вона підходить для повторного використання, то класифікується окремо.

6. З метою юридичного визначення класифікація проводиться відповідно до правил і приміток до розділів, за умови порівняння назв одного рівня деталізації.

Отже, у рамках УКТ ЗЕД товари класифіковані за кількома рівнями інформаційної значимості, починаючи від найзагальнішого опису категорій товарів і закінчуючи деталізованим описом окремих видів товарів.

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є шоколад молочний у плитках без начинки і додавань ТМ «Schogetten», відповідно до правила інтерпретації 3 визначимо код відповідно до УКТЗЕД. Для визначення коду товару обрано Розділ IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники». Оскільки Розділ IV містить у собі 9 груп, було обрано товарну групу 18. Обрана група містить у собі товарні позиції: 1801, 1802, 1803, 1804, 1805, 1806, з аналізу яких можна зробити висновок, що шоколад міститься у позиції 1806 (Шоколад та інші готові харчові продукти з вмістом какао), тому що шоколад є готовим харчовим продуктом. Для визначення підпозиції було обрано [1806 3] (інші, у вигляді блоків, плиток чи батонів), тому що шоколад у плитках. Шоколад без начинки міститься у категорії [- - 1806 32] (без начинки).

Шоколад молочний з без начинки відноситься до категорії: 1806 32, тому що шоколад у плитках, не містить начинки, а отже не містить підкатегорії. Визначення коду УКТЗЕД представлено у таблиці 4.1

Таблиця 4.1 Визначення коду УКТЗЕД шоколаду молочного у плитках без начинки

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	Розділ IV (16-24) Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники	
1	Група	Група 18 Какао та продукти з нього	18
2	Позиція	1806 Шоколад та інші готові харчові продукти з вмістом какао	1806
3	Підпозиція	- [1806 3] інші, у вигляді блоків, плиток чи батонів:	[1806 3]
4	Категорія	- - 1806 32 без начинки:	1806 32
5	Підкатегорія	-	1806 32 00 00

Таким чином, шоколад молочний у плитках ТМ «Schogetten», згідно з УКТЗЕД має код: 1806 32 00 00.

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

### **Визначення митних платежів при імпорті**

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

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

Основним методом визначення митної вартості товарів, що ввозяться на митну територію України відповідно до імпортного режиму, є перший метод - за ціною договору (вартість операції). Кожний наступний метод використовується лише тоді, коли митна вартість товарів не може бути визначена за допомогою попереднього методу.

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

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

де, MB – митна вартість;  $V_k$  – вартість контракту;

Зважаючи на це, вартість товару (визначається в залежності від базисної умови постачання – CIF, що встановлена контрактом) буде дорівнювати:

$$V_k = V_t + V_{зав} + V_{перев} + V_{страх}, \quad (2)$$

де,  $V_t$  – вартість товару згідно з прейскурантом експортера;

Взав – вартість завантажувальних робіт;

Вперев – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії;

Встрах. – витрати на страхування.

Податок на додану вартість (ПДВ) – зазвичай ставка становить 20%

від митної вартості товару. Порядок нарахування встановлюється ПКУ.

До шоколаду товару застосовується адвалерна ставка мита. Базою для

нарахування мита за адвалорною ставкою є митна вартість товару. Мито

нараховується шляхом множення митної вартості товару на адвалерну ставку

мита. Податок на додану вартість нараховується шляхом множення ставки

ПДВ на суму митної вартості та мита і визначається за формулою (3).

$$\text{ПДВ}=(\text{МВ}+\text{М})\cdot 20\%/100 \quad (3)$$

### РОЗДІЛ 3.

## ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В М.ОДЕСА

### 3.1 Характеристика асортименту молочного шоколаду в супермаркетах м. Одеси

Асортимент молочного шоколаду у магазинах м. Одеси дуже широкий та різноманітний, представлено шоколад з начинками та добавками на будь-який смак: з горіхами, карамеллю, печивом, мусом, ягодами та фруктами. До того ж споживачам пропонуються як стандартні плитки шоколаду, так і великі по 250 г та 300 г, а також батончики. Дослідження асортименту проводилося у таких популярних супермаркетах як «АТБ», «Таврія В» та «Сільпо», що знаходяться у м. Одеса та обрано саме шоколадні плитки.

На таблиці 3.1 показано асортимент молочного шоколаду в супермаркеті «АТБ».

Таблиця 3.1 – Асортимент молочного шоколаду представленого в торговельній мережі «АТБ»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1	Шоколад Roshen Lacmi молочний з арахісом та карамельно-арахісовою нугою	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
2	Шоколад Roshen Lacmi Bubble Crisp молочний пористий з молочною начинкою з кріспі	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
3	Шоколад Roshen Lacmi молочний з молочною начинкою, карамеллю та печивом з какао	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
4	Шоколад Roshen Lacmi молочний з начинкою зі смаком полуничної панакоти	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
5	Шоколад Roshen Lacmi молочний з молочною начинкою та печивом	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)

Продовження табл. 3.1

6	Шоколад Roshen молочний	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
7	Шоколад Millennium Very Peri молочний з мигдалем, карамеллю і апельсиновою цедрою	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Фольга і етикетковий папір
8	Шоколад Millennium Gold молочний з цілими лісовими горіхами	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Картонна упаковка
9	Шоколад Millennium Very Peri молочний з арахісом та солоною карамеллю	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Фольга і етикетковий папір
10	Шоколад Millennium Mousse молочний з мусовою та малиновою начинкою	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Фольга і етикетковий папір
11	Шоколад Millennium молочний пористий	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Фольга і етикетковий папір
12	Шоколад Milka молочний з начинкою зі смаком карамелі, арахісу та повітряного рису	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
13	Шоколад Milka молочний з альпійським молоком	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
14	Шоколад Milka молочний з цілими лісовими горіхами, молочною та карамельною начинками	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
15	Шоколад Milka молочний з начинкою зі смаком ванілі та печивом OREO	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
16	Шоколад Milka молочний з молочною та вишневою начинкою	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
17	Шоколад Корона Maxfun молочний з полуницею, малиною, чорницею, смородиною	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
18	Шоколад Корона Maxfun молочний з мармеладом, печивом і карамеллю	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
19	Шоколад Корона молочний	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
20	Шоколад Lotte Wedel молочний з зернами кукурудзи та солоними пластівцями	ТОВ "Ельбфайн", Польща	Полімерний (поліпропілен)
21	Шоколад Lotte Wedel молочний зі смаком коли та вибуховими цукерками	ТОВ "Ельбфайн", Польща	Полімерний (поліпропілен)

Як видно з таблиці 3.1, у магазині «АТБ» представлено не дуже різноманітний вибір молочного шоколаду з такими начинками як карамель, горіхи, кокос, печиво, мигдаль й апельсинова цедра, фісташка, трюфель, ягоди, навіть є шоколад зі смаком коли. До того ж значно переважають вітчизняні виробники. Це такі торгові марки як «Roshen», «Milka», «Millenium», «Корона», а єдиним представником іноземного виробника є ТМ Lotte Wedel з Польщі.

Таблиця 3.2 – Асортимент молочного шоколаду представленого в торговельній мережі «Сільпо»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1	Шоколад молочний Roshen Lacmi з молочно-шоколадною начинкою і вафлею з какао	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
2	Шоколад Roshen Lacmi з сезамом	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
3	Шоколад молочний Roshen Lacmi з цілим мигдалем	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
4	Шоколад молочний Roshen Lacmi з арахісом та карамельно-арахісовою начинкою	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
5	Шоколад молочний Roshen Lacmi	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
6	Шоколад Roshen Lacmi Strawberry cake молочний	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
7	Шоколад молочний Roshen Nut Out Whole Almonds	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)
8	Шоколад молочний Roshen пористий	ПрАТ "Вінницька кондитерська фабрика», Україна	Полімерний (поліпропілен)

Продовження табл. 3.2

9	Шоколад молочний Millennium мус та полуниця	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Полімерний (поліпропілен)
10	Шоколад молочний Millennium Fruits & Nuts мигдаль-лісовий горіх-журавлина-родзинки	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Полімерний (поліпропілен)
11	Шоколад молочний Millennium Very Peri з начинкою, печивом та арахісом	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Фольга і етикетковий папір
12	Шоколад молочний Millennium Very Peri	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Фольга і етикетковий папір
13	Шоколад молочний Millennium Craft Series мигдаль-печиво амаретті	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Картонна упаковка
14	Шоколад молочний Millennium Craft Series кеш'ю-фундук-мигдаль-смородина	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Картонна упаковка
15	Шоколад молочний Milka	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
16	Шоколад Milka з арахісом і карамеллю	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
17	Шоколад молочний Milka з малиною та кремом	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
18	Шоколад молочний Milka з начинкою зі смаком ванілі та печивом Oreo	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
19	Шоколад молочний Milka з цілим мигдалем	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
20	Шоколад молочний Milka Bubbels пористий з кокосом	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
21	Шоколад Корона Maxfun молочний з полуницею, малиною, чорницею	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
22	Шоколад Корона Maxfun молочний з мармеладом, печивом і вибуховою карамеллю	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
23	Шоколад Корона молочний	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
24	Шоколад Корона молочний пористий	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)

25	Шоколад молочний «Світоч» зі шматочками печива та кремово-карамельною начинкою	ПАТ "Львівська кондитерська фабрика «Світоч», Україна	Полімерний (поліпропілен)
26	Шоколад молочний «Світоч» смак «Фісташка»	ПАТ "Львівська кондитерська фабрика «Світоч», Україна	Полімерний (поліпропілен)
27	Шоколад молочний Nesquik з начинкою з молоком	ПАТ "Львівська кондитерська фабрика «Світоч», Україна	Полімерний (поліпропілен)
28	Шоколад Alpinella молочний з родзинками та арахісом	Eurovita, Польща	Фольга і етикетковий папір
29	Шоколад молочний Beyond Time з подрібненим фундуком	The Belgian Chocolate Group NV, Бельгія	Фольга і етикетковий папір
30	Шоколад молочний Beyond Time	The Belgian Chocolate Group NV, Бельгія	Фольга і етикетковий папір
31	Шоколад молочний E.Wedel Snack сіль-злакові кульки	ТОВ «Ельбфайн», Польща	Полімерний (поліпропілен)
32	Шоколад молочний E.Wedel Snack зі смаком коли	ТОВ «Ельбфайн», Польща	Полімерний (поліпропілен)
33	Шоколад Kinder з молочною начинкою та злаками	Ferrero Group, Німеччина	Полімерний (поліпропілен)
34	Шоколад молочний Toblerone	Mondelēz International, Швейцарія	Картонна упаковка
35	Шоколад молочний Spell з солоною карамеллю	ТОВ «СПЕЛЛ», Україна	Полімерний (поліпропілен)
36	Шоколад молочний Spell з арахісом та журавлиною	ТОВ «СПЕЛЛ», Україна	Полімерний (поліпропілен)
37	Шококолад Ritter Sport молочний з цільним лісовим горіхом	Alfred Ritter, Німеччина	Полімерний (поліпропілен)
38	Шоколад Ritter Sport Цільний мигдаль	Alfred Ritter, Німеччина	Полімерний (поліпропілен)
39	Шоколад молочний Ritter Sport з альпійським молоком	Alfred Ritter, Німеччина	Полімерний (поліпропілен)
40	Шоколад Schogetten Полуничний Йогурт	Ludwig Schokolade, Німеччина	Полімерний (поліпропілен)

41	Шоколад Schogetten Молочний	Ludwig Schokolade, Німеччина	Полімерний (поліпропілен)
42	Шоколад молочний Schogetten з арахісовим маслом	Ludwig Schokolade, Німеччина	Полімерний (поліпропілен)
43	Шоколад молочний Lindt Excellence	Lindt & Sprüngli, Франція	Фольга і етикетковий папір

Спираючись на таблицю 3.2, можна наглядно побачити, що асортимент молочного шоколаду в магазині «Сільпо» дуже широкий, є шоколад з такими начинками: карамель, горіхи, кокос, печиво, мигдаль й апельсинова цедра, фісташка, трюфель, арахісова паста, ягоди, шоколад зі смаком коли, йогурту, чизкейку тощо. Навідміну від магазину «АТБ» в даному магазині продукція іноземних виробників займає значно більшу частину, до того ж з різних країн (з Польщі, Німеччини, Бельгії, Швейцарії, Франції), проте відсоток вітчизняних виробників все ж переважає. Найчастіше зустрічаються такі торгові марки як «Roshen», «Milka», «Millenium», «Корона», «Світоч» українського походження, «Ritter Sport» та «Schogetten» з Німеччини та «E. Wedel» з Польщі.

Таблиця 3.3 – Асортимент молочного шоколаду представленого в торговельній мережі «Таврія В»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1	Шоколад Roshen Ласті молочний з арахісом та карамельно-арахісовою нугою	ПрАТ кондитерська Україна	"Вінницька фабрика», Полімерний (поліпропілен)
2	Шоколад Roshen Ласті з сезамом	ПрАТ кондитерська Україна	"Вінницька фабрика», Полімерний (поліпропілен)
3	Шоколад Roshen Ласті молочний з мигдалем, кокосовим кремом та рисовими кульками	ПрАТ кондитерська Україна	"Вінницька фабрика», Полімерний (поліпропілен)

4	Шоколад Roshen Lacmi молочний з начинкою зі смаком полуничної панакоти	ПрАТ кондитерська Україна	"Вінницька фабрика»,	Полімерний (поліпропілен)
5	Шоколад Roshen Lacmi молочний з цілими лісовими горіхами	ПрАТ кондитерська Україна	"Вінницька фабрика»,	Полімерний (поліпропілен)
6	Шоколад Roshen Lacmi молочний	ПрАТ кондитерська Україна	"Вінницька фабрика»,	Полімерний (поліпропілен)
7	Шоколад Roshen Bubble молочний пористий	ПрАТ кондитерська Україна	"Вінницька фабрика»,	Полімерний (поліпропілен)
8	Шоколад Millennium Very Peri молочний	ТОВ Україна	"Малбі Фудс",	Фольга і етикетковий папір
9	Шоколад Millennium молочний зі стевією	ТОВ Україна	"Малбі Фудс",	Картонна упаковка
10	Шоколад Millennium Fruits&Nuts з мигдалем, цілими лісовими горіхами, курагою та родзинками	ТОВ Україна	"Малбі Фудс",	Полімерний (поліпропілен)
11	Шоколад Millennium Craft Series молочний з мигдалем та печивом амаретті	ТОВ Україна	"Малбі Фудс",	Картонна упаковка
12	Шоколад Millennium Craft Series молочний з фундуком, солоною та солодкою карамеллю	ТОВ Україна	"Малбі Фудс",	Картонна упаковка
13	Шоколад Millennium Golden Nuts молочний із цілим фундуком	ТОВ Україна	"Малбі Фудс",	Картонна упаковка
14	Шоколад Milka молочний	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна		Полімерний (поліпропілен)
15	Шоколад Milka молочний з цілим мигдалем	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна		Полімерний (поліпропілен)
16	Шоколад Milka молочний з полунично-кремовою начинкою	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна		Полімерний (поліпропілен)
17	Шоколад Milka молочний з цілими лісовими горіхами, молочною та карамельною начинками	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна		Полімерний (поліпропілен)
18	Шоколад Milka молочний зі смаком карамелі, арахісу та повітряного рису	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна		Полімерний (поліпропілен)

## Продовження табл. 3.3

19	Шоколад Milka молочний з начинкою зі смаком ванілі та печивом OREO	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
20	Шоколад Корона Maxfun молочний з мармеладом, печивом і вибуховою карамеллю	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
21	Шоколад Корона молочний	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
22	Шоколад Корона молочний з горіхом	ПрАТ «Монделіс Україна», Україна	Полімерний (поліпропілен)
23	Шоколад Світоч молочний смак полуничного йогурту	ПАТ "Львівська кондитерська фабрика «Світоч», Україна	Полімерний (поліпропілен)
24	Шоколад молочний Nesquik з начинкою з молоком	ПАТ "Львівська кондитерська фабрика «Світоч», Україна	Полімерний (поліпропілен)
25	Шоколад Eurogroup молочний	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Фольга і етикетковий папір
26	Шоколад Eurogroup молочний з лісовим горіхом	ТОВ "Малбі Фудс", Україна	Фольга і етикетковий папір
27	Шоколад Kinder з молочною начинкою та злаками	Ferrero Group, Німеччина	Полімерний (поліпропілен)
28	Шоколад молочний Toblerone	Mondelēz International, Швейцарія	Картонна упаковка
29	Десерт Субота родзинками та арахісом	«Шоколадна компанія «МИР»», Україна	Фольга і етикетковий папір
30	Шоколад Ріттер Спорт молочний з цільним лісовим горіхом	Alfred Ritter, Німеччина	Полімерний (поліпропілен)
31	Шоколад Ріттер Спорт Цільний мигдаль	Alfred Ritter, Німеччина	Полімерний (поліпропілен)
32	Шоколад Cornellis молочний з лісовим горіхом	Chocolate BVBA, Бельгія	Фольга і етикетковий папір
33	Шоколад Cornellis молочний з кавою	Chocolate BVBA, Бельгія	Фольга і етикетковий папір

34	Шоколад Schogetten Молочний	Ludwig Schokolade, Німеччина	Картонна упаковка
35	Шоколад M and M's молочний з драже з арахісом	Mars Incorporated, Великобританія	Полімерний (поліпропілен)
36	Шоколад Terravita з йогуртово- вишневою	Terravita, Польща	Полімерний (поліпропілен)
37	Шоколад Pergale молочний з горіхами в крихкій карамелі	AB Vilniaus Pergale, Литва	Фольга і етикетковий папір
38	Шоколад Pergale молочний з цільним лісовим горіхом	AB Vilniaus Pergale, Литва	Фольга і етикетковий папір

З таблиці 3.3 видно, що асортимент молочного шоколаду у магазині «Таврія В» доволі широкий. Наявно шоколад з такими начинками як: карамель, горіхи, кокос, печиво, мигдаль й апельсинова цедра, фісташка, трюфель, арахісова паста, ягоди, кава, злаки, шоколад зі смаком коли, йогурту, чизкейку тощо. Особливістю є шоколад зі стевією. Співвідношення іноземних та українських виробників ідентичне з магазином «Сільпо». Основні торгові марки «Roshen», «Milka», «Millenium», «Корона» з України, а також «Cornellis» з Бельгії. Відмінною рисою є наявність шоколаду з Литви та Великобританії.

Отже, з усіх торгових мереж, що досліджувалися, найбільший асортимент молочного шоколаду у магазині «Сільпо», найменший-у магазині «АТБ». Найбільше продукції іноземних виробників представлено у магазині «Сільпо». Основними торговими марками є «Roshen», «Milka», «Millenium», «Корона».

Асортимент за смаками дуже широкий, наявно молочний шоколад з різними добавками та наповнювачами (горіхами, карамеллю, родзинками, печива, ягодами тощо) як імпортного, так і вітчизняного. Однак, лише в магазині «Таврія В» пропонується молочний шоколад без цукру ТМ «Millennium».

### **3.2 Оцінка відповідності стану пакування та повноти маркування споживчої упаковки молочного шоколаду**

Споживча тара, яка виконує функцію збереження якості і кількості упакованого товару, вважається невід'ємною частиною товару. Основними функціями споживчої упаковки є: захисна, маркетингова та інформаційна

Згідно з ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови» шоколад випускається штучним (плитки, медалі, батони, різні фігурки), фасованим (суміші, набори, шоколад одного найменування) і ваговим. Штучний шоколад в плитках загортають у фольгу і етикетковий папір або в художньо оформлену фольгу та інші матеріали, дозволені до використання Міністерством охорони здоров'я України.

Зразок 1 (ТМ «Milka») упаковано в упаковку з полімерних матеріалів, а саме з поліпропілену, що позначено. Присутній знак, що матеріал придатний для контакту з харчовими продуктами. Упаковка ціла, без дефектів та пошкоджень, надійно склеяна. Зазначено де відкривати, що робить упаковку зручною для експлуатації. До того ж зручно закривати, адже упаковка після відкриття залишається клейкою. Упаковка відповідає вимогам нормативного документа.

Зразок 2 (ТМ «Millennium») упаковано в етикетковий папір та фольгу. Позначено, що матеріал упаковки папір, до того ж, що придатний для контакту з харчовими продуктами. Упаковка ціла, без дефектів та пошкоджень. Міцно склеяна, розпаковувати достатньо зручно, проте закривати не дуже. Упаковка відповідає вимогам нормативного документа.

Зразок 3 (ТМ «Schogetten») упаковано в картон та фольгу всередині. Упаковка ціла, без дефектів та пошкоджень, надійно закрита. Відкривати та закривати зручно, адже видно місце вікривання, яке знаходиться з обох боків упаковки. Загалом, упаковка відповідає вимогам нормативного документа.

#### **Оцінка повноти маркування**

Споживче маркування — маркування на товарі, що інформує споживача про виробника, ціну та показники якості продукції. Допускається наносити

написи про методи поводження з продукцією при споживанні, а також рекламуючи її.

Аналіз маркування проводять згідно з законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Відповідно, на етикетці повинно вказуватися:

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;
- 3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до цього Закону або походять з речовин чи продуктів, наведених у додатку № 1 до цього Закону, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у зміненій формі;
- 4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;
- 5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- 6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";
- 7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);
- 8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;
- 9) країна походження або місце походження - у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону;
- 10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;
- 11) для напоїв із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць - фактичний вміст спирту у напої (крім продукції за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД);
- 12) інформація про поживну цінність харчового продукту;

13) позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої (якого) належить харчовий продукт.

Інформація, нанесена на упакованні молочного шоколаду, у відповідності до вимог ЗУ, представлена у табл. 3.4.

Упаковка з маркуванням зразка №1 представлена в додатку А, зразка №2 в додатку Б, зразка №3 в додатку В.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Назва продукту	Молочний шоколад «Milka»	Молочний шоколад «Millennium»	Молочний шоколад «Schogetten»
перелік інгредієнтів	Цукор, какао-масло, какао терте, молоко сухе знежирене, сироватка суха молочна, жир молочний, емульгатор (лецитин соєвий), паста горіхова (фундук), ароматизатор	Цукор, какао-масло, молоко сухе незбиране, какао терте, сироватка молочна суха, жир молочний, емульгатор (соєвий лецитин), сіль кухонна, ароматизатор ванілін	Цукор, какао-масло, вершки порошок(13%), какао терте, половина сухого молока(5,4%), молочний жир, емульгатор (соєвий лецитин), ванільний екстракт
будь-які інгредієнти з додатку № 1	Може містити в незначній кількості інші горіхи та пшениця, молоко сухе знежирене, сироватка суха молочна, жир молочний, емульгатор (лецитин соєвий), паста горіхова (фундук),	Може містити сліди горіхів(фундуку,мигдаль, кеш'ю), арахісу, молоко сухе незбиране, сироватка молочна суха, жир молочний, емульгатор (соєвий лецитин)	Містить арахіс, горіхи, глютен, молоко, яйця та їх похідні, молоко сухе, какао масла, емульгатори: соєвий лецитин
кількість певних інгредієнтів	Какао-продукти-25%	Какао-продукти-32%	Сухі какао-речовини-30%
кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Маса нетто-90 г	Маса нетто-85 г	Маса нетто-100 г
мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	01.02.2025-01.02.2026	28.01.2025-28.02.2026	22.11.2024-30.11.2025

будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання	Зберігати при температурі $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$ і відносній вологості повітря не більше 75% .	Зберігати при температурі від $15^\circ\text{C}$ до $24^\circ\text{C}$ і відносній вологості повітря не більше 75%	Зберігати у сухому місці при температурі: $+12+18^\circ\text{C}$ , та відносній вологості повітря не більше 75%
найменування та місцезнаходження оператора ринку/імпортера;	ПрАТ «Монделіс Україна», вул. Набережна, 28 А, м. Тростянець, обл. Сумська, Україна	ТОВ "Малбі Фудс", вул. Марії Кюрі, 5, м. Дніпро, Україна	ТОВ «Таврія-В», вул. М'ясоїдівська 14, м. Одеса, Україна
країна походження або місце походження	Не позначено	Не позначено	Німеччина
інструкції з використання	Не позначено	Не позначено	Не позначено
інформація про поживну цінність харчового продукту на 100 г	Енергетична цінність: 2225 кДж (532 ккал) Жири-29 г з них насичені 17 г; Вуглеводи-60 г з них цукри - 58 г; Харчові волокна-1,7 г; Білки- 6,2 г; Сіль-0,27 г	Енергетична цінність-2250 кДж (539 ккал) Жири-31,5 г з них насичені 18,9 г; Вуглеводи-55,8 з них цукри 52,2г; Харчові волокна-2 г; Білки-6,8 г; Сіль-0,4 г	Енергетична цінність-2298 кДж (551 ккал) Жири-33 г з них насичені 20 г; Вуглеводи-57 г з них цукри-56 г; Білки-5,5 г; Сіль-0,14 г
Додаткова інформація: -торгова марка -штриховий код -нормативний документ -номер партії -інформаційні знаки	Milka 7622210308092 ДСТУ 3924 OTM1550561 	Millennium 4820240032069 ТУ У 20205603.003-99 Номер партії визначається кінцевим терміном реалізації 	Schogetten 4000607850004 L544781 Не зазначено 

Аналізуючи дані з таблиці, можна зробити висновок, що маркування всіх зразків шоколаду повне та відповідає нормам закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». До того ж, у зразка №1 наявне маркування про відповідність основним вимогам регламенту Молдови, на упаковці зразка №2 зазначено, він має екологічне пакування, а у зразка №3, імпортного продукту, не зазначено нормативний документ.

### Перевірка штрихового маркування

European Article Number (EAN-13 або EAN) - Європейський стандарт штрих-коду, призначений для кодування ідентифікатора товару та виробника. Повний код має вигляд тринадцятирозрядної комбінації цифр. На товари зазвичай наноситься у вигляді штрих-коду. Перевірка кодування зразків представлено в табл. 3.5

Таблиця 3.5- Перевірка кодування зразків досліджуваного шоколаду

№ зразка	Зразок 1.	Зразок 2.	Зразок 3.
Дія	Штрих-код: 7622210308092	Штрих-код: 4820240032069	Штрих-код: 4000607850004
Складання цифр, які стоять на парних позиціях.	$6+2+1+3+8+9=29$	$8+0+4+0+2+6=20$	$0+0+0+8+0+0=9$
Результат множиться на 3.	$22*3=87$	$20*3=60$	$8*3=24$
Складання цифр, які стоять на непарних позиціях	$7+2+2+0+0+0=11$	$4+2+2+0+3+0=11$	$4+0+6+7+5+0=22$
Складання результатівв другого та третього пунктів.	$87+11=98$	$60+11=71$	$24+22=46$
Розрахунок контрольного числа	$100-98=2$	$80-71=9$	$50-46=4$
Висновок	$2=2$	$9=9.$	$4=4$

Кодування усіх зразків виявились вірними. Усі цифри отримані розрахунками співпадає з контрольними цифрами. Також коди країн

виробників вказані вірно для зразка №2 - 482 (Україна) та №3 – 400 (Німеччина). Для зразка №1 – 762 (Швейцарія), хоча зазначено, що вироблено в Україні.

### **3.3 Оцінка якості молочного шоколаду за органолептичними показниками**

Органолептична оцінка – найзагальніша оцінка якості, що здійснюється за допомогою органів чуттів людини(зору, слуху, нюху, смаку, дотику). Незважаючи на свою суб'єктивність, цей метод дає можливість швидко і без зайвих зусиль дати оцінку якості сировини, напівфабрикатів і кулінарної продукції, виявити порушення рецептури, технології виробництва та оформлення страв. Це дозволяє оперативнo вжити заходи стосовно усунення виявлених недоліків. Під час проведення органолептичного аналізу продукцію оцінюють, як правило, за зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, запахом і смаком.

Органолептичне дослідження проводилося згідно з ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови». Результати органолептичної оцінки молочного шоколаду зображено в табл. 3.5

Таблиця 3.5 – Органолептична оцінка якості

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Вимоги НД
Смак і запах	Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку та запаху	Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку та запаху	Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку та запаху	Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку та запаху
Зовнішній вигляд	Поверхня задовільна, пошкоджень і посивіння не виявлено.	Поверхня блискуча, властива, пошкоджень і посивіння не виявлено.	Поверхня блискуча, властива, пошкоджень і посивіння не виявлено.	Зовнішній вигляд лицьової поверхні (блискучий або матовий) має відповідати вигляду робочої поверхні відливної форми. Не допустимо посивіння шоколаду та пошкодження його шкідниками хлібних запасів.
Форма	Відповідна, без пошкоджень	Відповідна, без пошкоджень	Відповідна, без пошкоджень	Відповідна до рецептури, правильна, без деформацій
Консистенція	Трохи пом'якшена, властива	Тверда	Тверда	Тверда чи пом'якшена завдяки аморфізації структури чи введення добавлень, які пом'якшують структуру
Структура	Однорідна	Однорідна	Однорідна	Однорідна

Виявлено, що всі три зразки відповідають нормативному документу.

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації було проаналізовано та зображено у вигляді графічних зображень, які відображають профілі смакових та ароматичних характеристик.

Таблиця 3.6 – Інтенсивність органолептичних показників шоколаду

Найменування показника та його характеристика	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Інтенсивність прояву показника 0 – 5			
Солодкість смаку	5	4	4
Приємність смаку	5	4	4
Вираженість смаку	5	5	5
Однорідність структури	5	5	5
Властивість запаху	5	5	5
Блискучість	4	5	4
Правильність форми	5	5	5
Тверда консистенція	3	5	4
Пом'якшена консистенція	3	0	1
Матовість	0	0	0
Посивіння	0	0	0
Пошкодження	0	0	0
Приторність смаку	2	2	3
Гіркуватість смаку	1	1	1

Користуючись даними з табл. 3.6 побудовано профілограму (рис. 3.1)



Рис. 3.1- Інтенсивність органолептичних показників шоколаду

Дивлячись на профілограмму, можна зробити висновок, що зразок №2 має більше позитивних характеристик, ніж інші. Зразок №1 більш матовий та м'якший. Зразок №3 має трохи більшу приторність, менш блискучий. Загалом, всі зразки відповідають нормам нормативного документу, не мають неприємних та невластивих характеристик.

### **ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 3**

1. З усіх торгових мереж, що досліджувалися, найбільший асортимент молочного шоколаду у магазині «Сільпо», найменший-у магазині «АТБ».
2. Основними торговими марками, які зустрічаються у досліджувальних магазинах є «Roshen», «Milka», «Millenium», «Корона», котрі є вітчизняними виробниками.
3. Проаналізувавши споживчу тару, зроблено висновок, що упаковка всіх зразків ціла, неушкоджена, відповідає вимогам нормативного документу. Маркування всіх зразків повне та відповідає нормам нормативного документу, вся інформація про продукт вказана на упаковці.
4. За результатами органолептичного аналізу, виявлено, що всі зразки відповідають нормативного документу, а зразок №2, став фаворитом як за органолептичним дослідження, так і за профільним, оскільки його смакові якості найбільш виразні.

## РОЗДІЛ 4.

### МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕТИНІ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ ЧЕРЕЗ КОРДОН В УКРАЇНИ

#### 4.1 Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті молочного шоколаду ТМ «Schogetten»

Основним чинником безпеки та якості товарів, що перетинають митний кордон України є нетарифне регулювання – це комплекс заходів заборono-обмежувального характеру, що прямо або опосередковано обмежують імпорт іноземних товарів (послуг) на внутрішній ринок країни чи взагалі його забороняють.

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності – це засоби, що не стосуються мита до товарів, що перетинають митний кордон України. Це комплекс спеціальних заходів обмежено-заборонного характеру, що перешкоджають проникненню іноземних товарів на внутрішній ринок країни.

Нетарифні заходи займають ключове місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачають обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, спрямованих на забезпечення контролю якості та відповідності товарів національним вимогам або вимогам, що пов'язані зі здійсненням зовнішньоекономічної діяльності.

Основними цілями нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності є:

- створення умов для поліпшення або, навпаки, ускладнення конкурентного середовища у країні-імпортері;
- охорона національної економіки, довкілля, здоров'я громадян, а також захист моральних, релігійних цінностей і забезпечення національної безпеки.

У міжнародній практиці, регламентованій положеннями Світової організації торгівлі (СОТ), засоби протидії недобросовісній конкуренції нерідко розглядаються як потенційні бар'єри, які впливають на розвиток

міжнародної торгівлі. Класифікація заходів тарифного та нетарифного регулювання зображено на рис 4.3

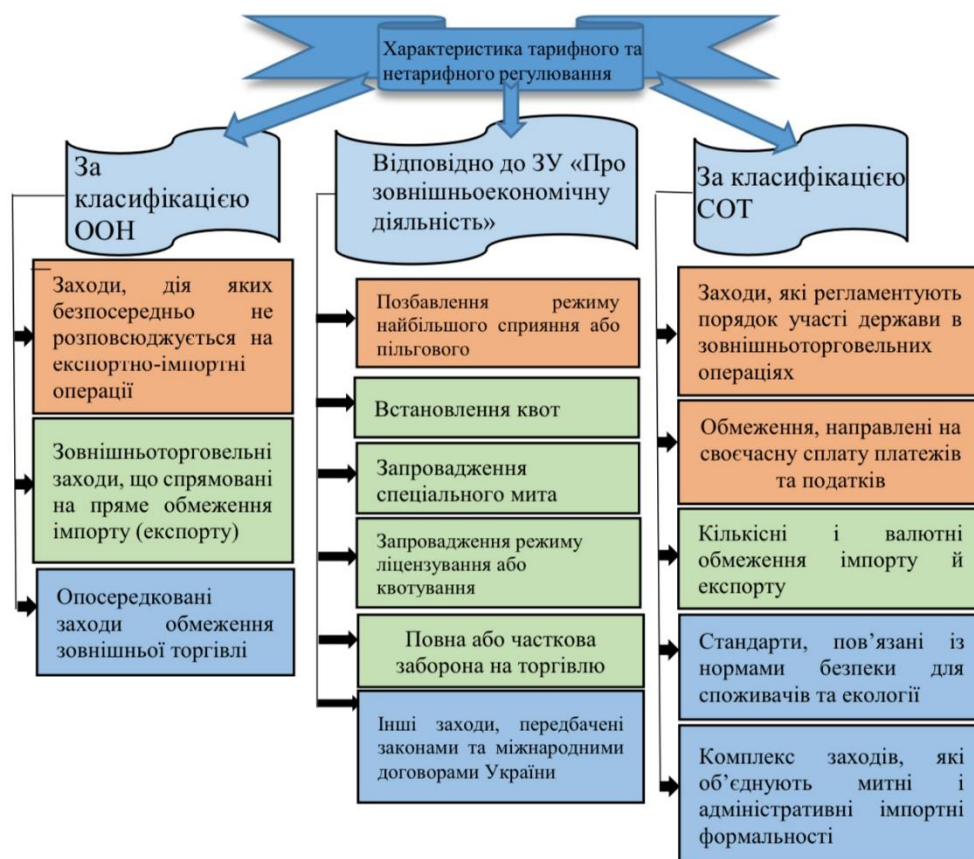


Рис 4.3 Порівняння заходів митно-тарифного та нетарифного регулювання України з класифікацією ООН та СОТ

Згідно з нормами Світової організації торгівлі (СОТ), усі нетарифні обмеження поділяються на сім основних категорій:

1. Обмеження, пов'язані з участю держави у зовнішньоторговельній діяльності, зокрема субсидії та дотації експортерам, а також пріоритетне розміщення державних замовлень.

2. Митні й інші адміністративні процедури, що стосуються імпорту та експорту.

3. Технічні бар'єри в торгівлі, пов'язані зі стандартами, які стосуються екології, санітарії, ветеринарії, вимог до упаковки і маркування продукції, а

також правил і процедур сертифікації товарів.

4. Санітарні та фітосанітарні заходи.

5. Специфічні обмеження, до яких належать квотування, ембарго, валютний контроль, експортні обмеження, особливі вимоги до упаковки та маркування й інші подібні норми.

6. Імпортні збори (попередні імпорнтні депозити тощо)

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

Заходи нетарифного регулювання спрямовані на захист внутрішнього ринку, забезпечення громадського порядку та безпеки, підтримання суспільної моралі, збереження здоров'я і життя людей та тварин, охорону навколишнього середовища, захист прав споживачів імпортованих товарів, а також на збереження національної культурної та історичної спадщини.

#### **4.1.1 Заходи офіційного контролю при імпорті шоколаду через митний кордон України**

До заходів офіційного контролю відносять фіто-санітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Проводяться заходи офіційного контролю Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

Фіто-санітарний контроль це набір заходів при перетині кордону, які запобігають потраплянню на територію іншої країни небезпечних шкідників, бур'янів та захворювань рослин, що можуть принести збитки господарству країни.

Під фітосанітарний контроль підпадають:

- будь-які продукти рослинного походження;
- корми для тварин;
- місце зберігання та дерев'яна упаковка;
- добрива та ґрунт;

- лісоматеріали;
- тютюн тощо.

Ветеринарно-санітарний контроль застосовується до товарів (тварини, продукти тваринного походження, репродуктивний матеріал, біологічні продукти, патологічний матеріал, ветеринарні препарати, кормові добавки та корми), що переміщується через митний кордон України, запобігає проникненню на територію країни небезпечної та зараженої продукції та виконується інспекторами Державної ветеринарної та фітосанітарної служби.

Об'єктами ветеринарно-санітарного контролю є:

- живі тварини, в тому числі худоба, домашні тварини, птиці, бджоли тощо;
- продукти тваринного походження: м'ясо, молоко, яйця, мед, шкіра, шерсть, кістки, субпродукти тощо;
- корми для тварин;
- ветеринарні препарати та медикаменти;
- біологічні матеріали: кров, сироватка, генетичний та інші матеріали, які використовують в дослідницькій або виробничій діяльності;
- обладнання та інструменти, які контактують із тваринами або продуктами тваринного походження, в тому числі транспортні засоби;
- інші матеріали та предмети, які можуть бути носіями збудників заразних хвороб (наприклад, ґрунт, вода тощо).

Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин застосовується до продуктів харчування, корми, побічні продукти тваринного походження, що переміщується через митний кордон України.

Заходи офіційного контролю запроваджуються для перевірки і відокремлення товарів, що ввозяться на територію України, які здатні завдати шкоди здоров'ю людини та тварин.

Об'єктами даного виду офіційного контролю є:

- 1) М'ясо коней, віслюків, мулів або лошаків, свіже, охолоджене або морожене;
- 2) Філе рибне та інше м'ясо риб (включаючи фарш), свіже, охолоджене або морожене;
- 3) Молоко та вершки, згущені або з доданням цукру чи інших підсолоджувальних речовин;
- 4) Шоколад;
- 5) Пиво із солоду (солодове).

Заходи офіційного контролю проводяться:

- 1) у пунктах пропуску (пунктах контролю) через державний кордон України;
- 2) у пунктах призначення на території України - в обсязі, необхідному для надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну.

Заходи офіційного контролю проводяться митними органами шляхом попереднього документального контролю.

Щодо імпорту молочного шоколаду відповідно до коду УКТЗЕД даний товар підпадає під «Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин застосовується до продуктів харчування, корми, побічні продукти тваринного походження, що переміщується через митний кордон України».

#### **4.1.2 Попередній документальний контроль**

Попередній документальний контроль (ПДК) – спосіб реалізації заходів офіційного контролю, яка полягає у тому, що у пунктах пропуску через державний кордон України посадові особи митних органів здійснюють перевірку відповідних документів і відомостей товарів, транспортних засобів, які ввозяться на митну територію України або поміщуються в митний режим транзиту. За потреби, якщо автоматизована система управління ризиками дала відповідний результат, проводиться візуальний огляд.

Попередній документальний контроль розпочинається після того як митному органу в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України пред'являються товари, транспортні засоби комерційного призначення і документи на них. Протягом двох годин з цього моменту посадова особа під час здійснення попереднього документального контролю повинна ухвалити рішення про надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України за результатами попереднього документального контролю або ж припинення попереднього документального контролю та залучення для проведення заходів офіційного контролю посадової особи відповідного уповноваженого органу.

Попередній документальний контроль здійснюється митними органами у пунктах пропуску через митний кордон України шляхом перевірки, які зображено на рис 4.4.

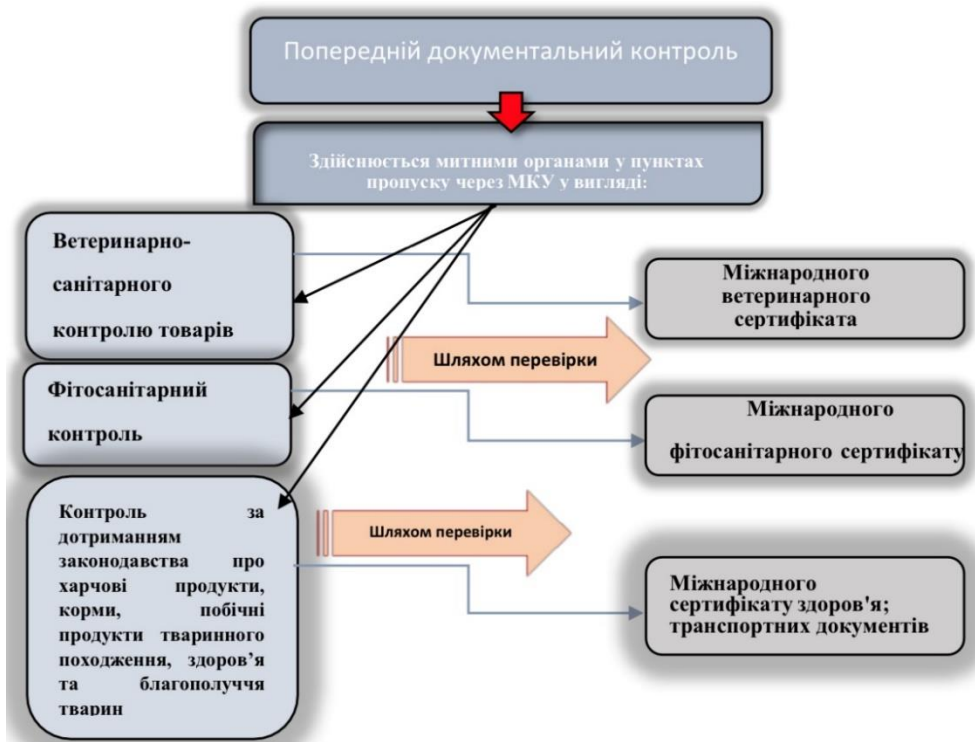


Рис. 4.4 Попередній документальний контроль

З рисунка 4.4 можна побачити які документи надаються посадовій особі митного органу для здійснення ПДК.

Відмінність між ПДК та мір офіційного контролю криється у тому, що заходи офіційного контролю реалізуються відповідними контролюючими органами Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів України, а ПДК здійснюються митними органами у пункті пропуску через перевірку наявності документів країною експортером. Процедура здійснення ПДК визначено нормами Митного кодексу України (ст.319) та Постановою КМУ від 24.10.2018 року № 960 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)». Згідно з цим, коди товарів за УКТЗЕД (1806), що відпадають під контроль, стосуються виключно шоколаду та інших готових харчових продуктів з какао, що містять компоненти тваринного походження. Виняток становлять кондитерські вироби (включаючи цукерки) та шоколад, що мають у своєму складі менше ніж половину переробленого молочного чи яєчного продукту та які відповідають вимогам, викладеними у частині одинадцятій статті 41 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

Для ввезення шоколаду молочного у плитках без начинки ТМ «Schogetten», буде здійснено державний контроль у пункті пропуску шляхом перевірки оригіналу Міжнародного Сертифікату здоров'я. Зразок сертифікату здоров'я представлено на рис. 4.5

СЕРТИФІКАТ ЗДОРОВ'Я для харчових продуктів нетваринного походження/ HEALTH CERTIFICATE for food of non-animal origin			
Крайна-експортер/Exporting country		Крайна-імпортер/Importing country	
1.1. Імпортер/Importer Назва/Name Адреса/Address Номер телефону/Tel No		1.2. Номер сертифіката/ Certificate reference number	1.2.a
1.5. Особу/Consignee Назва/Name Адреса/Address Номер телефону/Tel No		1.3. Компетентний орган/Competent Authority	
		1.4. Територіальний орган компетентного органу/Local Competent Authority	
		1.6. Місце походження (виробник)/Place of origin (producer) Назва/Name Адреса/Address Номер умовляння/ Регістраційний номер/ Approval/Registration number/	
1.7. Країна походження/ Country of origin UKRAINE	Код ISO/ ISO code EA	1.8. Рігion походження/ Region of origin	Код/ Code
1.9. Країна призначення/ Country of destination	Код ISO/ ISO code	1.10. Рігion призначення/ Region of destination	Код/ Code
1.11. Місце відвантаження/Place of loading		1.12. Дата відвантаження/Date of departure	
1.13. Транспорт/Means of transport Літак/ Airplane <input type="checkbox"/> Сухоп. Ship <input type="checkbox"/> Залізничні вагони/ Railway wagon <input type="checkbox"/> Дорожній експрес/ Road vehicle <input type="checkbox"/> Інший/ Other <input type="checkbox"/>		1.14. Вхідний прикордонний інспекційний пункт (якщо відомо)/ Entry Border inspection point (if applicable)	
Ідентифікація / Identification: Документарні посилання/ Documentary references.		1.15. Умови зберігання та транспортування (температура)/ Storage and transport conditions (temperature)	
1.16. Найменування товару та опису/Name of the product and description		1.17. Номер партії або дата маркування/Lot number or data identification	
1.18. Термін придатності/Expiration date		1.19. Вага нетто одиниць/ Unit net weight (in appropriate units)	
1.20		1.21. Кількість та вид упаковок/ Number and type of packages	
1.22. Ідентифікація контейнера/номер пломби Identification of container/seal number		1.23. Вага нетто/Net weight	
1.23. Для людського споживання / For human consumption <input type="checkbox"/>		1.24. Примітки/ Notes	
<p>Я, державний інспектор, що нижче підписався, ним засвідчую, що виробник продукту, який призначений на експорт з України, підлягає перевірі з боку Компетентного органу України та знаходиться під його наглядом щодо дотримання відповідного законодавства про харчові продукти, а коли це необхідно відбираються зразки продукту та досліджуються в уповноваженій Компетентним органом України лабораторії.</p> <p>I, the undersigned state inspector, hereby certify that the producer of the product, which is intended to be export by Ukraine has been undergoing inspections by Competent Authority of Ukraine and is being under its supervision in terms of relevant food legislation and when necessary samples are taken from the products and analyzed in laboratory authorized by the Competent Authority of Ukraine.</p>			
Державний інспектор / State inspector Прізвище (великими літерами)/Name (in capitals):		Кваліфікація та посада/Qualification and title	
Дата / Date:		Підпис / Signature:	
Печатка / Stamp:			

Рис. 4.5 Сертифікат здоров'я, який використовується при імпорті шоколаду

На рис. 4.5 представлено міжнародний сертифікат здоров'я, який використовується для підтвердження безпеки, якості шоколаду і цей документ є міжнародно визнаним.

Сертифікат здоров'я видається та засвідчує підписом державний інспектор територіального органу Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів України області або району, який наділений повноваженнями щодо державного контролю в області безпечності харчових продуктів. Видається у разі експорту продуктів харчування нетваринного походження, призначенний для споживання людьми відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги щодо безпеки та якості продуктів харчування» від 18.12.2024 № 771/97-ВР.

## **4.2 Визначення країни походження молочного шоколаду та застосування преференційних заходів**

Визначення країни походження товару здійснюється для цілей оподаткування імпортованих та експортованих товарів, що перетинають митний кордон України. Це також необхідно для впровадження заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, дотримання заборон чи обмежень на переміщення товарів та забезпечення правильного обліку в статистиці зовнішньої торгівлі.

Країна походження товару - це країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених МКУ або Міжнародними торговельними угодами[20, ст 36].

Товарами, повністю виробленими у країні, вважаються:

- 1) Корисні копалини;
- 2) Добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;
- 3) Продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;
- 4) Живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;
- 5) Продукція, одержана від живих тварин у цій країні;
- 6) Продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні;
- 7) Електроенергія, вироблена в цій країні [20, ст.38].

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 згідно з положеннями цієї статті[20, ст.40].

На рис 4.6 представлені критерії достатньої переробки або обробки товару

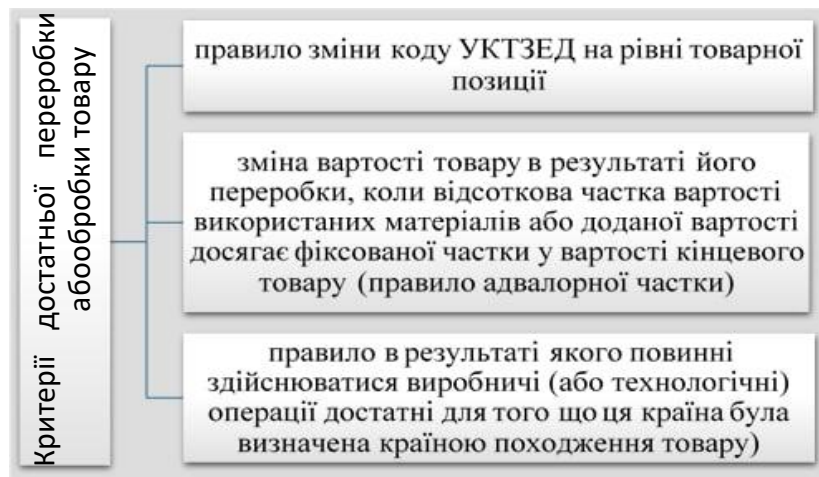


Рис 4.6 Критерії достатньої переробки

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

Сертифікат про походження товару - це документ, що підтверджує країну походження товару. Він видається уповноваженим органом країни виробництва або країни експорту. У разі оформлення в країні експорту, сертифікат базується на документі, виданому компетентним органом у країні походження товару. Видається Торгово-промисловою палатою України.

Засвідчена декларація про походження товару - це декларація про походження товару, засвідчена державною організацією або компетентним органом, наділеним відповідними повноваженнями.

Декларація про походження товару - це письмова заява про країну походження товару, зроблена у зв'язку з вивезенням товару виробником, продавцем, експортером (постачальником) або іншою компетентною особою на комерційному рахунку чи будь-якому іншому документі, який стосується товару.

Сертифікат про регіональне найменування товару - це документ, який підтверджує, що товари відповідають визначенню, характерному для

відповідного регіону країни, та виданий компетентним органом відповідно до законодавства країни вивезення товару[20, ст.43].

У разі ввезення товару на митну територію України обов'язкове надання сертифікату про походження товару у наступних випадках:

- 1) Якщо товари підпадають під дію преференційних ставок ввізного мита, встановлених Митним тарифом України;
- 2) Якщо на товари, що ввозяться на територію України діють кількісні обмеження (квоти) або заходи, вжиті органами державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності в межах повноважень, визначених законами України "Про захист національного товаровиробника від демпінгового імпорту", "Про захист національного товаровиробника від субсидованого імпорту", "Про застосування спеціальних заходів щодо імпорту в Україну", "Про зовнішньоекономічну діяльність"[20, ст.44]

В Україні використовується форми сертифікату походження товару:

- 1) Загальна форма (російська, англійська) – видається Торгово-промисловою Палатою України;
  - 2) Форма СТ-1 (російська)- преференційна- видається Торгово-промисловою Палатою України;
  - 3) Форма А (англійська)-преференційна- видається Торгово-промисловою Палатою України;
  - 4) Сертифікат форми EUR.1, який видається митними органами України.
- Зразки цих сертифікатів представлено в таблиці 4.2

Таблиця 4.2 Форми сертифікатів походження товарів

Форми сертифікатів походження товару	Умови використання
Загальна форма	Застосовується при експортно-імпортних операціях з країнами з якими відсутнє двостороння наявність угод з Україною або дія таким угод тимчасово призупинена
СТ-1	Застосовується при експортно-імпортних операціях України з країнами СНД, звільняє імпорتنу продукцію від ввізного мита
Форма А	Застосовується при експорті товарів з країн що розвиваються (СНД) , в країни що створюють GSP (генеральну систему преференцій)- США, Канада, Японія, Нова Зеландія, Австралія, Туреччина, країни- засновники ЄС.
EUR.1	Видається митними органами України в межах співробітництва з країнами ЄС та Європейського Співтовариства- Угода про асоційоване членство України, з однієї сторони ЄС та Європейського Співтовариства з іншої сторони з атомної енергії.

З таблиці 4.2 видно що є чотири сертифікати, які надають на отримання преференції і пільг при сплаті мита в країні ввезення.

Україна має достатньо зовнішніх зв'язків з країнами ЄАВТ, ЄС, Канадою, Ізраїлем, Британією, країнами СНД, Грузією та Македонією.

Представимо дані щодо наявності зовнішніх угод в таблиці 4.3

Таблиця 4.3 Торгівельні відносини України з іншими країнами

Країна	Основа для застосування преференцій
Країни ЄАВТ: Ісландія, Королівство Норвегі, Швейцарська Конфедерація, Князівство Ліхтенштейн	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ»

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 їїніми державами-членами, з іншої сторони»
Канада	Міждержавна угода від 22.09.2023 «Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою»
Республіка Македонія	«Угода про вільну торгівлю між Україною та Республікою Македонія» від 18.01.2001
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»
СНД	Угода про вільну торгівлю
Грузія	Міждержавна угода від 09.01.1995 «Угода між Урядом України та Урядом Республіки Грузія про вільну торгівлю»

Проаналізувавши таблицю 4.3 можемо дійти висновку, що багато країн в торговельних відносинах з Україною.

Оскільки какао боби є основною сировиною для виготовлення шоколаду і вони за кодом УКТЗЕД мають значення товарної позиції 1801, а оскільки згідно з правилом 1, що відповідає критеріям достатньої переробки «правило зміни коду УКТЗЕД на рівні товарної позиції» країною походження товару вважається країна, в якій товар був підданий технологічним операціям та за результатами яких змінюється код на рівні товарної позиції. Готовий шоколад має позицію 1806, отже в Німеччині дотримуються цього правила.

При здійсненні митного оформлення шоколаду присутній «Сертифікат походження» форми EUR.1, відповідно до «Угоди про асоціацію між

Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії. Ця Угода та наявність Сертифікату походження надає право застосовувати преференційну ставку мита».

Отже, країною походження шоколаду молочний у плитках без начинки ТМ «Schogetten» є Німеччина.

#### **ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 4**

1. Згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності шоколад без начинки має код 1806 32 00 00, що необхідно для подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

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

3. Попередній документальний контроль в пункті пропуску здійснюється шляхом перевірки оригіналу Міжнародного Сертифікату здоров'я молочного шоколаду.

4. При здійсненні митного оформлення шоколаду буде присутній «Сертифікат походження» форми EUR.1, відповідно до «Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії», що підтверджує країну походження даного шоколаду – Німеччину. Ця Угода та наявність Сертифікату походження надає право застосовувати преференційну ставку мита.

## РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ

### 5.1. Вивчення небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві

Шкідливі виробничі фактори - це умови середовища і робочого процесу, що здатні спровокувати професійні захворювання, тимчасову або стійку втрату працездатності, збільшити частоту захворювань, призвести до порушення здоров'я потомства.

Небезпечний виробничий фактор - це виробничий чинник, вплив якого в певних умовах може спричинити травмування працівника або раптове істотне погіршення його стану здоров'я. Слід зауважити, що за конкретних обставин шкідливі виробничі фактори здатні набувати характеристики небезпечних.

Всі шкідливі виробничі фактори, які за ГОСТом поділяються на групи, які зображено на рис. 5.1.

**Виробничі фактори, що можуть спричинити порушення здоров'я працівника**



Рис. 5.1. Класифікація шкідливих та небезпечних факторів

До хімічних небезпечних і шкідливих виробничих факторів відносяться як органічні, так і неорганічні речовини разом із їхніми сполуками.

До фізичних факторів, що становлять небезпеки або завдають шкоди у виробничому середовищі, належать: незадовільний мікроклімат у приміщенні, коливання барометричного тиску, присутність постійних електричних полів і випромінювання, вплив іонізуючого випромінювання, високий рівень шуму та

вібрації (місцевої або загальної), а також недостатнє природне чи штучне освітлення робочих зон.

Біологічні небезпечні фактори включають мікроорганізми, грибки та продукти мікробіологічного синтезу, такі як кормові дріжджі, антибіотики, гормони та засоби захисту рослин.

Особливу категорію становлять психофізичні виробничі фактори, пов'язані з нервово-психічними перевантаженнями. До них належать емоційна напруга, статичні та динамічні перевантаження, вимушені неприродні положення тіла під час виконання робочих завдань, тривалий або надмірний тиск предметів на окремі ділянки тіла, перевантаження окремих систем організму, недостатня рухова активність і надто швидкий темп роботи.

## **5.2. Повітря робочої зони та мікроклімат**

Мікроклімат виробничих приміщень представляє собою сукупність параметрів внутрішнього середовища, які безпосередньо впливають на процеси теплового обміну між працівниками та навколишнім середовищем. Він відіграє ключову роль у регулюванні теплового стану людського організму під час виконання робочих завдань, визначаючи комфорт і безпеку терморегуляційних процесів у виробничих умовах. Санітарно-гігієнічне нормування умов мікроклімату здійснюється за ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».

Мікрокліматичні умови виробничих приміщень характеризуються такими показниками:

- температура повітря (°C);
- відносна вологість повітря (%);
- швидкість руху повітря (м/с);
- інтенсивність теплового (інфрачервоного) опромінювання (Вт/м<sup>2</sup>) від поверхонь обладнання та активних зон технологічних процесів.

Зменшення негативного впливу мікроклімату можливе завдяки таким заходам:

- механізації та автоматизації виробничих процесів;
- дистанційного управління, що дає змогу виключити людину з несприятливих умов;
- наявності теплової ізоляції устаткування;
- правильного розміщення устаткування;
- ефективного планування виробничих приміщень;
- вентиляції та опалювання;
- дотримання режимів праці й відпочинку, перерви;
- спеціального питного режиму (забезпечення білково-вітамінними напоями, підсоленою 0,5% газованою водою);
- застосування спецодягу (у відповідності до НПАОП 0.00-4.01-08 «Положення про порядок забезпечення працівників спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту»).

Для забезпечення належної виробничої діяльності необхідно побати не лише про комфортні метеорологічні умови, а й належну чистоту повітря. На підприємствах харчової та переробної промисловості повітря робочої зони може містити шкідливі речовини, що виникають під час технологічного процесу або містяться в сировині, продуктах, відходах виробництва та дезінфікуючих засобах. Ці речовини потрапляють у повітря у вигляді пилу, газів або пари і чинять негативний вплив на організм людини. В залежності від їх токсичності та концентрації вони можуть спровокувати хронічні отруєння або професійних захворювання.

Загальні заходи та способи для запобігання забрудненню повітряного середовища на виробництві та захисту працівників передбачають:

- Усунення шкідливих речовин у технологічних процесах, заміна їх менш небезпечними або безпечними аналогами.
- Вдосконалення технологій та обладнання для підвищення екологічної та виробничої безпеки.
- Автоматизація та віддалене управління технологічними процесами й обладнанням.

- Герметизація обладнання, забезпечення роботи під розрідженням, локалізація викидів через застосування локальної вентиляції та аспіраційних укриттів.

- Забезпечення функціонування опалювальних систем, загальнообмінної вентиляції, кондиціонування повітря, а також очищення викидів перед їхнім попаданням в атмосферу.

- Проведення попередніх та періодичних медичних оглядів для працівників, впровадження профілактичного харчування та регулярного дотримання правил особистої гігієни.

- Постійний моніторинг рівня концентрації шкідливих речовин у повітрі робочих зон.

Вентиляція – комплекс заходів та засобів, що призначені для підтримки належних метеорологічних умов і чистоти повітря у виробничих приміщеннях. Головне завдання вентиляції - вилучення із приміщення забрудненого або нагрітого повітря та подача свіжого.

Кондиціонування повітря передбачає створення та підтримання оптимальних параметрів повітряного середовища, таких як температура, відносна вологість, склад, швидкість руху та тиск повітря. Основною метою є підтримка необхідних умов у приміщеннях відповідно до потреб людей або виробничих технологій, залежно від ситуації.

### **5.3. Освітлення виробничих приміщень**

Світло – один з найголовніших чинників зовнішнього середовища, що впливають на організм людини в процесі праці. У процесі виконання будь-якої професійної діяльності рівень втомлюваності очей головним чином визначається інтенсивністю зорових процесів, які супроводжують сприйняття.

Якість освітлення значно впливає на продуктивність праці робітників підприємства, тому для створення сприятливих умов потрібно дотримуватися таких умов:

1. Рівень освітлення в робочих приміщеннях повинен відповідати встановленим нормам для конкретного виду діяльності, згідно з положеннями СНиП II-14-79/85.

2. Освітлення має забезпечувати рівномірність і зберігати стабільність у часі в межах приміщення. 3. Необхідно уникати створення сліпучого блиску в полі зору працівників.

4. Штучне освітлення, що використовується на підприємствах, має максимально наближатися до спектрального складу природного світла. 5. не повинно створюватися небезпечних та шкідливих факторів (шум, теплові випромінювання, небезпеку ураження струмом, пожежо- та вибухонебезпечність).

5. Система освітлення повинна виключати виникнення небезпечних або шкідливих факторів, а також має бути простою в експлуатації, надійною та економічно ефективною.

Допустимий середній рівень освітленості варіюється від 20 до 5000 люкс. Наприклад, для робочих місць із постійним перебуванням персоналу мінімальний рівень освітленості має становити не менше 200 люкс. Оптимальна рівномірність розподілу світла передбачає показник 0,4 у зоні безпосереднього оточення (50 см від поля зору) і 0,1 на периферії. При цьому рівень освітленості в периферійній зоні не повинен перевищувати третину освітленості центральної області.

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

#### **5.4. Виробнича вібрація і шум**

Вібрація являє собою механічні коливання пружних тіл або періодичні рухи механічних систем, які чинять значний вплив на фізіологічний та функціональний стан людського організму. Тривала дія вібрацій може спричинити стійкі патологічні зміни, відомі як вібраційна хвороба. Для захисту від негативного впливу вібрацій застосовуються комплексні заходи,

які класифікуються на технічні, організаційні та лікувально-профілактичні. Крім того, ці заходи умовно поділяють на колективні та індивідуальні.

Шум визначається як небажаний звук, який становить загрозу здоров'ю людини, знижує її працездатність і може спричинити травми через зменшення здатності розпізнавати попереджувальні сигнали в робочому середовищі. Контроль здійснюється відповідно до ГОСТ 12.1.003-86 ДСН 3.3.6.037-99 [31] «Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку» передбачає класифікацію шумів, допустимі норми шуму на робочих місцях. Допустимий рівень шуму на робочих місцях консервного виробництва не повинен перевищувати 80 дБ в частотах 8-63,5 Гц.

Завдання гігієнічного нормування шуму полягає в тому, щоб встановити такі гранично допустимі рівні шуму, при яких систематична дія його на людину протягом багатьох років не спричиняла б захворювання і не заважала б нормальній праці.

Захист від шуму передбачає створення шумозахисної техніки, використання колективних та індивідуальних засобів. Індивідуальні засоби застосовують, якщо конструктивні та колективні методи не забезпечують необхідного зниження шуму. Вони зменшують звуковий тиск на 7–45 дБ і поділяються на вкладиші (беруші), протишумові навушники, шоломи та каски.

## **5.5 Електробезпека**

Електробезпека представляє собою сукупність організаційних і технічних заходів, а також засобів, які спрямовані на забезпечення захисту людини від негативного та небезпечного впливу електричного струму. Для забезпечення захисту працівників від дії електричного струму слід застосовувати засоби та способи захисту, передбачені «Правилами улаштування електроустановок» (ПУЕ) та «Правилами техніки безпеки електроустановок споживачів». Електробезпека у виробничих приміщеннях нормується згідно ДБН В.2.5-27-2006 «Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд».

Електрозахисні засоби — це переносні та пересувні пристрої, які захищають працівників електроустановок від електричного струму, електромагнітної дуги та полів. Вони поділяються на технічні (при нормальному режимі роботи електроустановок - ізоляція струмопровідних частин, забезпечення недосяжності неізольованих струмопровідних частин, попереджувальна сигналізація, застосування блоків безпеки, вирівнювання потенціалів; при аварійних режимах роботи електроустановок - захисне заземлення, захисне занулення, захисне відключення), електричні (ізолюючі, електричні, запобіжні) і організаційно-технічні (створення електротехнічної служби, своєчасний огляд, профілактика, протиаварійні випробування, розробка посадових інструкцій).

## **5.6 Основи пожежної безпеки на виробництві**

Пожежна безпека підприємства повинна відповідати вимогам Закону України Про пожежну безпеку, Правил пожежної безпеки в Україні та вимогам відповідних нормативних актів. ГОСТ 12.1. 004-91 ССБТ. «Пожарная безопасность. Общие требования» До переліку заходів, що забезпечують пожежну безпеку входять :

- забезпечення необхідного рівня вогнестійкості будівель і споруд;
- використання антипіренів та спеціальних вогнегасних сумішей;
- створення протипожежних бар'єрів;
- обмеження допустимих площ поверхів та поверховості виробничих будівель і споруд із впровадженням протипожежних відсіків і секцій;
- влаштування систем аварійного відключення та перемикання обладнання і комунікацій;
- використання обладнання, яке мінімізує або запобігає розливу й розтіканню пожежонебезпечних рідин у разі займання;
- застосування вогнеперешкоджуючих пристроїв у машинному та іншому обладнанні;

- локалізація пожежі за допомогою вогнегасних речовин, автоматичних систем пожежогасіння, а також за допомогою створення розривів у горючому середовищі;

- облаштування евакуаційних виходів відповідно до вимог нормативів;

- розроблення планів евакуації;

- встановлення сучасних систем пожежної сигналізації;

- застосування новітніх технологій та методів припинення процесу горіння.

До первинних засобів пожежогасіння належать: вогнегасники, ящики з піском, бочки з водою, покривалаз негорючого теплоізолюючого полотна, пожежні відра, совкові лопати. пожежні стволи, пожежний інструмент (гаки, ломы, сокири тощо).

## **ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 5**

1. Кожне підприємство, установа чи організація, що використовує найману працю, зобов'язане визначити порядок та ключові правила взаємодії з працівниками. З цією метою в компаніях розробляються та затверджуються локальні нормативні акти з охорони праці для забезпечення належного регулювання цих аспектів.

2. Шкідливі виробничі фактори за класифікацією ГОСТ поділяються на такі групи: фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні. До останньої групи входять важкі і напружені умови праці, що можуть мати негативний вплив на працівників.

3. Приміщення, де розташоване робоче місце товарознавця, класифікується як територія без підвищеної небезпеки щодо ймовірності електротравм. Проте необхідно дотримуватись усіх загальноприйнятих правил поведінки на робочому місці.

## ВИСНОВКИ

Молочний шоколад належить до кондитерських виробів, створених на основі шоколадної маси (какао-масло, какао терте та какао-порошок) отриманої в результаті переробки какао-бобів з молочними продуктами та цукром. Згідно з нормативними вимогами для молочного шоколаду, виготовленого в Україні, його склад має відповідати таким критеріям: загальний вміст какао-продуктів повинен бути не меншим за 25%, знежирених какао-продуктів — не меншим за 2,5%, молочних продуктів — щонайменше 14%, а сума какао-масла та молочних продуктів повинна становити щонайменше 25%.

На українському ринку лідерами кондитерської галузі з виробництва шоколаду та шоколадних виробів є: «Roshen», «АВК», «Konti», «Світоч», «Mondeliz», «Малбі Фудс».

У 2024 році Україна експортувала шоколаду на 264 млн дол., що на 38% більше ніж у 2023 році. Експорт шоколаду та інших солодошів демонструє стійке зростання, що свідчить про високий попит на українські товари на міжнародних ринках. Цей сегмент дозволяє створювати додану вартість, що є важливим для економічного зростання країни. Найбільше Україна експортує шоколадні вироби до країн ЄС (39% від загального обсягу українського експорту) і країн СНД (36%), на третьому місці – країни Азії (19%). Що стосується імпорту, то протягом перших трьох місяців 2024 року Україна ввезла 8,9 тисячі тонн шоколаду на \$53 мільйони, що також показало зростання, порівнюючи з 2023 роком, коли було імпортовано 8,7 тисячі тонн, а витрати \$42 мільйони. Головні постачальники шоколаду це: Європейський Союз (Польща, Німеччина та Нідерланди), Швейцарія, Бельгія.

Споживні властивості шоколаду визначаються, зокрема, вмістом поживних речовин і енергетичною цінністю. Шоколад відносять до продуктів зі значним вмістом калорій через високий вміст жиру.

Дослідивши асортимент молочного шоколаду в м. Одеса можна зробити висновок, що торгових марок, які реалізують даний товар, різноманітний. Основну частину займають вітчизняні виробники. Найбільша кількість торгівельних марок представлено в торгівельній мережі «Сільпо», а найменша в мережі «АТБ».

Дослідження споживчої тари показало, що упаковка всіх зразків ціла, неушкоджена, відповідає вимогам нормативного документу. Маркування всіх зразків повне та відповідає нормам нормативного документу, вся інформація про продукт вказана на упаковці. Кодування усіх зразків виявились вірними. Проте, для зразка №1 ТМ «Milka» вказана країна виробництва– Швейцарія, хоча зазначено, що вироблено в Україні.

Провевши аналіз органолептичних показників молочного шоколаду, наявно показано, що всі зразки відповідають нормативного документу, зразок №2 ТМ «Millennium», став фаворитом як за органолептичним дослідження, так і за профільним, оскільки його смакові якості найбільш виразні.

Згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної Діяльності шоколад має код 1806 32 00 00, що необхідно для подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання. Для ввезення шоколаду молочного у плитках без начинки ТМ «Schogetten», буде здійснено державний контроль у пункті пропуску шляхом перевірки оригіналу Міжнародного Сертифікату здоров'я.

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності – це засоби, що не стосуються мита до товарів, що перетинають митний кордон України. Це комплекс спеціальних заходів обмежено-заборонного характеру, що перешкоджають проникненню іноземних товарів на внутрішній ринок країни.

Для усунення всіх шкідливих і небезпечних фактів на підприємстві, треба проводити інструктажі з техніки безпеки на забезпечити належні умови праці.

Рекомендації:

1. В наш час, коли багато людей слідкують за своїм здоров'ям, було б доцільно виробникам шоколаду розширити асортимент продукції за рахунок шоколаду без цукру або низькокалорійного.

2. Експериментувати з начинками та додаваннями, наприклад шоколад з сублімованими фруктами, сливою, калиною тощо. Це допоможе збільшити продажі не лише на вітчизняному ринку, але й на закордонному.

3. Використовувати біорозкладну або переробну упаковку, як у зразка №2 ТМ «Millennium».

4. Для збільшення обсягів реалізації проводити постійні знижки, активно просувати рекламу у соц. мережах.

5. Слідкувати за тенденціями та трендами ринку.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. І.В.Сирохман, І.М.Задорожний, П.Х.Пономарьов Товарознавство продовольчих товарів : Підручник.4-е вид, переробл. І доп.- Київ: Лібра, 2007.- 600с.
2. Дьякова А.М. Формування структури споживних властивостей шоколаду. Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків, 2015.
3. Живець М. О. «Сучасний асортимент та особливості експертизи шоколаду». Полтава, 2019.
4. Тренди світового ринку шоколадних виробів URL: <https://business.dii.gov.ua/analytics/research/trendy-svitovoho-ryнку-shokoladnykh-vyrobiv>
5. Чмут А.В. Аналіз розвитку підприємств кондитерської галузі України в умовах військового стану // Науковий вісник Херсонського державного університету. 2024. Випуск 51. С. 45-50.
6. Рейтинг компаній «Топ-1000» URL: <https://top-1000.com.ua>
7. Шоколад. Загальні технічні умови : ДСТУ 3924:2014 [Чинний від 2015-07-01]. - Київ : УкрНДНЦ, 2015. - 11 с. - (Державний стандарт України)
8. «АТБ» URL: [https://www.atbmarket.com/?utm\\_source=google&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign=odesa\\_brand\\_ser&gad\\_source=1&gad\\_campaignid=11941145000&gbraid=0AAAAABvUTj178MaRk4y63kiGCl6S\\_-Fgj&gclid=CjwKCAjw3f\\_BBhAPEiwAaA3K5LV3ewp0MgJCSnDarADtaeXcuOb55PVEVNR6k5nW3gmazwyuD21cBxoCc68QAvD\\_BwE](https://www.atbmarket.com/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=odesa_brand_ser&gad_source=1&gad_campaignid=11941145000&gbraid=0AAAAABvUTj178MaRk4y63kiGCl6S_-Fgj&gclid=CjwKCAjw3f_BBhAPEiwAaA3K5LV3ewp0MgJCSnDarADtaeXcuOb55PVEVNR6k5nW3gmazwyuD21cBxoCc68QAvD_BwE)
9. «Таврія В» URL: [https://www.tavriav.ua/store/56\\_\\_5/medium](https://www.tavriav.ua/store/56__5/medium)
10. «Сільпо» URL:[https://silpo.ua/?gad\\_source=1&gad\\_campaignid=18344004422&gbraid=0AAAAAo7bnAJ1MmLxifiSCispgxecfmEb0&gclid=Cj0KCQjw9O\\_BB](https://silpo.ua/?gad_source=1&gad_campaignid=18344004422&gbraid=0AAAAAo7bnAJ1MmLxifiSCispgxecfmEb0&gclid=Cj0KCQjw9O_BB)

hCUARIsAHQMjS5GwyovEHcsCZCtfqfql6KHFUXSNEe7kTmlvx99It0  
y5se2dKwEYaAmjwEALw\_wcB

11. Офіційний сайт Державної митної служби України URL:  
<https://customs.gov.ua/>
12. Про Митний тариф України : Закон України від 19.10.2022 № 2697-IX  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2697%D0%B0-20#Text>
13. Остапчук М.В., Рибак А.І. Системи технологій (за видами діяльності) :  
навч. посібник. Київ : ЦУЛ, 2003.
14. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон  
України URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
15. Митний кодекс України [Текст]: Документ 4495-17, чинний від 13  
березня 2012 року , поточна редакція - від 20.04.2025, підстава 3977-9  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>
16. Про затвердження Пояснень до Української класифікації товарів  
зовнішньоекономічної діяльності  
URL: <https://customs.gov.ua/documents/pro-zatverdzhennia-poiashnen-do-ukrayinskoyi-klasifikatsiyi-tovariv-zovnishnoekonomichnoyi-diialnosti-321>
17. Ягелюк С. В. Стандартизація, сертифікація та експертиза якості  
харчових продуктів : електронний посібник. Луцьк, 2021.
18. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові  
продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та  
благополуччя тварин : Закон України від 19.04.2025 р. № 2042-VIII  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
19. Що таке сертифікат походження та його види? Документи для митного  
оформлення сертифікат походження : веб-сайт. URL:  
<https://uabroker.com/shcho-potribno-znaty/dokumenty-dlya-mitnogo-oformlennya/sertifikatpohodzhennya/>
20. Закон України «Про основні принципи та вимоги щодо безпеки та  
якості продуктів харчування» від 18.12.2024 № 771/97-ВР.

21. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 20 с.
22. Основи митної справи : конспект лекцій / уклад. Т. М. Смокова. Одеса: ОНАХТ, 2020. – 62 с.
23. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. 27 с.
24. Привабливість харчового бізнесу в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2017. 192 с.
25. Структура української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності  
URL:  
[https://tax.gov.ua/data/normativ/000/001/62667/29.02.2016\\_Dep.komun\\_kat\\_s\\_u\\_viluchennya\\_nformats\\_z\\_veb\\_stor\\_nki\\_DFS.pdf](https://tax.gov.ua/data/normativ/000/001/62667/29.02.2016_Dep.komun_kat_s_u_viluchennya_nformats_z_veb_stor_nki_DFS.pdf)
26. Торгові преференції та їх застосування. Що таке торгові преференції : веб-сайт. URL: <https://smarttender.biz/ru/terminy/view/torgovyepreferentsii/>
27. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень [Текст]: ДСН 3.3.6.042-99. – Чинний 1999-12-01. – К.: Міністерство охорони здоров'я України (МОЗ), 1999. – 16 с.
28. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку ДСН 3.3.6.037-99. [Текст]: – Чинний 1999-12-01. – К.: Міністерство охорони здоров'я України (МОЗ), 1999. – 11 с.
29. Правила устройства электроустановок (ПУЭ) : ДНАОП 0.00-1.32.01. – Чинний 2001-06-21. – К.: "Киевпромэлектропроект", 2001. – 21 с.
30. Норми визначення категорій приміщень будинків і зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою [Текст]: НА ПББ.03.002-2007 – Чинний 2007-12-03 – К.: УкрНИИПБ, 2007. – 8 с.



Зразок №1 – ТМ «Milka»



Зразок №2- ТМ «Millennium»



Зразок №3 – ТМ «Schogetten»