

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - другий (магістр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво торгівля та біржова діяльність»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**на тему: "ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА СИРІВ ТИПУ БРІ ТА ЇХ МИТНЕ
ОФОРМЛЕННЯ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ"**

КРМ.ТПТтаУП.1.927-03.1.1.1

Здобувачка _____ Лебідь Наталія
Підпис Юрїївна

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

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

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

Завідувач кафедри ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
(підпис)

Одеса - 2023 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

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

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ТПТтаУБ

Наталія БАСЮРКІНА

«15» серпня 2023 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

здобувачки Наталії Лебідь

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: "Товарознавча оцінка сирів типу Бри та їх митне оформлення при переміщенні через митний кордон України затвердженою наказом ОНТУ від "01" 12 2022 р. № 927-03

2. Термін здачі здобувачем закінченого роботи 07.12.2023

3. Вихідні дані роботи: п'ять зразки сиру м'якого типу Бри: зразок №1 ТМ "President", №2 "Kaserei", №3 "Bergader", №4 "Coeur Lion", №5 "Mlekovita"; нормативний документ ДСТУ 4395:2005 "Сири м'які. Загальні технічні умови"

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

Вступ. Розділ 1 Сучасний стан ринку сиру та фактори, що формують його якість. Розділ 2 Об'єкти та методи досліджень. Розділ 3 Товарознавча оцінка продукту "Сир м'який типу "Бри". Розділ 4 Митні формальності при переміщенні сиру через митний кордон. Розділ 5 Охорона праці. Висновки та рекомендації. Список використаних джерел. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним визначенням обов'язкових креслень): презентація в електронному вигляді на 25 слайдах

6. Дата видачі завдання 15.08.2023

Керівник _____
Підпис

д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

Завдання прийняв до виконання _____ Наталія Юріївна Лебідь
Підпис

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Керівник _____
Підпис

д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

Здобувач-дипломник _____
Підпис

Лебідь Н.Ю.

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

Здобувач-дипломник _____
Підпис

Лебідь Н.Ю.

АНОТАЦІЯ

Наталія Юріївна Лебідь. Товарознавча оцінка сирів типу Брі та їх митне оформлення при переміщенні через митний кордон України.

Випускна кваліфікаційна робота на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «Магістр» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, освітня програма «Товарознавство та експертиза в митній справі». Одеський національний технологічний університет. Одеса. 2023 р.

Робота викладена на 116 сторінках, що містить 5 розділів, 7 ілюстрацій, 22 таблиці, 59 інформаційних джерел та 3 додатка.

Об'єктом розгляду є продукт "Сир м'який типу "Брі" вітчизняного та іноземного виробництва. Предмет роботи – споживчі властивості та нормативні документи, що регулюють якість та безпечність продукту "Сир м'який типу "Брі".

Метою кваліфікаційної роботи є дослідження якісних характеристик та безпечності харчового продукту "Сир м'який типу "Брі", що реалізуються на ринку України і порядок здійснення митних формальностей.

У першому розділі представлено аналіз сучасного стану ринку та перспективи розвитку імпоротно-експортних операцій відносно сиру, основні чинники формування якості продукту "Сир м'який типу "Брі", вивчено склад продукту, особливості технології виробництва, показники якості.

У другому розділі представлені об'єкти та методи дослідження сиру м'якого типу Брі, методологія визначення коду згідно до УКТЗЕД.

У третьому розділі наведено аналіз структури асортименту сиру в торговельних мережах м. Одеси, товарознавча оцінка якості сиру Брі, за маркуванням та пакуванням, органолептичними, фізико-хімічними показниками.

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

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

Ключові слова: сир м'який типу Брі, показники якості, нормативні документи, митні формальності

ABSTRACT

Natalia Yuryivna Lebid. Commodity assessment of Brie-type cheeses and their customs clearance when moving across the customs border of Ukraine.

Graduation qualification work for obtaining the educational and qualification level "Master" in the specialty 076 "Entrepreneurship, trade and exchange activity", educational program "Commercial activity and commodity science and expertise in customs affairs". Odessa National Technological University. Odesa. 2023

The work is laid out on 116 pages, containing 5 chapters, 7 illustrations, 22 tables, 59 information sources and 3 appendix.

The object of consideration is the product "Brie soft cheese" of domestic and foreign production. The subject of the work is consumer properties and normative documents regulating the quality and safety of the product "Brie soft cheese".

The purpose of the qualification work is to study the quality characteristics and safety of the food product "Soft cheese of the Brie type" sold on the market of Ukraine and the procedure for carrying out customs formalities.

The first chapter presents an analysis of the current state of the market and prospects for the development of import-export operations in relation to cheese, the main factors in the formation of the quality of the product "Soft cheese of the Brie type", the composition of the product, the peculiarities of production technology, and quality indicators are studied.

The second chapter presents the objects and methods of research of soft Brie cheese, the methodology of determining the code according to UKTZED.

The third chapter provides an analysis of the structure of the assortment of cheese in trade networks of Odessa, a commodity assessment of the quality of Brie cheese, according to labeling and packaging, organoleptic, physicochemical indicators.

The fourth section contains definitions of customs formalities when moving goods across the customs border of Ukraine. The fifth section contains measures for labor protection and safe evacuation of personnel during a fire, requirements for microclimate, lighting, safety requirements during computer operation, and others.

Key words: Brie type soft cheese, quality indicators, regulatory documents, customs formalities

СКОРОЧЕННЯ

УКТЗЕД – Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності

ПД – попередня митна декларація

ПДК – попередній документальний контроль

ДКПТ - документ контролю за переміщенням товарів

ДМСУ – Державна митна служба України

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

ЄАІС – Єдина автоматизована інформаційна система

ГАТТ – Генеральна угода з тарифів і торгівлі

НБУ – Національний банк України

ПДВ – Податок на додану вартість

ЗМІСТ

стор.

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ СИРУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО ЯКІСТЬ	11
1.1 Сучасний стан та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно сиру	11
1.2 Класифікація та асортимент сиру.....	18
1.3 Споживчі властивості та технологія виробництва сиру	22
1.4 Показники якості та дефекти сиру	27
Висновки до розділу 1.....	29
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ	31
2.1 Об'єкти дослідження.....	33
2.2 Методи дослідження.....	34
2.3 Методологія визначення коду сиру згідно УКТЗЕД.....	36
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПРОДУКТУ "СИР М'ЯКИЙ ТИПУ "БРІ"	37
3.1 Характеристика асортименту продукту "Сир м'який типу "Брі"	37
3.2 Оцінка відповідності пакування споживчої тари вимогам нормативних документів	41
3.3 Оцінка відповідності маркування споживчої тари	43
3.4 Оцінка якості продукту за органолептичними та фізико-хімічними показниками.....	49
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ СИРУ	63
4.1 Порядок взяття на облік особи-резидента ТОВ «Таврія В»	63
4.2 Методологія визначення коду сиру Брі згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності	66
4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності при імпорті сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita»	72
4.4 Визначення країни походження сиру Брі та застосування преференційних заходів	82
4.5 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів	86
4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita»	92
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	97
5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві	97
5.2 Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця	98
5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря	99
5.4 Забезпечення нормованих значень шуму та показників освітлення.....	99
5.5 Заходи захисту працюючих від ураження електричним струмом	100
5.6 Пожежовибухобезпека, заходи, шляхи евакуації.....	101
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	102
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	107
ДОДАТКИ	111

ВСТУП

Виробництво сиру - тривалий процес, який залежить не тільки від виробничих можливостей, а й від економічного стану країни і ситуації на ринку.

Останні роки були досить складними для молочної промисловості України. Військові дії, важка економічна ситуація, девальвація гривні, відсутність обігових коштів у підприємств - все це призвело до того, що виробники не встигали реагувати на потреби ринку. Проте, значна увага молокопереробні підприємства приділяли розвитку виробництва кисломолочної продукції, яка була найприбутковішою.

Ринок сиру України - один з найдинамічніших сегментів зі стійким приростом обсягів виробництва, споживання та охоплення міжнародних ринків. В Україні сиру створювати стали в XX столітті. Тепер виробництво здійснює понад 150 підприємств, 2/3 з них виробляють тверді сичужні сири, решта - м'які і плавлені.

Сир - високопоживний продукт, одержаний із молока шляхом ферментативної, кислотної чи змішаної коагуляції білків, виділення сирної маси з наступною обробкою та визріванням. Сир є продуктом з високою енергетичною і біологічною цінністю, що містить незамінні амінокислоти та простіші сполуки білкового й небілкового азоту, які швидше засвоюються, ніж білки молока. Сир - це білок високої концентрації, свідчать дієтологи-натуропати і рекомендують споживати його в помірних кількостях. Лікарі ставляться до сиру з обережністю - їх не задовольняє гострота продукту, а головне те, що сири часто продаються перезрілими і при цьому уже містять продукти розпаду жирів та білків. Найбільш придатними слід вважати лише молоді сири. Харчова цінність сирів висока, вони вигідно відрізняються від м'яса низьким вмістом нуклеїнових кислот та пуринових основ. Смак сиру значною мірою залежить від вмісту жиру та його стану. При сильному гідролізі жиру сири набувають гострого смаку (овечі, сири з плісенню — рокфор та інші).

Сир - це здоров'я і сила. Він повинен бути в раціоні кожної людини. Норма споживання сиру на рік повинна становити 6,6 кг, тим часом як у нас споживають

- тільки 2 кг. Він особливо корисний для людей похилого віку, організм яких вимагає зменшення споживання білків м'яса, рекомендується матерям-годувальницям, яким необхідне повноцінне й посилене харчування. Дієтологи в ряді випадків включають сир у раціон хворих на діабет, хронічний гепатит, при захворюванні печінки та жовчних шляхів [1].

В залежності від технологій виробництва продукція ділиться на м'які, напівтверді та тверді сорти сиру. М'які по рецептурі можуть омиватися кілька разів пивом, вином або сироваткою. Ще можна окремо виділити розсільні сорти, які дозрівають в розсолі (фета, бринза, сулугуні, моцарелла). Тверді пресуються і залишаються на дозрівання. Різні сорти сирів мають свої смакові відтінки, особливу текстуру та аромат. Подають їх і окремо в якості закуски, і додають в різноманітні страви (піцу та лазанью, м'ясо, овочі, супи та макарони, соуси та роли). М'які сорти гарно поєднуються з виноградом, яблуками та грушами, персиками, горіхами і медом, кавуном. Специфічні блакитні з пліснявою можна посмакувати з вином, крекерами, або у фруктових і овочевих салатах [2]. Надзвичайно важливою проблемою є також поліпшення якості сирних виробів.

Актуальність теми роботи "Товарознавча оцінка сирів типу Брі та їх митне оформлення при переміщенні через митний кордон України" полягає у нагальній потребі провести моніторинг асортименту та порівняльну оцінку якості м'яких сирів типу "Брі" різних виробників. Адже нині промисловість пропонує нам різні марки даного продукту, які відрізняються органолептичними та фізико-хімічними властивостями, технологією виготовлення, складом. Саме тому важливо досліджувати технологію виробництва, основні сировинні матеріали, щоб визначити якість та споживну цінність цієї групи продуктів. На ринку є великий асортимент сирів, які нам представляє маса різних виробників, і серед цього великого асортименту ми повинні вибрати якісний продукт. Проте питання перевірки якості сирів дотепер залишається дуже актуальним завданням.

РОЗДІЛ 1

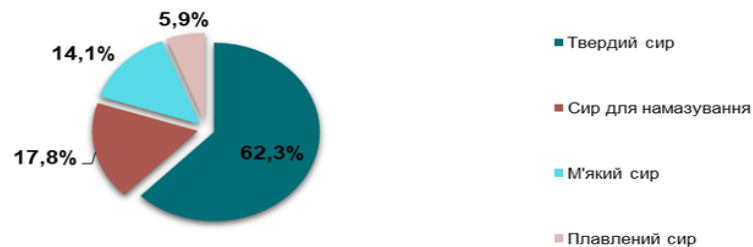
1. СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ СИРУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО ЯКІСТЬ

1.1 Сучасний стан та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно сиру

Молочна галузь України є однією з провідних в агропромисловому комплексі, а виробництво сиру є її вагомою складовою. В структурі молокопереробної галузі країни виробництво сиру складає близько 10 %. Український ринок сирів сьогодні є одним з основних сегментів українського харчового ринку, який динамічно змінюється. Виробництвом сирів в країні займаються більше ніж 150 підприємств, 2/3 із яких виробляють тверді сичужні сири, решта – м'які та перероблені (плавлені). На українському ринку сирів спостерігається не тільки висока конкуренція, але й очевидна тенденція до консолідації ринку – великі виробники витісняють середні й малі підприємства, оскільки в останніх недостатньо фінансових засобів для удосконалення і модернізації виробництва. Ринок сирів України традиційно представлений твердими сирами і тільки невеликою кількістю м'яких сирів. Тому виробники намагаються розширити асортимент м'яких сирів, в тому числі приділяючи значну увагу підвищенню їх харчової цінності, насамперед отриманню сиру з максимальною концентрацією всіх складових частин молока. Сири виробляють з коров'ячого, козиного та овечого молока, але найбільш затребуваною сировиною для приготування сиру залишається коров'яче молоко. Якість українського молока є досить невисокою. Це пов'язано з поганим забезпеченням повноцінними кормами, хворобами тварин, недостатнім рівнем технічного обладнання та технології виробництва. В умовах дефіциту якісної сировини переробники користуються товарозамінниками. На внутрішньому ринку швидко зростає пропозиція недорогих товарів із заміною тваринного білка та молочного жиру рослинними компонентами — соєвим молоком та пальмовою олією. Сир виготовлений з додаванням рослинних жирів, повинен називатися "сирний

продукт" або "молоковмісний продукт, виготовлений за сирною технологією", проте не всі виробники вказують цю інформацію на упаковці, а це підбиває довіру споживачів до вітчизняної продукції [3]. Випуск справжніх сичужних сирів у 2022 р. у порівнянні з травнем 2021 року, зменшився на 25%, нижче рівня в 8 тис. т. У той же час на 3% збільшився випуск сирних продуктів, приблизно до 3,5 тис. т. 44,9% споживачів віддають перевагу певним виробникам, продукцію вітчизняних та місцевих виробників купують 42,3% та 24% відповідно, в свою чергу імпортні сири купують 11,2%.

Сегментація ринку сиру за видом продукції в Україні, 2021 р.



Джерело: оцінка Pro-Consulting

Рис. 1.1 - Сегментація ринку сиру за видом продукції

Початок війни негативно вплинув на виробництво сиру в Україні. Досі залишається гострою проблема логістики і дистрибуції. Сироробні підприємства, звичайно, втратили контроль над своїм виробництвом на окупованих територіях і ще не до кінця відновлена робота на звільненій півночі [4].

У 2022 році Україна імпортувала 55,2 тис. тонн сирів, що на 18% більше, ніж за 2021 рік. На імпорт сирів було витрачено \$260,3 млн – на 23,7% більше, ніж попереднього року. Сири ввозили в Україну переважно з Польщі (\$100,3 млн, 43,2%), Німеччини (\$52,7 млн, 21,5%), Нідерландів (\$27 млн, 8,8%). Також значні експортні продажі здійснили Італія, Сполучені Штати Америки, Данія, Нова Зеландія, Бельгія, Польща та Ірландія. Експорт українських сирів за 2021 рік склав 6,9 тис. тонн – на 8,5% більше, ніж роком раніше. У грошовому еквіваленті експорт приніс \$26,7 млн, що на 9,1% більше показника за 2020 рік.

Найбільшими покупцями вітчизняних сирів у 2022 році були Казахстан (\$12,6 млн), Молдова (\$9,4 млн), а також Азербайджан (\$1,1 млн).

У січні-травні 2023 року Україна імпортувала 13 тис. т сирів на суму \$77,9 млн, свідчать дані Державної митної служби. Зокрема, у травні з-за кордону ввезено 2,8 тис. т сирів, на що витрачено \$16,5 млн.

Експорт українських сирів протягом п'яти місяців 2023 року сягнув 3,3 тис. т на суму \$16 млн. Так, у травні постачання на зовнішні ринки 0,7 тис. т сирів принесло Україні \$3,2 млн. Найбільшими покупцями вітчизняних сирів у січні-травні 2023 року були Казахстан (55,7%), Молдова (25,4%), а також Йорданія (3,9%).

В нинішньому році серед найбільших покупців українських сирів відсутні країни Євросоюзу (Польща, Латвія), які торік посідали чільні місця в географічній структурі експорту. Це свідчить про те, що нашим виробникам не вдалось швидко закріпитись на європейському ринку. Крім того, негативно позначились заборони й обмеження на українську агропродовольчу продукцію, які запроваджували навесні окремі країни ЄС, і пов'язана з цим невизначеність для профільних компаній». Світовий попит на сири зростає. Вартість експорту сирів в світі зросла з \$32 млрд у 2018 році до понад \$39 млрд у 2022 році, при цьому кількісні обсяги становили 7,6 млн тонн ще у 2021 році. Продажі вітчизняних сирів помітно збільшилися, але вони все одно набагато нижчі за тогорічні обсяги, зокрема грудень торік. Заважає продажам дорожнеча товару, і ще більше - величезна пропозиція імпортової продукції. наразі виробники сиру не схильні знижувати ні обсяги виробництва, ні базові ціни. Водночас реалізацію стимулюють акціями [5].

Український ринок сирів за останні 10 років зазнав суттєвої трансформації. З серйозного експортера ще в 2012 році, в 2021-2022 роках країна стала з запасом нетто-імпортером сиру (тут аналізуємо тільки натуральні сири, без сирних продуктів). Причин багато: попередня залежність від російського ринку, економічні кризи, трансформація балансу попиту та пропозиції, зношення заводів

та неспроможність фінансової системи надати бізнесу можливості для модернізації, інше.

Повномасштабне вторгнення Росії та девальвація гривні знизили темпи імпорту сирів в Україну, але в 2023 році ми спостерігаємо відновлення обсягів закупівель продукції з Європи. Девальвація, а також споживча інфляція в ЄС, дозволили в минулому році наростити експорт українських сирів в Європу, тим самим навіть налякавши польських операторів та споживачів, які до цього мабуть і не знали, що в Україні є пропозиція сирів. Проте, така ситуація була короткочасною, обвал цін в ЄС та світі в 2023 році став причиною повернення українського ринку до стану чистого імпорту в торгівельному балансі сирів.

Класичними ринками збуту українських сирів останні роки є пострадянський простір, переважно це Казахстан та Молдова, куди українські сировари продають брендовану продукцію. Через це середня вартість сирів навіть в опті є високою порівняно з іншими експортерами.

Більш затратна виробнича складова собівартості української продукції навіть при умові конкурентних закупівельних цін на сировину, призводить до вищих цін на готовий товар. Поточна дорожнеча експортної логістики з України додатково послаблює нашу конкуренцію на зовнішніх ринках.

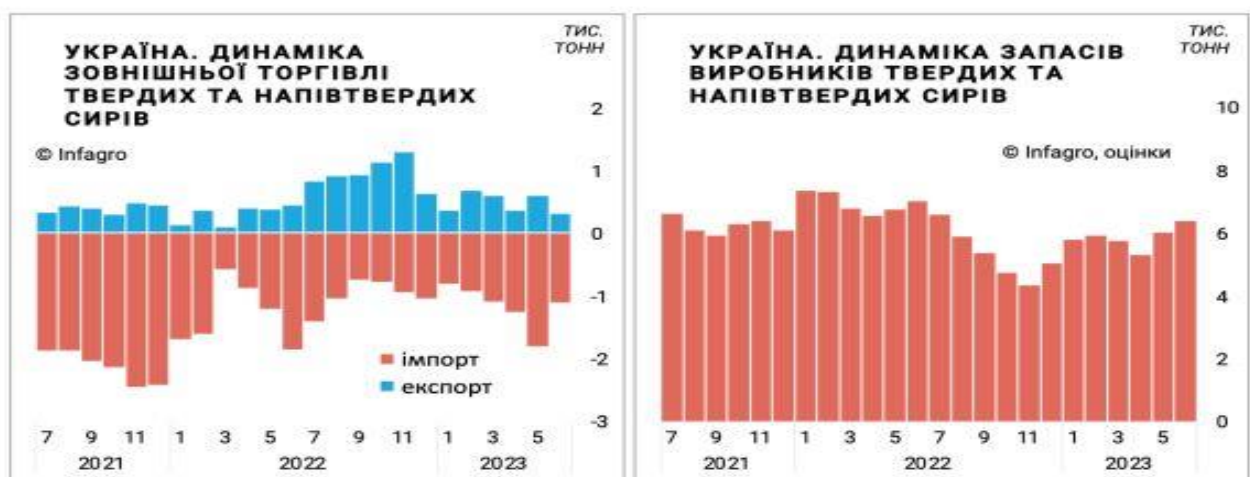


Рис. 1.2 - Динаміка зовнішньої торгівлі та запасів виробників сиру

Згідно з аналізом ринку сирів, однією із ключових змін, зафіксованих в звітному періоді, стало спочатку посилення позицій на ринку імпортних сирів, потім падіння, що видно з таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Аналіз імпортно-експортних операцій по роках, тис.дол.США

Рік	Імпорт		Експорт	
	Вартість (тис.дол.)	Вага (нетто, т)	Вартість (тис.дол.)	Вага, (нетто, т)
2019	108865	23724	26792	7171
2020	210487	46764	24414	6358
2021	260329	55193	26692	6224
2022	182159	33818	42278	8989
2023(10 міс.)	160021	27068	32644	7189

З аналізу табл. 1.1 можна зробити висновки, що з 2019 по 2021 роки імпорт сирів збільшився на 151464 тис. дол. США або на 31469 тонн, експорт сирів зменшився на 100 тис. дол. США або на 947 тонн.

За підсумками 2022 року обсяги імпорту сирів зменшилися в порівнянні з аналогічним періодом 2021 року на 38,7 %. Експорт теж показав тенденцію падіння в грошовому еквіваленті в аналізуємий період.

За результатами аналізу за останні п'ять років серед основних країн контрагентів, за імпортом найбільш сильні позиції мають з 2019 року такі країни, як Польща, Німеччина, Франція, Нідерланди, як представлено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Зовнішня торгівля України з основними контрагентами по роках

Рік	Імпорт		Експорт	
	Країна	Вартість, дол. США	Країна	Вартість, дол. США
2019	Польща	39454	Казахстан	11267
	Німеччина	24266	Молдова	8587
	Франція	14873	Єгипет	2047
2020	Польща	94420	Казахстан	12022
	Німеччина	39740	Молдова	7469
	Франція	20758	Єгипет	987

Продовження табл. 1.2

2021	Польща	100316	Казахстан	12647
	Німеччина	52702	Молдова	9402
	Нідерланди	26981	Азербайджан	1118
2022	Польща	25638	Казахстан	16077
	Німеччина	32024	Польща	10821
	Нідерланди	17715	Молдова	9017
2023 (10 міс.)	Польща	67606	Казахстан	1129
	Німеччина	34834	Молдова	4497
	Нідерланди	14390	Літва	1995

Аналіз табл. 1.2 показав, що найбільшими споживачами сирів у 2023 році є Казахстан, Молдова, Літва, які разом поставили продукції на 7621 дол. США. Основними країнами-експортерами сирів до України є Польща (42%), Німеччина (21), Нідерланди (8%) [6].

Не дивлячись на імпортоорієнтований баланс, в Україні є позитивні моменти. Українським сироварам вдалося нав'язати боротьбу з імпортом за допомогою цінової політики в ретелі, що дозволяє збільшити обсяги виробництва та наростити частку присутності на внутрішньому ринку (з 66% в 2021 році до 70% в 2023 році).

Попри обмеження щодо візитів іноземних інспекторів до нашої країни, було погоджено міжнародні ветеринарні сертифікати на експорт продукції, в тому числі і сирів з України в 12 країн світу. Зокрема: Албанія, Грузія, Домінікана, Ізраїль, Канада, Кенія, Північна Македонія, Сінгапур, Сербія, Туреччина, Пакистан, Чорногорія. У 2022 році збільшилась кількість підприємств-виробників продуктів тваринного походження, які мають право експорту своєї продукції на територію Європейського Союзу. Нині їх на 53 більше, ніж було на початок 2022 року. Для порівняння, за 2021 рік таке право отримали лише 23 підприємства.

Ця позитивна динаміка у збільшенні кількості українських експортерів на європейський ринок є надзвичайно важливою в умовах отриманого Україною статусу країни-кандидата на вступ до ЄС. Робота в цьому напрямку буде продовжуватись постійно і, при виконанні вимог угоди про Асоціацію з ЄС в

рамках наших зобов'язань щодо вступу до Євросоюзу, ця цифра буде збільшуватись щодня [7].

Основні виробники сиру в Україні

Основними виробниками сиру в Україні є наступні підприємства:

1. Терра фуд. Група компаній «ТЕРРА ФУД» об'єднує кілька заводів з виробництва молочної продукції, а також ферми з вирощування племінної рогатої худоби. За даними компанії, вона займає понад 16,5% ринку. Компанія виробляє популярні види сиру під торговими марками: «Тульчинка»; «Ферма» та інші.

2. ТОВ «Торговий дім «Західна молочна група» Товариство з обмеженою відповідальністю «Торговий дім «Західна молочна група» на ринку представляє інтереси 10-ти молочних заводів, розташованих по всій країні. Ці молокопереробні заводи випускають сир під корпоративним брендом «КОМО». Асортимент бренду представлений традиційними твердими і напівтверді, а також оригінальними видами: «Голдер»; «Гранде»; «Тенеро»; «Горіховий»; «Старий голландець»; «Йогуртовий»; «Сметанний».

3. Молочний альянс. У альянс входять сирні торгові марки «Пірятин'» і «Славія». На ринку їх продукція представлена наступними видами: Чеддер; Парменталь; Пошехонський; Голландський; Костромський; Гауда.

4. Мілкіленд Україна. Компанія об'єднала 10 молокопереробних заводів, які випускають продукцію під брендами «Добряна», «LatteR» - не містить лактози і глютену. «Добряна» - флагманський міжнародний сирний бренд. Під ним виробляються традиційні м'які, тверді і авторські види: Пармезан; Рокфор; Мааздам; Радомер; Камамбер і інші.

5. Клуб Сиру. Компанія працює на базі канівського маслосирзаводу. Основна продукція підприємства - сир.

6. Бель Шостка Україна

Бренд «Шостка» з'явився на українському ринку в 2005 році. Через два роки комбінат придбала французька група компаній Bel, що спеціалізуються на

виробництві сиру і похідних продуктах. «Шостка» - це тверді та плавлені сири високої якості [8].

1.2 Класифікація та асортимент сиру

Сир є одним із найважливіших молочних продуктів. Він отримує майже всі корисні властивості молока у концентрованому вигляді. У світі налічується близько 3000 сортів сиру. У величезній групі продуктів надзвичайно важливо розрізняти окремі сорти з урахуванням певних характеристик. Існує кілька способів класифікації сиру, включаючи текстуру, тип молока та місце походження. Незалежно від системи класифікації, багато сортів сиру переходять з однієї категорії до іншої. Наприклад, сир у стилі Гауда можна продавати покупцям у різному віці і, отже, з різними текстурами; сир може мати натуральну або воскову шкірку; може бути виготовлений з різних типів молока, а також вироблятися в Україні, Європі чи Сполучених Штатах. Розглянемо загальноприйняті критерії класифікації:

Тип молока; Жирність; Тривалість дозрівання; Консистенція та текстура; Виразність смаку; Метод обробки молока; Місце виробництва.

За типом використовуваного молока

- Коров'ячий сир: виготовлений з коров'ячого молока.
- Овечі сири: приготований з овечого молока.
- Козячий сир: виготовлений з козиного молока.
- Змішаний сир: приготований із суміші двох або трьох зазначених вище молочних продуктів у різних пропорціях.

Також виготовляються молочні сири з молока лам, верблюда, північного оленя, хоча вони рідко потрапляють на наші ринки.

За жирністю

Ця класифікація заснована на процентному вмісті жиру на суху речовину (G/ES), тобто відсотковий вміст жиру розраховується за масою сиру після дисконтування сироватки, а не за загальною масою.

- Салоподібний сир: понад 60% G/ES.
- Жирний сир: від 45 до 60% G/ES.
- Напівжирний сир: від 25 до 45% G/ES.
- Нежирний сир (або з низьким вмістом жиру): від 10 до 25% G/ES.
- Знежирений (або *легкий*) сир: менше 10% G/ES.

Сир із високим вмістом жиру 75%

Тривалість дозрівання

Ця класифікація заснована на рівні дозрівання сиру.

- Свіжий сир: без дозрівання. Ці сири не витримуються та мають високий рівень вологості 40-80%, що значно скорочує термін їх зберігання. Сири віком менше 60 днів мають бути виготовлені з пастеризованого молока/вершків. З погляду смаку, ця категорія сиру часто характеризується характерним м'яким, молочним смаком, що супроводжується гострим післясмаком. Приклади включають: маскарпоне, сир рикотта.

- Молодий сир: час дозрівання сім днів (незалежно від ваги). Сири цієї категорії характеризуються білим нальотом цвілі - *Penicillium Candidum*. Хоча ці сири часто супроводжуються іншими грибами, такими як дріжджі *Geotrichum*, загальний вигляд цих сирів полягає в тому, що вони мають тонку білу шовковисту шкірку, що містить у собі м'яку або напівм'яку внутрішню пасту, яка ламається і стає більш м'якою у процесі дозрівання сиру. Зі вмістом вологи 50-75% вони дуже швидко псуються і, залежно від температури, при якій вони зберігаються, можуть швидко дозрівати, залишаючись на піку смаку протягом 3-5 днів.

- Напіввитриманий сир: від 20 до 35 днів (залежно від того, важить він більше або менше 1,5 кг).

- В'ялений сир: від 45 до 105 днів (залежно від того, важить він більше або менше 1,5 кг).

- Старий сир: від 100 до 180 днів (залежно від того, важить він більше або менше 1,5 кг).

- Витриманий сир: понад 270 днів (вага понад 1,5 кг).

Консистенція та текстура

Ця класифікація заснована на відсотковому вмісті води у сирі незалежно від його жиру. Виражається вона у відсотковій вологості.

- М'який сир: вологість понад 67%.
- Напівм'який сир: вологість від 61 до 69%.
- Напівтвердий сир: вологість від 54 до 63%.
- Твердий сир: вологість від 49 до 56%.
- Особливо твердий сир: вологість менше 51%.

Виразність смаку

Це, ймовірно, найменш наукова класифікація з усіх, оскільки сприйняття смаку настільки особисте та суб'єктивне, що для одних воно дуже сильне, для інших воно матиме ледь виражену інтенсивність залежно від особистих уподобань, звичок харчування та чутливості смакових рецепторів.

У будь-якому випадку найбільш поширеною та прийнятою класифікацією є:

- Сири свіжої та солодкої насиченості: ці сири мають трохи кислий або молочно-кислий смак.

- Група сирів з невеликою вираженою інтенсивністю складається з сирів з коротким терміном дозрівання і вираженим смаком молока і масла, чи то м'яка паста (камамбер, брі) або пресована паста молодше трьох місяців (реблошон).

- Сири з яскравим вираженим смаком складаються з сирів, дозрівання яких більш тривале, ніж у попередніх, і в яких переважають аромати горіхів, овочів, злаків, вареного молока: чи то фруктові варені паста (грюєр), блакитна м'яка паста або напіввитримана паста .

- Група сирів сильної інтенсивності смаку включає сири, смак яких має пряний відтінок, змішаним з тваринним стійким запахом. Це характерно для м'яких сирів, блакитних сирів (fourme d'Ambert) та витриманого пресованого сиру.

- Сири дуже сильної інтенсивності смаку: ця група складається з тих сирів, смак яких тривалий, гостріший, ніж ті, що мають сильну виразність. Вони навіть

здаються агресивно солоними. Це характерно для деяких блакитних сирів, витриманих сирів та сирів подвійного бродіння.

- Сири з дуже сильним вираженням смаком

Метод обробки молока

- Сири із сирого молока: сири, які виготовлені із свіжонадоєного молока без додаткової обробки.
- Сири із мікрофільтрованого молока: молоко проходить мікрофільтрацію перед виробництвом продукту.
- Готові молочні сири: виготовлені з термізованого молока.
- Пастеризовані молочні сири: ті, що були виготовлені з пастеризованого молока.

Місце виробництва

- Фермерські сири: сири, які виготовлені на фермах, слідуючи традиційним методам. Свіжнадоене молоко від тварин, яких утримують на фермі. Як правило, виробник сиру бере участь протягом усього виробничого процесу: від догляду за худобою до виробництва та дозрівання сиру. Отримані сири зазвичай мають високу якість, але обмежений обсяг виробництва.

- Сири від приватних ремісників: вони виробляються невеликих сирних заводах, використовують традиційні методи виробництва. Сире молоко зазвичай використовується (хоча його також можна пастеризувати) на прилеглих фермах, контрольованих самим господарем. Він бере участь у всьому виробничому процесі, який у свою чергу механізований, на відміну від фермерського виробництва.

- Кооперативні сири: виготовлені з молока худоби членів кооперативу. Це передбачає ширший обсяг збору молока та молочної суміші. Виробництво напіваавтоматизоване, а стандартизація заснована на наявності середньої продуктивності, поєднуючи безпеку та швидкість виробництва.

- Промислові сири: це ті, які виробляються у промислових масштабах, тобто, слідуючи повністю автоматизованому і великомасштабному процесу, в

якому як сировину використовується молоко, отримане з різних ферм. З цієї причини сировина має бути стабілізована та гомогенізована за допомогою таких процедур, як пастеризація [9].

1.3 Споживчі властивості та технологія виробництва сиру

Сичужні сири — це високопоживні харчові продукти, які виготовляють шляхом ферментативного згортання білків молока, з подальшою обробкою і дозріванням виділеної сирної маси. Сичужні сири поділяються на натуральні і перероблені. До натуральних належать: тверді, напівтверді, м'які і розсільні.

Тверді сичужні сири

Споживні властивості. Сири мають у своєму складі майже всі речовини, які містять у молоці, тільки в іншому співвідношенні. Особливо багато в них білків і жирів. Масова частка цих речовин (на сиру масу) відповідно становить 15-25% і 15-30%. Жири і білки сирів засвоюються відповідно на 95-96% і 98-99%. З усіх харчових продуктів тверді сичужні сири характеризуються найвищою засвоюваністю білків, що пояснюється глибоким ферментативним розщепленням складних білків до пептидів та амінокислот. Енергетична цінність твердих сичужних сирів висока: від 250 ккал/100 г (Славутич) до 400 ккал (Карпатський). Вони багаті на мінеральні речовини, особливо фосфор і кальцій; їх зольність становить від 3 до 5%. В них містяться жиророзчинні вітаміни А, D і Е. Сири характеризуються високими органолептичними показниками: ароматом, консистенцією, зовнішнім виглядом. Вони здатні збуджувати апетит і сприяють виділенню травних соків, тому рекомендується їх вживати перед їжею.

На формування споживних властивостей твердих сичужних сирів впливають вид молока; якість молока, солі і ферментів; технологія виготовлення.

Для виробництва сирів використовують переважно молоко коров'яче. Деякі види сирів виготовляють з овечого молока або із суміші коров'ячого та овечого. Молоко повинно бути доброякісним, його дефекти передаються в готовий продукт. Сіль надає сирам смак, формує консистенцію і рисунок; вона регулює

процес молочнокислого бродіння. При забрудненні солі домішками солей кальцію виникає лужний присмак, а солями магнію — гіркий присмак [10-11].

Технологія виготовлення твердих сичужних сирів дуже складна включає такі операції: очистку, нормалізацію, пастеризацію, підфарбовування і згортання молока; обробку сирного згустку; пресування, засолювання дозрівання. Нормалізацію молока проводять за масовою часткою жиру і білків. Режим пастеризації залежить від чистоти та ступеня згортання молока. Для згортання молока використовують сичужний фермент хімозин, який одержують з шлунка телят і ягнят віком від 2 до 3 тижнів. У згустку міститься велика кількість води, яку стараються виділити. Це досягається подальшою обробкою (розрізанням на зерно, підігрівання і пресуванням). Від розміру зерна залежить вологість сирної маси. Швидше і більше видаляється сироватки дрібнішого зерна, оскільки воно має більшу відносну поверхню. Зерно згустку вимішують (обсушують) протягом 15-20 хв. і підігрівують (другий підігрів). Другий підігрів буває низьким (38-42°C) та високим (50-60°C). При високому підігріву із зерна видаляється вологи більше, ніж при низькому. Після підігріву проводять формування і пресування сирної маси. Пресують масу примусовим способом. Засолювання сирної маси проводять з метою надання сирам смакових властивостей і регулювання біохімічних процесів. Промитий і підсушений сирний напівфабрикат направляють на дозрівання в спеціальні камери. Тривалість дозрівання залежить від типу сирів. Голландські сири дозрівають протягом 2-3 міс., Швейцарські - протягом 5-8 міс. Це пов'язано з вмістом у сирах води і розвитком тієї чи іншої мікрофлори. Під час дозрівання поліпшується смак, аромат і консистенція сирів.

З метою зменшення висихання і запобігання розвитку мікроорганізмів сири парафінують. Виготовляють також безкоркові сири. При цьому вони дозрівають у захисній сарановій, повіденовій та інших плівках з полімерних матеріалів або в захисних комбінованих покриттях. Тверді сичужні сири надходять в реалізацію після відповідного строку дозрівання. Тому підприємства повинні їх відпускати в торговельну мережу не раніше такої кількості діб з дня виготовлення:

Львівського, Слов'янського, Славутича та Естонського - 30, Дністровського - 40, Українського - 50 [12].

М'які сичужні сири

М'яка консистенція сирів зумовлена високим вмістом води (45-65%). Кількість жиру в перерахунку на суху масу коливається від 40 до 60%. Сирна маса у формах спресовується під власною вагою (самопресування). М'які сири випускають малих розмірів, бо ніжна консистенція не дає можливості зберегти велику форму головки, бруска або циліндра. Дозрівання м'яких сирів триває протягом короткого періоду - від 1-2 до 45 днів. При дозріванні багатьох видів сирів, крім молочнокислих бактерій, велику роль відіграють біла і голуба пліснява, мікрофлора сирного слизу та ін. М'які сичужні сири поділяють на декілька типів, які відрізняються смаковими та ароматичними властивостями, консистенцією, зовнішнім виглядом.

Сири, дозріваючі за участю молочнокислих бактерій (Дніпровський, Міський, Адигейський). *Дніпровський* і *Міський* сири направляються в реалізацію після охолодження (без дозрівання), *Адигейський* - після – 1-3 днів. Смак і запах сирів кисломолочний, консистенція ніжна (в Адигейському в міру щільна), колір від білого до ледь жовтуватого з кремовим відтінком.

Сири, дозріваючі за участю молочнокислих бактерій і мікрофлори сирного слизу, яка розвивається на поверхні. Сири цього типу дозрівають від 1 до 1,5 міс. Вони характеризуються гострим, пікантним, кислуватим смаком та легким аміачним запахом. Тісто ніжне, трохи мазке; колір від білого до світло-жовтуватого. **Брі** (фр. *brie*) - французький м'який сир, з пікантним смаком, покритий скоринкою зі світлої цвілі, завжди невеликого розміру. Батьківщиною цього сиру є однойменна історична провінція Франції. Як правило, розрізняють три види брі, що носять назви невеликих містечок, розташованих на схід від Парижа:

- Брі де Мо (фр. *Brie de Meaux*).
- Брі де Мелен (фр. *Brie de Melun*).

- Брі де Кулом (фр. *Brie de Coulomiers*).

В самій Франції розрізняють до 13 підвидів цього сиру. Оскільки сертифікатом захищені тільки два різновиди, то сир брі виробляють також в інших країнах, не тільки у Франції. В Україні із кінця 2010-х років налагоджено виробництво сиру брі. Виготовляється з коров'ячого молока. Має легкий запах плісняви, печериць та диму, білу оксамитову шкірку та жовтувату середину з характерним вершковим смаком. Жирність - 60 %. Період дозрівання - від 8 до 10 тижнів. Після першого тижня додається грибок *Penicillium candidum* (рідше *Penicillium camemberti*). Також є копчені варіанти сиру.

Для брі характерний блідий колір із сіруватим відтінком під благородною білою цвілью (*Penicillium camemberti* або *Penicillium candidum*). За формою має вигляд «млинця» діаметром 30-60 см і завтовшки 3-5 см. Сир м'який і приємний на смак з легким запахом нашатиря. Пліснява скоринка має виражений аміачний аромат, але їстівна. Молодий брі має м'який і ніжний смак. Під час дозрівання м'якуш набуває гостроти. Чим тонший млинець брі - тим сильніший сир. Брі кращий, коли він має кімнатну температуру. Зберігати сир брі краще при температурі 4–2°C.

Сири, дозріваючі за участю молочнокислих бактерій і білої плісняви, яка розвивається на поверхні. Тривалість дозрівання сирів (камамбер) - від 8 до 15 днів. Сири характеризуються кисломолочним смаком і характерним грибним, ледь гіркуватим присмаком. Консистенція ніжна, трохи мазка (камамбер).

Сири, дозріваючі за участю молочнокислих бактерій, білої плісняви і мікрофлори сирного слизу, які розвиваються на поверхні. Тривалість дозрівання сирів 25-40 днів. Смак сирів цього типу гострий, пікантний, з присмаком грибів; запах трохи аміачний; тісто ніжне, мазке. Колір тіста від білого до світло-жовтого.

Характерним для м'яких сичужних сирів є спосіб їх упакування. З метою запобігання розвитку на поверхні плісняви, сирного слизу або іншої мікрофлори дозрілі сири підсушують, протирають і загортають у відповідні пакувальні

матеріали. Більшість м'яких сирів загортають спочатку у пергамент, парафінований папір або інші матеріали, а потім у кашировану фольгу. Сир Рокфор кладуть тільки у кашировану фольгу; камамбер - у фольгу, а потім у картонні коробки [12-15].

Розсільні сири

Розсільні сири виготовляють з коров'ячого, овечого і козячого молока або їх суміші. Перед формуванням сирна маса проходить процес чедеризації.

Дозрівання і зберігання сирів відбувається в концентрованому (18—20%) сольовому розчині. Це визначає їх гостросолоний смак. Консистенція сирів переважно тверда, шаровита, дещо ламка; колір білий. Сири без кірки. Сири мають у своєму складі від 2 до 6% солі. Вологість коливається від 47 до 53%. Вміст жиру на суху масу становить від 40 до 50%. До розсільних сирів належать бринза, бринза Гуцульська, сир Столовий, Лиманський, Сулугуні та ін. *Бринза* має форму куба масою від 1 до 1,5 кг. Тривалість дозрівання від 15 до 30 днів. Масова частка жиру становить 45 або 50%, вологи від 50 до 55%, солі - від 3 до 5%. *Бринза Гуцульська* має м'яку ніжну консистенцію. Тривалість її дозрівання 15 днів. Масова частка жиру в цьому сирі 50%, вологи 48%, солі 3—4,5%. При виготовленні сиру *Сулугуні* сирна маса після процесу чедеризації проходить плавлення, потім формується і дозріває в розсолі від 1 до 3 днів. В сирі міститься 45% жиру, 50% вологи, 1-5% солі. Форма низького циліндра. Розсільні сири на холодильниках зберігають протягом 2 міс. при температурі від мінус 2 до мінус 5° С або 1 міс. - при температурі 2-5° С. У роздрібних торговельних підприємствах строки зберігання цих сирів відповідно становлять 15 і 10 днів.

Плавлені сири

Плавлені сири виготовляють з натуральних сирів шляхом їх теплової обробки з використанням солей-плавників. Вони характеризуються високими споживними властивостями; в їх складі міститься від 20 до 30% білків і 15—25% жирів (на сиру масу). Засвоюваність білків і особливо жирів дуже висока. Внаслідок гомогенізації плавленої сирної маси жирові кульки стають в 10-15 разів

меншими, ніж у звичайних сирах. Велика відносна поверхня дрібних жирових кульок сприяє кращому засвоєнню жиру. Енергетична цінність плавлених сирів висока; вона коливається в межах 235—320 ккал/100 г. У плавлених сирах є багато мінеральних речовин, особливо кальцію і фосфору. Вони характеризуються високими санітарними показниками; деякі мають дієтичне і лікувальне значення. Натуральні сири, які використовуються для виготовлення плавлених сирів, повинні відповідати вимогам стандартів за чистотою, смаком, запахом. Для виготовлення плавлених сирів використовують вершкове масло, сметану, сухе молоко, сирну масу для плавлення, цукор, мед, копчення, гриби, прянощі та ін. Основними технологічними операціями є підготовка сировини, складання сирної суміші і плавлення. Сирну суміш готують окремо для кожного виду сиру згідно з рецептурою. До суміші додають солі-плавники (солі натрію фосфорної, лимонної і виноградної кислот). Плавлення сирної суміші є найважливішим технологічним процесом виготовлення плавлених сирів. Воно здійснюється при температурі від 75 до 85° С. Розфасовування плавленої сирної маси проводять у гарячому стані [12-15].

1.4 Показники якості та дефекти сиру

Якість сирів визначається відповідно до нормативних документів за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними та показниками безпеки:

ДСТУ 4395:2005 "Сири м'які Загальні технічні умови" [16];

ДСТУ 6003:2008 "Сири тверді. Загальні технічні умови".

При визначенні якості сирів враховують стан тари і маркування, органолептичні, фізико-хімічні і мікробіологічні показники.

З органолептичних показників визначають форму, розмір, стан зовнішнього покриття, колір, консистенцію, рисунок, смак і запах. Сири можуть бути круглої, прямокутної або циліндричної форми. В сирах визначають *лінійні розміри і масу*. З лінійних розмірів у сирах круглої і циліндричної форми визначають

діаметр і висоту; в брускових — висоту, ширину і довжину. Маса і лінійні показники повинні бути в межах вимог стандартів. *Кірка* сирів рівна, тонка, без пошкоджень і товстого підкіркового шару, покрита парафіном або полімерними плівками, які щільно прилягають до поверхні сиру. *Смак* сирів повинен бути чистим, відповідати даному виду. Копчений сир має запах копчень. Сири не повинні мати сторонніх запахів і присмаків. *Консистенція* тіста сирів однорідна, пластична, при згині трохи ламається. З фізико-хімічних показників в сирах визначають масову частку жиру, вологи і солі. Кількість солі в твердих сичужних сирах коливається від 1,5 до 3,5%. З мікробіологічних показників у сирах визначають титр кишкової палички і наявність патогенної мікрофлори.

Дефекти сиру. У сирі розрізняють дефекти форми і розмірів, кірки, рисунка, смаку і запаху. До дефектів форми і розмірів належать: неправильна форма, неправильна зачистка, нерівномірні розміри, випуклість (випуклі боки).

Дефектами кірки сирів є осипання парафіну, загнивання, блідість, розтріскування, пліснявіння та ін. *Загнивання кірки* (“рак”) виникає внаслідок розвитку гнильної мікрофлори при високій відносній вологості повітря. Загнивання може проникати в товщу сиру. Ці місця старанно вирізають, а поверхню припікають. *Розтріскування кірки* (“жаб’ячий рот”) виникає при сильному газоутворенні. При цьому сирна маса здувається, а кірка розтріскується. *Пліснявіння* може бути надкіркове і підкіркове; дефект виникає при поганому санітарному стані приміщень і високій відносній вологості повітря. *Бліде забарвлення* сиру є наслідком використання молока з високою кислотністю або пересолу сиру. *Нерівномірне забарвлення* може виникати при нерівномірному розподілі солі в сирній масі або дуже сильному газоутворенні.

Якість сирів знижують дефекти рисунка. *Нехарактерний і нерівномірний рисунок* може виникати внаслідок нерівномірного бродіння в сирній масі. Пустоти в сирах мають кутасту форму. Вони виникають внаслідок порушення процесу пресування, коли зерно погано з’єднано в сирній масі (в моноліті). Дефект “*сліпий*

сир” виникає внаслідок поганого газоутворення (надмірна кількість солі, висока кислотність молока).

До дефектів консистенції належать: мазка, груба, тверда і крихка консистенція, свищ та ін. *Мазка консистенція* є наслідком поганого зв’язку сирних зерен при високій масовій частці жиру, вологи і надмірній кислотності. Причиною виникнення *грубої і твердої консистенції* є низька вологість сирної маси і низький вміст у ній жиру. *Свищ* (“гнильний колодязь”) буває у вигляді глибоких, інколи наскрізних тріщин. Головка сиру дає глухий звук. Причиною виникнення дефекту можуть бути поганий і рихлий згусток молока, неправильне формування.

Дефектами смаку і запаху є: занижений або завищений вміст солі в сирі, невиражений і нетиповий смак і запах, згірклість, аміачний смак і запах, кормовий, гнильний та затхлий присмаки запахи, сальність. Причини виникнення згіркості, сального, кормового, гнильного та затхлого присмаків і запахи такі, як і в інших молочних продуктах (молока, молочних консервів тощо). *Невиражений і нетиповий смак і запах* виникають при порушенні технології (надлишкове обсушування зерна, низька температура, малий термін дозрівання). Короткий термін дозрівання сиру може бути однією із причин *згіркості*. При порушенні догляду за сирами і поганий вентиляції внаслідок розвитку поверхні слизистих рас мікроорганізмів сири можуть набувати *аміачного смаку і запаху*. У реалізацію не допускаються сири згірклі, плісняві, з тухлим і сальним присмаками, запахами нафтопродуктів, хімікатів, з сторонніми домішками, з загубленою формою (розплавлені здуті), з «гнильним колодязем», значними тріщинами, з глибокою зачисткою (більш ніж 2-3 см), з дуже підопрілою кіркою, з порушенням герметичності плівки [12-15].

Висновки до розділу 1

1. Випуск сирів у 2022 р. у порівнянні з 2021 року, зменшився на 20%. Початок війни негативно вплинув на виробництво сиру в Україні. Досі

залишається гострою проблема логістики і дистрибуції. Труднощі, з якими стикаються виробники сиру в Україні: високі ціни на якісну сировину; зростання цін на енергоносії; висока конкуренція; обмежені можливості виходу на нові зовнішні ринки; митні бар'єри. За підсумками 2022 року обсяги імпорту сирів зменшилися в порівнянні з аналогічним періодом 2021 року на 38,7 % . Структуру імпорту сирів становили такі категорії: свіжі сири - 26%; плавлені сири - 13%; блакитні сири - 4,5%; інші сири -56,5%. Експорт теж показав тенденцію падіння в грошовому еквіваленті в аналізуємий період на 37%. За останні п'ять років серед основних країн контрагентів, за імпортом найбільш сильні позиції займають з такі країни, як Польща, Німеччина, Франція, Нідерланди. Найбільши споживачем сирів у 2023 році є Казахстан, Молдова, Литва. Основними країнами-експортерами сирів до України є Польща (42%), Німеччина (21%), Нідерланди (8%).

2. Основними виробниками сиру в Україні є наступні підприємства: Терра фуд, ТОВ «Торговий дім «Західна молочна група, Молочний альянс, Мілкіленд Україна, Клуб Сиру, Бель Шостка Україна.

3. Існує кілька способів класифікації сиру, включаючи тип молока, жирність; тривалість дозрівання; консистенція та текстура; виразність смаку.

4. Сири - це високопоживні харчові продукти, які виготовляють шляхом ферментативного згортання білків молока, з подальшою обробкою і дозріванням виділеної сирної маси. Сичужні сири мають у своєму складі майже всі речовини, які містять у молоці, тільки в іншому співвідношенні. Особливо багато в них білків і жирів 15-25% і 15-30%, відповідно, які засвоюються на 95-99%. Сири джерело мінеральних речовин, особливо фосфор і кальцій, жиророзчинних вітамінів А, D і Е. Сири характеризуються високими органолептичними показниками: ароматом, консистенцією, зовнішнім виглядом.

5. Брі (фр. *brie*) - французький м'який сир, з пікантним смаком, покритий скоринкою зі світлої цвілі, завжди невеликого розміру. В Україні із кінця 2010-х років налагоджено виробництво сиру брі. Виготовляється з коров'ячого молока.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ І МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Об'єкти дослідження

Об'єкт дослідження – зразок представлений на дослідження якості товару, а також його пакування та маркування. Об'єктами дослідження даної роботи являються п'ять зразків м'якого сиру типу "Брі", які були представлені в торговельних мережах м. Одеси.

Провівши огляд стану ринку сирів в Україні, було обрано для визначення споживчих властивостей 5 торгових марок м'яких сирів Брі: 1 зразок вітчизняного виробника ТМ «President» та 4 зразка іноземних виробників, які представлено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Об'єкти досліджень

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1	Сир м'який Brie ТМ President 60%	ТОВ "Лакталіс-Україна", Україна	ДСТУ 4395:2005
2	Сир м'який брі ТМ «Kaserei» 50%	Kaserei, Німеччина	Не зазначено
3	Сир м'який брі 70% ТМ «Bergader»	Бергадер, Німеччина	Не зазначено
4	Сир м'який брі Ведж 60% ТМ «Coeur Lion»	Coeur Lion, Франція	Не зазначено
5	Сир Брі 32% ТМ «Mlekovita»	Mlekovita, Польща	Не зазначено

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

Зразок № 1 - сир м'який Брі 60% ТМ "President";

Зразок № 2 – сир м'який брі ТМ «Kaserei» 50%;

Зразок № 3 – сир м'який брі 70% ТМ «Bergader»;

Зразок № 4 – сир м'який брі Ведж 60% ТМ «Coeur Lion»;

Зразок № 5 - сир Брі 32% ТМ «Mlekovita».

Як видно з таблиці 2.1, для дослідження було обрано сири м'які типу Брі, різного ступеню вмісту жиру. Один зразок вироблено за ДСТУ 4395:2005, для чотирьох іноземних зразків не вказан нормативний документ.

Зразки були обрані в торгових мережах "Таврія В", "Епіцентр", "Копійка".

2.2. Методи досліджень

Завжди актуальним є питання контролю якості продукції, яка пропонується українським споживачам вітчизняними та іноземними виробниками. Для проведення товарознавчої оцінки об'єктів, використовують наступні методи дослідження які наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Методи досліджень

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, смак і запах, консистенція, рисунок, форма	ДСТУ 4395:2005 Сири м'які. Загальні технічні умови [16]
Фізико-хімічні показники: - Масова частка жиру	ДСТУ ISO 11870:2007 Молоко і молочні продукти. Визначання масової частки жиру" [17]
- Масова частка вологи	ДСТУ 8552:2015 Молоко та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини" [18]
- Масова частка кухонної солі	ДСТУ ГОСТ 3627 «Молочні продукти. Метод визначання хлористого натрію. [19]

Відбір проб для вище наведених досліджень проводився згідно з ДСТУ ISO 707:2002 «Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб» [20].

Відповідність пакування перевіряли за ДСТУ 4395:2005 "Сири м'які. Загальні технічні умови" [16], ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» [21].

Аналіз маркування здійснювався на відповідність вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів та ДСТУ 4395:2005 Сири м'які. Загальні технічні умови.

Сенсорний аналіз дослідних зразків проводили профільним методом [22].

Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття флевора (поєднання органолептичних характеристик) продукту. Виділення найбільш характерних для даного продукту елементів смаку і запаху дозволяє встановити профіль смакоти продукту, а також вивчити вплив різних чинників (вихідної сировини, режимів виробництва, упаковки, умов зберігання та ін.). При дегустації важливо відчутти черговість появи та інтенсивність окремих сенсорних імпульсів. Потім оцінюють інтенсивність відчуттів за умовною шкалою.

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

- 0 – ознака відсутня;
- 1 – тільки упізнається або відчувається;
- 2 – слабка інтенсивність;
- 3 – помірна інтенсивність;
- 4 – сильна;
- 5 – дуже сильна інтенсивність.

При проведенні фізико-хімічних досліджень показників якості сирів м'яких типу Брі досліди проводили в двох паралелях. Результати паралельних дослідів обробляли використовуючи методи статистичної обробки даних.

Середні арифметичні значення паралельних дослідів розраховували за формулою:

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

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

n – кількість паралельних визначень.

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

формулою::

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

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

$\bar{x}$ – середнє арифметичне значення величини;

n – число паралельних визначень.

2.3 Методологія визначення коду сиру згідно до УКТЗЕД

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (далі УКТ ЗЕД) – це систематизований перелік товарів, який включає код товару, його найменування, одиницю вимірювання та обліку (ОВО). УКТ ЗЕД складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу та затверджується законом про Митний тариф України. В ньому товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів [23].

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності має п'ять рівнів класифікації, що побудовані за ступенем зростання деталізації і в залежності від кількості цифрових знаків кодування:

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

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

III рівень - підпозиція. На цьому рівні використовуються додаткові ознаки

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

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

V рівень- товарна підкатегорія. На цьому рівні вводяться додаткові критерії товару [24].

Кожний конкретний товар повинен бути однозначно визначений тільки одним кодом української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності і зазначений у графі 33 митної декларації. Для забезпечення визначення коду товару тільки одним кодом в УКТЗЕД:

- групи товарів не повторюються по змісту;
- перелічені всі товари, що можуть перетинати кордон;
- для виключення можливості присвоєння декількох кодів товару в залежності від застосування критерію матеріалу, з якого він виготовлений, або призначення, класифікація товарів здійснюється відповідно до вимог "Основних правил інтерпретації класифікації товарів". Система кодування забезпечує високий ступінь деталізації номенклатури товарів. Це має особливе значення для її застосування в національних товарних номенклатурах: держави, не порушуючи відповідних міжнародно-правових норм, що закріплюють основи системи кодування, одержують можливість у відомих межах змінювати рівень деталізації, виходячи з національних інтересів. Розроблена система кодування дозволяє при необхідності провести подальше розширення номенклатури товарів без порушення системи класифікації. Вона передбачає резерв для включення нових чи специфічних товарів [23-25].

Висновки до розділу 2

Об'єктами досліджень були обрані 5 зразків сирів м'яких типу Брі:

Зразок № 1 - сир м'який Брі 60% ТМ "President";

Зразок № 2 – сир м'який брі ТМ «Kaserei» 50%;

Зразок № 3 – сир м'який брі 70% ТМ «Bergader»;

Зразок № 4 – сир м'який брі Ведж 60% ТМ «Coeur Lion»;

Зразок № 5 - сир Брі 32% ТМ «Mlekovita».

При виконанні дослідної роботи користувалися загальноприйнятими, стандартними методами дослідження, які застосовували для визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості м'яких сирів.

Для визначення коду сирів згідно до УКТЗЕД використовували методологію, яка складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу та затверджується законом про Митний тариф України.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПРОДУКТУ "СИР М'ЯКИЙ ТИПУ "БРІ"

3.1 Характеристика асортименту продукту "Сир м'який типу "Брі"

Значну увагу супермаркети м. Одеси приділяють формуванню асортименту сирів у тому числі сирам м'яким. Щоб дізнатися які торгові марки цього молочного продукту реалізується в роздрібній торгівлі м. Одеси та які саме виробники їх представляють, огляд даної продукції проводилися у трьох мережах: «Таврія-В», «Епіцентр», «Копійка» [26-27].

Перелік асортименту продукту "Сир м'який типу "Брі" в торговій мережі «Таврія В», представлено в таблиці 3.1 [28].

Таблиця 3.1 - Перелік асортименту продукту "Сир м'який типу "Брі" в торговій мережі «Таврія В»

№	Найменування продукції, ТМ	Виробник та його місце знаходження	Вид пакування	Тип сорту
1	Сир Канторель Брі 60% ваг.	Виробник: Сиромолочне підприємство Канторель, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Полімерна плівка	Не вказано
2	Сир CFR Брі ведж 200 г	Виробник: Saint Benoit, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 03045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Фольга	Не вказано
3	Сир Президент Брі 125 г	Виробник: Президент, Польща Імпортёр: ДП «Лакталіс-Україна», Україна, м. Київ, вул. Естонська 120, 03062	Полімерна, паперова	Не вказано
4	Сир Альпенхайн Селект 125 г Брі	Виробник: Альпенхайн, Німеччина Імпортёр: ТОВ «А-Імпорт» Україна, м. Київ, вул. Пітерська 5А, 03078	Картонна полімерна	Не вказано
5	Сир Казерай Експорт Брі 125 г	Виробник: Казерай Німеччина Імпортёр: ТОВ «Регно-Італія» Україна, м. Львів, вул. Луцького 14, 79039	Картонна полімерна	Не вказано
6	Сир CFR Брі 50% ваг.	Виробник: Saint Benoit, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 03045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Полімерна плівка	Не вказано

7	Сир Млековіта Брі ваг.	Виробник: La Polle, Польща, Спольдзієльна Сплічарська Імпортёр: ТОВ «Таврія В», вул. М'ясоїдівська, буд. 14, м. Одеса, 49000, Україна.	Полімерна плівка	Не вказано
8	Сир Mlekovita Брі 125 г з пліснявою	Виробник: La Polle, Польща, Спольдзієльна Сплічарська Імпортёр: ТОВ «Таврія В», вул. М'ясоїдівська, буд. 14, м. Одеса, 49000, Україна.	Полімерна плівка картонна коробка	Не вказано

При аналізі таблиці 3.1 можна зробити висновок, що асортимент торгових представників у торгівельної мережі «Таврія В» різноманітний, представлено не тільки вітчизняні, але й імпорتنі торгові виробники Польщі, Німеччини, Франції. Це дає великий вибір споживачу.

Перелік асортименту продукту "Сир м'який типу "Брі" в торговій мережі «Епіцентр», представлено в таблиці 3.2 [29].

Таблиця 3.2 - Перелік асортименту продукту "Сир м'який типу "Брі" в торговій мережі «Епіцентр»

№	Найменування продукції, ТМ	Виробник та його місце знаходження	Вид пакування	Тип сорту
1	Сир Бергадер міні брі 70% 150 г	Виробник: Бергадер, Німеччина, Імпортёр: ТОВ «А-Імпорт» Україна, м .Київ, вул. Пітерська 5А, 03078	Каширована фольга	
2	Сир Канторель Брі 60% ваг.	Виробник: Сиромолочне підприємство Канторель, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Полімерна плівка	Не вказано
3	Сир м'який Казерай Брі 50%	Виробник: Казерай Німеччина Імпортёр: ТОВ «Регно-Італія» Україна, м. Львів, вул. Луцького 14, 79039	Картонна полімерна	Не вказано
4	Сир Cœur Lion м'який Брі Ведж 125г	Виробник: Cœur Lion, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Каширована фольга	Не вказано
5	Сир Брі порційний 200 г 60%	Виробник: Сиромолочне підприємство Канторель, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Каширована фольга	Не вказано

Продовження табл. 3.2

6	Сир Cœur Lion Брі 50% ваговий	Виробник: Cœur Lion, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Каширована фольга	Не вказано
7	Сир TM Paysan breton Брі 125г 50%	Виробник: Paysan breton, Франція Імпортёр: ТОВ "Епіцентр К", м. Київ, вул. Берковецька, 6-К, Україна, 04128	Картон папір	Не вказано
8	Сир Raturages Comtois Брі 60% 180 г	Виробник: Raturages Comtois, Франція Імпортёр: ТОВ "Епіцентр К", м. Київ, вул. Берковецька, 6-К, Україна, 04128	Картон папір	Не вказано
8	Сир MILLERET м'який Брі Петит 125 г 29%	Виробник: MILLERET, Франція Імпортёр: ТОВ "Епіцентр К", м. Київ, вул. Берковецька, 6-К, Україна, 04128	Картон полімерна плівка	Не вказано
9	Сир TM President 60% Brie	Виробник: Лакталіс-Україна, Україна 03062, г. Киев, ул. Эстонская, 120	Каширована фольга	Не вказано

При аналізі таблиці 3.2 можна зробити висновок, що асортимент сирів м'яких Брі у торговельній мережі «Епіцентр» різноманітний але невеликий, представлений, в основному, імпортованими виробниками Франція, Німеччина, вітчизняне виробництво сирів м'яких Брі представлено тільки підприємством Лакталіс-Україна, Україна, торгова марка "Президент", за ціною продукція вище середнього сегменту країни.

Перелік асортименту продукту "Сир м'який типу "Брі" в торговій мережі «Копійка», надано в таблиці 3.3 [30].

Таблиця 3.3 - Перелік асортименту продукту "Сир м'який типу "Брі" в торговій мережі «Копійка»

№	Найменування продукції, ТМ	Виробник та його місце знаходження	Вид пакування	Тип сорту
1	М'який сир Ile De France Brie Au Bleu фасований 125 г	Виробник: Ile De France, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Картонна коробка	
2	М'який сир Cantorel Brie фасований 1 кг	Виробник: Канторель, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Картонна коробка Полімерна плівка	
3	Сир Бергадер міні брі 70% 150 г	Виробник: Бергадер, Німеччина, Імпортёр: ТОВ «А-Імпорт» Україна, м. Київ, вул. Пітерська 5А, 03078	Каширована фольга	

Продовження табл. 3.3

4	М'який сир Coburger Brie фасований 200 г	Виробник: Coburger, Німеччина, Імпортёр: ТОВ «А-Імпорт» Україна, м. Київ, вул. Пітерська 5А, 03078	Картонна коробка Полімерна плівка	
5	М'який сир Smilla Food Brie фасований 125 г	Виробник: Smilla Food, Данія Імпортёр: ТОВ «А-Імпорт» Україна, м. Київ, вул. Антоновича, 50, 03078	Картонна коробка Полімерна плівка	
6	Сир Канторель Брі 60% ваг.	Виробник: Канторель, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Полімерна плівка	Не вказано
7	Сир м'який Казерай Брі 50% фасований	Виробник: Казерай Німеччина Імпортёр: ТОВ «Регно-Італія» Україна, м. Львів, вул. Луцького 14, 79039	Картонна полімерна	Не вказано
8	Сир Cœur Lion м'який Брі Ведж 125г	Виробник: Cœur Lion, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Каширована фольга	Не вказано
9	Сир Брі порційний 200 г 60%	Виробник: Канторель, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Каширована фольга	Не вказано
10	Сир Cœur Lion Брі50% ваговий	Виробник: Cœur Lion, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 120	Каширована фольга	Не вказано
11	М'який сир Ermitage Bri ваговий 60%	Виробник: Ermitage, Франція Імпортёр: ТОВ "Копійка-Центр" Україна, 65007, м. Одеса, вул. Болгарська, 1	Полімерна плівка, пергамент	Не вказано

При аналізі таблиці 3.3 можна зробити висновок, що асортимент сирів м'яких типу "Брі" становить 11 видів у мережі супермаркетів «Копійка» м. Одеса та представлений лише зарубіжними виробниками. Усього асортиментних позицій м'яких сирів понад 80 найменувань – це найбільший вибір цього продукту серед досліджених торгових мереж.

3.2 Оцінка відповідності пакування споживчої тари вимогам нормативних документів

Продукт сир м'який типу Брі повинен відповідати за пакуванням та маркуванням споживчої тари на відповідність вимогам ДСТУ 4395:2005 "Сири м'які. Загальні технічні умови" [16]. Відповідно до цього стандарту сири випускають фасованими та ваговими. Продукт повинен бути фасований в тару, упаковку яка збереже гігієнічні, поживні, технологічні та органолептичні властивості сирів. Тара, включаючи пакувальні матеріали, повинна бути виготовлена з відповідних матеріалів, безпечних для використання за призначенням. Вона не повинна вносити в продукт небезпечні речовини або сторонні присмаки.

Продукт сир м'який типу Брі вітчизняних та імпортованих торгівельних марок фасовані у поліетиленову, картонно-паперову упаковку та кашировану фольгу. Дані види споживчої тари в яку упаковані всі зразки сирів, являються зручними в використанні, не впливають на якість харчового продукту та не взаємодіють з харчовим продуктом, тому не впливають на його безпечність. Але щоб харчовий продукт зберігався відповідно строку вказаної на упаковці його зберігають при належних умовах, а саме в складських приміщеннях з температурою 0 - 6⁰С та при відносній вологості не більше 85%.

Упаковка сирів без пошкоджень та деформацій, герметична, на кожну одиницю тари нанесено маркування, що характеризує продукцію:

- товарний знак і найменування підприємства - виготовлювача;
- найменування продукту;
- дату вироблення;
- масу нетто; строк зберігання;
- позначення чинного стандарту та інші.

В результаті визначення споживчого пакування досліджених зразків було встановлено:

- споживча тара зразка № 1 представлена пакетом з полімерного матеріалу -

каширована фольга, вид полімерного матеріалу на упаковці не позначено. Одиниця упаковки фасована. Споживча тара була суха, міцна, чиста, ціла, без механічних пошкоджень і деформацій, без стороннього запаху. Упаковка не має термозварювальний шов. Відкривалась достатньо легко, повторно закривалась без спеціального засобу. Маса нетто фасованого сиру брі 125 г. Споживча тара зразка № 1 відповідає вимогам НД;

- споживча тара зразка № 2 представлена упаковкою комбінованою картон-полімерна плівка, вид матеріалу на упаковці не позначено. Одиниця упаковки фасована. Споживча тара була суха, міцна, чиста, ціла, верхня картонна коробка не має механічні пошкодження, деформацій немає, без стороннього запаху. Полімерна поліетиленова упаковка мала термозварювальний шов, відкривалась легко, повторно не закривалась. Картонна коробка повторно закривається. Коробка яскравого темно-синього кольору, цим звертає на себе увагу Споживча тара зразка № 2 відповідає вимогам НД;

- споживча тара зразка № 3 представлена упаковкою каширована фольга, не прозора, вид полімерного матеріалу на упаковці непозначено. Споживча тара була суха, міцна, чиста, ціла, без підряпин та механічних пошкоджень і деформацій, без стороннього запаху. Каширована фольга не має термозварювальний шов, повторно закривається заклеюванням - зручно. Упаковка яскравого жовтого кольору, цим звертає на себе увагу. Споживча тара зразка № 3 відповідає вимогам НД;

- споживча тара зразка № 4 представлена упаковкою каширована фольга, не прозора, вид полімерного матеріалу на упаковці непозначено. Споживча тара була суха, міцна, чиста, ціла, без підряпин та механічних пошкоджень і деформацій, без стороннього запаху. Каширована фольга не має термозварювальний шов, повторно закривається - зручно. Продукт фасований. Упаковка яскравого жовто-червоного кольору, цим звертає на себе увагу. Споживча тара зразка № 4 відповідає вимогам НД;

- споживча тара зразка № 5 представлена полімерною м'якою упаковкою,

не прозора, вид полімерного матеріалу на упаковці не позначено. Споживча тара суха, міцна, чиста, ціла, без підрипин та механічних пошкоджень і деформацій, без стороннього запаху. Полімерний матеріал має термозварювальний шов, відкривалась легко, повторно закривається заклеюванням - зручно. Продукт фасований порційний. Споживча тара зразка № 5 відповідає вимогам НД.

Отже всі зразки упаковані в картон-полімерну тару або у фольгу, за видом та станом упаковки не мають значних дефектів і відповідають вимогам нормативного документу. Переваги у пакуванні мають наступні зразки:

- зразок №2 має подвійну комбіновану картон-полімерну тару, зручну, яка може багаторазово відкриватися та яскравий темно-синій колір картонної коробки;

- зразок №3 представлено упаковкою каширована фольга. Тара повторно закривається заклеюванням, що дуже зручно. Упаковка яскравого жовтого кольору, цим звертає на себе увагу.

Тому ці зразки є найзручнішою споживчою тарою для користувача та відповідають вимогам нормативних документів.

3.3 Оцінка відповідності маркування споживчої тари

Згідно вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [31-33], ДСТУ 4395:2005 "Сири м'які. Загальні технічні умови" [16] споживча тара повинна містити певну інформацію:

- 1) назву сиру з зазначенням масової частки жиру в сухій речовині, %;
- 2) склад сиру згідно з рецептурою в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що їх використовували під час його виробництва, перелік інгредієнтів;
- 3) 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 нормативними документами;

10) інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г сиру (розраховує виробник відповідно до конкретної рецептури сиру), (окрім транспортної тари з фасованим сиром);

11) номер партії (для транспортної тари);

12) штрих-код EAN згідно з ДСТУ 3147 (для споживчої тари);

13) позначення цього стандарту.

Результати маркування зразків наведені в таблиці 3.4

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари сирів м'яких типу Брі

Дані, що нанесено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва продукту	Сир м'який Brie ТМ President 60%	Сир м'який брі ТМ «Kaserei Champignon» 50% у сух реч	Сир м'який брі 70% ТМ «Bergader», м'який сир із білою пліснявою, брикет	Сир м'який брі Ведж 60% ТМ «Coeur Lion»	Сир Брі 32% ТМ «Mlekovita»
Назва та повна адреса і телефон виробництва	Виробник: ТОВ "Лакталіс-Україна", Україна 03062, г. Київ, ул. Эстонская, 120 Тел.: 0800500009	Виробник: Kaserei, Німеччина Імпортёр: ТОВ «Регно-Італія» Україна, м. Львів, вул. Луцького 14, 79039 Тел./факс: +38 0443840114	Виробник: Бергадер, Німеччина, Bergader Privatkäserei GmbH Імпортёр: ТОВ «А- Імпорт» Україна, м. Київ, вул. Пітерська 5А, 03078 Тел.: +380918743284	Виробник: Coeur Lion, Франція Імпортёр: ПП «Гармонія смаку» 01045, Україна, м. Київ, вул. Столичне шосе 100 Тел.: 0800500012	Виробник: La Polle, Польща, Спольдзіельна Сплічарська Імпортёр: ТОВ «Таврія В», вул. М'ясоїдівська, буд. 14, м. Одеса, 49000, Україна тел. 0482307310 0482307305
Маса нетто, г	125	125	150	125	125
Склад продукту	Молоко пастеризоване (містить молоко), сіль кухонна харчова, агент твердіння, хлорид кальцію, фермент мікробіологічного походження, бактеріальна закваска, поверхнева мікрофлора (Penicillium candidum).	Пастеризоване молоко, сіль, мікробіологічний сичужний фермент, молочнокислі культури, культури для визрівання	пастеризоване коров'яче молоко, сирні культури, фермент мікробного походження, сіль кухонна харчова	Молоко пастеризоване коров'яче, молочнокислі бактерії, сіль	Молоко коров'яче, сіль харчова, стабілізатор: хлорид кальцію, культури бактерій, культури плісняви Penicilinum Candidum
Інформація про ГМО у продукті	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО
Енергетична цінність (ккал і	357 ккал	303 ккал	442 ккал	351 ккал	360 ккал

кДж)					
Поживна цінність (білки, жири, вуглеводи на 100 г виробу)	білки 17 г жири 32 г вуглеводи 0,2 г	білки 19 г жири 25 г вуглеводи < 0,5 г	білки 13,7 г жири 43 г вуглеводи 0,1 г сіль кухонна - 1,6 г	білки - 17 г; жири - 31 г; вуглеводи - 1 г; сіль кухонна - 1,4 г	білки - 17 г; жири - 32 г вуглеводи - 1 г;
Дата виготовлення	25.09.2023	30.10.2023	17.09.2023	10.10.2023	25.10.2023
Умови зберігання	зберігати в охолоджену місці, з відносною вологістю повітря не більше 85% і температурою 2-8°C. Не допускається зберігання виробів разом з товарами, що мають специфічний запах	зберігати в охолоджену місці при температурі +2 до +8°C та відносної вологості повітря не більше 85%. Не зберігати разом з продуктами, які мають різкий специфічний запах	зберігати в охолоджену місці при температурі +2 до +7°C та відносної вологості повітря не більше 85%. Не зберігати разом з продуктами, які мають різкий специфічний запах	зберігати в охолоджену місці при температурі +2 до +6°C та відносної вологості повітря не більше 85%. Не зберігати разом з продуктами, які мають різкий специфічний запах	зберігати в охолоджену місці при температурі +2 до +6°C та відносної вологості повітря не більше 85%. Не зберігати разом з продуктами, які мають різкий специфічний запах
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	1,5 міс	30 діб	90 діб	45 діб	35 діб
Країна походження або місце походження	Україна	Німеччина	Німеччина	Франція	Польща
Позначення стандарту	ДСТУ 4395:2005	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Штрихковий код	4850011290763	4000504141823	4006402030078	3176580207768	5900512110226
Номер партії	Номер партії на упаковці є датою виробництва	Номер партії = придатний до	Номер партії на упаковці є датою виробництва	Номер партії на упаковці є датою виробництва	Номер партії на упаковці є датою виробництва

Як видно з таблиці 3.4, дані, що нанесено на упаковку зразків сиру м'якого брі досить інформативні. Всі зразки містять повну, розкриту інформацію, яка надана на державній мові. Строк придатності у всіх зразків відповідний, маркування також відповідає вимогам нормативної документації. Найменування та місце знаходження виробника та країна походження або місце походження вказано на всіх зразках сирів м'яких. Скрізь на упаковці зазначено додаткову інформацію - «без ГМО», згідно з розділом 3, пунктом 3, Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», оператор ринку харчових продуктів, відповідальний за інформацію про харчовий продукт, за бажанням може включити до маркування позначку "без ГМО". Тобто, це не є обов'язковою інформацією. А якщо частка ГМО перевищувала 0,9%, то оператор ринку зобов'язан, включати позначку "з ГМО". На усіх зразках на етикетках інформацію добре видно, колір та розмір шрифту читальний та зрчно представлений.

Отже, зроблено висновок, що усі зрази продукту сир м'який Брі відповідають Закону України «про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», ДСТУ 4395:2005 «Сири м'які. Загальні технічні умови». Але у зразках №2, №3, №4, №5 не було позначення стандарту на продукцію, але для імпортованої продукції це не є порушенням нормативів, у зразках №1, №2, №5 у складі продукту не позначено кількість солі кухонної, але це не є обов'язковим маркуванням.

Перевірка відповідності штрихкодного кодування

Штриховий код на товарі є важливим практичним інструментом. Від правильної роботи цього інструменту значною мірою залежить ефективність просування товару до кінцевого споживача. Штрихові коди на переважні більшості споживчих товарів містить унікальний ідентифікаційний номер товару, який прийнято називати Глобальним номером товарної позиції. Його призначення забезпечити унікальну та однозначну ідентифікацію товарної позиції будь-де у світі. Із цим номером в електронних базах даних підприємства пов'язана необхідна інформація про товар.

Рішення щодо створення стандартів та впровадження в практику штрихового товарного кодування в Україні прийнято постановами Кабінету міністрів України №180 від 11 березня 1993 року та № 326 від 4 травня 1993 року. 30 жовтня 1994р Європейська Асоціація (EA International) прийняла Україну в її члени, присвоївши їй товарну нумерацію EAN Україна».

Згідно ДСТУ 3775-98:

- штриховий-код - це комбінація послідовно розміщених паралельних штрихів та проміжків між ними, розміри та розміщення яких встановлено певними правилами;

- штрихове кодування - подання даних за допомогою штрихового коду. З 01.01.2000 р. всі товари, що реалізуються через роздрібну торгівлю, повинні маркуватися штрих-кодами - тринадцяти або восьми розрядними. Восьмирозрядні присвоюються тільки у виняткових випадках для малих товарів, поверхня упаковки яких не перевищує 40 кв.см. Система маркування розроблена таким чином, що кожний товар виготовлений в будь-якій точці світу, має свій власний неповторний код і може бути сплутаний ні з яким іншим [34-35].

Таблиця 3.5 - Перевірка штрихкодного кодування

Порядок розрахування контрольної цифри коду	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
	4850011290763	4000504141823	4006402030078	3176580207768	5900512110226
1.Скласти цифри, які стоять на парних позиціях	$8+0+1+2+0+6=17$	$0+0+0+1+1+2=4$	$0+6+0+0+0+7=13$	$1+6+8+2+7+6=30$	$9+0+1+1+0+2=13$
2.Результат помножити на 3	$17*3=51$	$4*3=12$	$13*3=39$	$30*3=90$	$13*3=39$
3.Скласти цифри, які стоять на непарних позиціях	$4+5+0+1+9+7=26$	$4+0+5+4+4+8=25$	$4+0+4+2+3+0=13$	$3+7+5+0+0+7=22$	$5+0+5+2+1+2=15$
4.Скласти результати 2 і 3 пунктів	$51+26=77$	$12+25=37$	$39+13=52$	$30+22=52$	$39+15=56$
5.Розрахунок контрольного числа	$80-77=3$	$40-37=3$	$60-52=8$	$60-52=8$	$60-54=6$

Контрольна цифра усіх зразків, яка отримана під час розрахунків, відповідає контрольній цифрі нанесеній на штрих-кодів упаковки. Тому, кодування є вірним.

3.4 Оцінка якості продукту за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Органолептична оцінка якості продукту "Сир м'який Брі"

Органолептичні методи швидко, об'єктивно і надійно дають загальну оцінку якості продуктів. Сенсорний контроль дозволяє оперативно і цілеспрямовано впливати на всі стадії харчових виробництв.

Перед початком проведення органолептичних досліджень треба уважно і детально вивчають вимоги до органолептичних показників, які відображені у нормативному документі - ДСТУ 4395:2005 «Сири м'які. Загальні технічні умови» [16, 36].

Також приділяють увагу вимогам до умов проведення органолептичних досліджень: температура навколишнього середовища (повинна бути не від 0 до 25°C), наявність природного освітлення та інше.

При визначенні органолептичних показників - зовнішній вигляд, колір, смак і запах, консистенція, рисунок, форма для сирів м'яких проводять огляд і дегустацію підготовлених для аналізу зразків у відповідності до вимог нормативного документа. За органолептичними показниками сири м'які поділяються на свіжі та зрілі. Після огляду зразків можна зробити висновок, що зовнішній вигляд відповідає сирам зрілим, з урахуванням дати виробництва. Результати органолептичної оцінки наведені в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 - Органолептична оцінка якості

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5	Вимоги ДСТУ 4395:2005
Зовнішній вигляд	Поверхня з кіркою чиста без механічних ушкоджень, не дуже пружна, гладка	Поверхня з кіркою без механічних ушкоджень, пружна	Поверхня з кіркою без механічних ушкоджень, пружна	З кіркою без механічних ушкоджень, пружна, має незначну перф.	З кіркою без механічних ушкоджень, пружна, має незначну перфор.	Без кірки або з кіркою, поверхня чиста без механічних ушкоджень, пружна, може мати відбиток перфорації
Смак і запах	властивий, без стороннього присмаку і запаху, злегка аміачно-гіркуватий	Сирний, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів, властивий сиру, приємний дуже, злегка пікантний	Сирний, кисломолочний без сторонніх присмаків та запахів, властивий сиру, приємний дуже, пікантний	властивий, без стороннього присмаку і запаху, злегка кіслуватий, грібний	властивий, без стороннього присмаку і запаху, злегка аміачний	Сирний, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів, властивий конкретному сиру Дозволено: злегка кислуватий, гострий, пікантний, аміачний, солоний з легкою гіркотою
Консистенція	Однорідна, ніжна трохи зерниста	Однорідна, ніжна	Однорідна, ніжна, мазка	Однорідна, ніжна	Однорідна, ніжна	Однорідна, ніжна Дозволено: мазка, масляниста, злегка крихка, у центрі сиру наявність невеликого ядра щільнішого сирного тіста

Продовження табл. 3.6

Колір тіста	Кремовий, трохи нерівномірний	світло-жовтого з кремовим відтінком рівномірний	світло-жовтого з кремовим відтінком рівномірний	Кремовий, середньобежевий	Кремовий, середньобежевий, нерівномірний	Від білого до світло-жовтого з кремовим відтінком рівномірний за всією масою Дозволено нерівномірний
Рисунок	Тісто без вічок, невелика кількість пустот	Тісто без вічок, ідеальний	Тісто без вічок, ідеальний	Тісто без вічок	Тісто без вічок, невелика кількість пустот	Тісто без вічок або з вічками неправильної форми Дозволено наявність невеликих пустот
Форма	Кругла	Кругла	Кругла	Кругла	Треугольна, порційна	Прямокутний брусок, циліндр або інша форма

Провівши аналіз даних таблиці 3.6 можна зробити висновок, що усі зразки сиру м'якого типу Брі відповідають вимогам ДСТУ 4325:2005 ««Сири м'які. Загальні технічні умови» за всіма показниками. Зовнішній вигляд: зразок №1 має не дуже пружну поверхню, зразки №4, №5 - незначну перфорацію поверхні. Зразки №1, №4, №5 мають незначний кислуватий, гіркуватий, аміачний смак і запах; колір тіста трохи нерівномірний мають зразки №1 та №5. Показник рисунок - зразки №1 та №5 мають незначну кількість пустот.

Дослідження органолептичних показників якості макаронних виробів проводили також профільним методом.

Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття смакоти продукту. Цей метод можна застосовувати для характеристики профілів окремих показників якості продуктів, зовнішнього вигляду, запаху, смаку або консистенції. Виділення найбільш характерних для даного продукту елементів смаку і запаху дозволяє встановити профіль смакоти продукту [22].

При дослідженні органолептичних показників якості сирів м'яких брі профільним методом розглядали показники, які максимально впливають на якість продукту - *зовнішній вигляд, смак і запах, консистенція*. При побудові профілю ці характеристики сирів м'яких розкладали на такі позитивні складові-дескриптори як: відповідність форми, гладенька поверхня, приємний колір, відповідний жовтуватий відтінок; а також такі негативні показники як: невиражений колір, наявність непромісу, неоднорідний колір, наявність шорсткості. Надалі визначали інтенсивність виділених складових за 5 бальною шкалою. Результати визначення інтенсивності прояву позитивних і негативних складових наведено в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 – Результати визначення інтенсивності прояву складових зовнішнього вигляду зразків продукту "Сир м'який типу "Брі"

Позитивні і негативні складові зовнішнього вигляду	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5
Відповідність форми (+)	5	5	5	5	5
Гладенька поверхня (+)	3	5	5	4	4

Продовження табл. 3.7

Приємний колір (+)	4	5	5	5	4
Відповідний жовтуватий відтінок (+)	4	5	5	5	4
Невиражений колір (-)	4	0	1	1	4
Наявність пустоти (-)	1	0	0	0	1
Неоднорідний колір (-)	4	0	0	0	4
Наявність шорсткості поверхні (-)	4	0	0	0	4

Після визначення інтенсивності прояву складових зовнішнього вигляду зразків сиру дані (табл. 3.7) було нанесено на діаграму, наведену на рис. 3.1.

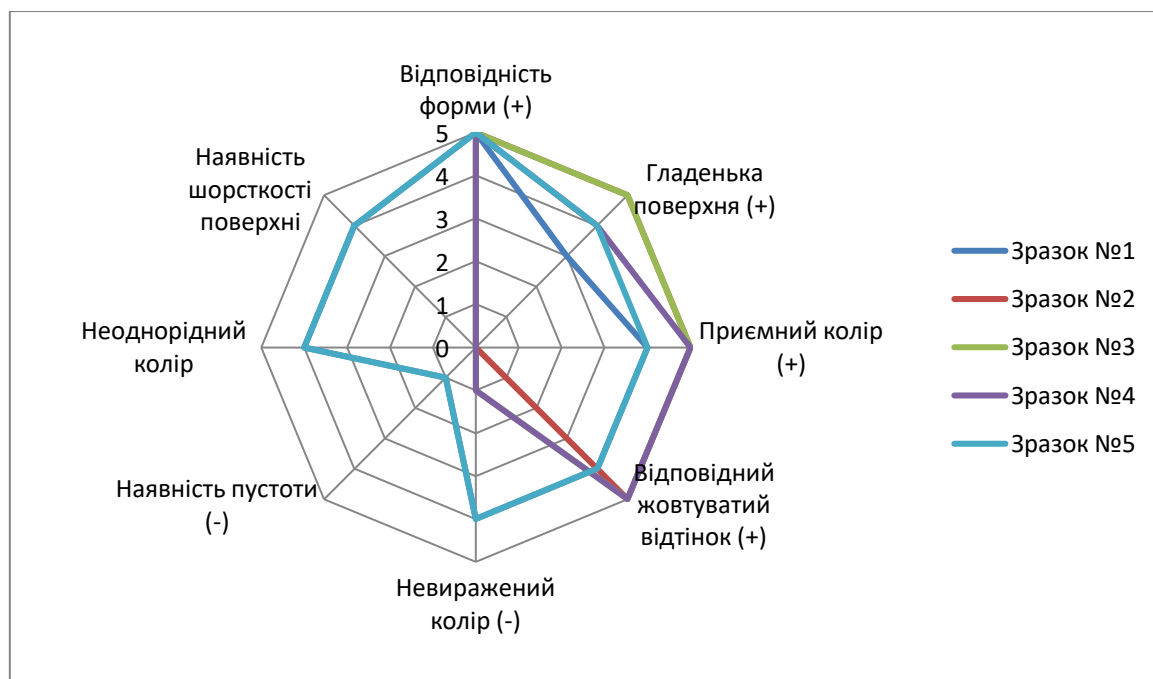


Рис. 3.1 – Профілограма зовнішнього вигляду зразків: колір, стан поверхні та відповідність форми, рисунок

Як видно з профілограми (рис. 3.1) найбільшою кількістю позитивних характеристик характеризується зразки № 2, № 3 (ТМ «Kaserei», "Bergader"), зразок № 1 (ТМ "President") характеризується менш вираженим кольором, який є менш приємний, оскільки має не жовтий, а кремовий відтінок, має пустоти. Найкращий за зовнішнім виглядом зразок № 2 ТМ «Kaserei».

Після проведених досліджень профільним методом показників, що

характеризують зовнішній вигляд зразків сирів м'яких надалі розглядали смак і запах виробів. При побудові профілю смак та запах сирів розкладали на такі позитивні складові як: виражений смак, приємні смак та запах, відповідний смак та запах; а також такі негативні показники як: гіркуватий, аміачний, невиражений запах та сторонні смак та запах. Надалі визначали інтенсивність виділених складових. Результати визначення інтенсивності прояву позитивних і негативних складових наведено в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8 – Результати визначення інтенсивності прояву складових смаку та запаху зразків продукту "Сир м'який типу "Брі"

Позитивні і негативні складові смаку і запаху	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5
Виражений смак (+)	4	5	5	4	4
Приємні смак та запах (+)	3	5	5	4	4
Гіркуватий (-)	4	0	0	4	4
Аміачний (-)	4	0	0	4	4
Сторонні смак та запах (-)	0	0	0	0	0

Після визначення інтенсивності прояву складових смаку та запаху зразків макаронних виробів дані (табл. 3.8) було нанесено на діаграму, наведену на рис. 3.2.

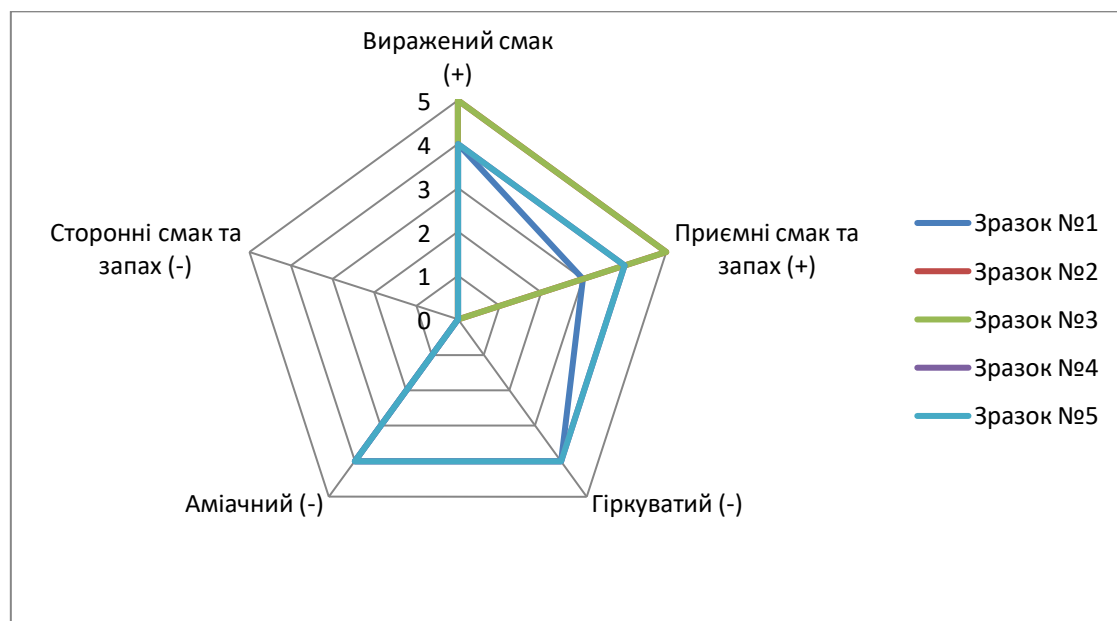


Рис. 3.2 – Профілограма смаку та запаху зразків сиру м'якого типу Брі

Як видно з профілограми (рис. 3.2) найбільшою кількістю позитивних характеристик як і в попередньому випадку характеризується зразок № 2 (ТМ «Kaserei») та № 3 (ТМ "Bergader") . Вони мають відповідні, виражені та приємні смак та запах, без ознак стороннього присмаку та запаху.

Зразок № 1 (ТМ «President») характеризується відповідними смаком та запахом, але менш вираженими в порівнянні зі зразком № 2, №3, с незначними гіркувато-аміачними тонами. Ознак сторонніх присмаку та запаху також не виявлено. Зразки № 4, № 5 (ТМ «Coeur Lion», «Mlekovita») характеризується відповідними смаком і запахом, є за якістю приблизно однаковими, але замало виразними. Тому інтенсивність прояву даного показника дещо знижена. Ознак сторонніх присмаку та запаху у зразках №4, №5 не виявлено.

Отже за результатами проведеної органолептичної оцінки профільним методом виявлено, що всі зразки відповідають вимогам нормативної документації за показником Смак та запах, але зразок №2 та №3 максимальним проявом цього показника. Найкращим є зразок № 2 (ТМ «Kaserei»).

Надалі визначали органолептичний показник "Консистенція". Результати визначення позитивних і негативних дескрипторів консистенції наведено в табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – Результати визначення консистенції "Сир м'який типу "Брі"

Позитивні і негативні складові консистенції	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5
Однорідна (+)	4	5	5	5	5
Ніжна (+)	4	5	5	5	4
Зерниста (-)	3	0	0	0	0
Мазка (-)	0	0	3	0	0
Крихка (-)	0	0	0	0	0

Після визначення інтенсивності прояву дескрипторів консистенції зразків сиру м'якого дані (табл. 3.8) було нанесено на діаграму, наведену на рис. 3.3.

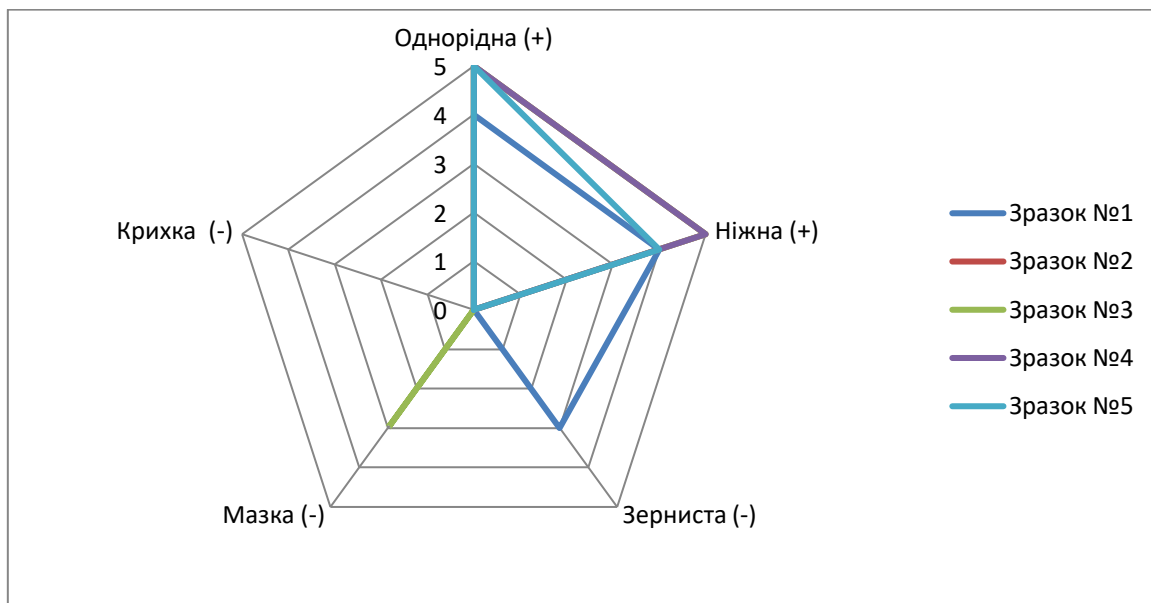


Рис. 3.3 – Профілограма консистенції зразків сиру м'якого типу Брі

Як видно з профілограми (рис. 3.3) найбільшою кількістю позитивних характеристик як і в двох попередніх випадках характеризується зразок № 2 (ТМ «Kaserei»). Зразки №3, №4, №5 мають однорідну, ніжну консистенцію. Зразки №1 та № 3 мають незначно зернисту та мазку консистенцію, відповідно, що погіршує їх органолептику. Але в цілому усі зразки за показником "Консистенція" відповідають вимогам ДСТУ 4325:2005.

Отже за результатами проведеної органолептичної оцінки профільним методом виявлено, що усі зразки продукту "Сир м'який "Брі" відповідають вимогам нормативної документації за показниками зовнішнього вигляду, смаку та запаху й консистенції, але зразки № 1 (ТМ «President») та №5 (ТМ "Mlekovita" при цьому характеризувалися менш вираженими позитивними характеристиками в порівнянні зі зразками №2, №3 (ТМ «Bergader»), №4 (ТМ «Coeur Lion»). Найкращим за органолептичними показниками якості виявився зразок № 2 (ТМ «Kaserei»).

Фізико-хімічна оцінка якості продукту "Сир м'який "Брі"

Наступним завданням було визначення **фізико-хімічних показників** якості продукту "Сир м'який типу "Брі": масова частка жиру в сухій речовині, масова

частка вологи, масова частка кухонної солі, які визначаються стандартними методами.

Визначення масової частки жиру рефрактометричним методом

Рефрактометричний метод (прискорений) базується на видаленні жиру з виробу розчинником і визначенні його масової частки за різницею коефіцієнтів заломлення розчинника і розчину жиру у розчиннику.

Прилади, обладнання, матеріали: технічні ваги, набір різноваг, рефрактометр, плоскодонні та мірні колби, циліндри склянки, піпетки, пікнометри, фарфорові ступки, зворотні холодильники.

Коефіцієнт заломлення розчинника температурою 20 °С визначають, наносячи 1...2 краплі на призму рефрактометра. Густина розчинника визначають пікнометрично. Подрібнену наважку продукту 2 г, що взята з похибкою не більше 0,01 г, кладуть у ступку, доливають 4 см³ розчинника з піпетки, енергійно розтирають протягом 3 хв. Суміш переносять із ступки на складчастий фільтр. За допомогою рефрактометра визначають коефіцієнт заломлення фільтрату. Бубличні і сухарні вироби, а також хлібобулочні вироби з борошна з міцною клейковиною аналізують таким чином: подрібнену наважку продукту 2 г, взяту з похибкою не більше 0,01 г, кладуть у ступку, додають 2 г чистого сухого піску і 2 см³ 80 %-ї оцтової кислоти, розтирають протягом 2 хв і витримують на киплячій водяній бані 3 хв. При аналізі сухарів, сушок перед доданням піску наважку змочують 1 см³ води. Масу охолоджують, доливають точно 4 ...6 см³ розчинника, розтирають 3 хв, додають 2 г безводного карбонату натрію, перемішують і фільтрують крізь складчастий фільтр. За допомогою рефрактометра визначають коефіцієнт заломлення, наносячи на його призму 2...3 краплі фільтрату. Визначення проводять при температурі 20 ± 0,2 °С. При будь-якій іншій температурі показник заломлення розчину приводять до температури 20 °С.

За результат приймають середнє арифметичне не менше трьох визначень.

Масову частку жиру (X), % на СР, обчислюють за формулою:

$$X = \frac{V_p \times \delta_{\text{ж}} \left(\frac{z_p - z_{\text{р.ж}}}{z_{\text{р.ж}} - z_{\text{ж}}} \right) \times 100 \times \frac{100}{100 - W}}, \quad (8.2)$$

де V_p — об'єм розчинника, взятий для вилучення жиру, см^3 ;

$\delta_{\text{ж}}$ — відносна густина жиру температурою $20\text{ }^\circ\text{C}$, г/см^3 ;

z_p — коефіцієнт заломлення розчину жиру у розчиннику;

$z_{\text{ж}}$ — коефіцієнт заломлення жиру;

g — наважка речовини, г;

W — вологість продукту, %.

Розбіжність результатів при паралельних визначеннях не повинна перевищувати 0,5 %, а при визначенні в різних лабораторіях — 1,0 %. При обчисленні масової частки жиру користуються показниками заломлення та густини жирів [1]. Одержані результати порівнюють з нормативними і роблять висновки про відповідність зразків вимогам нормативної документації.

Визначення показника "Масова частка вологи"

Масову частку вологи визначають відповідно до ДСТУ 8552:2015 Молоко та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини". Сутність методу полягає у висушуванні аналізованої проби продукту за певної температури та обчисленні втрати маси по відношенню до маси аналізованої проби до висушування. [18].

Масову частку вологи визначають шляхом висушування наважки досліджуваного продукту в електричній шафі СЕШ при температурі $130\text{ }^\circ\text{C}$ протягом 40 хв. У попередньо висушені до постійної маси і зважені на технічних вагах бюкси беруть дві наважки продукту по 5 г кожної, зважені з похибкою не більше $\pm 0,01$ г. Відкриті бюкси і кришки від них поміщають у сушильну шафу, нагріту до температури $130\text{ }^\circ\text{C}$ та висушують протягом 40 хв, рахуючи з моменту фіксації температури. Електрична шафа СЕШ працює правильно, якщо температура після розміщення бюкс відновлюється за 10-15 хв. Про це свідчить відключення сигнальної лампи. Після висушування бюкси

виймають із сушильної шафи тигельними щипцями, закривають кришкою і поміщають в ексикатор на 15- 20 хв для охолодження, а потім зважують. Бюкси в ексикаторі не повинні знаходитися більше двох годин. За різницею маси до і після висушування визначають масову частку води, яку обчислюють за формулою (3.2):

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m} \cdot 100\%. \quad (3.2)$$

де: m - маса порожньої бюкси, г;

m_1 - маса бюкси з наважкою до висушування, г;

m_2 - маса бюкси з наважкою після висушування, г.

За остаточний результат приймають середнє арифметичне значення двох визначень. Розбіжності; що допускаються при рівнобіжних визначеннях, не повинні перевищувати $\pm 0,25 \%$. Результати визначень заносять у табл. 3.10.

Визначення показника "Масова частка кухонної солі"

Визначення показника "Масова частка хлоридів" кухонної солі (хлористого натрію) в продукті проводиться за ДСТУ ГОСТ 3627 "Молочні продукти. Методи визначання хлористого натрію" [19].

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

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

В залежності від передбачуваного вмісту солі в досліджуваному продукті беруть від 25 до 50 см³ профільтрованої витяжки, нейтралізують її 0,1 моль/см³

розчином лугу (NaHCO_3) в присутності фенолфталеїну доливають 1 cm^3 10 процентного розчину хромово-кислого калію і титрують 0,05Н розчином азотнокислого срібла до появи незникаючого при збовтуванні жовтогаряче-червоного забарвлення.

Вміст кухонної солі (X) відсотках розраховують за формулою,

$$x = \frac{V \cdot 0,005845 \cdot V^1 \cdot 100}{V^2 \cdot m} \quad (3.3)$$

де: v - об'єм точно 0,05 Н розчину азотнокислого срібла, витраченого на титрування випробовуваного розчину, cm^3 ;

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

V_1 — об'єм витяжки, приготовленої з наважки, cm^3 ;

V_2 — об'єм витяжки, взятої для титрування, cm^3 ;

m — наважка продукту, г.

Результати досліджень фізико-хімічних показників продукту "Сир м'який "Брі", наведено в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10 – Результати фізико-хімічних досліджень

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги ДСТУ 4325:2005
Масова частка жиру, %, не менше ніж	32,0	25,0	43,0	31,0	32,0	30,0
Масова частка вологи, %, не більше ніж	42,0	50,0	47,0	50,1	42,5	62,0
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	1,5	1,6	1,4	1,5	1,5	2,5

Оцінка фізико-хімічних показників якості продукту "Сир м'який "Брі" показала, що 4 зразка відповідають вимогам ДСТУ 4325:2005 «Сири м'які. Загальні технічні умови», що позитивно характеризує за якістю вітчизняні та імпортовані сири. Зразок №2 за показником "Масова частка жиру" не відповідає вимогам стандарту.

Висновки до розділу 3

1. Аналіз асортименту м'яких сирів типу Брі у трьох торгових мережах м. Одеса «Таврія-В», «Епіцентр» та «Копійка» показав, що продукція у мережі «Таврія В» та «Епіцентр» різноманітна. Але асортимент невеликий, представлений вітчизняними та імпортними виробниками продукції з Польщі, Німеччини, Франції. Вітчизняне виробництво представлено тільки підприємством Лакталіс-Україна, Україна, торгова марка "Президент", за ціною продукція вище середнього сегменту країни. У мережі супермаркетів «Копійка» сири м'які представлені лише зарубіжними виробниками, товарних позицій м'яких сирів понад 80 найменувань – це найбільший вибір цього продукту серед досліджених торгових мереж.

2. При оцінці пакування сирів м'яких, всі зразки упаковані в картон-полімерну тару або у фольгу, за видом та станом упаковки не мають значних дефектів і відповідають вимогам нормативного документу. Зразок №2 має подвійну комбіновану картон-полімерну тару, зручну, яка може багаторазово відкриватися та яскравий темно-синій колір картонної коробки. Зразок №3 представлено упаковкою, каширована фольга, яка повторно закривається заклеюванням, що дуже зручно. Упаковка яскравого жовтого кольору, цим звертає на себе увагу. Тому ці зразки є найзручнішою споживчою тарою для користувача та відповідають вимогам нормативних документів.

3. При визначенні відповідності маркування зроблено висновок, що усі зразки продукту сир м'який Брі відповідають вимогам нормативних документів. Але зафіксовано відсутність у зразках позначення стандарту на продукцію, хоча для імпортованої продукції це не є порушенням нормативів, у зразках №1, №2, №5 у складі продукту не позначено кількість солі кухонної, але це не є обов'язковим маркуванням.

4. Результатами проведеної органолептичної оцінки є висновок, що усі зразки продукту "Сир м'який "Брі" відповідають вимогам нормативної документації за показниками зовнішнього вигляду, смаку та запаху й консистенції, але зразки № 1 ТМ «President» та №5 ТМ "Mlekovita" при цьому характеризувалися менш

вираженими позитивними характеристиками в порівнянні зі зразками №2, №3, №4 ТМ «Kaserei», «Bergader», «Coeur Lion». Найкращим за органолептичними показниками якості виявився зразок № 2 ТМ «Kaserei».

4. Оцінка фізико-хімічних показників якості продукту "Сир м'який "Брі" показала, що 4 зразка відповідають вимогам ДСТУ 4325:2005 «Сири м'які. Загальні технічні умови», що позитивно характеризує вітчизняні та імпортовані сири на ринку України. Зразок №2 за показником "Масова частка жиру" не відповідає вимогам стандарту.

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ СИРУ

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

Митним законодавством визначено процедуру ведення ДМСУ та митницями централізованого обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, а саме взяття на централізований облік та присвоєння облікових номерів [38].

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для здійснення обліку особа ТОВ «Таврія В» (65091, Україна, м. Одеса, вул. М'ясоїдівська, 14), яка знаходиться в зоні діяльності Одеської митниці ДМСУ подає заяву в електронному вигляді про взяття на облік особи, яка здійснює операції з товарами, що наведена в Додатку 2.

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

За результатами розгляду отриманої заяви наступного робочого дня після її отримання Одеська митниця ДМСУ інформує особу ТОВ «Таврія В» (65091, Україна, м. Одеса, вул. М'ясоїдівська, 14), про взяття на облік та повідомляє її обліковий номер шляхом видачі або направлення поштою особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи. Особа ТОВ «Таврія В» здійснює подання заяви засобами електронного зв'язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв'язку [39].

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

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

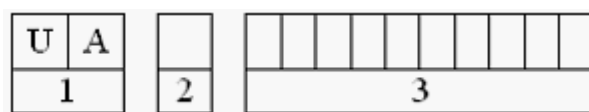


Рис. 4.1 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

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

1. цифра «0» - для фізичних осіб - підприємців, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;
2. цифра «1» - для юридичних осіб;
3. цифра «2» - для уповноважених осіб договорів про спільну діяльність на території України без створення юридичної особи;
4. цифра «3» - для відокремлених підрозділів іноземних компаній;
5. цифра «4» - для фізичних осіб - підприємців, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;
6. цифра «5» - для іноземних дипломатичних представництв та консульських установ;
7. цифра «6» - для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції;
8. цифра «7» - для виконавців проєктів міжнародної технічної допомоги, які не перебувають на обліку в контролюючих органах як платники податків;
9. цифра «8» - для інших осіб.

У полі елемента 3 структури облікового номера зазначається:

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

Згідно з порядком формування та використання облікового номера, для юридичної особи-резидента України ТОВ «Таврія В» обліковий номер сформован наступним чином: UA10019202597.

Обліковий номер особи ТОВ «Таврія В» діє на всій митній території України, такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

4.2 Методологія визначення коду сиру Брі згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності

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

від 19.10.2022 р. [40].

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

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

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

З 1 липня 2011 року в Україні діє власна класифікація товарів -УКТ ЗЕД, яка складається з десятизначного цифрового коду. В УКТ ЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів. Структура десятизнакового цифрового кодового позначення товарів в УКТ ЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків), як представлено на рис. 4.2.

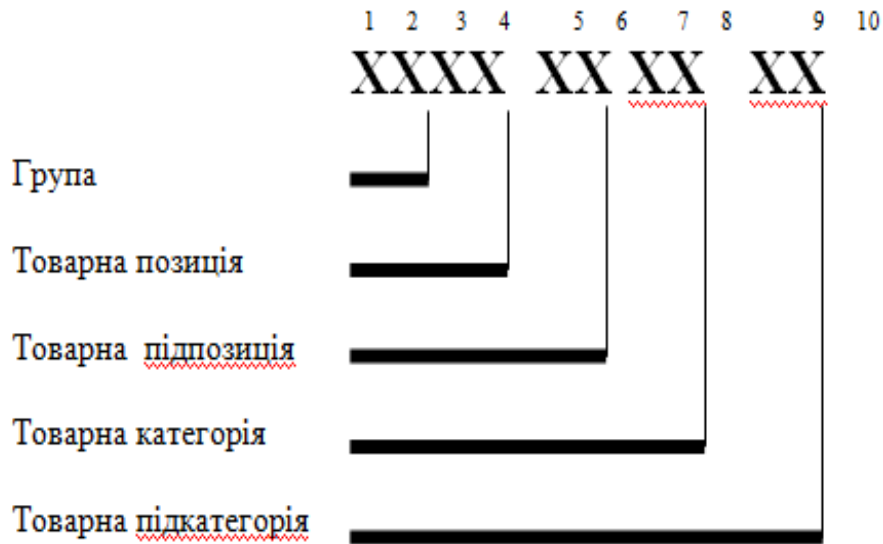


Рис. 4.2 Структура десятизначного коду товару в УКТЗЕД

Ведення УКТ ЗЕД здійснює Державна митна служба України шляхом:

- відстеження та обліку змін і доповнень до Гармонізованої системи опису та кодування товарів, пояснень та інших рішень щодо її тлумачення, що приймаються Всесвітньою митною організацією;
- підготовку пропозицій щодо внесення змін до УКТ ЗЕД;
- деталізацію УКТ ЗЕД на національному рівні та введення додаткових одиниць виміру;
- забезпечення однакового застосування всіма митними органами правил класифікації товарів;
- прийняття рішень щодо класифікації та кодування товарів в УКТ ЗЕД у складних випадках;
- розроблення пояснень і рекомендацій до УКТ ЗЕД та забезпечення їх опублікування;
- своєчасне ознайомлення суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності з рішеннями та інформацією щодо питань класифікації товарів та про застосування УКТ ЗЕД;
- здійснення інших функцій, необхідних для ведення УКТ ЗЕД [4, ст. 68].

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

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

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

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

Код товару відповідно до УКТЗЕД визначається за допомогою основних правил інтерпретації [41, 42]:

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

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

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

відповідно до вимог правила 3.

3. У разі якщо згідно з правилом 2 (b) або з будь-яких інших причин товар на перший погляд (*prima facie*) можна віднести до двох чи більше товарних позицій, його класифікація здійснюється таким чином:

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

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

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

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

5. На додаток до наведеного до зазначених нижче товарів застосовуються такі правила:

(a) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас та подібні вироби, які мають спеціальну форму і призначені для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Це правило не поширюється на тару

(упаковку), що становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості;

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

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

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є сир м'який Брі 32% ТМ «Mlekovita», виробництва Польща, відповідно до правила інтерпретації За даний товар можна віднести до розділу I «Живі тварини; продукти тваринного походження», до якого входять з 01 по 05 товарні групи.

Звернемося до товарної Групи 04 «Молоко та молочні продукти; яйця птиці; натуральний мед; їстівні продукти тваринного походження, в іншому місці не зазначені», отже код групи (04). Позиція 0406 відповідає назві товару «Сири всіх видів і кисломолочний сир:», отже код на рівні товарної позиції – 4 знаків (0406). Для визначення підпозиції, було звернуто увагу на назву товару, тому було обрано підпозицію 040690 «інші:», код на рівні 6 знаків – 040690. Категорія та підкатегорія в УКТЗЕД на рівні 10 знаків – 4006908400 [42].

Визначення коду УКТЗЕД сиру м'якого Брі 32% ТМ «Mlekovita», представлено в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Визначення коду УКТЗЕД сиру Брі 32%

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	I «Живі тварини; продукти тваринного походження»	
1	Група	04 «Молоко та молочні продукти; яйця птиці; натуральний мед; їстівні продукти тваринного походження, в іншому місці не зазначені»	04
2	Позиція	0406 «Сири всіх видів і кисломолочний сир:»	0406
3	Підпозиція	«інші сири:»	040690
4	Категорія	«інші:»	04069084
5	Підкатегорія	«брі (Brie)»	0406908400

Таким чином, за результатами написання даного підрозділу було визначено код відповідно до УКТЗЕД товару «сир Брі 32% ТМ «Mlekovita», який при імпорті повинен відповідати вимогам країни-імпортера та підлягає застосуванню до нього заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності при імпорті сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita»

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності – не пов'язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, встановлені відповідно до закону заборони або обмеження, спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини [40, ст. 4].

Метою нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності є:

- покращення (погіршення) конкурентних умов в країні-імпорту;
- захист національної економіки, охорона навколишнього середовища, здоров'я населення, моралі, релігії і національної безпеки [42].

Єврокомісія завершила аудит офіційного контролю над виробництвом та сертифікацією молока та молочних продуктів з України, які призначені для експорту до Європейського Союзу та за отриманими результатами підтверджує дієвість системи державного контролю в Україні, який здійснюється Держпродспоживслужбою [43].

До заходів нетарифного регулювання відносяться:

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

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

Заходи офіційного контролю проводяться: у пунктах пропуску через державний кордон України - в обсязі, необхідному для надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України для їх переміщення до пунктів призначення на території України чи до пункту вивезення за межі митної території України або випуску їх у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну у пункті пропуску через державний кордон України та у пунктах призначення на території України - в обсязі, необхідному для надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну. Заходи офіційного контролю у пунктах пропуску через державний кордон України проводяться митними органами шляхом попереднього документального контролю.

2. Попередній документальний контроль - форма здійснення заходів офіційного контролю, яка полягає у проведенні в пунктах пропуску через державний кордон України посадовими особами митних органів перевірки відповідних документів і відомостей, а в разі потреби, за результатами застосування автоматизованої системи управління ризиками - візуального

інспектування товарів, транспортних засобів, які ввозяться на митну територію України або поміщуються в митний режим транзиту.

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

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

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

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

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

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

Пропуск через митний кордон України товарів, які в разі ввезення на митну територію України (у тому числі з метою транзиту) підлягають заходам офіційного контролю, здійснюється на підставі інформації, що міститься в єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів, про надання

дозволу на: таких товарів через митний кордон України для переміщення їх до пункту призначення на території України чи до пункту вивезення (пропуску) за межі митної території України; або випуск таких товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України.

Документи та відомості для проведення заходів офіційного контролю наведені в табл. 4.2. За результатами аналізу законодавства з питань заходів нетарифного регулювання та відповідно до [44] при імпорті сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita» застосовуються заходи нетарифного регулювання.

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

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

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

Ліцензування експорту товарів здійснюється у формі автоматичного або неавтоматичного ліцензування.

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

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

Неавтоматичне ліцензування визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду експорту (імпорту) товарів, щодо яких встановлюються певні квоти (кількісні або інші обмеження). Неавтоматичне ліцензування експорту (імпорту) як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії використовується в разі встановлення квот (кількісних або інших обмежень) на експорт (імпорт) товарів [47, ст. 16].

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

- в разі різкого погіршення розрахункового балансу України, якщо його негативне сальдо на відповідну дату перевищує 25% загального обсягу валютних вимог України;
- в разі досягнення встановленого Верховною Радою України, рівня зовнішньої заборгованості;
- в разі істотного порушення балансу певних товарів на внутрішньому ринку України (особливо по сільськогосподарській продукції, рибної продукції, продукції харчової промисловості та промислових товарів народного споживання першої необхідності);

- при необхідності застосування заходів у відповідь на дискримінаційні дії інших держав;
- в порушення суб'єктом ЗЕД правових норм цієї діяльності, встановлених Законом України «Про зовнішньоекономічну діяльність» (в даному випадку режим ліцензування вводиться як санкція);
- відповідно до міжнародних договорів, підписаних Україною.

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

- *Генеральна* - Відкритий дозвіл на експортні операції по певної товару або з певної країною (група країн) під час періоду дії режиму ліцензування з певного виду товару;
- *Відкрита* (індивідуальна) -дозвіл на експорттовару на певний період часу (але не менше ніж один місяць) з визначенням його загального обсягу;
- *Разова* (індивідуальна) ліцензія - це окремий вид ліцензій, яка є разовим дозволом, що має іменний характер і видається для кожної окремої операції конкретним суб'єктом ЗЕД на період не менше необхідного для здійснення експортної операції. Разова ліцензія - це спеціальна санкція, яка застосовується державою в особі Міністерства економіки України до суб'єкта ЗЕД.

Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України №1466 від 27.12.2022 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню та квот на 2023 рік», сир м'який Брі 32% ТМ «Mlekovita» не підлягає ліцензуванню, оскільки не встановлені квоти та не містить озоноруйнівних речовин [48].

Імпорт сиру м'якого Брі 32% ТМ «Mlekovita» може бути здійснено тільки після відповідності продукції рамковим вимогам, встановленим Єврокомісією [44, 45]. Розглянемо основні вимоги, що встановлює Єврокомісія при імпорті сирів, які виробляються для імпорту до України і представимо у табл. 4.3.

Таблиця 4.3 – Основні вимоги до сирів при імпорті [46]

Відповідність нормам ЄС	Характеристика вимог	Правова основа
Контроль за забруднювачами харчових продуктів	Забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому. Харчові продукти, що містять неприйнятний рівень забруднювальних речовин, зокрема токсичних, не повинні бути розміщені на ринку ЄС. Рівень забруднення повинен бути максимально низьким і відповідати рекомендованим робочим практикам.	Регламент (ЄС) № 315/93 від 8 лютого 1993 р. Регламент (ЄС) №1881/2006 від 19 грудня 2006 р.
Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження	Забезпечення високого рівня захисту споживачів при імпорті рослинних і тваринних, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів. Імпортні продукти повинні відповідати максимально допустимим залишковим рівням пестицидів, встановлених Європейською комісією задля захисту споживачів.	Додатки до Регламенту (ЄС) №396/20056 Директива № 96/23/ЄС7
Контроль за залишками ветеринарних препаратів у продуктах тваринного походження	Визначення максимальної концентрації залишку фармакологічно активної речовини, дозволеної у їжі тваринного походження. Визначення рівня залишку деяких фармакологічно активних речовин. При ввезенні в ЄС зразки з партій можуть бути взяті для проби на шкідливі залишки в національних лабораторіях у державах-членах.	Регламент (ЄС) №470/20091 Регламент (ЄС) № 37/20102 Умови такого відбору проб і тестування описані в Регламенті (ЄС) № 136/20045
Контроль здоров'я продукції тваринного походження	Продукти тваринного походження, призначені для споживання людиною, повинні відповідати санітарним вимогам із дотримання умов здоров'я людей і тварин, що призначені запобіганню поширення хвороб серед населення або домашньої худоби. Загальні правила гігієни продуктів харчування та гігієнічні характеристики для харчових продуктів тваринного походження. Медико-санітарні умови для тварин. Вимоги належного ставлення до тварин. Спеціальні умови приготування харчових продуктів.	Регламент (ЄС) № 852/200414 та 853/200415 Директива № 2002/99/ЄС16 Регламенту (ЄС) № 1099/200917 Регламент (ЄС) № 1935/200420
Маркування харчових продуктів	Харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримання споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. Вимоги до змісту інформації на етикетці	Регламент (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 р.

При імпорті сиру Брі обов'язковим є виконання наступних вимог: контроль за забруднювачами харчових продуктів; контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження, призначених для споживання людиною; контроль за залишками ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження, призначених для споживання людиною; контроль здоров'я продукції тваринного походження, призначеної для споживання людиною; виконання вимог щодо маркування харчових продуктів та простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції.

Основними вимогами щодо застосування нетарифних заходів при імпорті сирів є:

1. Контроль за забруднювачами харчових продуктів, який забезпечує високий рівень захисту інтересів споживачів при імпорті продовольчих товарів до ЄС, що має відповідати законодавству ЄС, спрямованому на забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому. У ході різних етапів виробництва, пакування, транспортування чи зберігання, чи навіть у результаті забруднення навколишнього середовища забруднювальні речовини можуть потрапити до харчових продуктів. Для деяких харчових продуктів, що були імпортовані існують спеціальні заходи контролю стосовно певних забруднювальних речовин, зокрема, щодо афлатоксинів, меламіну, мінерального масла й пентахлорфенолу та діоксинів. Продовольчі товари, у яких максимальний рівень забруднювальних речовин, дозволений законодавством ЄС, перевищено, не мають права продаватися на території ЄС.

2. Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження здійснюється з метою забезпечення високого рівня захисту споживачів імпорту рослинних і тваринних продуктів або їхніх частин, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів, дозволяється лише за дотримання гарантій, встановлених законодавством ЄС щодо контролю наявності хімічних речовин та їхніх залишків у живих тваринах, продуктах тваринного й рослинного походження.

Такі продукти можуть бути імпортовані лише з дозволених країн, що включені до списку, опублікованому в Рішенні № 2011/163/ЄС.

3. Контроль за залишками ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження. Продуктами, що підпадають під контроль, є: корови, вівці, кози, свині й тварини родини конячих, птиця, аквакультура, молоко, яйця, м'ясо кролика, м'ясо диких та одомашнених тварин і мед. Ключові вимоги закріплено Регламентом (ЄС) №470/2009¹, що визначає максимальну концентрацію залишку фармакологічно активної речовини, дозволеної у їжі тваринного походження.

Партії їжі тваринного походження не можуть бути легально розміщені на ринку ЄС, якщо містять залишок фармакологічно активної речовини в концентрації, що перевищує максимальні допустимі значення в ЄС, залишок фармакологічно активної речовини, для якої не було встановлено максимальні допустимі значення, або залишок фармакологічно активної речовини, що була заборонена для використання у виробництві продуктів тваринного походження, були отримані від тварин.

4. Контроль здоров'я продукції тваринного походження. Імпорт продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною, повинен відповідати санітарним вимогам із дотримання умов здоров'я людей і тварин, що призначені запобіганню поширення хвороб серед населення або домашньої худоби. Генеральний директорат Європейської Комісії з охорони здоров'я і захисту споживачів застосовує процедуру оцінки кандидата з третьої країни щодо відповідності вимогам ЄС, які стосуються умов здоров'я людей і тварин, де одним з етапів є перевірка на місці командою фахівців Управління харчових продуктів і ветеринарії. Після затвердження третьої країни або її частини, цю країну буде додано до списку авторизованих країн стосовно цього конкретного виду продукту.

5. Маркування харчових продуктів. Усі харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримування споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів

харчування. До харчових продуктів застосовують два типи вимог щодо маркування: 1. Загальні правила маркування харчових продуктів - специфічні положення для окремих груп продуктів: генетично модифікованих продуктів харчування й нових харчових продуктів; продуктів харчування для конкретних харчових цілей; харчових домішок та ароматизаторів; матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

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

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 року обов'язковою буде харчова декларація (nutrition declaration), що має входити до етикетки та містити таку інформацію: енергетична цінність; вміст жирів, насичених вуглеводнів, карбогідратів, цукру, білків та солей; зміст обов'язкової декларації може доповнюватись інформацією про вміст мононенасичених жирів, поліненасичених жирів, поліолей, крохмалю або волокон; домішки й ароматизатори мають зазначатись на упаковці продуктів харчування за категоріями (антиоксиданти, консерванти, барвники, тощо) з їхньою назвою або Е-номером. Для окремих харчових продуктів встановлюються специфічні вимоги щодо маркування. При імпорті сиру м'якого Брі до України обов'язковим є, це виконання наступних вимог: відповідність нормам забруднювачів харчових продуктів, залишків пестицидів, залишків ветеринарних препаратів, а також здоров'я продукції тваринного походження, призначеної для споживання людиною.

4.4 Визначення країни походження сиру Брі та застосування преференційних заходів

Відповідно до МКУ країна походження визначається з метою застосування до товарів заходів тарифного та нетарифного регулювання,

встановлення обмежень на імпорт або експорт товарів, а також для ведення митної статистики та зовнішньоторговельної звітності [42].

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до Критеріїв достатньої переробки [40, ст. 36].

Відповідно до [40, ст. 38] товарами які повністю вироблені у даній країні є:

- 1) корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;
- 2) продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;
- 3) живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;
- 4) продукція, одержана від живих тварин у цій країні;
- 5) продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні;
- 6) продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване цією країною;
- 7) продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни;
- 8) продукція, одержана з морського дна або з морських надр за межами територіальних вод цієї країни, за умови, що ця країна має виключне право на розробку цього морського дна або цих морських надр;
- 9) брухт та відходи, одержані в результаті виробничих або інших операцій з переробки в цій країні;
- 11) товари, вироблені в цій країні виключно з продукції, зазначеної у пунктах 1 – 10.

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

- 1) виконання виробничих або технологічних операцій, за результатами яких змінюється класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні будь-

якого з перших чотирьох знаків [43];

2) зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки);

3) виконання виробничих або технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його класифікаційного коду згідно з УКТ ЗЕД або вартості згідно з правилом адвалорної частки, але з дотриманням певних умов вважаються достатніми для визнання товару походженням із тієї країни, де такі операції мали місце [44, 45].

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

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

Таблиця 4.4 – Сертифікати походження, що видаються в Україні

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

Компетентним органом в Україні, який здійснює видачу сертифікатів походження є Торговельно - промислова палата, окрім форми EUR-1, яка видається митними органами. Застосування преференційного режиму передбачає надання пільг при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності. В Україні застосовується до Європейського союзу, країн ЄАВТ, Великобританії, Канади, Ізраїлю, Грузії та Країн СНД [48]. Наявність міждержавних Угод з надання преференцій та їх документальне підтвердження представлено в таблиці 4.5.

Таблиця 4.5 – Наявні міждержавні Угоди з участю України та можливістю надання преференцій [49].

Країна учасниця угоди	Назва та суть угоди
ЄАВТ:	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ»
Ісландія	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське
Норвегія	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Королівством Норвегія». господарство між Україною та Ісландією».
Швейцарія	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією».
Ліхтенштейн	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Князівством Ліхтенштейн».
Країни ЄС	Міждержавна угода від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони».
Канада	Міждержавна угода від 11.07.2016 «Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою».
Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 «Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль».
Британія	Міждержавна угода від 08.10.2020 «Угода про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії».
Грузія	Міждержавна угода від 09.01.1995 «Угода між Урядом України та Урядом Республіки Грузія про вільну торгівлю». Звільнення від сплати мита при імпорті
Країни СНД	Міждержавна угода від 17.09.1994 «Угода між Урядом України та СНД про вільну торгівлю».

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

4.5 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів

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

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

- 1) основний - за ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються (вартість операції);
- 2) другорядні:
 - a) за ціною договору щодо ідентичних товарів;
 - b) за ціною договору щодо подібних (аналогічних) товарів;
 - c) на основі віднімання вартості;
 - d) на основі додавання вартості (обчислена вартість);
 - e) резервний.

Основним методом визначення митної вартості товарів, які ввозяться на митну територію України відповідно до митного режиму імпорту, є перший метод - за ціною договору (вартість операції).

Кожний наступний метод застосовується лише у разі, якщо митна вартість товарів не може бути визначена шляхом застосування попереднього методу. Методи на основі віднімання та додавання вартості (обчислена вартість) можуть застосовуватися у будь-якій послідовності на прохання декларанта або уповноваженої ним особи.

У разі якщо неможливо застосувати жоден із зазначених методів, митна вартість визначається за резервним методом відповідно до вимог [39, ст. 64].

Метод визначення митної вартості за ціною договору (контракту) щодо товарів, які ввозяться на митну територію України відповідно до митного режиму імпорту, застосовується у разі, якщо: немає жодних обмежень щодо прав покупця (імпортера) на використання оцінюваних товарів; щодо продажу оцінюваних товарів або їх ціни відсутні будь-які умови або застереження, які унеможливають визначення вартості цих товарів; жодна частина виручки від будь-якого подальшого перепродажу, розпорядження або використання товарів покупцем не надійде прямо чи опосередковано продавцеві; покупець і продавець не пов'язані між собою особи або хоч і пов'язані між собою особи, однак ці відносини не вплинули на ціну товарів.

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

При визначенні митної вартості до ціни, що була фактично сплачена або підлягає сплаті за оцінювані товари, додаються такі витрати (складові митної вартості), якщо вони не включалися до ціни, що була фактично сплачена або підлягає сплаті:

1) витрати, понесені покупцем:

а) комісійні та брокерська винагорода, за винятком комісійних за закупівлю, що є платою покупця своєму агентові за надання послуг, пов'язаних із представництвом його інтересів за кордоном для закупівлі оцінюваних товарів;

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

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

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

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

е) витрати на страхування цих товарів.

У разі якщо митна вартість оцінюваних товарів не може бути визначена згідно основного методу, за основу для її визначення береться вартість операції з ідентичними товарами, що продаються на експорт в Україну з тієї ж країни і час експорту яких збігається з часом експорту оцінюваних товарів або є максимально наближеним до нього. При застосуванні цього методу визначення митної вартості за основу береться прийнята митним органом вартість операції з ідентичними товарами. При цьому під ідентичними розуміються товари, однакові за всіма ознаками з оцінюваними товарами, у тому числі за такими, як: фізичні характеристики; якість та репутація на ринку; країна виробництва; виробник.

Ціна договору щодо ідентичних товарів береться за основу для визначення митної вартості товарів, якщо ці товари ввезено приблизно в тій же кількості та на тих же комерційних рівнях, що й оцінювані товари. У разі якщо для цілей застосування цього методу виявляється більш як одна вартість договору щодо ідентичних товарів, для визначення митної вартості оцінюваних товарів використовується найменша така вартість.

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №195/2023 від 25.10.2023 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Таврія-В», що зареєстрований за адресою Україна, 65091, Одеська область, місто Одеса, вулиця М'ясоїдівська, будинок 14, та іноземним суб'єктом господарювання Молочним кооперативом «Млековіта» Польща, М. Високе Мазовецьке, вул. Людова 22.

Предметом контракту є партія сиру Брі 32%, яка складає 1000 брикетів вагою 125 г кожний. Вага всієї партії сиру складає – 125 кг, враховуючи

пакування вага партії становитиме – 130 кг.

Експортна вартість одного брикету з сиром становить – 1Є. Умови постачання, що узгоджено контрагентами – СІР Ягодин.

Відповідно до комерційних умов Інкотермс - 2020, СІР означає, що продавець здійснює поставку товару шляхом його передання перевізнику, призначеному ним самим. Додатково до цього продавець зобов'язаний оплатити витрати перевезення товару до названого місця призначення – Ягодин. Це означає, що покупець приймає на себе всі ризики та будь-які додаткові витрати, що можуть виникнути після здійснення поставки у вищезазначений спосіб. Митне оформлення товару буде здійснено у зоні діяльності Волинської митниці ДМСУ, на митному посту «Ягодин» (UA205020 - с. Старовойтове, вул. Прикордонників, пункт пропуску «Ягодин»).

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

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

де MB – митна вартість;

B_k – вартість контракту.

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

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

де, B_t – вартість товару згідно з прейскурантом експортера;

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

Вартість товару за умовами контракту складає 1 EUR/брикет із сиром, загальна кількість пакетів складає 1000 шт. Вартість товару обчислюється за формулою:

$$B_t = 1\text{€} \cdot 1000 \text{ пак.} = 1000 \text{ (EUR)}$$

Вартість перевезення автомобілем складає 1,06 EUR/км, що підтверджується довідкою про транспортні витрати. Вартість додаткової

доставки розраховується за формулою (4.3):

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

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

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

Таким чином контрактна вартість дорівнює:

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

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

Виходячи з даних розрахунків митна вартість сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita» складає 81181,28 грн. та є основою для застосування до товару заходів тарифного регулювання.

4.5.2 Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорті сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita»

Відповідно до [39, ст.4] до митних платежів відносять мито, акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів та податок на додану вартість (далі- ПДВ).

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

В Україні застосовуються такі види ставок мита:

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

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

3) комбіновані – тарифні ставки, що поєднують специфічний і

адвалорний способи розрахунку мита [38].

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

Справляння митних платежів здійснюється при оформленні товарів відповідно до митного режиму експорту з моменту прийняття митним органом митної декларації. При імпорті до сиру м'якого Брі 32% ТМ «Mlekovita» застосовуються наступні митні платежі:

1. Відповідно до Закону України ВР N 2697-IX від 19 жовтня 2022 року «Про Митний тариф України» повна ставка мита в розмірі – 15% (діє з 01.01.2023), але враховуючи наявність Міждержавної угоди від 27.06.2014 про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони [46], в період з 01.01.2023 по 31.12.2024 діє ставка - 0%, але обов'язковою умовою є надання Сертифікату походження форми EUR.1.

2. Податок на додану вартість застосовується відповідно до [47], ставка, якого становить -20% від бази оподаткування. Базою оподаткування є договірна (контрактна) вартість, але не менша митної вартості цих товарів, з урахуванням мита, що підлягає сплаті.

За нульовою ставкою оподатковуються операції з:

1. вивезення товарів за межі митної території України: у митному режимі експорту; у митному режимі реекспорту, якщо товари поміщені у такий режим відповідно до [39, ст.86, ч.1, п. 5], у митному режимі безмитної торгівлі; у митному режимі вільної митної зони.

Товари вважаються вивезеними за межі митної території України, якщо таке вивезення підтверджене в порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України, митною декларацією, оформленою відповідно до вимог Митного кодексу України. Застосуємо заходи тарифного регулювання при імпорті до сиру м'якого Брі 32% ТМ «Mlekovita», дані розрахунків представимо у графі 47

Митної декларації (МД). Розрахунок митних платежів представлено у вигляді графі 47 Митної декларації (табл. 4.6)

Таблиця 4.6 – Нарахування митних платежів при імпорті сиру

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

Виходячи з цього, можна зробити висновок, що до партії сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita» застосовано заходи тарифного регулювання та розмір податків, що переведено до Держбюджету складає -16 236,26 грн.

4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita»

У зв'язку з імпортом партії сиру м'якого Брі 32% ТМ «Mlekovita» на митну територію України перетин митного кордону буде здійснюватись у зоні діяльності Волинської митниці, у пункті пропуску «Ягодин-Дорогуск» митного посту «Ягодин» ВМО № 1 (UA205020). Відповідно до [41] до сиру м'якого Брі 32% ТМ «Mlekovita» застосовуються попередній документальний контроль у формі державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Взаємодія між декларантом (директором ТОВ «Таврія-В») та митними органами здійснюється за допомогою веб-порталу «Єдине вікно для міжнародної торгівлі». Документи, що потрібні для здійснення митних формальностей вносяться до веб-порталу «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» декларантом. По прибуттю товару до пункту пропуску «Яворів» перевізник подає уповноваженій особі митного органу необхідні документи для ввезення товару у режимі імпорт. Посадова особа Волинської митниці здійснює перевірку шляхом запиту до ЄАІС та встановлює відповідність інформації, що міститься у поданих документах та вносить дані до ЄАІС:

– Транспортний засіб комерційного призначення (вантажний автомобіль DAFXF, реєстраційний номер ВН-7854-КК, перевізник ТОВ «UA-Trans. Київ»);

- переміщуваний товар (сир м'який Брі 32% ТМ «Mlekovita»);
- реквізити товаросупровідних документів та рахунку-фактури (інвойсу);
- номер штампа «Під митним контролем» посадової особи пункту пропуску, що здійснила митний контроль.

Посадова особа Волинської митниці вносить до ЄАІС інформацію про пропуск (дату та час перетину кордону). Документ в автоматичному режимі ставиться на контроль з моменту його надходження в систему. Завершення митних формальностей в митному пості «Яворів» здійснюється шляхом проставлення відбитка штампа «Під митним контролем» на трьох примірниках поданих документів (одна копія документів залишається у митному пості «Яворів», інші - віддаються перевізнику). Митне оформлення повинно завершитись у строк, що не перевищує чотирьох робочих годин з моменту подання. Веб-портал «Єдине вікно» протягом однієї години після пропуску товару через митний кордон України для подальшого переміщення до Підрозділу контролю за переміщенням товарів Одеської митниці ДМСУ автоматично формує та надсилає декларанту електронне повідомлення, в якому зазначаються: оригінальний номер електронної справи; дата і час випуску товару з пункту пропуску «Яворів» Волинської митниці;

Товар поміщується у режим «внутрішній транзит» та їде до мп «Одеса-автомобільний» Одеської митниці (UA 500030), куди повинен прибути у строк, що не перевищує десять діб. При надходженні до мп «Одеса-автомобільний» Одеської митниці перевізник подає до митниці наступні документи: товаросупровідні документи на товар з відмітками Волинської митниці.

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

Для подальшого оформлення партії сиру Брі в режимі «імпорт» директор ТОВ «Таврія-В» за допомогою Веб-порталу «Єдине вікно» до Підрозділу контролю за переміщенням товарів Одеської митниці подає наступні документи: Електронна митна декларація; Контракт ЗЕД ; Рахунок-фактуру (Інвойс); Транспортна накладна CMR; Декларацію митної вартості; Сертифікат походження EUR.1; Міжнародний сертифікат здоров'я.

Уповноважена особа Підрозділу контролю приступає до оформлення ЕМД і виконує наступні формальності: перевіряє дотримання строків подання ЕМД, наявність відміток про завершення переміщення товару. Здійснює контроль співставлення даних, які містяться в ЕМД, та інших документів, поданих для митного оформлення в тому числі оцінку ризику ЕМД шляхом аналізу ЕМД та електронної декларації митної вартості за допомогою АСУР.

Перевіряє правильності класифікації товару і визначення країни походження. Здійснює перевірку правильності визначення митної вартості товару. Оформлена ЕМД, засвідчується КЕП посадової особи Підрозділу контролю, яка завершила митне оформлення, та направляється декларанту. Під час виконання митних формальностей Декларанту за допомогою АСМО надсилається інформація про:

- отримання Підрозділом контролю ЕМД;
- посадову особу Одеської митниці, яка призначена для виконання митних формальностей за ЕМД;
- занесення ЕМД до ЄАІС;
- реєстраційний номер, присвоєний ЕМД;
- прийняття Одеською митницею ЕМД для оформлення;
- стан обробки МД;
- завершення митного оформлення товару;
- паралельно з роботою уповноваженої особи Підрозділу здійснюється державний контроль державним інспектором, який виконує перевірки вантажу: документальну, перевірку відповідності вантажу на наявності печаток, офіційних позначок та позначки придатності, які вказують країну та потужність

походження товару, їх відповідності печаткам та позначкам, що містяться на міжнародному сертифікаті.

Під час завершення митного оформлення посадова особа перевіряє відомості про виконання митних формальностей сформованих за результатами оцінки ризику за ЕМД із застосуванням АСУР, перевіряє правильність нарахування митних платежів та справляє митні платежі за ЕМД. Завершення митного оформлення відбувається шляхом внесення за допомогою АСМО до ЕМД відмітки про завершення митного оформлення та номера особистої номерної печатки посадової особи Підрозділу контролю, яка завершила митне оформлення та передача ЕМД та електронної декларації митної вартості до ЄАІС.

Висновки до розділу 4

В результаті написання даного розділу було визначено код згідно до УКТЗЕД товару, що перетинає митний кордон України. Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є сир Брі 32% ТМ «Mlekovita», виробництва Польща, відповідно до правила інтерпретації За даний товар можна віднести до 0406908400 за для подальшого застосування заходів нетарифного та тарифного регулювання.

Нетарифне регулювання, як комплекс заходів заборонно-обмежувального характеру, що прямо або опосередковано обмежують імпорт іноземних товарів на внутрішній ринок країни чи взагалі його забороняють, тож при імпорті сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita», передбачено застосування Державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин та попереднього документального контролю у пункті пропуску через митний кордон України.

Здійснено згідно з порядком обліку осіб-резидентів облік ТОВ «Таврія-В» в митних органах України та сформовано обліковий номер - UA10019202597.

В дипломній роботі визначено країну походження сиру Брі 32% - це Польща (країна-член ЄС), тому при імпорті до України за для отримання можливості надання тарифної преференції при оподаткуванні митом

обов'язково повинен надаватися Сертифікат форми EUR.1, який видається компетентними органом Польщі в межах співробітництва України з країнами ЄС та Європейського Співтовариства відповідно до Угоди про асоційоване членство України з країнами ЄС.

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №195/2023 від 25.10.2023 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Таврія-В», що зареєстрований за адресою Україна, 65091, Одеська область, місто Одеса, вулиця М'ясоїдівська, будинок 14, та іноземним суб'єктом господарювання Молочним кооперативом «Млековіта» Польща, М. Високе Мазовецьке, вул. Людова 22. Предметом контракту є партія сиру Брі 32%, яка складає 1000 брикетів вагою 125 г кожний.

Визначено митну вартість партії сиру Брі, яка складає 81181,28 грн. та нараховано митні податки в розмірі - 16 236,26 грн.

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

Розроблено технологічну схему митного контролю і митного оформлення імпорту сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita», та надане документальний супровід.

РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ

Згідно Конституції України та Закону України «Про охорону праці», державна політика України в галузі охорони праці спрямована на створення безпечних і здорових умов праці, запобігання нещасним випадкам та професійним захворюванням. Для організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці [50].

5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві

Згідно НПАОП 52.0-1.01-96 на підприємстві роздрібної торгівлі, де знаходиться робоче місце товарознавця, на працюючого можуть діяти наступні потенційно небезпечні та шкідливі виробничі фактори [50]:

1) Фізичні:

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

- підвищена або знижена вологість повітря: оптимальна відносна волога 40-60%, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [51];

- підвищена швидкість руху повітря (місцевий вентилятор, кондиціонер): оптимальна швидкість руху повітря у холодну пору року більше 0,1 м/с; у теплу пору року від 0,1 до 0,2 м/с, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [51];

- недостатня освітленість робочої зони; $E = 300-200$ лк; недостача природного світла; КПО = 1,2 %, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [52];

- підвищений рівень шуму на робочому місці (вентилятор, кондиціонер, ні принтери) не повинен перевищувати 65 дБА, згідно ДСН 3.3.6.037-99 [53];

- підвищений рівень напруги в електричному ланцюгу, замикання якого може відбутися через тіло людини: напруга живлення 220В, згідно ДНАОП 0.00-1.32.01 [54]; підвищений рівень статичної електрики.

2) Хімічні: вміст озону в повітрі робочої зони економіста не повинен перевищувати 0,1 мг/м³; вміст оксидів азоту – 5 мг/м³; вміст пилу – 4 мг/м³; допустима кількість позитивних іонів в 1 м³ повітря повинна бути у межах 400-50000, відповідно до ДСанПіН 3.3.2.007-98 [51].

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

4) Психофізіологічні:

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

5.2 Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця

Основним обладнанням робочого місця товарознавця є монітор, клаватура, принтер, робочий стіл, стілець (крісло); допоміжним - шафи, та інше. Загальна площа приміщення становить 36 м², висота – 3,4 м, приміщення має два вікна. Кількість працюючих у приміщенні - 4 чоловіка. Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $36 : 4 = 9$ (м²/чол.) робочої площі. Згідно із ДСТУ ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше 6 (м²/чол.) робочої площі [55]. Проходи між столами 1,2 м, відстань від радіатора та до самого робочого місця дорівнює 1 м. Тому, нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею у відділі дотримано.

Приміщення має природне і штучне освітлення, так як при незадовільному освітленні знижується продуктивність праці працюючого, можливі короткозорість, швидка втомленість. Надто низький рівень освітленості погіршує сприймання інформації при читанні документів, а надто високий призводить до зменшення контрасту зображення знаків на екрані. Згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98 відстань до екрану - 700 мм, що забезпечує

зручність зорового спостереження, екран монітору знаходиться у вертикальній площині під кутом +30 град. до нормального лінії погляду товарознавця [55]. Клавіатура розташована на робочій поверхні окремо від столу на відстані до екрану 100 мм від краю, більш близькому для працівника. Кут нахилу клавіатури знаходиться приблизно в межах 10 градусів.

5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Згідно «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» нормативні показники мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні буде забезпечуватися організаційними та технічними засобами [51]. Технічні засоби:

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

5.4 Забезпечення нормованих значень шуму та показників освітлення

Нормоване значення шуму в нашому приміщенні не перевищує 60 Дб, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99 і підтримується завдяки наступним заходам [53]:

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

На робочому місці товарознавця передбачене суміщене: природне (бокове однобічне) із штучним освітлення. Застосовані віконні блоки з внутрішнім

відкриванням стулок, жалюзі та штори з напівпрозорої тканини. Проектом заплановано робоче загальне рівномірне освітлення, додатково використовуються світильники з люмінесцентними лампами типу: ЛБ 40-1. Також на робочих місцях використовується місцеве освітлення (лампи розжарювання). Відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 до розряду і підрозряду зорової роботи Б- 1- штучне освітлення робочих поверхонь при загальному освітленні становить – 300 лк, а коефіцієнт природного освітлення складає 1,2 % [52].

5.5 Заходи захисту працюючих від ураження електричним струмом

Приміщення, де знаходиться робоче місце товарознавця, відноситься за небезпекою електричних травм до приміщень без підвищеної небезпеки відповідно до ДНАОП 0.00-1.32.01 - це приміщення, у яких відсутні умови, що створюють підвищену або особливу небезпеку [54].

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

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

Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» необхідно дотримуватися вимог безпеки під час роботи ПК [55]. Після закінчення роботи ПК повинні бути відключені від електричної мережі. У разі виникнення аварійної ситуації необхідно негайно відключити ПК від електричної мережі. Не допускається:

- виконувати обслуговування, ремонт та налагодження ПК безпосередньо на робочому місці оператора;

- зберігати біля ПК папір, дискети, інші носії інформації, запасні блоки, деталі тощо, якщо вони не використовуються для поточної роботи; відключати захисні пристрої, самочинно проводити зміни у конструкції таскладі ПК або їх технічне налагодження;

- працювати з ПК, у яких під час роботи з'являються нехарактерні сигнали, нестабільне зображення на екрані тощо;

- працювати з матричним принтером за відсутності вібраційного килимка тазі знятою (піднятою) верхньою кришкою.

5.6 Пожежовибухобезпека, заходи, шляхи евакуації

Категорія робочого приміщення з пожежовибухонебезпеки – В відповідно до НАПБ Б.03.002-2007 (легкозаймисті, горючі й важкогорючі рідини, тверді горючі й важкогорючі речовини й матеріали, здатні при взаємодії з водою, киснем повітря або одні з іншим тільки горіти за умови, що приміщення, у яких вони перебувають, або використовуються, не відносяться до категорій А або Б). Згідно ГОСТ 27331-87 виділяють класи можливих пожеж – А (звичайні тверді горючі матеріали (дерево, вугілля, папір, гума, текстильні матеріали тощо), горіння яких супроводжується (підклас А1) або не супроводжується (підклас А2) тлінням); Е (електроустаткування під напругою) [54, 56].

Пожежна безпека на робочому місці забезпечується наступними заходами та засобами:

- захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень;

- передбачення пожежних сповіщувачів (ручний – кнопка);

- використовуються два порошкові вогнегасники, місткістю 6 кг – 2 штуки згідно ГОСТ 27331-87;

- застосування внутрішньої системи пожежогасіння: - від пожежних гідрантів, установлених на внутрішній мережі протипожежного водопостачання;

- встановлена система пожежної сигналізації, яка автоматично вмикається, якщо в якомусь адміністративному приміщенні температура

повітря перевищить 72°C спринтерні системи [56].

Відповідно до НАПБ А.01.001-2004 в приміщенні, де розташоване робоче місце товарознавця, евакуаційні шляхи з будівлі забезпечують безпечну евакуацію усіх людей, що знаходяться в приміщеннях будівлі через евакуаційні виходи [50]. В адміністративній будівлі, де розташоване робоче місце товарознавця, працівників менше ніж 50 осіб, тому евакуаційний вихід тільки один.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Випуск сирів у 2022 р. у порівнянні з 2021 року, зменшився на 20%. Початок війни негативно вплинув на виробництво сиру в Україні. Залишається гострою проблема логістики і дистрибуції. Труднощі, з якими стикаються виробники сиру в Україні: високі ціни на якісну сировину; зростання цін на енергоносії; висока конкуренція; обмежені можливості виходу на нові зовнішні ринки; митні бар'єри. За підсумками 2022 року обсяги імпорту сирів зменшилися в порівнянні з аналогічним періодом 2021 року на 38,7 %. Структуру імпорту сирів становили такі категорії: свіжі сири - 26%; плавлені сири - 13%; блакитні сири - 4,5%; інші сири - 56,5%. Експорт теж показав тенденцію падіння в грошовому еквіваленті в аналізованій період на 37%. За останні п'ять років серед основних країн контрагентів, за імпортом найбільш сильні позиції займають такі країни, як Польща, Німеччина, Франція, Нідерланди. Найбільшим споживачем сирів у 2023 році є Казахстан, Молдова, Литва. Основними країнами-експортерами сирів до України є Польща (42%), Німеччина (21%), Нідерланди (8%).

Сири - це високопоживні харчові продукти, які виготовляють шляхом ферментативного згортання білків молока, з подальшою обробкою і дозріванням виділеної сирної маси. Сири мають у своєму складі майже всі речовини, які містяться у молоці - білки, жири, мінеральні речовини фосфор і кальцій, жиророзчинні вітаміни А, D і Е. Сири характеризуються високими органолептичними показниками: ароматом, консистенцією, зовнішнім

виглядом. Брі (фр. *brie*) - французький м'який сир, з пікантним смаком, покритий скоринкою зі світлої цвілі, завжди невеликого розміру. Виготовляється з коров'ячого молока.

2. Об'єктами досліджень були обрані 5 зразків сирів м'яких типу Брі: Зразок № 1 - сир м'який Брі 60% ТМ "President"; Зразок № 2 – сир м'який брі ТМ «Kaserei» 50%; Зразок № 3 – сир м'який брі 70% ТМ «Bergader»; Зразок № 4 – сир м'який брі Ведж 60% ТМ «Coeur Lion»; Зразок № 5 - сир Брі 32% ТМ «Mlekovita».

Для визначення коду сирів згідно до УКТЗЕД використовували методологію, яка складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу та затверджується законом про Митний тариф України.

3. Аналіз асортименту м'яких сирів типу Брі у трьох торгівельних мережах м. Одеса «Таврія-В», «Епіцентр» та «Копійка» показав, що продукція у мережі «Таврія В» та «Епіцентр» різноманітна. Але асортимент невеликий, представлений вітчизняними та імпортними виробниками продукції з Польщі, Німеччини, Франції. Вітчизняне виробництво представлено тільки підприємством Лакталіс-Україна, Україна, торгова марка "Президент", за ціною продукція вище середнього сегменту країни. У мережі супермаркетів «Копійка» сири м'які представлені лише зарубіжними виробниками Німеччини, Франції, Польщі, Данії, товарних позицій м'яких сирів понад 80 найменувань – це найбільший вибір цього продукту серед досліджених торгових мереж.

4. При оцінці пакування сирів м'яких, всі зразки упаковані в картон-полімерну тару або у фольгу, за видом та станом упаковки не мають значних дефектів і відповідають вимогам нормативного документу. Зразок №2 має подвійну комбіновану картон-полімерну тару, зручну, яка може багаторазово відкриватися та яскравий темно-синій колір картонної коробки. Зразок №3 представлено упаковкою каширована фольга, яка повторно закривається заклеюванням, що дуже зручно. Упаковка яскравого жовтого кольору, цим звертає на себе увагу. Тому ці зразки є найзручнішою споживчою тарою для користувача та відповідають вимогам нормативних документів.

5. При визначенні відповідності маркування зроблено висновок, що усі зрази продукту сир м'який Брі відповідають вимогам нормативних документів. Але зафіксовано відсутність у зразках позначення стандарту на продукцію, хоча для імпортованої продукції це не є порушенням нормативів, у зразках №1, №2, №5 у складі продукту не позначено кількість солі кухонної, але це не є обов'язковим маркуванням.

6. Результатами проведеної органолептичної оцінки є висновок, що усі зразки продукту "Сир м'який "Брі" відповідають вимогам нормативної документації за показниками зовнішнього вигляду, смаку та запаху й консистенції, колір, форма, рисунок. Але зразки № 1 ТМ «President» та №5 ТМ "Mlekovita" при цьому характеризувалися менш вираженими позитивними характеристиками в порівнянні зі зразками №2, №3, №4 ТМ «Kaserei», «Bergader», «Coeur Lion». Найкращим за органолептичними показниками якості виявився зразок № 2 ТМ «Kaserei».

7. Оцінка фізико-хімічних показників якості продукту "Сир м'який "Брі" показала, що 4 зразка відповідають вимогам ДСТУ 4325:2005 «Сири м'які. Загальні технічні умови», що позитивно характеризує вітчизняні та імпортні сири на ринку України. Зразок №2 за показником "Масова частка жиру" не відповідає вимогам вітчизняного стандарту.

8. В результаті написання даного розділу було визначено код згідно до УКТЗЕД товару, що перетинає митний кордон України. Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є сир Брі 32% ТМ «Mlekovita», виробництва Польща, відповідно до правила інтерпретації За даний товар можна віднести до 0406908400 за для подальшого застосування заходів нетарифного та тарифного регулювання.

Нетарифне регулювання, як комплекс заходів заборонно-обмежувального характеру, що прямо або опосередковано обмежують імпорт іноземних товарів на внутрішній ринок країни чи взагалі його забороняють, тож при імпорті сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita», передбачено застосування Державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин та попереднього

документального контролю у пункті пропуску через митний кордон України.

Здійснено згідно з порядком обліку осіб-резидентів облік ТОВ «Таврія-В» в митних органах України та сформовано обліковий номер - UA10019202597.

В дипломній роботі визначено країну походження сиру Брі 32% - це Польща (країна-член ЄС), тому при імпорті до України за для отримання можливості надання тарифної преференції при оподаткуванні митом обов'язково повинен надаватися Сертифікат форми EUR.1, який видається компетентними органом Польщі в межах співробітництва України з країнами ЄС та Європейського Співтовариства відповідно до Угоди про асоційоване членство України з країнами ЄС.

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №195/2023 від 25.10.2023 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Таврія-В», що зареєстрований за адресою Україна, 65091, Одеська область, місто Одеса, вулиця М'ясоїдівська, будинок 14, та іноземним суб'єктом господарювання Молочним кооперативом «Млековіта» Польща, М. Високе Мазовецьке, вул. Людова 22. Предметом контракту є партія сиру Брі 32%, яка складає 1000 брикетів вагою 125 г кожний.

Визначено митну вартість партії сиру Брі, яка складає 81181,28 грн. та нараховано митні податки в розмірі - 16 236,26 грн.

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

Розроблено технологічну схему митного контролю і митного оформлення імпорту сиру Брі 32% ТМ «Mlekovita», та надане документальний супровід.

ПРОПОЗИЦІЇ

Виробникам сирів м'яких типу Брі можна запропонувати використовувати для фасування різні види упаковки: полімерну плівку, фольгу, картонно-паперову, металеву тару. Виробнику сирів ТМ «President», ТМ «Bergader» звернути увагу на органолептичний показник "Консистенція" - зразки №1 та

№ 3 мають незначно крихку та мазку консистенцію, відповідно, що погіршує їх органолептику. Ці дефекти виникають через порушення технології - крихкість є наслідком надмірній кислотності, а Мазка консистенція є наслідком поганого зв'язку сирних зерен при високій масовій частці жиру, вологи і надмірній кислотності.

Споживачам рекомендовано звертати увагу на терміни та умови зберігання сиру типу Брі, на склад продукту, наявність ГМО, ця інформація характеризує якість та безпечність продукції

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Біологічна та енергетична цінність сирів. 2023. URL: <https://1snau.com/biologichna-ta-energetichna-cinnist-siriv-zagalna-texnologichna-sxema-virobnictva-naturalnix-sichuzhnix-siriv-1/>
2. Види і класифікація сортів сирів. 2022. URL :<https://delikatto.com.ua/vidy-syrov/>
3. Семенда Д.К., Корман І.І., Семенда О. В. Оцінка кон'юнктури та споживчих переваг на ринку сиру України. Агросвіт. 2022. №3. С.77-88. DOI:10.32702/2306&6792.2022.3.77.URL:http://www.agrosvit.info/pdf/3_2022/11.
4. Аналіз ринку сиру в Україні. 2022 рік. Proconsulting. 2022. URL:<https://proconsulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-syra-v-ukraine-2022-god>
5. Експорт Українських сирів. Landlord. 2022. URL:<https://landlord.ua/news/na-import-syriv-u-2021-rotsi-ukraina-vytratyly-260-3-mln/>
6. Державна митна служба України. Статистика та реєстри. URL:<https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri>
7. Агроекспорт України. Главком. 2023. URL: <https://glavcom.ua/economics/finances/popri-vijnu-ukrajina-zbilshila-kilkist-novikh-rinkiv-dlja-produktsiji-tvarinnitstva-905444.html>
8. Аналіз ринку сиру України. Koloro. 2021. URL: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/analiz-rynka-syrov.html>
9. Класифікація сирів. Весті. Іжа. 2023. URL: <https://food.vesti.ua/uk/klassifikaciya-syrov-razdelenie-po-tipam-zhironosti-vkusu-i-konsistencii-vse-pro-syr/>
10. Хімічний склад харчових продуктів. 2022. Веб-сайт. URL:https://spo.stu.cn.ua/Oksana/harch_himia_lekcii/130.html#
11. Харчова цінність і калорійність харчових продуктів. 2022. Веб-сайт. URL:https://spo.stu.cn.ua/Oksana/harch_himia_lekcii/130.html#
12. Показники якості і дефекти твердих сичужних сирів. Studfiles. 2023. URL:<https://studfile.net/preview/9885116/page:7/>
13. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є. Технологія сиру. Посібник. Інкос. 2018. 412с.
14. Машкін Н.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. Підручник. К.: Вища освіта. 2017. 351с.
15. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення.: навч. посібник у 2 частинах / Я.Г. Верхівкер, К.С. Гарбажий, В.А. Луцькова, І.А. Мартиросян, О.М. Мирошніченко, Т.В. Недобійчук, С.А. Памбук, Т.М. Смокова. Херсон: Олді+, 2022. 324 с.
16. ДСТУ 4395:2005 "Сири м'які. Загальні технічні умови" [Текст]: Чинний від 01.07.2005 р. К.: Держспоживстандарт України, 2005. 6с.

17. ДСТУ ISO 11870:2007 Молоко і молочні продукти. Визначання масової частки жиру" [Текст]: Чинний від 01.07.2007 р. К.: Держспоживстандарт України, 2007. 9с.
18. ДСТУ 8552:2015 Молоко та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини" [Текст]: Чинний від 01.01.2015 р. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 12с.
19. ДСТУ ГОСТ 3627 «Молочні продукти. Метод визначання хлористого натрію». [Текст]: Чинний від 01.01.2001 р. К.: Держспоживстандарт України, 2001. 12с.
20. ДСТУ ISO 707:2002 «Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб». [Текст]: Чинний від 01.01.2002 р. К.: Держспоживстандарт України, 2002. 22с.
21. ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила»
22. Родина Т.Г. Сенсорний аналіз продовольчих товарів. Посібник. М.: Видавничий центр «Академія». 2004. 208 с.
23. Закон України «Про Митний тариф України» №2697-IX від 19.10.2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2697-20#Text>
24. З чого складається УКТЗЕД та його товарна номенклатура? *Що таке код УКТЗЕД і для чого він потрібен* : веб-сайт. URL3<https://bargen.com.ua/2017/12/21/shho-take-kod-ukt-zed-i-dlya-chogo-vin-potriben/> (дата звернення: 08.04.2022).
25. Шість правил інтерпретації. Основні правила інтерпретації УКТЗЕД : веб-сайт. URL: <https://proagro.com.ua/reference/vedua/uktzed/1095.html> (дата звернення: 12.10.2023). Методичні вказівки до виконання курсової роботи з курсу "Товарознавство": для студентів спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" галузі знань 07 "Управління та адміністрування" всіх форм навчання СВО "Бакалавр" / Я. Г. Верховкер, С. А. Памбук, К. С. Гарбажій та ін. ; відп. за вип. Я. Г. Верховкер ; Каф. товарознавства та митної справи. Одеса: ОНАХТ, 2021. 21 с.
26. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи: для студентів спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" галузі знань 07 "Управління та адміністрування" всіх форм навчання СВО "Магістр" / Я. Г. Верховкер, С. А. Памбук, К. С. Гарбажій та ін. ; відп. за вип. Я. Г. Верховкер. Каф. товарознавства та митної справи. Одеса: ОНТУ, 2022. 21с.
27. Памбук С. А., Гарбажій К. С., Шенгелая М. В. . Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Дослідна робота». Одеса: ОНТУ, 2022. 10 с.
28. Інтернет магазин Таврія В. 2023. URL:<https://www.tavriav.ua/>

29. Інтернет магазин Епіцентр. 2023. URL: <https://epicentrk.ua/shop/odessa/>
30. Інтернет магазин Копійка. 2023. URL: <https://kopeyka-net.com/ua/>
31. Закон України «Про захист прав споживачів» від 10.10.2022 №1023-XII [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
32. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчової продукції» від 01.10.2022 № 2639 [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
33. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 19.08.2022 №771/97-ВР [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
34. Основні функції маркування, види і структура маркування – поняття маркування продукції [Електронний ресурс] URL: <https://jak.koshachek.com/articles/osnovni-funkcii-markuvannja-vidi-i-struktura.html>
35. Про штрихові коди [Електронний ресурс] URL: <https://gs1ua.org/ua/gs1-system/identifikatsiya-ta-shtriho-ve-koduvannya/about-barcodes>
36. Довідник з товарознавства продовольчих товарів; За ред. Т. Г. Батьківщиною. М.: Колос, 2003. 608 с.
37. Закон України «Митний кодекс України» від 16.04.2022р. №4495-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text> (дата звернення: 20.11.2023).
38. Вимоги країн світу. Держпродспоживслужба. URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobitnictv/veterinariya-ta-bezpechnist/vimogi-krayin-svitu>
39. Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність» від 16.04.1991р. №959-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12#Text> (дата звернення 16.11.2023).
40. Що таке нетарифне регулювання та застосування їх в міжнародній практиці? Нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності : веб-сайт. URL: https://pidru4niki.com/1103091453845/ekonomika/netarifne_regulyuvannya_zovnishnoekonomichnoyi_diyalnosti# (дата звернення: 18.11.2023)
41. Закон України «Про карантин рослин» від 16.04.2022р. №3348-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3348-12#top> (дата звернення: 24.11.2023)
42. Закон України «Про насіння і садивний матеріал» від 16.10.2020р. №411-IV URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/411-15#Text>
43. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 16.04.2022р. №2498-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text> (дата звернення: 30.11.2023)
44. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження,

- здоров'я та благополуччя тварин» від 13.05.2022р. № 2042-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення: 03.11.2023)
45. Сертифікати на імпорту в Україну. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів : веб-сайт. URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobitnictv/veterinariya-ta-bezpechnist/sertifikati-na-import-v-ukrayinu> (дата звернення: 07.11.2023)
46. Що таке сертифікат походження та його види? Документи для митного оформлення сертифікат походження : веб-сайт. URL: <https://ua-broker.com/shcho-potribno-znaty/dokumenti-dlya-mitnogo-oformlennya-sertifikat-pohodzhennya/> (дата звернення: 10.11.2023)
47. Торгові преференції та їх застосування. Що таке торгові преференції : веб-сайт. URL: <https://smarttender.biz/ru/terminy/view/torgovye-preferentsii/> (дата звернення: 13.11.2023)
48. Єдиний державний інформаційний веб – портал «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» URL: <https://cabinet.customs.gov.ua/>
49. Правила охорони праці для об'єктів роздрібної торгівлі: НПАОП 52.0-1.01-96. [Чинний 1996-05-08]. К., Державний комітет України по нагляду за охороною праці, 1996. 2 с.
50. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. ДСН 3.3.6.042-99. [Чинний 1999-12-01]. К.: Головний державний санітарний лікар України, 1999. 3 с.
51. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення: ДБН В.2.5–28. 2006. [Чинний 2006-05-15]. К.: Мінбуд України, 2006. 12 с.
52. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку: ДСН 3.3.6.037-99. [Чинний 1999-12-01]. К.: МОЗ, 1999. 5 с.
53. Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок: ДНАОП 0.00-1.32.01, ДНАОП 0.00-1.32.01. [Чинний 2001-06-21]. К.: Міністерство праці та соціальної політики, 2001. 4 с.
54. Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин: ДСанПіН 3.3.2-007-98. [Чинний 1998-12-10]. К.: Міністерство охорони здоров'я України, 1998. 3 с.
55. Норми визначення категорій приміщень будинків і зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою: НАПБ Б.03.002-2007. [Чинний 2007-12-03]. К.: Держпожбезпека МНС України, 2007. 2 с.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - другий (магістр)

Спеціальність 076 «Підприємництво торгівля та біржова діяльність»

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



ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

**на тему: "ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА СИРІВ ТИПУ БРІ ТА ЇХ МИТНЕ
ОФОРМЛЕННЯ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН
УКРАЇНИ"**

Здобувачка _____ Лебідь Наталія
Підпис Юріївна

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



Зразок № 1 - Сир м'який Brie ТМ President 60%



Зразок № 2 - Сир м'який Брі ТМ «Kaserei» 50%



Зразок № 3 - Сир м'який Брі 70% ТМ «Bergader»



Зразок № 4 - Сир м'який брі Ведж 60% ТМ «Coeur Lion»



Зразок № 5 - Сир Брі 32% ТМ «Mlekovita»

ЗАЯВА

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

☐

Взяття на облік

☐

Внесення змін

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

☐

Юридична особа

☐

Фізична особа – підприємець

☐

Уповноважений учасник договору про спільну діяльність

☐

Відокремлений підрозділ іноземних компаній, організацій

☐

Оператор угоди про розподіл продукції

☐

Виконавець проекту (програм) міжнародної технічної допомоги

☐

Інша особа (зазначити):

☐

Дипломатична місія

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

1**Найменування (власне ім'я, прізвище) особи**

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «Таврія В»

2**Ідентифікаційний код****Серія та номер паспорта***

(необхідне підкреслити або обвести)

3**Відомості про керівника** (фізичні особи – підприємці не заповнюють)

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

Коцар Павло Олександрович

(за наявності зазначається РНОКПП)

4**Номер EORI**** (заповнюється за наявності)**5****Контактні дані особи** (заповнюється за бажанням)

Телефон:

066-58-347-99

Факс:

Електронна пошта***:

Tavriya_B @gmail.com_

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

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

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

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

Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.

Директор
(посада)

(підпис)

Володимир Іванов
(власне ім'я, прізвище)

М П
(за наявності)

11 квітня 2010 року
(дата)

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

☐

Посадовою особою особи

☐

+

Надіслано поштою

☐

Представником за довіреністю

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

(дата та номер довіреності)

☐

Агентом з митного оформлення

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

(дата та номер договору)

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

(код ЄДРПОУ / ДРФО)

(назва митного брокера)

Дозвіл від _____ 20__ року серія

--	--

№

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 Митні формальності з обліку здійснено:

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

Одеська митниця ДМСУ

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

12 квітня 2010 року
(дата)