

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу
ім. Г.Е. Вейнштейна

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

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «Аналіз ринку сирів України, дослідження їх якості та особливості митного регулювання експортно-імпортних операцій»

КРМ. ТПТтаУБ.1.695-03.І.1.7

Здобувач:	_____	<u>Плюта Костянтин Валерійович</u>
	<i>Підпис</i>	
Керівник:	_____	<u>к.т.н, доцент Памбук С.А.</u>
	<i>Підпис</i>	
	_____	<u>PhD, ст. викл. Богданов О.О.</u>
	<i>Підпис</i>	

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 09.12.2024 р., протокол № 9

Завідувач кафедри

ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА

Назва кафедри

Підпис

Одеса – 2024

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

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом

_____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

« ____ » _____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Здобувача

Костянтина ПЛЮТИ

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Аналіз ринку сирів України, дослідження їх якості та особливості митного регулювання експортно-імпорتنих операцій» затвердженою наказом ОНТУ від «06» листопада 2024 р., протокол № 695-03.
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 07.12.2024р.
3. Вихідні дані роботи: п'ять зразків сирів твердих різних торгових марок, нормативно-правові та законодавчі акти з теми дослідження, матеріал наукових та методичних публікацій, митне законодавство.
4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: АНОТАЦІЯ. ЗМІСТ. ВСТУП. РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРІВ. РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ. РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА СИРІВ ТВЕРДИХ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ. РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ СИРУ. РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ. ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ. ДОДАТКИ
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): табличний матеріал: перелік асортименту в роздрібних торгових мережах м. Одеси, аналіз маркування обраних зразків, органолептична оцінка зразків, фізико-хімічних оцінка якості зразків, графічний матеріал – профілограма інтенсивності органолептичних зразків, взяття на облік особи-резидента, повідомлення про взяття на облік особи-резидента, контракти, презентація до захисту кваліфікаційної роботи (18 слайдів з відображенням основних результатів дослідження)

6. Дата видачі завдання _____ 2024 р.

Керівник _____ к.т.н, доцент Памбук С.А.
(підпис)

_____ PhD, ст. викл. Богданов О.О.
(підпис)

Завдання прийняв до виконання _____ Плюта К.В.
(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Аналітичний огляд літератури. Оформлення вступу та 1-го розділу. Підбір об'єктів дослідження якості.	15.08.2024-31.08.2024	Виконано
2	Огляд нормативних документів, визначення методів дослідження. Дослідження асортименту продукту.	01.09.2024-15.09.2024	Виконано
3	Аналіз відповідності пакування та маркування. Виконання експериментальних досліджень.	16.09.2024-26.09.2024	Виконано
4	Обробка результатів досліджень та оформлення 2-го, 3-го розділів. Формулювання висновків та пропозицій.	27.09.2024-07.10.2024	Виконано
5	Оформлення митних процедур згідно з чинним законодавством.	08.10.2024-08.11.2024	Виконано
6	Оформлення кваліфікаційної роботи та презентації. Перевірка роботи на плагіат.	09.11.2024-30.11.2024	Виконано
7	Проходження попереднього захисту.	01.12.2024-15.12.2024	Виконано
8	Захист виконаної роботи згідно затвердженого графіку роботи екзаменаційної комісії.		

Керівник _____ к.т.н, доцент Памбук С.А.
(підпис)

_____ PhD, ст. викл. Богданов О.О.
(підпис)

Здобувач-дипломник _____ Плюта К.В.
(підпис)

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

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

Здобувач-дипломник _____ Плюта Костянтин Валерійович

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить **103** сторінок, **20** таблиць, список літератури з **41** найменування, **8** додатків.

Метою виконання роботи є проведення аналізу ринку сирів, дослідження їх асортименту і якості, митне оформлення при перетині митного кордону України.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження є зразки сирів твердих різних виробників, що реалізуються в торговельних мережах України.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку сирів, факторів що формують їх споживні властивості, дослідження асортименту і якості сирів, здійснення митних формальностей при експорті сиру виробника ТОВ «Пирятинський сирзавод», розгляд вимог охорони праці на об'єктах роздрібної торгівлі.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо стану ринку, асортименту та якості сиру, митного оформлення при перетині кордону України.

Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах виробництва молочної продукції, зокрема сиру, та підприємствах торгівлі, як заходи з покращення якості, підвищення конкурентоспроможності, розширення асортименту.

Рік виконання роботи – 2024.

Рік захисту роботи – 2024.

THE SUMMARY

This thesis contains 103 pages, 20 tables, the list of references of 41 titles, 8 applications.

The purpose of work is to analyze the cheese market, research their assortment and quality, customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

As **object of analysis, generalizations and research activity** of are samples of cheeses of different companies sold in retail chains of Ukraine.

The task of work includes the research of the cheese market, the factors that shape their consumption properties, the research of the range and quality of cheeses, the implementation of customs formalities for the export of cheese produced by LLC «Pyriatyn Cheese Factory», the consideration of labor protection requirements at retail trade facilities.

On results work the set forth conclusions were formulated regarding the state of the market, assortment and quality of cheese, customs clearance when crossing the border of Ukraine.

The got results can be used at enterprises producing dairy products, in particular cheese, and trade enterprises, as measures to improve quality, increase competitiveness, and expand the assortment.

Year of implementation of work – 2024.

Year of presentation of work – 2024.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРІВ	9
1.1 Аналіз ринку сирів в Україні	9
1.2 Формування споживних властивостей сирів.....	15
1.3 Класифікація та характеристика асортименту сирів	19
1.4 Нормативна база, що регламентує якість сиру	22
Висновки до роділу 1	28
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	30
2.1 Об'єкти дослідження.....	30
2.2 Методи дослідження	31
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА СИРІВ ТВЕРДИХ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	33
3.1 Характеристика асортименту сирів, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси	33
3.2 Контроль відповідності стану пакування та повноти маркування...	38
3.3 Органолептична оцінка якості сирів	45
3.4 Визначення фізико-хімічних показників сирів	50
Висновки до розділу 3	56
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ СИРУ	58
4.1 Порядок обліку особи ТОВ «Пирятинський сирзавод», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством	58
4.2 Визначення коду УКТЗЕД сиру ТМ «Пирятин»	62
4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті сиру	67
4.4 Визначення країни походження сиру ТМ «Пирятин» та застосування преференційних заходів	70

4.5 Трансформація системи тарифного регулювання при експорті товарів	75
4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту сиру ТМ «Пирятин»	78
Висновки до розділу 4	81
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	83
5.1 Основні небезпечні і шкідливі виробничі фактори на торговельному підприємстві	83
5.2 Чинники, що визначають санітарно-гігієнічні умови праці	87
5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця.....	89
5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів.....	91
Висновки до розділу 5	96
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	98
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	100
ДОДАТКИ.....	104

ВСТУП

Сири сичужні є концентрованими білковими молочними продуктами, які отримують шляхом ферментативного згортання білків молока з подальшою обробкою згустку й дозріванням сирної маси [1-3].

Сири відносять до цінних харчових продуктів . Енергетична цінність сиру може коливатися у межах 250-400 ккал/100г [1]. Харчова цінність сирів визначається їхнім хімічним складом. Сири містять 36-52% вологи, 18-30% повноцінних білків, 19-33% жирів. Також сири багаті на ферменти, мінеральні елементи (1,5-3,5%) особливо на кальцій, фосфор. Жиророзчинні вітаміни (А, D, Е) майже у повному складі переходять в сир із молока, водорозчинні вітаміни (групи В, віт. РР, та інші) на 75% уходять з сироваткою, віт. С у сирах практично відсутній [2].

Дуже важливою складовою харчової цінності сирів є їх органолептична привабливість, а саме – аромат, зовнішній вигляд, консистенція, смак. Сири здатні збуджувати апетит, сприяючи виділенню травних соків.

Отже, тверді сири займають важливе місце в раціоні сучасної людини, оскільки вони є джерелом цінних білків, жирів, вітамінів та мікроелементів. Висока поживна цінність і різноманіття смакових властивостей роблять їх незамінними у багатьох кухнях світу. Однак із розвитком харчової промисловості та зростанням споживчого попиту актуальним стає питання забезпечення високої якості продукції.

Метою цієї роботи є аналіз ринку та дослідження якості і особливостей митного оформлення твердих сирів, представлених в торговельних мережах м. Одеси, визначення можливих проблем та розробка рекомендацій для підвищення стандартів їх виробництва. Це дослідження сприятиме покращенню якості харчової продукції та підвищенню рівня задоволеності споживачів.

Актуальність даної роботи полягає в тому, що якість твердих сирів значною мірою впливає не лише на споживні характеристики, а й на безпеку

харчування. Недотримання стандартів виробництва може призвести до погіршення смаку, структури або навіть створити ризики для здоров'я споживачів. Саме тому дослідження показників якості сирів та особливості їх митного оформлення є актуальним завданням.

Завдання дипломної роботи:

1. Аналіз ринку сирів в Україні.
2. Виявлення чинників, що формують споживні властивості сирів.
3. Дослідження асортименту сирів у трьох торгових мережах роздрібно́ї торгівлі.
4. Контроль відповідності стану пакування та маркування споживчої тари відповідно до чинних стандартів.
5. Дослідження органолептичних показників якості п'яти зразків сирів твердих, відібраних для дослідження.
6. Проведення досліджень фізико-хімічних показників якості сирів.
7. Проведення митних формальностей при експорті сиру.
8. Розгляд питань охорони праці на підприємстві торгівлі.

Об'єктом дослідження дипломної роботи є п'ять зразків сирів твердих вітчизняних виробників, що реалізуються в торговельних мережах України.

Предметом дослідження є показники якості сирів твердих вітчизняних виробників, стан пакування та маркування споживчої тари, митне оформлення в режимі експорт.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРІВ

1.1 Аналіз ринку сирів в Україні

Молочна галузь України є однією з основних в агропромисловому комплексі, а виробництво сиру вважається її вагомою складовою. У структурі молокопереробної галузі країни виробництво сиру становить близько 10% [4].

Український ринок сирів сьогодні вважається одним з основних сегментів українського харчового ринку, який динамічно змінюється. У даний час виробництвом сирів в країні займаються більше ніж 150 підприємств, 2/3 з яких виготовляють тверді сичужні сири, решта – м'які та перероблені (плавлені) [5].

Український ринок сирів характеризується не лише високим рівнем конкуренції, а й явною тенденцією до консолідації. Великі виробники поступово витісняють середні та малі підприємства, які через обмежені фінансові ресурси не можуть впроваджувати сучасні технології та модернізувати виробничі потужності.

Традиційно асортимент українського ринку сирів переважно складається з твердих сортів, тоді як м'які сири представлені у значно меншій кількості.

У зв'язку з цим виробники активно працюють над розширенням лінійки м'яких сирів, зокрема зосереджуючи зусилля на підвищенні їхньої харчової цінності. Основний акцент робиться на виготовленні продукції з максимальною концентрацією корисних компонентів молока.

Українські виробники твердих сирів стикаються з низкою викликів, серед яких: високі ціни на якісну сировину, застарілі технології та обладнання, зростання вартості енергоносіїв, жорстка конкуренція на ринку,

складнощі з виходом на нові зовнішні ринки, митні перешкоди, а також недостатньо ефективна система збуту та реалізації продукції.

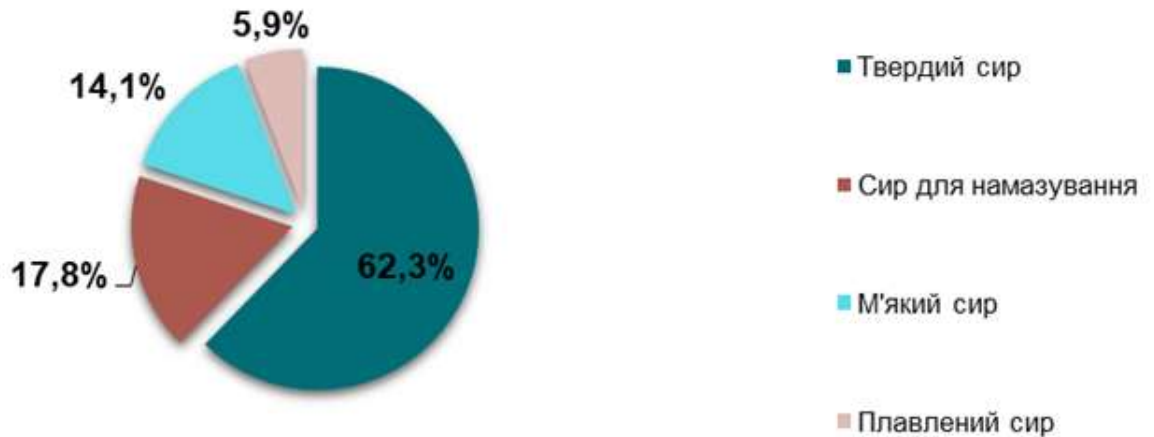


Рис. 1.1. Сегментацію ринку сирів за видом продукції в Україні [6]

Український ринок сирів за останнє десятиліття зазнав значних змін. Ще у 2012 році країна була потужним експортером, але вже до 2020–2021 років Україна перетворилася на чистого імпортера натуральних сирів (без урахування сирних продуктів). Причини такого перетворення різноманітні: попередня залежність від російського ринку, економічні кризи, зміна балансу попиту та пропозиції, технічне зношення виробничих потужностей і брак фінансування для їх модернізації.

У 2019 році, через сприятливі цінові умови та зняття торговельних тарифних бар'єрів, розпочалося активне проникнення європейських сирів на український ринок. Лише повномасштабне вторгнення Росії та девальвація гривні тимчасово зупинили зростання імпорту сирів. Проте вже у 2023 році спостерігається відновлення обсягів закупівель продукції з Європи, основним покупцем якої є українські торговельні мережі. Близько половини всього імпорту сирів припадає на Польщу [7].

Зовнішня торгівля

Попри війну та блокування морських портів у 2022 році Україна експортувала молочної продукції на 344,6 млн дол., що на 39 % більше, ніж у 2021-му.

Основними експортними категоріями (в грошовому еквіваленті) були сухе молоко (26% у загальній структурі), масло (24%) та казеїн (21%), (див. рисунок 1.2). Основним ринком збуту Європа – через логістичні переваги, високі ціни, а також скасування мит.



Рис. 1.2. Структура експорту молочних продуктів у 2022 році, % (у грошовому вираженні) [8]

Як видно з рисунку вище, стосовно сирів можна сказати, що через девальвацію гривні обсяги імпорту цієї ключової категорії молочних продуктів значно зменшилися. Водночас українські виробники активізували виробництво, орієнтуючись як на внутрішній ринок, так і на експорт. У 2022 році на зовнішні ринки було експортовано 9 тис. тонн сиру, що на 29,8% більше, ніж у попередньому році, на загальну суму 42,3 млн доларів, що демонструє зростання на 58,4% [8].

Основу імпорту молочних продуктів в Україну традиційно складає широкий асортимент сирів. Для українських виробників ця категорія товарів залишається найбільшою загрозою, оскільки ще донедавна вони регулярно втрачали частку ринку через високу конкуренцію з іноземними виробами. Наприклад, у 2021 році частка імпортової продукції серед продажів твердих і напівтвердих сирів перевищувала 30%, а європейські м'які та розсільні сири займали більше половини обсягів реалізації.

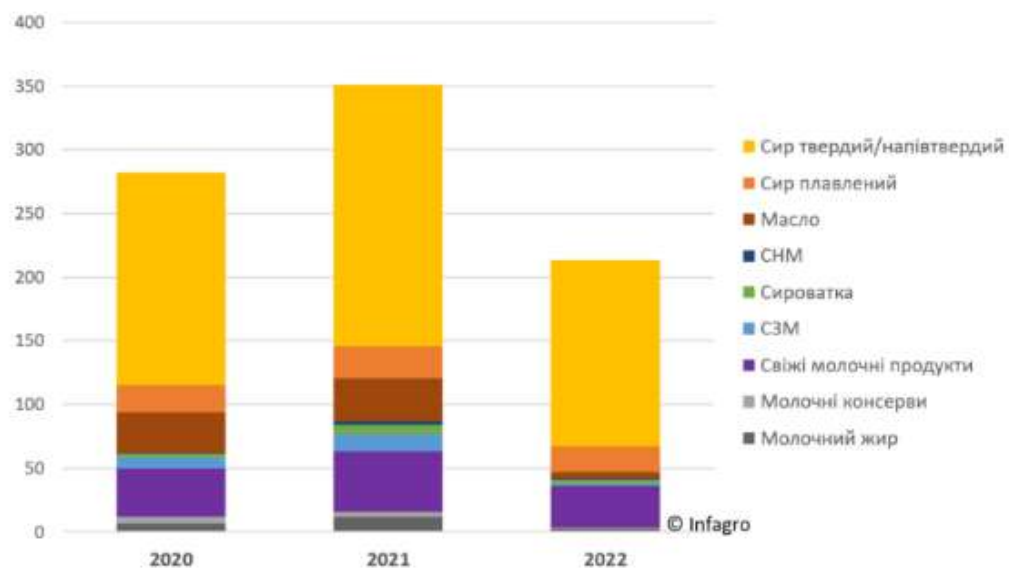


Рис. 1.3. Структура імпорту молочних продуктів за видами, 2020-2022 [9]

У 2021 році в Україну було імпортовано 48 тис. тонн сиру. Проте у 2022 році, внаслідок війни та змін на ринку, обсяги зовнішніх поставок скоротилися на 36%, до 31 тис. тонн. Очікується, що вже з цього року імпорт сирів поступово відновлюватиметься і в перспективі може навіть перевищити рекордні показники 2021 року.

Раніше в Україну переважно завозили елітні сорти сирів, які не виробляються у великих обсягах всередині країни. Проте останнім часом зростання імпорту стало більшою мірою пов'язаним із поставками сирів масового виробництва.

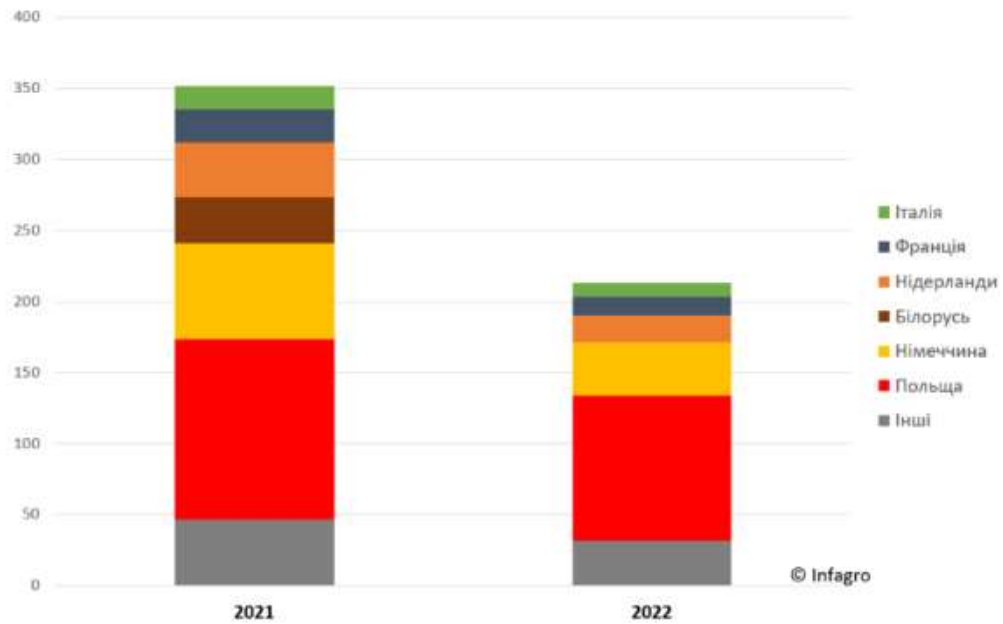


Рис. 1.4. Структура імпорту молочних продуктів у 2021-2022 за країною походження, тис.т [9]

Для роздрібних мереж вони є привабливими завдяки нижчим закупівельним цінам у порівнянні з українськими аналогами. Разом із напівтвердими сирами значні обсяги імпорту становлять м'які та розсільні сири, які ще називають "білими" (наприклад, Камамбер, Брі для роздрібною торгівлі або Моцарела, терті сири для HoReCa). Крім того, значна частка поставок припадає на плавлені сири, як відомих брендів, так і менш популярних виробників [9].

У 2023 році Україна імпортувала 33,7 тис. тонн сирів, що практично відповідає рівню 2022 року (-0,3%). Про це свідчать дані Державної митної служби.

Та в грошовому еквіваленті імпорт сирів сягнув \$200,8 млн – на 10,2% більше, ніж у 2022 році.

Сири ввозили в Україну переважно з Польщі (41,5%), Німеччини (21,6%), Нідерландів (9,5%).

Обсяг експорту українських сирів протягом 2023 року також незначно відхилився від показника попереднього року (-1,1%) і склав 8,9 тис. тонн.

У грошовому еквіваленті він приніс \$40 млн, що на 5,4% менше, ніж у 2022 році.

Експорт

Найбільшими покупцями вітчизняних сирів у 2022 році були Казахстан (45,6%), Молдова (31,5%) та Латвія (6,8%) [10].

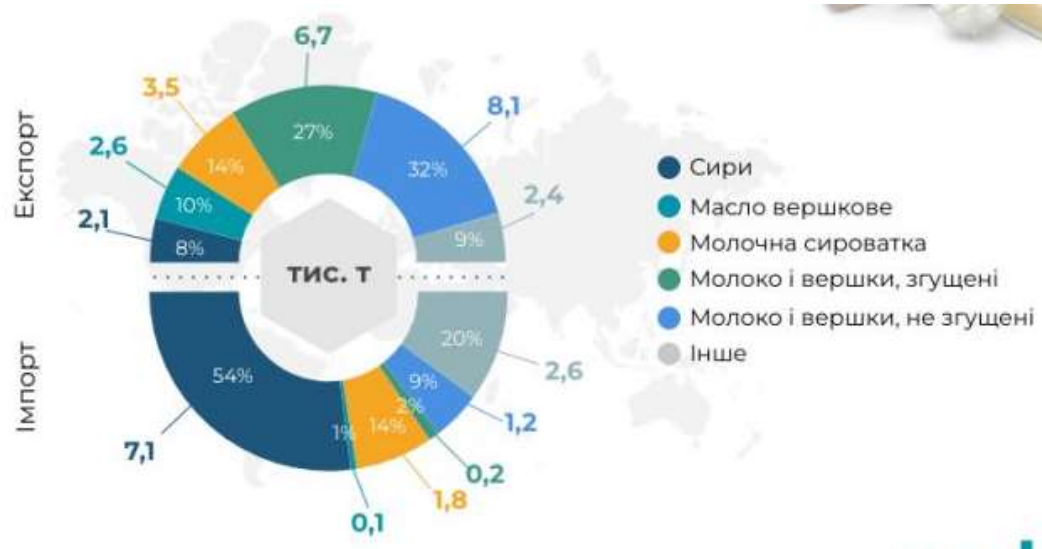


Рис. 1.5. Структура зовнішньої торгівлі України молочної продукцією, (1 квартал 2023 р.) [11]

У структурі експорту молочної продукції найбільшу частку займають молоко та незгущені вершки (32%, або 8,1 тис. тонн), а також молоко і згущені вершки (27%, або 6,7 тис. тонн).

Можна відмітити, що у першому кварталі 2023 року обсяги експорту сирів значно зросли, досягнувши 2,1 тис. тонн на суму 10,2 млн доларів. У порівнянні з аналогічним періодом 2022 року експорт сирів у фізичному обсязі збільшився вдвічі, а в грошовому еквіваленті – у 2,3 раза. Основними ринками збуту для українських сирів залишаються Казахстан та Молдова, де спостерігається високий попит на продукцію.

В структурі іпорту на частку сирів припадає 54% загального іпорту молочної продукції. Загалом протягом січня-березня 2023 року імпортовано 7,08 тис. тонн сирів, що на 15% менше порівняно з аналогічним періодом

2022 року. У березні 2023 року найбільшими постачальниками сиру в Україну були країни Європейського Союзу [11].

Отже, Україна має значний потенціал для розвитку молочної галузі завдяки сприятливим природно-кліматичним умовам, багатим сировинним ресурсам та конкурентоспроможним економічним факторам. Модернізація обладнання на молокопереробних підприємствах, підвищення стандартів якості продукції та активне розширення географії експорту відкривають перед українськими виробниками широкі можливості для зміцнення своїх позицій як на внутрішньому, так і на міжнародних ринках.

Особливу увагу слід приділяти формуванню довіри споживачів через прозорість інформації про продукти. Сучасний покупець цінує не лише харчову цінність та смакові якості, а й гарантії безпеки, екологічності виробництва та відповідність продукції міжнародним стандартам. Тверді сири, як один із ключових продуктів молочної галузі, мають великий потенціал для розвитку не лише як традиційний продукт харчування, а й як експортний товар із високою доданою вартістю.

У перспективі українські виробники можуть стати важливими гравцями на світовому ринку завдяки запровадженню інноваційних технологій, створенню нових видів сирів, орієнтованих на запити різних категорій споживачів, а також розширенню співпраці з міжнародними торговельними партнерами. Це сприятиме формуванню позитивного іміджу України як надійного постачальника якісної продукції.

1.2 Формування споживних властивостей сирів

Споживні властивості товару - це властивості, які виявляються в процесі споживання або використання товару споживачем для задоволення матеріальних і культурних потреб [12, 13]. Як правило, споживні властивості є складними властивостями, утвореними сукупністю простих властивостей. Споживні властивості визначають споживну вартість товару (цінність, корисність для людини) [14].

Товарознавці виділяють наступні групи споживчих властивостей товарів:

- властивості призначення (функціональні, соціальне призначення, властивості класифікаційного призначення):
 - надійність (довговічність, безвідмовність, ремонтпридатність, зберігаємость);
 - ергономічні властивості (антропометричні, фізіологічні, психологічні, психофізіологічні);
 - естетичні властивості;
 - безпека та екологічні властивості.

На формування споживчих властивостей сирів впливають такі чинники: вид і якість сировини, а також якість рецептури і технологія виготовлення сиру [15].

Сири характеризуються високою харчовою цінністю, оскільки всі поживні та біологічно активні речовини молока містяться в них у концентрованому вигляді. Від молока сир бере життєво важливі компоненти - білки, жири, мінеральні речовини, солі та вітаміни.

Одним з головних факторів, що формують споживні властивості сирів є сировина та її якість. А саме, вплив надають такі чинники:

- а) тип молока (коров'яче, овече, козяче тощо);
- б) якість молока, кухонної солі та сичужного ферменту;
- в) дотримання технології виготовлення.

Молоко повинно бути високої якості, адже його дефекти відображаються на готовому продукті. В Україні для виробництва твердих сирів здебільшого використовують коров'яче молоко, для деяких видів — овече, а іноді — суміш обох видів молока [1, 16].

Сіль впливає на смак сирів, формує їх консистенцію, малюнок та регулює процес молочнокислого бродіння. Якщо сіль забруднена домішками кальцію, у сирі з'являється лужний присмак, а домішки магнію дають гіркоту.

Ферменти, такі як сичужний хімозин і пепсин, відіграють важливу роль. Пепсин є дешевшим за хімозин і має слабші згортальні властивості, тому його додають у більших дозах – до 10-15 разів більше за хімозин, що може призвести до гіркуватого смаку сиру.

Сироробна промисловість висуває підвищені вимоги до якості молока, оскільки стандартних показників недостатньо. Стандартні характеристики молока залежать від:

- здоров'я тварин;
- стадії лактації;
- умов утримання тварин;
- якості харчування тварин;
- санітарно-гігієнічних умов на фермах;
- обробки молока та умов його зберігання;
- особливостей транспортування молока до заводів.

Молоко для сироваріння повинно відповідати стандартам за чистотою, густиною, жирністю та бактеріологічними показниками, а також мати кислотність 16-18°Т та відповідну сиропридатність .

Молоко може втратити сиропридатність через наявність антибіотиків, мийних засобів, консервантів, або якщо воно не відповідає стандартам за мікробіологічними показниками, зокрема, від корів з маститом або з присутністю патогенних мікроорганізмів. Особливо небезпечні маслянокислі бактерії, спори яких витримують температури пастеризації і швидко спричиняють згіркнення сирів, особливо в літній та весняний періоди [17].

На формування споживчих властивостей сичужових сирів впливає кожний з етапів.

Технологічний процес виробництва натуральних сичужних сирів складається з таких операцій: приймання молока і оцінка його якості; пастеризація молока та підготовка його до сичужового створожування; внесення бактеріальних заквасок; сичужне створоження молока; обробка

сирного згустку; формування сиру; пресування, посіл; дозрівання; сортування, пакування, транспортування та зберігання готового продукту

Сир – найбільш вимогливий до сировини продукт. Використовуване молоко задає смакові характеристики сиру. На якість молока впливає безліч факторів. Молоко, вживане для вироблення сиру, повинне відповідати строго певним вимогам, тобто бути сиропридатним. Сиропридатність молока характеризується показниками хімічного складу (повинно мати оптимальний вміст білків, жиру, сухого знежиреного залишку), вмістом вітамінів, ферментів, пептидів, вільних амінокислот, мікроелементів). Молоко, під дією сичужного ферменту, повинне утворювати щільний згусток, що добре відокремлює сироватку, і бути сприятливим середовищем для розвитку молочнокислих бактерій, що відіграють головну роль при дозріванні сирів.

Головним фактором, який визначає якість та вид сиру, є бактеріальна закваска. Мікрофлора заквасок - джерело ферментів, які забезпечують перетворення компонентів сирної маси при дозріванні.

Одним з найважливіших технологічних факторів, що впливають на якість сиру, є ступінь його посолки. Хлорид натрію регулює мікробіологічні та біохімічні процеси при дозріванні сиру, формує смак, впливає на його консистенцію, рисунок.

Після формування, пресування і посолки, сир поміщають в підвали для дозрівання. Біохімічні процеси, що протікають під час дозрівання сиру, приводять до значних змін його основних складових частин. Численні хімічні сполуки, що є продуктами розпаду білків, жиру і молочного цукру, впливають на смак і аромат сиру [18].

Таким чином, споживні властивості твердих сирів обумовлені високою харчовою цінністю, оскільки всі поживні та біологічно активні речовини молока містяться в них у концентрованому вигляді, а також вмістом життєво важливих компонентів - білків, жирів, мінеральних речовин та вітамінів. На формування споживних властивостей твердих сичужних сирів впливають:

вид молока; якість молока, солі і ферменти; технологія виготовлення та інші фактори.

1.3 Класифікація та характеристика асортименту сирів

В класичному товарознавстві класифікація сирів базується на основних технологічних методах обробки молока та згустку, а також на процесі дозрівання сиру, зокрема на виду мікроорганізмів, що беруть участь у цьому процесі. За способом згортання молока сири поділяють на сичужні та кисломолочні [15].

Більшість сироварених продуктів відноситься до сичужних сирів, де молоко згортається завдяки сичужному ферменту. Сичужні сири поділяються на п'ять основних груп. Чотири з них – тверді, напівтверді, м'які та розсільні – відносяться до натуральних сирів, а п'ята група – плавлені сири – до перероблених.



Рис. 1.6. Класифікація натуральних сичужових сирів

Тверді сири становлять найбільшу групу серед сичужних. У їх дозріванні беруть участь молочнокислі бактерії, а розвиток аеробних мікроорганізмів на поверхні головок сиру в період дозрівання пригнічується. Такі сири виготовляються з використанням другого нагрівання та

примусового пресування, після чого їх покривають парафіною сумішшю або полімерними матеріалами.

Залежно від технологічного процесу, характеристик дозрівання та органолептичних властивостей тверді сири класифікують на сири типу Швейцарського, Голландського, Чеддера та терті сири.

Тверді сичужні сири поділяються на два типи в залежності від температури обробки молочного згустку: сири типу Швейцарського з високою температурою другого нагрівання (55-65 °С) та сири типу Голландського з середньою температурою (41-43 °С). У виробництві цих сирів застосовують примусове пресування сирної маси.

Сири типу Швейцарського зазвичай мають велику масу сирної голівки (від 8 до 10 кг для українських та карпатських варіантів, а також до 90 кг для традиційних швейцарських), тривалі терміни дозрівання (від 3 до 8 місяців, в залежності від розміру голівки), а також приємний солодкуватий смак і еластичну, але тверду консистенцію. Їх характерною ознакою є великі округлі вічка, рівномірно розташовані по всьому сиру [15].

До сирів типу Швейцарського належать: Швейцарський, Швейцарський брусковий, Український, Карпатський сир.

Сири типу Голландського відносяться до твердих пресованих сирів з низькотемпературною обробкою сирної маси. Більшість цих сирів мають вміст жиру 45 %, вологи – 44 %. У цю групу входять різноманітні сири, близькі за органолептичними властивостями і технологією і розрізняються в основному формою головок, а в деяких випадках і терміном дозрівання. Сири цього типу відносяться до дрібних сирів, низьке друге нагрівання відбивається на характері дозрівання і фізико-хімічних властивостях сирах.

Сири виробляють з пастеризованого молока з використанням бактеріальних заквасок, що складаються з кислотоутворюючих і ароматоутворюючих бактерій. Молочнокислі стрептококи добре переносять низьку температуру другого нагрівання (41-43 °С) і є основною мікрофлорою цих сирів [19].

Голландський сир буває круглий, брусковий великий і брусковий малий. Голландський круглий масою 2-2,5 кг відноситься до повножирних сирів (масова частка жиру 50%). Вміст солі в Голландському сирі досить високий – 2-3,5 %. Голландський брусковий великий сир виробляють масою 5-6 кг, з вмістом жиру 45 %, Голландський брусковий малий – 1,5-2 кг.

До сирів групи Голландського з масовою часткою жиру 45 % входять також сири: Голландія, Старий Голландець, Едам, Гауда, Радомер та ін. До групи Голландських сирів з іншим вмістом жиру 50% належать: Дуплет, Мармуровий, Мисливський, Айвенго, Мааздамер, Сметанковий.

Сири типу Чедера.

Назва типу сирів походить від назви містечка Чедер (Англія). Характерним для них є видозмінене дозрівання – чедеризація.

Сирна маса дозріває спочатку у ваннах, на спеціальних візках або на столах при температурі +30-35 °С протягом 1,5-2 год. Під час примусового пресування такої маси вічка зникають.

Після формування сирна маса проходить подальше дозрівання при низькій температурі. При цьому молочнокисле бродіння дуже слабе, зникає газоутворення. За таких умов рисунок у сирі не утворюється. Це не є дефектом для Чедера. Представником сиру цього типу є Чедер, який є найбільш розповсюдженим у світі. В Англії, США, Угорщині та деяких інших країнах він займає понад 80% виробництва всіх видів сирів. Сири випускають переважно масою від 15 до 25 кг. В Україні сир Чедер випускають у вигляді прямокутних брусків. Маса великих брусків 16-22 кг, малих 2,5-4 кг. Масова частка жиру в них становить 50%, води – 40%.

До сирів групи Чедера належать Чедер, Честер, Качкавал та ін.

Сири теркові мають дуже тверду і щільну консистенцію. Вони майже не піддаються розрізанню ножом. Їх перед вживанням розтирають у порошок, подрібнюють на терках (звідси походить назва сирів).

Теркові сири використовують як смакову приправу. Для їх виробництва використовують дуже високу температуру другого нагрівання

60-65° С. Термі дозрівання сирів дуже тривалий від 6 міс. до року. Масова частка води в дозрілих сирах становить приблизно 30%, жиру в сухій речовині — 45%. Сири характеризуються гострим смаком і запахом. До теркових належать сири Кавказький, Пармезан, Пекоріно та ін. Нині більшість з них виготовляють з чедеризацією і термомеханічною обробкою сирної маси. Сири мають велику історію [20].

Таким чином, класифікація сирів будується з урахуванням основних технологічних прийомів обробки молока і згустку, а також характеру дозрівання сиру, тобто видового складу мікроорганізмів, які беруть участь при дозріванні. Тверді сири найбільш велика група сичужних сирів.

1.4 Нормативна база, що регламентує якість сиру

Основою нормативної бази, що регламентує якість твердих сирів є національний стандарт ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді. Загальні технічні умови» [21]. При встановленні відповідності маркування сиру також потрібно обов'язково враховувати вимоги Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» та вимоги інших нормативних документів та законодавчих актів [22-24].

Маркування головок сиру в парафіновому покриві наносять безпосередньо на головку сиру, а сирів у полімерній плівці та покритих полімерними або комбінованими сплавами — на зовнішню поверхню покриву.

На поверхню головки сиру, перед нанесенням покриву, впресовують казеїнові чи пластикові цифри з зазначанням:

- дати варіння (число; місяць);
- номера варіння.

Згідно з вимогами ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді. Загальні технічні умови» на зовнішню поверхню покриву головки сиру (парафінове, полімерна плівка чи полімерні або комбіновані сплави) та спожиткового пакування маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання з

застосовуванням матеріалів для маркування, які дозволено Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для контактування з харчовими продуктами з зазначенням:

- назви сиру;
- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
- маси нетто, г або кг;
- складу сиру у порядку переваги складників, що їх використовували під час його виробництва;
- харчової (поживної) та енергетичної цінності (калорійності) із указівкою на кількість жирів, білка у встановлених одиницях вимірювання на 100 г сиру;
- масової частки жиру в сухій речовині, %;
- кінцевої дати споживання «Вжити до ...» або дати виробництва та строку придатності;
- номеру партії виробництва (крім спожиткового пакування);
- умов зберігання;
- штрихового коду згідно з ДСТУ 3147;
- позначення стандарту.

Маркування виконують державною мовою України.

За органолептичними показниками сири повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.1 Згідно ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді. Загальні технічні умови» [21].

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.

Таблиця 1.1

Вимоги до органолептичних показників сиру «Голандського»

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру
Смак і запах	Специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації
Консистенція	Тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке
Рисунок на розрізі	Вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот
Колір	Однорідний за всією масою, від білого до жовтого
Форма головки сиру	Бруски, циліндри, сфери тощо

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. Сири не повинні мати сторонніх запахів і присмаків. Консистенція тіста сирів однорідна, пластична, при згині трохи ламається. Колір сирів від білого до слабко-жовтого, однорідний у всій масі. Рисунок повинен бути характерним для кожного сиру [21].

З фізико-хімічних показників в сирах визначають масову частку жиру, вологи і солі. Жиру на суху масу не повинно бути менше від норми стандарту, а вологи і солі - не вище цих норм.

За фізико-хімічними показниками сири повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.2 [21].

Товарний сорт сиру (за наявності сортів) визначають за 100-баловою шкалою. Максимальна кількість балів, яка виділяється окремим показником, становить: смак і запах 45, консистенція 25, рисунок 10, зовнішній вигляд 10, колір тіста 5, упаковка і маркування 5.

Таблиця 1.2

Вимоги до фізико-хімічних показників

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка жиру в сухій речовині, %, не менше ніж	50±1,6 (для круглого) 45±1,6 (для брускового)	Згідно з ГОСТ 5867
Масова частка вологи, %, не більше ніж	43 (для круглого) 44 (для брускового)	Згідно з ГОСТ 3626
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	1,5-3,0	Згідно з ГОСТ 3627

Сир, який набрав 87 балів і більше, з них не менше 37 балів за смак і запах, належить до вищого сорту. Сир 1-го сорту повинен мати від 75 до 86 балів включно, з них не менше 34 балів за смак і запах. Сири, які одержали менше 75 балів, а за смак і запах менше 34 балів або мають відхилення за фізико-хімічними показниками понад встановлені норми, в реалізацію не допускаються.

За мікробіологічними показниками якості сири повинні відповідати вимогам наведеним у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Мікробіологічні показники сирів твердих

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,01 г сиру	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ IDF 73А
Патогенні мікроорганізми, а також бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г сиру	Не дозволено	Згідно з 12.6 або ДСТУ IDF 93А
<i>Staphylococcus aureus</i> , КУО, в 1 г сиру, не більше ніж	5 • 10 ²	Згідно з ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.2
<i>Listeria monocytogenes</i> , в 25 г	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2

Вміст токсичних елементів у сирах не повинен перевищувати рівнів, наведених у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів (міліграмах на кілограм сиру)

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,30	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,20	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,20	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927

Вміст афлатоксину М1, антибіотиків, пестицидів, гормональних препаратів у сирах не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених МБВ № 5061 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

Вміст радіонуклідів у сирі не повинен перевищувати дозволені рівні, встановлені ДГН 6.6.1.1-130: ^{137}Cs — 200 Бк/кг, ^{90}Sr — 100 Бк/кг.

Вимоги до якості твердих сирів регламентуються відповідною нормативно-технічною документацією ДСТУ:6003-2008 «Сири тверді сичужні. Загальні технічні умови». Органолептичні показники що контролюють: зовнішній вигляд; смак і запах; консистенція; рисунок на розрізі; колір. За фізико-хімічними показниками контролюється масова частка жиру в сухій речовині; масова частка вологи, масова частка кухонної солі, а також ряд показників безпечності твердих сирів.

Дефекти сирів

Дефекти сирів виникають у процесі виготовлення, дозрівання, зберігання й транспортування.

Дефекти малюнку. Швидке утворення великої кількості газів у сирах також спричиняє виникнення значної кількості маленьких вічок, які пронизують усю сирну масу (малюнок – «сітка»).

Під час подальшого утворення газу вічка зближуються, стінки між ними стають усе тоншими й, нарешті, розриваються. Малюнок при цьому характеризується як «розірваний».

Якщо бродіння на цій стадії не припиняється, то гнізда сітки поширюються, й маса сиру стає губкоподібною (малюнок – «губка»). Таке ненормальне газоутворення в сирній масі є результатом потрапляння в молоко, а звідти – й до сиру, газоутворюючих бактерій групи «Coli» (кишкові палички та бактерії «Aerogenes»), які спричиняють бродіння молочного цукру з утворенням надмірної кількості вуглекислого газу і водню.

Наявність таких бактерій у сирній масі свідчить про порушення режиму пастеризації молока або про незадовільний санітарно-гігієнічний стан виробництва.

Дефекти консистенції сиру. Якщо для сироваріння використовують молоко підвищеної кислотності, то консистенція сиру набуває ламкості і крихкості. Нестача молочної кислоти може спричинити, навпаки, надто сильне набрякання білкових речовин з утворенням надмірної зв'язаності сирної маси й обумовити резинисту консистенцію.

Спучування сирів зумовлюється утворенням надмірної кількості газів. При цьому сир може спучуватись настільки сильно, що зв'язаність сирної маси порушується, і він розтріскується.

Саморозколювання. Мала зв'язаність сирного тіста, його крихкість можуть призвести до саморозколювання головки при дозріванні сиру в момент газоутворення. Це пов'язано з накопиченням газу у певній ділянці сирного тіста – не натрапляючи на еластичну перешкоду, нагромаджений газ розколює сирну головку.

Дефекти смаку і запаху виникають головним чином внаслідок ненормального перебігу процесів дозрівання сирів. Лише кормові присмак і запах, які передаються сиру з молоком, не пов'язані з порушенням технології виготовлення та умов зберігання сирів.

Найбільш поширеними дефектами смаку є наступні.

Гіркий смак – цей дефект притаманний недозрілим сирам. Зазвичай він виникає, коли сири дозрівають у надто холодних підвалах. Для того, щоб

усунути цей дефект, сири потрібно витримати 1-2 тижні при температурі 15-18°C.

Аміачний смак і запах вважаються дефектами для твердих сирів. Напівтвердим та м'яким сирам, що дозрівають за участі бактерій сирного слизу, які культивується на поверхні головок сиру, притаманні слабовиражені аміачні смак і запах. Разом із тим, надто інтенсивний розвиток бактерій сирного слизу або повторний їх розвиток при зберіганні сирів в умовах надмірної вологості повітря, призводить до різко виражених аміачного смаку і запаху, що для цих також сирів вважатиметься дефектом.

Мильний присмак трапляється у перезрілих м'яких сирах, під час дозрівання яких поряд із молочнокислими бактеріями і бактеріями сирного слизу беруть участь плісеневі гриби, які зумовлюють частковий гідроліз жиру з утворенням вільних жирних кислот.

Прогірклий смак твердих сирів зумовлений нагромадженням масляної кислоти. З метою попередження цього дефекту слід піддавати контролю молоко, яке використовується для виробництва сиру, на наявність маслянокислих бактерій, скорочувати термін зберігання молока при низьких температурах (при 4-5°C – до 36 год.).

Висновки до розділу 1

1. Український ринок сирів сьогодні вважається одним з основних сегментів українського харчового ринку, який динамічно змінюється. Війна негативно вплинула на виробництво сиру в Україні, оскільки об'єм виробництва всіх видів сиру зменшився майже в два рази. В українських торгових мережах імпортовані сири займають значну частину полиць. Українські виробники відчувають великий тиск через посилення конкуренції з польськими товарами. Війна, зниження продуктивності корів та скорочення обсягів надоїв спричинили дефіцит сирого молока на ринку та посилили конкуренцію.

2. Споживні властивості товару - це властивості, які виявляються в процесі споживання або використання товару споживачем. На формування споживчих властивостей сирів впливають такі чинники: вид і якість сировини, а також якість рецептури і технологія виготовлення сиру. Одним з головних факторів, що формують споживні властивості сирів є сировина та її якість: вид молока; якість молока, солі і ферменти; технологія виготовлення.

3. Класифікація сирів будується з урахуванням основних технологічних прийомів обробки молока і згустку, а також характеру дозрівання сиру, тобто видового складу мікроорганізмів, які беруть участь при дозріванні. Тверді сири найбільш велика група сичужних сирів.

4. Вимоги до якості твердих сирів регламентуються відповідною нормативно-технічною документацією ДСТУ:6003-2008 «Сири тверді сичужні. Загальні технічні умови». Органолептичні показники що контролюються: зовнішній вигляд; смак і запах; консистенція; рисунок на розрізі; колір. За фізико-хімічними показниками контролюється масова частка жиру в сухій речовині; масова частка вологи, масова частка кухонної солі, а також ряд показників безпечності твердих сирів.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Об'єкти дослідження

Проаналізувавши ринок, асортимент та виробників сирів в якості об'єктів дослідження було обрано п'ять зразків твердого сиру «Голландський» вітчизняних виробників наступних торгових марок: ТМ «Славія», ТМ «Ферма», ТМ «Пирятин», ТМ «Звени Гора» та ТМ «Премія». Опис обраних для дослідження зразків твердого сиру «Голландський» наведений в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Об'єкти досліджень

№ зразка	Найменування продукту ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1	Сир твердий голландський брусковий ТМ «Славія»	ТОВ «ПИРЯТИНСЬКИЙ СИРЗАВОД», вул. Сумська, 1, м. Пирятин, Полтавська обл, 37000, Україна	ДСТУ 6003:2008
2	Сир твердий брусковий «Голландський» ТМ «Ферма»	ТОВ «ТЕРРАФУД», вул. Зеленогірська, 8, м. Київ, 03037, Україна	ДСТУ 6003:2008
3	Сир твердий голландський Брусковий ТМ «Пирятин»	ТОВ «ПИРЯТИНСЬКИЙ СИРЗАВОД», вул. Сумська, 1, м. Пирятин, Полтавська обл, 37000, Україна	ДСТУ 6003:2008
4	Сир твердий брусковий «Голландський» ТМ «Звени Гора»	Приватне акціонерне товариство «Звенигородський сироробний комбінат», вул. Козачанська 35а, м. Звенигородка, Черкаська обл. Україна, 20202	ДСТУ 6003:2008
5	Сир твердий брусковий «Голландський» ТМ «Премія»	ПрАТ «Дубномолоко», вул. Грушевського, 117-А, м. Дубно, Рівненська обл., 35600	ДСТУ 6003:2008

З таблиці 2.1 видно, що для дослідження обрали зразки твердого сиру «Голландський» вітчизняного виробництва. Всі обрані зразки вироблені

українськими виробниками за національним стандартом ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді. Загальні технічні умови», містять 45 % жиру в сухій речовині, реалізуються під доволі відомими торговими марками. Два з обраних зразків сирів вироблені одним виробником, а саме ТОВ «ПИРЯТИНСЬКИЙ СИРЗАВОД», але реалізуються під різними торговими марками (ТМ «Славія» – Зразок № 1 та ТМ «Пирятин» – Зразок № 3). П'ятий зразок реалізується в торговельній мережі «Сільпо» під власною торговою маркою «Премія», а вироблений також вітчизняним виробником ПрАТ «Дубномолоко».

Вартість обраних для дослідження сирів (за 100 г станом на листопад 2024 р.) представлена нижче:

- 1 Сир ТМ «Славія» – 51,7
- 2 Сир ТМ «Ферма» – 54,9 грн
- 3 Сир ТМ «Пирятин» – 48,4 грн
- 4 Сир ТМ «Звени Гора» – 51,9 грн
- 5 Сир ТМ «Премія» – 39,5 грн

Отже можна побачити, що найдорожчим з обраних зразків є сир твердий голландський ТМ «Ферма» (54,9 грн за 100 гр), а найдешевшим сир твердий голландський ТМ «Премія» (39,5 грн за 100 гр).

2.2 Методи дослідження

Показниками що визначають якість продукції є органолептичні і фізико-хімічні показники. Всі методи, за якими досліджували якість обраних зразків сиру «Голландський» представлені в таблиці 2.2.

Також, при проведенні органолептичних досліджень використовували профільний метод. Суть профільного аналізу полягає в тому що складає поняття одного із органолептичних показників (смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд) представляють у вигляді сукупності простих складних які оцінюються дегустаторами за якістю інтенсивністю і порядок виявлення.

Таблиця 2.2

Методи досліджень

Назва показника або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні: -зовнішній вигляд; -запах і смак; -консистенція; -рисунок на розрізі; -колір; -форма головки сиру	ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді, Загальні технічні умови» [21]
Фізико-хімічні: -масова частка жиру в сухій речовині; -масова частка вологи; -масова частка кухонної солі;	ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» [25] ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты, Методы определения влаги» [26] ГОСТ 3627-81 «Молоко и молочные продукты. Методы определения хлористого натрия» [27]

Під час виконання профільного аналізу використовують бальні шкали для оцінки інтенсивності окремих ознак послідовно визначають вияв відчуттів і результати графічно відображають у вигляді профілограми (профілю).

Для оцінки інтенсивності характерних ознак можна використовувати різні шкали :

- 0 – ознака відсутня;
- 1 – тільки упізнається або відчувається;
- 2 – слабка інтенсивність;
- 3 – помірна інтенсивність;
- 4 – сильна;
- 5 – дуже сильна інтенсивність [28].

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА СИРІВ ТВЕРДИХ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

3.1 Характеристика асортименту сирів, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси

На сьогодні у світі налічується понад дві тисячі різновидів сиру. Їх класифікують за методом згортання молока – на сичужні та кисломолочні, а також за технологією виробництва — на тверді, м'які, розсільні та плавлені. Серед усіх цих варіантів і видів найбільшою популярністю користується безсумнівно твердий сир. [16].

Сьогодні на українському ринку представлено десятки найменувань та сортів сиру та чимало їх виробників. Вже зараз споживачу навіть у одеських супермаркетах пропонують не менш 30-40 сортів найрізноманітніших сирів як вітчизняного, так і імпортного виробництва, починаючи від таких відомих нам брендів як «Голландський», «Чеддер», «Сметанковий» до досить незвичних для нас «Пармезану», «Радомеру», «Мааздамеру», «Гадамеру», «Моцарелли», «Фета» тощо [19].

Тверді сири – найбільш популярний вид сиру, який представляє в магазинах більшу частину асортименту.

Щоб дізнатись, які торгові марки «Голландського» сиру реалізуються в торговій мережі м. Одеси, та саме які виробники їх представляють, огляд асортименту було розглянуто асортимент сиру «Голландський» у трьох магазинах різних торговельних мереж, а саме «Таврія В», «АТБ» і «Сільпо».

При дослідженні асортименту сиру «Голландський» звертали увагу на назву продукту та торгову марку, під якою він реалізується, на зазначену на маркуванні масову частку жиру в сухій речовині, на дані про виробника, який випускає сир, а також на вид фасування сиру і ціну.

Результати огляду асортименту сиру «Голландський» в торговельній мережі «Таврія В» наведені в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Асортимент сиру «Голландський» в торговельній мережі «Таврія В»

№	Назва продукту ТМ	м.ч. жиру	Виробник	Фасування	Ціна
1.	Сир твердий (куля) “Голландський” ТМ Справжній Сир	50 %	ТМ Справжній Сир Андрушівський маслосирзавод Україна	Полімерна упаковка	29,36 за 100 гр
2.	Сир твердий (фасований) “Голландський” ТМ Справжній Сир	50 %	ТМ Справжній Сир Андрушівський маслосирзавод Україна	Вакуумна полімерна упаковка	28,89 за 100 гр
3.	Сир твердий “Голландський” брусківий ТМ Звени Гора	45 %	ПАТ “Звенигородськи й сироробний комбінат”	Полімерна упаковка аз захисним газовим середовищем	95,60 За 150г
4.	Сир твердий Голандія ТМ Шостка	45 %	ПрАТ «БЕЛЬ ШОСТКА Україна», м. Шостка, Сумська обл. Україна	Полімерна упаковка із захисним газовим середовищем	107,80 за 160 г
5.	Сир твердий Голандія ТМ Шостка	45 %	ПрАТ «БЕЛЬ ШОСТКА Україна», м. Шостка, Сумська обл. Україна	Полімерна упаковка із захисним газовим середовищем	147,80 за 250 г
6.	Сир твердий “Голландський” ТМ Ферма	50 %	ТОВ «ТЕРРАФУД», м. Київ, Україна	Герметична упаковка	102,60 за 150г
7.	Сир твердий “Голландія” брусок ТМ Кома	45 %	ПрАТ “Дубномолоко” м. Дубно Рівненська обл.	Лоток із захисним середовищем	101,70 за 185 г
8.	Сир твердий “Голландія” слайс ТМ Кома	45 %	ПрАТ “Дубномолоко” м. Дубно Рівненська обл.	Лоток із захисним середовищем	111,40 за 185 г

Продовження табл. 3.1

№	Назва продукту ТМ	м.ч. жиру	Виробник	Фасування	Ціна
9.	Сир твердий брусковий Голандія ТМ Пирятин	45 %	Пирятинський сирзавод, м. Пирятин, Полтавська область, Україна	Полімерна упаковка	91,90 за 160 г
10.	Сир твердий “Голландський” брусковий ТМ Славія	45 %	ТОВ «ПИРЯТИНСЬКИЙ СИРЗАВОД», м. Пирятин, Полтавська обл, Україна	Полімерна упаковка	91,90 За 160г
11.	Сир твердий “Голландський” ваговий ТМ Єврогруп	50 %	ТОВ “Старокозацький сир” Україна	Полімерна упаковка	37,52 за 100 г
12.	Сир “Голландський” брусковий ТМ Українська зірка	45 %	ТОВ “Віньковецький сирзавод” Україна	Полімерна упаковка	39,07 за 100 г
13.	Сир “Голландський” круглий ТМ Українська зірка	45 %	ТОВ “Віньковецький сирзавод” Україна	Полімерна упаковка	38,80 за 100 г

Таким чином з 3.1 можна зробити висновок що асортимент сиру «Голландський» в мережі «Таврія В» доволі насичений. Представлена продукція різних українських виробників (Пирятин, Кома, Ферма, Славія) і власних торгових марок - Українська зірка та Єврогруп. масова частка жиру сирів Голландських – 45 % і 50%. Кожен зразок відрізняється в ціні. Найдорожчим (в перерахунку на 1 кг) є сир ТМ Ферма, а найдешевшим є сир ТМ Справжній Сир. Упаковують сир в середовищі газової суміші, захисному середовищі у герметичну полімерну упаковку.

Таблиця 3.2

Асортимент сиру «Голландський» в торговельній мережі «АТБ»

№	Назва продукту ТМ	м.ч. Жиру	Виробник	Фасування	Ціна
1	Сир твердий “Голландський” ТМ Клуб сиру	45%	ТОВ “Клуб сиру” вул. Саксаганського 199	Під вакуумом	43,60 за 100 г
2	Сир твердий “Голландський” брусківий ТМ Канів 1971	45%	ТОВ “Канів”	Герметична упаковка	69,30 за 150 г
3	Сир твердий “Голландія” пластини ТМ Комо	45 %	ПрАТ “Дубномолоко” м. Дубно Рівненська обл.	Лоток із захисним середовищем	81,00 за 160 г
4	Сир твердий “Голландський” ТМ Староказачий	45%	ТОВ ООО “Староказачий сир”	Захисному середовищі	39,60 за 100 г
5	Сир твердий “Голландський” ТМ Своя лінія	45%	ТОВ “Клуб сиру” вул. Леніна 195	Герметична упаковка	76,30 за 160 г

Таким чином з таблиці 3.2 можна зробити висновок що асортимент сиру «Голландський» мережі “АТБ” не дуже широкий, представлений п’ятьма найменуваннями.

Всі присутні на момент огляду асортименту товарні позиції сиру представлені вітчизняними виробниками доволі відомих торгових марок (Клуб сиру, Комо, Канів, Староказачий), а також був представлений сир власної торгової марки мережі «АТБ» - ТМ Своя лінія.

Всі сири мають масову частку жиру 45%. Кожен зразок відрізняється в ціні найдорожчим є сир ТМ “Клуб сиру”, а найдешевшим є сир ТМ “Своя лінія” Упаковують сир під вакуумом, захисному середовищі і герметична упаковка.

Надалі вивчали асортимент сиру голландського в супермаркеті торговельної мережі «Сільпо». Асортимент, представлений в супермаркеті на момент огляду наведений в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Асортимент сиру «Голландський» в торговельній мережі «Сільпо»

№	Назва продукту, ТМ	м.ч. Жиру	Виробник	Фасування	Ціна
1	Сир «Голландський» ТМ Пирятин	45%	ТОВ «Пирятинський сирзавод»	Герметична упаковка	52,90 За 100г
2	Сир твердий «Голландський» брусківий ТМ Звени Гора	45%	ПАТ «Звенигородський сироробний комбінат»	Захисному середовищі	85,99 За 150г
3	Сир твердий брусківий «Голландський» ТМ Ферма	45%	ТОВ «Фуд девелопмент»	Герметична упаковка	111,60 За 180г
4	Сир твердий «Голландський» ТМ Комо	45%	ПрАТ «Дубномолоко» м.Дубно Рівненська обл.	Захисному середовищі	49,90 За 100г

Всі присутні на момент огляду асортименту товарні позиції сиру представлені вітчизняними виробниками доволі відомих торгових марок (Пирятин, Звени Гора, Ферма, Комо). Кожен зразок відрізняється в ціні найдорожчим є сир ТМ Пирятин а найдешевшим є сир ТМ Комо. Сир був фасований різною масою нетто у герметичну полімерну упаковку під вакуумом.

Проаналізувавши асортимент сиру «Голландський» в торговельних мережах «Таврія В», «АТБ», «Сільпо» можна зробити висновок що в досліджуваних магазинах представлений сир «Голландський» тільки українських виробників. Вміст жиру в сухій речовині переважно складав 45% і декілька є 50%. Найширше асортимент сиру «Голландський» представлений в торговельній мережі «Таврія В». Найбільш розповсюджені торгові марки сиру «Голландський» –це ТМ «Комо», ТМ «Ферма». Вони зустрічаються у всіх досліджуваних торговельних мережах.

3.2 Контроль відповідності стану пакування та повноти маркування

При виборі товару упаковка виконує роль своєрідного продавця, адже саме вона повинна привертати увагу та викликати інтерес у потенційного покупця. Упаковка має формувати позитивний образ як самого продукту, так і його виробника або продавця. Важливо, щоб вона була достатньо помітною, але не надмірно яскравою, щоб не відштовхувати споживачів.

Аналіз пакування є важливим етапом оцінки якості товару. Необхідно враховувати, з якого матеріалу виготовлена упаковка, чи відповідає вона вимогам безпеки та чи дозволено її використання для конкретного виду продукції. Крім того, упаковка повинна бути цілою, без пошкоджень, вм'ятин чи розривів, а також мати належний зовнішній вигляд, який відповідає стандартам.

Тверді сири упаковують в полімерну плівку під вакуумом або з застосуванням нетральних газів (азоту або діоксиду вуглецю), а також термоусадочні плівки.

Після дослідження виду та стану упаковки досліджуваних зразків сиру «Голландський» встановлено:

Зразок №1 – Сир упакований у захисному середовищі, масою нетто 150 г, упаковка герметично закрита. На упаковці наклеєно етикетку білого кольору. Написано на етикетці маса нету, дату виготовлення, номер партії. Упаковка прозора без дефектів. Етикетка наклеєна клеєм.

Зразок №2 Сир запаковано в захисному середовищі масою нетто 180г, упаковка герметично закрита, написано масу нетто, дату фасування, Вжити до. Упаковка має квадратну форму. Погано видно дату фасування і вжити до.

Зразок №3 Сир запаковано в захисному середовищі масою нетто 160г, упаковка герметично закрита, на упаковці написано масу нетто, дату виробника, вжити до, та ін. Немає ніяких дефектів.

Зразок №4 Сир упакований у полімерну упаковку із захисним середовищем масою нетто 160г, упаковка герметично закрита, написано масу

нетто, дату фасування, дату «вжити до». Упаковка має квадратну форму.

Зразок №5 Сир заповнено в упаковку з полімерних матеріалів, у захисному середовищі, масою нетто 150г, упаковка герметична, рівна, без порушень цілісності, на упаковці написано масу нетто, дату виробництва, дату вжити до, та ін. Упаковка не має ніяких дефектів.

Висновок: Можна сказати що всі досліджувані зразки сирів заповнені в полімерну упаковку в захисному середовищі і без ніяких дефектів упаковки. Упаковка герметично упакована і на всіх є етикетка.

Вимоги щодо маркування споживчої тари харчових продуктів можуть містити: нормативний документ на конкретний продукт (для сиру «Голландський - ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді, Загальні технічні умови»), Закон «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Відповідність та повноту маркування споживчої тари зразків сиру «Голландський» перевіряли на відповідність вимогам Закону «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Даний закон вимагає, що всі харчові продукти, що знаходяться в обігу в Україні, повинні етикетуватися державною мовою України та містити у доступній для сприймання споживачем формі інформацію про склад харчового продукту у порядку переваги компонентів, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві.

Згідно з вимогами серед переліку обов'язкової інформації, яка повинна вказуватись на етикетці харчового продукту:

- назва харчового продукту
- перелік інгредієнтів
- кількість харчового продукту
- будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1
- кількість певних інгредієнтів
- кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- мінімальний термін придатності або дата "вжити до";

Таблиця 3.4

Маркування споживчої тари досліджуваних зразків сиру Голландський

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Назва харчового продукту	Сир твердий Голландський нарізаний скибочками ТМ Славія	Сир твердий Голландський брусківий ТМ Ферма	Сир твердий Голландський Брусківий ТМ Пирятин	Сир твердий брусківий “Голландський” ТМ «Звени Гора»	Сир твердий брусківий “Голландський” ТМ «Премія»
Перелік інгредієнтів	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене сіль кухонна виварена закріплювач – хлорид кальцію бактеріальні культури	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене сіль кухонна ущільнювач хлорид кальцію закваска для сиру	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене сіль кухонна виварена закріплювач – хлорид кальцію бактеріальні культури	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене сіль кухонна виварена, агент твердіння кальцій хлористий, закваска бактеріальна, барвник екстракт аннато, молокозсідальний ферментний препарат мікробіального походження	Молоко коров'яче нормалізоване пастеризоване (молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене), сіль кухонна, агент твердіння хлорид кальцію, консервант калій азотнокислий, барвник натуральний екстракт аннато, заквашувальний препарат (мезофільні та термофільні молочнокислі бактерії), молокозсідальний ферментний препарат мікробіального походження хімозин, консервант натаміцин.

Продовження таблиця 3.4

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у <u>додатку № 1</u>	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене	Молоко коров'яче Може містити сліди горіхів
кількість певних інгредієнтів	масова частка жиру в сухій речовині 45 %	масова частка жиру в сухій речовині 45 %	масова частка жиру в сухій речовині 45 %	масова частка жиру в сухій речовині 45 %	масова частка жиру в сухій речовині 45 %
-кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	160г	180г	150г	150г	ваговий
- мінімальний термін придатності або дата «вжити до»	16.09.22 14.01.23	-	12.08. 22 08.02.23	14.09.24 10.03.25	23.09.24 19.03.25
будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання	При температурі від 4 С до 6 С включно і відносній вологості до 80% до 90%	Температура від вище 0 С до 6 С включно відносної вологості (85+5)	При температурі від 4 С до 6 С включно і відносній вологості від 80% до 90%	Умови зберігання: за температури від мінус 4 °С до 0 °С включно та понад 0 °С до 6 °С і відносній вологості від 80% до 90%	Зберігати за температури від 0 °С до 6 °С та відносній вологості повітря від 80% до 90%

Продовження таблиця 3.4

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
найменування та місцезнаходження оператора ринку	ТОВ “Пирятинський сирзавод” вул. Сумська 1 ,м. Пирятин.	ТОВ “Террафуд”, вул. Зеленогірська, 8 м.Київ	ТОВ “Пирятинський сирзавод” вул. Сумська 1 ,м. Пирятин.	Приватне акціонерне товариство «Звенигородський сироробний комбінат», вул. Козачанська 35а, м. Звенигородка, Черкаська обл.Україна, 20202	ПрАТ «Дубномолоко», вул. Грушевського, 117-А, м. Дубно, Рівненська обл., 35600
країна походження або місце походження;	Відсутня	Відсутня	Відсутня	Відсутня	Відсутня
інформація про поживну цінність харчового продукту.;	Жири- 27,1г, з них насичені – 17,2г, вуглеводи -0г, з них цукри- 0г, Білки – 24,4г,сіль-1,74г енергетична цінність – 1486 кл/(кДж) /358(ккал)	Жири- 25,9г, з них насичені – 16,8г, вуглеводи - 1,1г, Білки – 24,4г,(з них цукри – 1,1г, енергетична цінність – 1417 кл/(кДж) /341(ккал)	Жири- 27,1г, з них насичені – 17,2г, вуглеводи -0г, з них цукри- 0г, Білки – 24,4г,сіль-1,74г енергетична цінність – 1486 кл/(кДж) /358(ккал)	Жири- 25,0г, з них насичені – 16,4г, вуглеводи -0г, з них цукри- 0г, Білки – не менше 24,0г,сіль-1,9г енергетична цінність – 1345 (кДж) /321(ккал)	Жири- 26г, з них насичені – 17г, Вуглеводи -1,0г, з них цукри- 1,0г, харчові волокна – 0г Білки – 27,0г Сіль-1,0г Енергетична цінність – 1418/(кДж) /341(ккал)
- інструкції з використання;	Відсутня	Відсутня	Відсутня	Відсутня	Відсутня

- будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання ;
- найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;
- країна походження або місце походження;
- інструкції з використання;
- інформація про поживну цінність харчового продукту [22].

Отже маркування Зразка 1 відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». В даному зразку зазначена повна назва сиру, склад, із позначенням інгредієнтів, які можуть викликати алергію (молоко), вказана масова частка жиру в сухій речовині, дані про виробника, стандарт за яким вироблено продукт та іншу необхідну інформацію.

Маркування Зразка № 2 ТМ Ферма не відповідає вимогам, оскільки в даному зразку не видно дату фасування і «вжити до». Тому, хоча вказано іншу необхідну і важливу інформацію, дійшли висновку що даний зразок не відповідає вимогам до маркування.

Маркування Зразка 3 відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», в ньому присутня повна назва сиру, закож виділено жирним шрифтом інгредієнти, які можуть викликати алергію (молоко), вказана масова частка жиру в сухій речовині, та іншу необхідну інформацію.

Маркування Зразків 4 та 5 також відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» і можна сказати, що маркування цих зразків більш детальне. Особливо детально розписаний склад продукту, а також присутня інша необхідна інформація.

Найбільш повним можна вважати маркування зразку 5, оскільки, окрім іншої інформації, в складі вказано вид обробки молока – пастеризоване. Уточнено, що в заквашувальний препарат входять мезофільні та термофільні

молочнокислі бактерії. Зазначено молокозсідальний ферментний препарат мікробіального походження – хімозин. Але при цьому в складі цього сиру присутньо два види консерванта:

консервант калій азотнокислий

консервант натаміцин

Надамо інформацію щодо цих речовин у таблиці 3.5

Таблиця 3.5

Аналіз природи деяких компонентів зі складу Зразка 5

хімозин	Хімозин – це фермент, який допомагає згорнутися білку казеїну, що знаходиться в молоці, і перетворити його на сир. Хімозин можна отримати з різних джерел. Природний хімозин отримують зі шлунка телят, а синтетичний – шляхом генетичної модифікації бактерій [29]
калій азотнокислий	Нітрат калію (харчова добавка E 252) - кристалічний порошок, який не має кольору і запаху. У харчовій промисловості нітрат калію застосовується в якості консерванту. Нітрат калію використовується у виробництві різних сортів сиру для уповільнення спучування. При використанні в харчових продуктах слід враховувати, що самоперетворення нітрату калію в нітриту відбувається безконтрольно, і це може бути небезпечно для здоров'я. Вживання продуктів, що містять нітрат калію, може викликати головні болі, запаморочення, напади задухи у астматиків, запалення нирок. Використання консерванту E 252 у харчових продуктах дозволено в Україні, але заборонено в ряді інших країн [30]
натаміцин	Натаміцин (Пімаріцин) (харчова добавка E 235) – це натуральний консервант (антибіотик), який використовується при виробництві продуктів харчування для запобігання утворенню дріжджів та плісняви. Добавка E 235 нетоксична, але при високих концентраціях (більше 500 мг/кг маси тіла) може викликати нудоту, блювоту, діарею [30]

Перевірка штрихового кодування

Також проводиться перевірка контрольної цифри штрихових кодів дослідних зразків, вказаних на упаковці за наступним алгоритмом:

- 1) Складають цифри, які стоять на парних позиціях.

- 2) Результат множать на 3.
- 3) Складають цифри, які стоять на непарних позиціях.
- 4) Складають результати другого та третього пунктів.
- 5) Розраховують контрольне число (остання цифра штрихового коду), яке являє собою різницю між кінцевою сумою та найбільшим до неї вищим числом, кратним 10.

Якщо отримане число та контрольна цифра штрихового коду зразку співпали, то код правильний. Розрахунок штрихового кодування проводять для всіх трьох зразків.

Таблиця 3.6

Перевірка штрихового коду

Порядок розрахування контрольної цифри коду	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
	4 820023 26396 3	4 820239 24505 0	4 80023 26401 4	48201414034 70	48200526637 41
1) Складають цифри, які стоять на парних позиціях.	$8+0+2+9+3+2=22$	$8+4+2+2+4+2=24$	$8+0+3+2+0+4=17$	$8+0+4+4+3+7=26$	$8+0+5+6+3+4=26$
2) Результат множать на 3	$22*3=66$	$24*3=72$	$17*3=51$	$26*3=78$	$26*3=78$
3) Складають цифри, які стоять на непарних позиціях.	$4+2+6+9+3+2=26$	$5+2+5+9+3+4=28$	$4+0+2+3+6+0=15$	$4+2+1+1+0+4=12$	$4+2+0+2+6+7=21$
4) Складають результати другого та третього пунктів.	$66+26=92$	$72+28=100$	$51+15=66$	$78+12=90$	$78+21=99$
5) Розраховують контрольне число	$95-92=3$	$100-100=0$	$70-66=4$	$90-90=0$	$100-99=1$
Контрольна цифра	3	0	4	0	1

Висновок: Можна сказати що всіх зразках контрольні цифри отримані під час розрахунків відповідають контрольним цифрам що на несині на штрих-

кодах сиру твердого. Це означає що кодування є вірним.

За результатами перевірки відповідності пакування та маркування споживчої тари сиру «Голландський» можна сказати, що упаковка всіх зразків сиру виготовлена з дозволеного в харчовій промисловості полімерного матеріалу, без порушення цілісності і дефектів.

Маркування Зразків 1, 3, 4 та 5 відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Маркування Зразка 2 ТМ Ферма не відповідає вимогам, оскільки в даному зразку не видно дату фасування і «вжити до». Тому, хоча вказано іншу необхідну і важливу інформацію, дійшли висновку що даний зразок не відповідає вимогам до маркування. В складі зразка 5 міститься молокозсідальний ферментний препарат мікробіального походження – хімосин, а також два види консерванта: калій азотнокислий та натаміцин.

3.3 Органолептична оцінка якості сирів

При дослідженні органолептичних показників сиру голландського досліджували такі показники якості – смак, запах, консистенція, колір.

При дослідженні органолептичних показників сиру твердого їх визначають оглядом і дегустацію підготовлених для аналізу зразків у відповідності до вимог нормативної документації.

Важливо розуміти, що смак і аромат сирів розкривається виключно при кімнатній температурі. Тому перед подачею до столу сир потрібно вийняти з холодильника приблизно за 30-60 хвилин. Такий процес називається "розслабленням" або темперуванням сиру. Холодний сир має приглушений смак і аромат, а також одноманітну воскову текстуру.

Дегустація проводиться в сухих провітрюваних приміщеннях з температурою 15-18 °С. Палити і користуватися парфумерією до і під час дегустації неприпустимо. При оцінюванні зовнішнього вигляду необхідно звернути увагу на колір скоринки, наявність або відсутність очок, розмір самої сирної голівки.

Таблиця 3.7

Органолептична оцінка якості

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5	Вимоги НД
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста без механічних ушкоджень. Без сторонніх нашарувань	Поверхня чиста рівна без механічних ушкоджень	Без сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару. Покрита захисним покривом. Поверхня чиста	Поверхня бруська чиста без механічних ушкоджень. Без сторонніх нашарувань	Поверхня сиру чиста рівна без механічних ушкоджень і нашарувань	Поверхня чиста рівна без механічних ушкоджень і сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару покрита захисним покривом який щільно прилягає до поверхні сиру
Смак та запах	Сир без сторонніх присмаків і запах. Виражений смак сиру присмаку пастеризації	Специфічний сирний присмак без сторонніх запахів наявність присмаку пастеризації виражений запах сиру	Помірно виражений запах сиру і наявність присмаку пастеризації	Смак сиру відповідний, без сторонніх присмаків і запахів. Виражений присмак пастеризації	Запах сиру помірно виражений, смак відповідний, не дуже інтенсивний, легкий присмак пастеризації	Специфічний сирний без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації

Продовження табл. 3.7

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5	Вимоги НД
Консистенція	Тісто однорідне, пластичне Ніжне	Однорідне, злегка крихке	Тісто однорідне ніжне злегка крихке	Консистенція відповідна, однорідна, пластична, тісто ніжне	Консистенція однорідна, тісто злегка крихке	Тісто пластичне ніжне однорідне злегка крихке
Рисунок в розрізі	Відсутність рисунка	Відсутність рисунка	Наявність невеликих пустот	Відсутність рисунка	Наявність невеликих пустот	Вічка круглої овальної чи дозволеної форми. Дозволено відсутність рисунка наявність невеликих пустот
Колір	Однорідний жовтий за всією масою	Колір світло-жовтий однорідний за всією масою	Однорідна маса від Білого до жовтого	Колір жовтий, однорідний за всією масою	Колір світло-жовтий, однорідний за всією масою	Однорідний за всією масою від білого до жовтого
Форма головки сиру	Наріzana скибочками	Брусковий	Брусковий	Брусок	Брусок	Бруски циліндри сфери

За результатами досліджень, наведених в таблиці 3.7 можна побачити, що всі зразки сиру мають чисту поверхню без механічних ушкоджень, без сторонніх нашарувань, консистенція – однорідна, колір також однорідний, відповідний, рисунок або відсутній (Зразки 1, 2 та 4) або наявні невеликі пустоти (Зразок 3 та 5). Смак та запах відповідні, сирні, без сторонніх присмаків і запахів, з різним ступенем вираженості присмаку пастеризації.

Для більш поглибленого дослідження органолептичних показників доцільно скористуватись профільним методом.

Суть профільного аналізу полягає в тому що складає поняття одного із органолептичних показників (смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд) представляють у вигляді сукупності простих складних які оцінюються дегустаторами за якістю інтенсивністю і порядок виявлення.

Під час виконання профільного аналізу використовують бальні шкали для оцінки інтенсивності окремих ознак послідовно визначають вияв відчуттів і результати графічно відображають у вигляді профілограми (профілю).

Таблиця 3.8

Інтенсивність органолептичних показників сиру твердого

Найменування показника та його характеристика	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Зовнішній вигляд:					
Чистота поверхні сиру (+)	5	5	5	5	5
Щільне захисне покриття (+)	5	0	4	5	4
Жовтий колір (відповідний (+))	5	4	4	5	4
Відповідність рисунку (+)	4	4	5	4	5
Нерівна поверхня (-)	1	0	0	0	0
Наявність механічних пошкоджень (-)	0	0	0	0	1
Бліда поверхня (-)	0	1	1	0	1
Крихка консистенція (-)	0	1	1	0	1

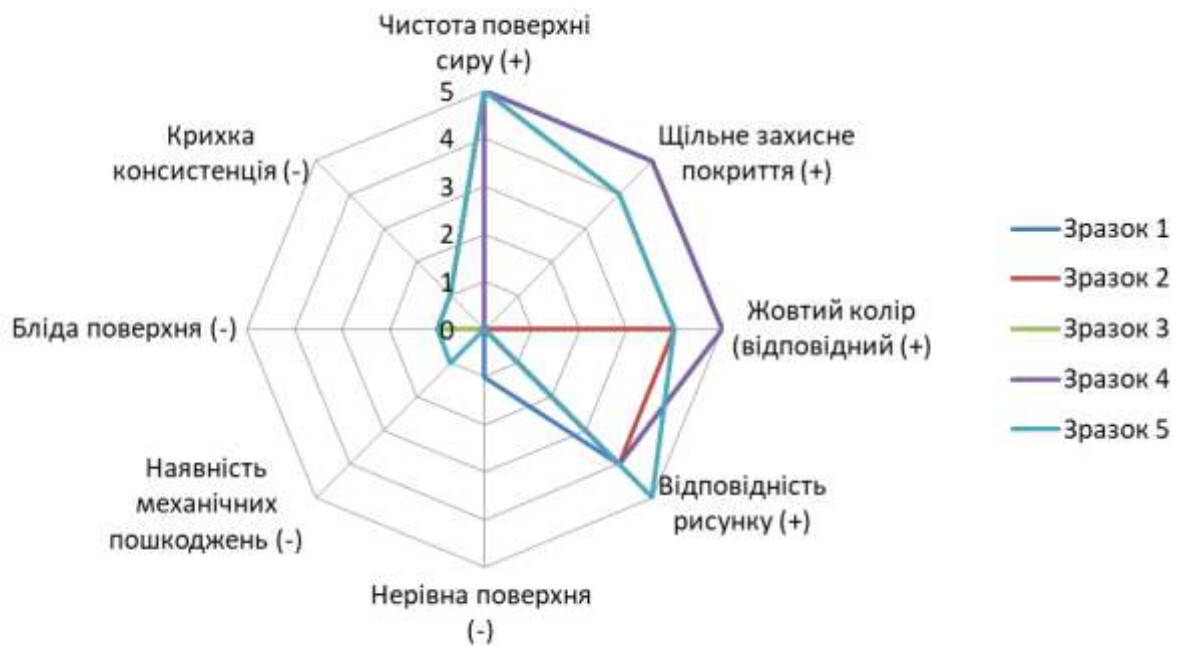


Рисунок 3.1 – Профілограма зовнішнього вигляду сиру

Висновок: можна сказати що органолептичні показники відрізняються один від одного і мають різну балову шкалу і біла поверхня сиру тільки в третьому зразку не має наявних механічних пошкоджень це добре видно на профілограмі.

Таблиця 3.9

Інтенсивність органолептичних показників сиру твердого

Найменування показників та його характеристика	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Сирний смак (+)	4	5	5	5	3
Приємний запах (+)	5	4	4	5	4
Присмак пастеризації (+)	5	5	4	5	3
Пластична консистенція	5	4	5	5	4
Кислуватий присмак	0	0	0	0	0
Пустий невиражений смак (-)	1	0	0	0	2
Слабкий аромат (-)	1	2	0	0	2
Сторонній присмак, запах (-)	0	0	0	0	0



Рисунок 3.2 – Профілограма смак, запаху і консистенції сиру

Висновок: можна зробити такий що смак, запах і консистенція сиру є відповідною і взагалі не має сторонніх присмаків і запахів. В сири відсутній кислуватий смак. Зразок 3 та 5 характеризувався трохи менш вираженими ароматом і смаком. Найбільш виражені смак і запах були виявлені в Зразку 1.

Надалі досліджували фізико-хімічні показники якості сирів.

3.4 Визначення фізико-хімічних показників сирів

Масова частка жиру в сухій речовині визначається згідно з ГОСТ 5867 “Молоко та молочні продукти. Методи визначення жиру”. Метод кислотний.

Проведення аналізу. У два жироміри відважують по 1,50 г сиру з відліком до 0,005 г, потім доливають дозатором по 10 см³ сірчаної кислоти, доливають по (9 ± 1) см³ так, щоб рівень рідини був від 4 до 6 мм нижче основи горловини жироміра.

Дозатором додають жироміри по 1 см³ ізоамілового спирту. Жироміри закривають пробками і поміщають у водяну баню при температурі (65±2) °С.

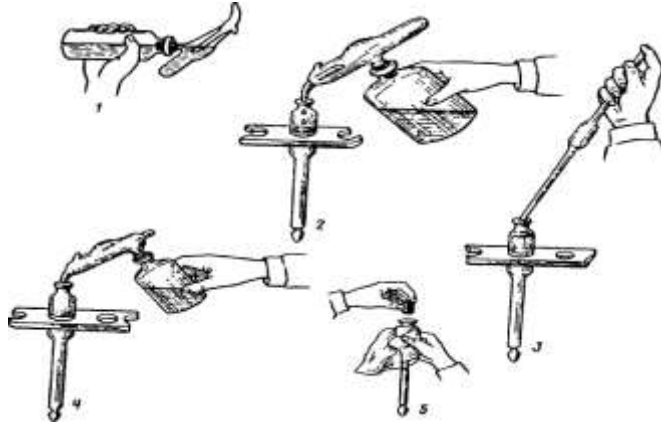


Рисунок 3.3 – Визначення масової частки жиру за допомогою жироміру

Жироміри витримують у водяній бані при частому струшуванні до повного розчинення білка протягом (60 ± 10) хв. За результат вимірювань приймають середнє арифметичне значення результатів двох паралельних спостережень, розбіжність між якими (збіжність) не перевищує значень.

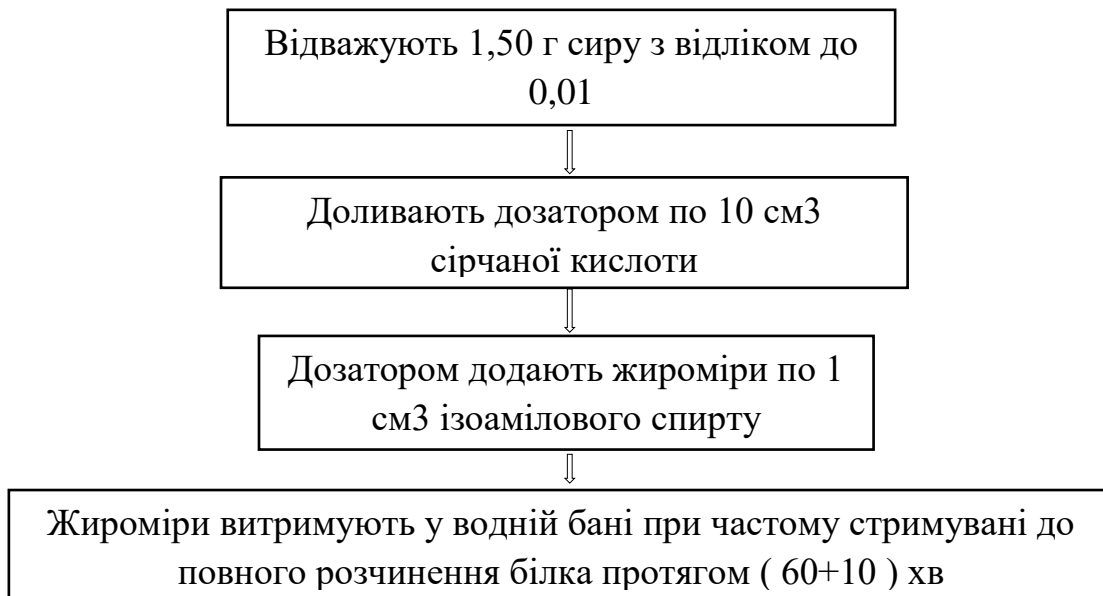


Рисунок 3.4 – Схема визначення масову частку жиру в сухій речовині

Масову частку жиру $X, \%$, у молочному морозиві та сирі обчислюють за формулою:

$$X = \frac{P \cdot \Pi}{M}, \% \quad (3.1)$$

Де Р – результат вимірювань

М- маса навішування, г

П – маса наважок продуктів які використовують для градуювання жиромірів (П- для жиромірів I-6; I-7; - для жиромірів I-40), г.

Визначення масової частки вологи

Масову частку вологи визначають за ГОСТ 3626 «Молоко та молочні продукти» Метод висушування.

При визначенні масової частки вологи в сирі пакет вкладають у лист пергаменту трохи більшого розміру ніж пакет не загинаючи країв. Готові пакети висушують у приладі протягом 3 хв при тій же температурі, при якій повинен висушуватися досліджуваній продукт, після чого їх охолоджують і зберігають в ексикаторі.

Підготовлений пакет зважують з похибкою не більше 0,01г, зважують у нього 5г досліджуваного продукту з похибкою не більше 0,01г, який розподіляють рівномірно по всій внутрішній поверхні пакета.

Пакет із навішуванням закривають завадять у прилад між плитами нагрітими до необхідної температури та витримують

Масову частку вологи в продукті W, % обчислюють за формою:

$$W = \frac{(m - m_1) * 100}{5}, \quad (3.2)$$

Де m- маса пакета з наважкою до висушування, г

m_1 - маса пакета з наважкою висушування, г

5- наважка продукту, г

Розбіжність між паралельними визначеннями має бути трохи більше 0,5%. За остаточний результат набувають середньоарифметичного значення двох паралельних визначень.

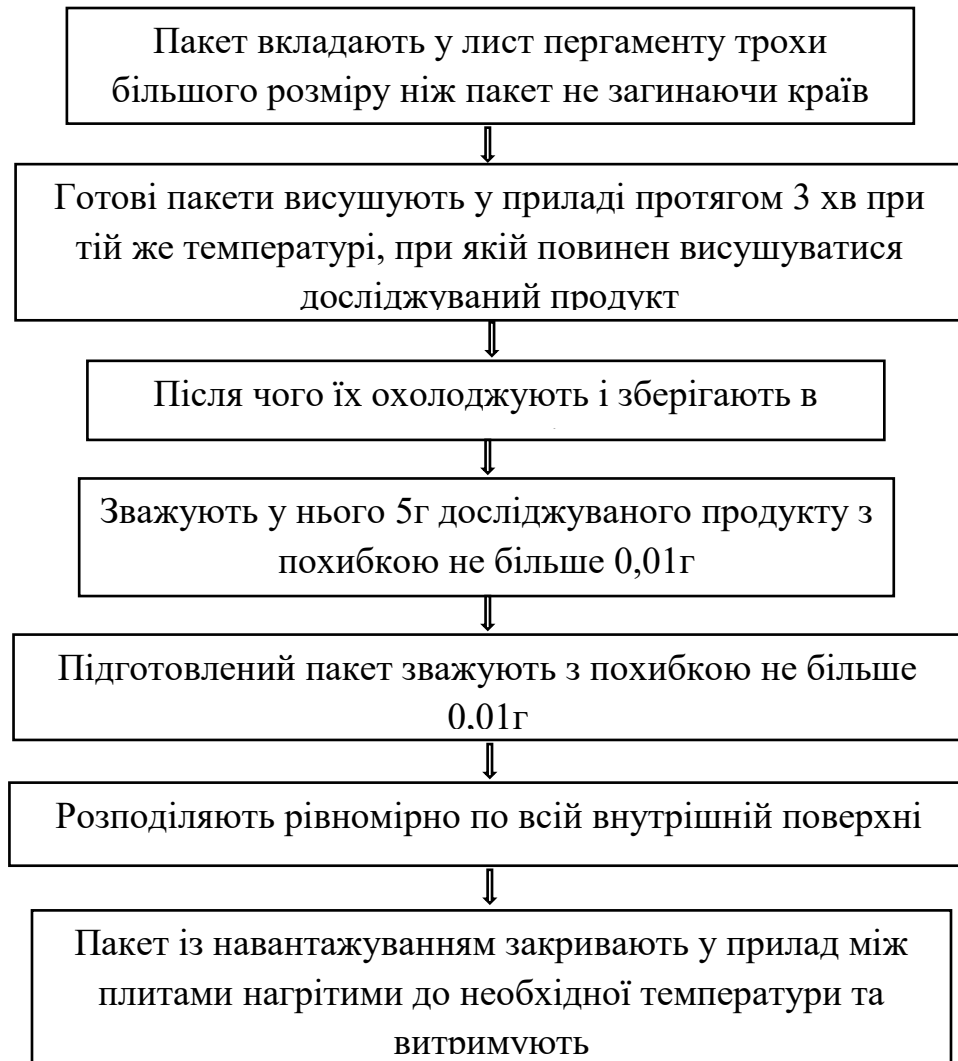


Рисунок 3.5 – Схема визначення вологи в твердому сирі

Визначення масової частки кухонної солі

Масова частка кухонної солі визначають за ГОСТ 3627 «Молочні продукти. Методи визначення хлористого натрію» методом титрування азотнокислим сріблом без попереднього озолення.

5 г продукту зваженого з похибкою не більше 0,01 г, поміщають у склянку з носиком місткістю 100 см³ доливають 50 см³ дистильованої води нагрітої до 90 С. Продукт добре розтирають склянкою паличкою і вміст склянки кількісно переносять у мірну колбу місткістю 100см³ за допомогою дистильованої води нагрітої до 70-80%.



Рисунок 3.6 – Схема визначення масової частки кухонної солі в сирі

Мірну колбу з вмістом охолоджують до 20°C доливають дистильованою водою до мітки, добре перемішують і фільтрують через сухий фільтр в чисту суху колбу. Якщо фільтрат виходить мутний, його переливають у мірну колбу і повторюють фільтрування.

У конічну колбу піпеткою доливають 50см³ фільтру додають 5-8 крапель розчину хромовоокислого калію і фільтрат титрують розчином срібла азотнокислого при постійному збовтуванні до появи слабкого цегляно-червоного фарбування не зникаючого при збовтуванні та подрібненні паличкою великих частинок осаду.

Масову частку кухонної солі X_2 , % обчислюють за формулою:

$$X_2 = \frac{V \cdot 100}{m \cdot 50}, \quad (5.3)$$

де V – об'єм розчину азотнокислого срібла 1 см³ якого відповідає точно 0,001г хлористого натрію, витрачений на титрування 50см³ фільтра, см³.

m - маса навішування продукту, г.

Таблиця 3.10

Фізико-хімічні показники твердого сиру згідно ДСТУ 6003:2008:

Показник	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Масова частка жиру в сухій речовині , % не менше ніж	45	45	45	45	45
Масова частка вологи, % не більше ніж	38	47	40	42	44
Масова частка кухонної солі, % не більше ніж	3,0	2,9	3,0	2,8	1,5

Проаналізувавши результати дослідження фізико-хімічних показників згідно вимогам ДСТУ 6003:2005 «Сир твердий. Загальні технічні умови», було визначено що масова частка жиру в сухій речовині в усіх зразках відповідає вимогам нормативного документу та даним зазначеним на маркуванні сиру і складає 45 % у всіх досліджуваних зразках. Масова частка вологи коливається від 38 % (зразок 1) до 44 % (зразок 5), але в усіх зразках даний показник не перевищує встановлені норми. Масова частка кухонної солі складає мінімальне допустиме значення в зразку 5, який мав не дуже

виражений смак, і максимальне допустиме значення в зразках 1 та 3, які мали більш виражений смак. Отже, за всіма досліджуваними фізико-хімічними показниками якості досліджувані зразки твердих сирів відповідають вимогам ДСТУ 6003:2005 «Сир твердий. Загальні технічні умови».

Висновки до розділу 3

1. Проаналізувавши асортимент сиру «Голландський» в торговельних мережах «Таврія В», «АТБ», «Сільпо» можна зробити висновок що в досліджуваних магазинах представлений сир «Голландський» тільки українських виробників. Вміст жиру в сухій речовині переважно складає 45% і декілька є 50%. Найширше асортимент сиру «Голландський» представлений в торговельній мережі «Таврія В». Найбільш розповсюджені торгові марки сиру «Голландський» – це ТМ «Комо», ТМ «Ферма». Вони зустрічаються у всіх досліджуваних торговельних мережах.

2. За результатами перевірки відповідності пакування та маркування споживчої тари сиру «Голландський» можна сказати, що упаковка всіх зразків сиру виготовлена з дозволеного в харчовій промисловості полімерного матеріалу, без порушення цілісності і дефектів.

3. Маркування Зразків 1, 3, 4 та 5 відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Маркування Зразка 2 ТМ Ферма не відповідає вимогам, оскільки в даному зразку не видно дату фасування і «вжити до». Тому, хоча вказано іншу необхідну і важливу інформацію, дійшли висновку що даний зразок не відповідає вимогам до маркування. В складі зразка 5 міститься молокозсідальний ферментний препарат мікробіального походження – хімоцин, а також два види консерванта: калій азотнокислий та натаміцин.

4. Результати дослідження органолептичних показників якості сирів показали, що смак, запах і консистенція досліджуваних зразків є відповідною і не має сторонніх присмаків і запахів. Зразок 3 та 5 характеризувався трохи менш вираженими ароматом і смаком. Найбільш виражені смак і запах були виявлені в Зразку 1. За всіма досліджуваними фізико-хімічними показниками якості досліджувані зразки твердих сирів відповідають вимогам ДСТУ 6003:2005 «Сир твердий. Загальні технічні умови»

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ СИРУ

4.1 Порядок обліку особи ТОВ «Пирятинський сирзавод», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством

Процедури обліку осіб здійснюються у підрозділах митниць ДМСУ, у пунктах пропуску через державний кордон України посадовими особами митниць, або автоматично засобами інформаційно-телекомунікаційної системи митних органів [31].

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.

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.

За результатами розгляду заяви особа інформується про взяття особи на облік шляхом видачі або направлення поштою повідомлення про взяття на

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

Для здійснення обліку особа ТОВ «Пирятинський сирзавод», що зареєстрована за адресою: Україна, 37000, Полтавська обл., Пирятинський район, місто Пирятин, вулиця Сумська, будинок 1, знаходиться в зоні діяльності Полтавської митниці ДМСУ подає заяву в електронному вигляді про взяття на облік особи, яка здійснює операції з товарами.

Згідно із даними, зазначеними у заяві Полтавська 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 Полтавська митниця ДМСУ інформує особу ТОВ «Пирятинський сирзавод» (Україна, 37000, Полтавська обл., Пирятинський район, місто Пирятин, вулиця Сумська, будинок 1), 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 «Пирятинський сирзавод» здійснює подання заяви засобами електронного зв'язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв'язку [32].

Повідомлення про взяття на облік особи-резидента ТОВ «Пирятинський сирзавод», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи.

Обліковий номер, що присвоюється при взятті на облік особі ТОВ «Пирятинський сирзавод», формується за структурою, що наведена на рис. 1.

- 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 «Пирятинський сирзавод» обліковий номер сформован наступним чином: UA10000446865, такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

4.2 Визначення коду УКТЗЕД сиру ТМ «Пирятин»

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, як представлено на рис. 4.2.

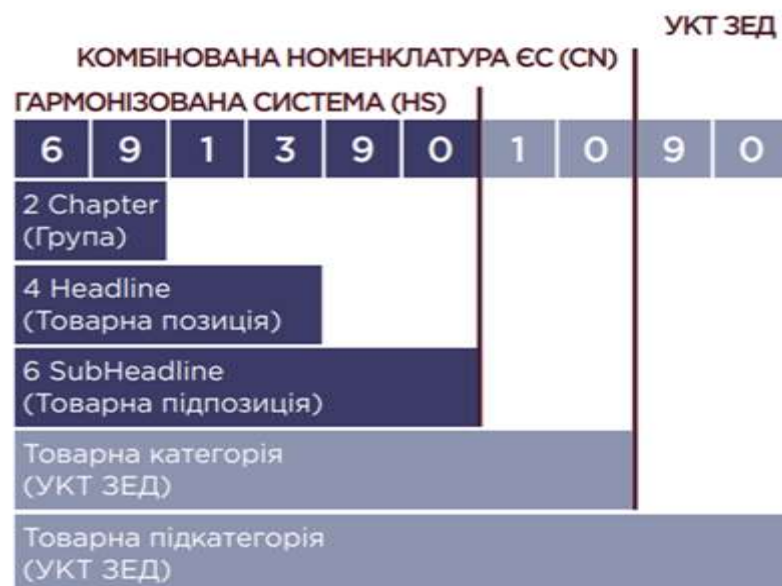


Рис. 4.1 Структура коду УКТЗЕД та співставлення з ГС та КНЕС

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 десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТ ЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків), як представлено на рис. 4.3.

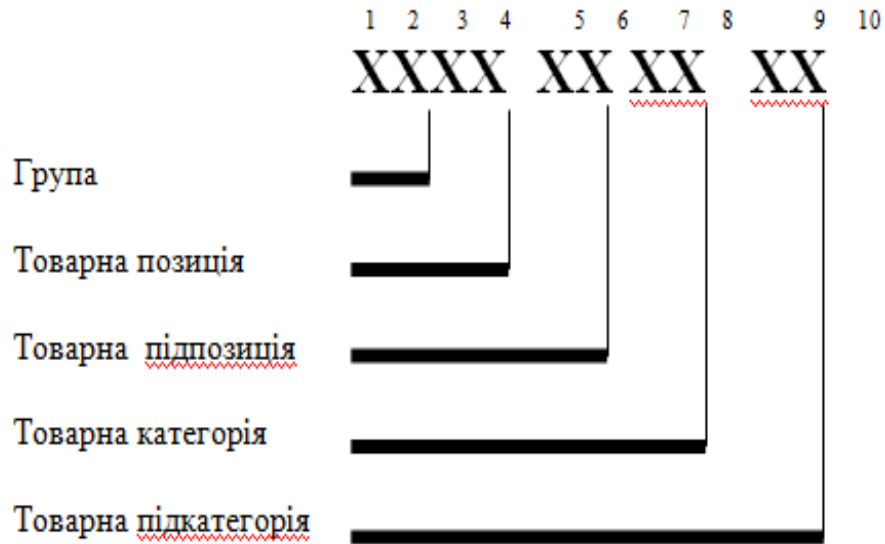


Рис. 4.3 Структура десятизначного коду товару в УКТЗЕД

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.

Першим рівнем деталізації коду УКТЗЕД є товарна група, яка формується за трьома ознаками:

- матеріалом виготовлення;
- функцією, яку товар виконує;
- за ступенем обробки матеріалу.

Групи мають наскрізну нумерацію і їх номер представлений першими двома цифрами коду УКТ ЗЕД.

Товарна позиція – на цьому рівні товари об'єднані за так званими специфічними ознаками, що властиві кожному конкретному товару. Номер позиції відображається першими чотирма цифрами.

Товарні підпозиції – третій рівень деталізації і є першими шістьма цифрами у кодї та товарні категорії – відображаються першими восьмью цифрами. Десять цифр утворюють повний код товарів в УКТЗЕД, що називаються товарними підкатегоріями.

Код товару відповідно до УКТЗЕД визначається за допомогою основних правил інтерпретації [31]:

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 роздрібної торгівлі, такі товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(b) суміші, багатокomпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібної торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3 (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) тари (упаковку) разом з товарами, які в ній містяться, слід класифікувати разом із цими товарами, якщо вона належить до такого типу тари (упаковки), яка зазвичай використовується для упакування цих товарів. Це положення є необов'язковим, якщо ця тара (упаковка) придатна для повторного використання.

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

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є сир твердий Голландський Брусковий із масовою часткою жиру в сухій речовині 45 %, ТМ Пирятин, національного товаровиробника, 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 – 4006909990 [5].

Визначення коду УКТЗЕД сиру твердого Голландського Брускового представлено в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1

Визначення коду УКТЗЕД сиру твердого Голландського

№	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	040690 «інші сири:»	040690
4	Категорія	04069099 «інші:»	04069099
5	Підкатегорія	0406909990 «інші»	0406909990

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

4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті сиру

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 [31].

В Україні до продукції, що експортується держава застосовує режим «стимулювання національних товаровиробників», що передбачає ліберальні заходи та спрощення експорту товарів, але обов'язковою умовою при здійсненні торговельних операцій є виконання відповідних ветеринарних, фітосанітарних або вимог безпечності до продуктів харчування, встановлених країною-імпортером.

Оскільки експорт сиру голландського здійснюється до ЄС з метою налагодження подальших торговельних відносин та збільшення частки експорту, Україна зобов'язана виконувати наступні вимоги [33].

При експорті до Європейського союзу, молоко, або продукти, отримані, оброблені, обгорнуті та упаковані повинні бути з дотриманням гігієнічних умов. Експортоване молоко, або молочні продукти, в тому числі сири тверді, мають пройти такі процеси, як:

- процес стерилізації із застосуванням мінімальної температури у 132°C щонайменше впродовж 1 секунди (УНТ – Ultra-high Temperature Processing – ультра-високотемпературна обробка);

- якщо рівень рН молока нижче 7, застосовується процес пастеризації за мінімальної температури 72°C щонайменше впродовж 15 секунд (HTST High Temperature Short-Time Processing – короткочасна низькотемпературна обробка);

- якщо рівень рН молока становить 7, або вище, двічі застосовується процес короткочасної низькотемпературної пастеризації.

При експорті молочні продукти (сири) повинні відповідати вимогам ЄС щодо хімічного, мікробіологічного та радіоактивного забруднення та бути придатними для споживання людиною без обмежень. Сири, що

експортуються з України повинні вироблятися підприємством, яке має право здійснювати внутрішньо- і зовнішньоторговельну діяльність та перебуває під постійним наглядом Державної ветеринарної служби.

При експорті сири виробляються з молока тварин:

а) які перебували в стадах, що офіційно не мають бруцельозу;

б) які походять з територій, що, за визначенням Міжнародного епізоотичного бюро, є вільними від ящура, чуми рогатої худоби, козячої чуми (PPR), інфекційної плевропневмонії великої рогатої худоби (СВРР) впродовж щонайменше 12 місяців;

в) які походять з територій, що вільні від заразного вузликового дерматину (LSD), лихоманки долини Ріфт, везикулярного стоматиту впродовж останніх 12 місяців та до моменту відправки з України не транспортувалося/транспортувалися через країни чи території, де трапляються подібні захворювання;

г) які походять з орендованих ділянок землі, де вони не були заявлені і які вільні від: інфекційної плевропневмонії кіз – щонайменше впродовж 24 місяців; бичачого вірусу лейкемії – впродовж останніх 12 місяців; бичачого туберкульозу, овечої та козячої віспи – впродовж останніх 6 місяців.

Молочні продукти (сири) повинні бути отримані від корів, які годувалися кормами, що не містили м'яса та крові. Згідно із програмою моніторингу, здійснюваною Державною ветеринарною службою, експортоване молоко, або молочні продукти не повинні містити залишків забруднювачів навколишнього середовища, ПХБ та діоксинів у обсягах, що перевищують рівні, які допускаються міжнародним законодавством. А також не повинні містити антисептичних речовин та залишків ветеринарних препаратів, гормонів та пестицидів відповідно до діючої національної програми моніторингу у кількостях, що перевищують норми, які допускаються законодавством ЄС та Комісією Кодексу Аліментаріус.

При експорті сири не повинні містити заборонених консервантів відповідно до законодавства ЄС та Комісії Кодексу Аліментаріус. Після процесу обробки необхідно вживання заходів для уникнення контакту продукції із будь-яким потенційним джерелом інфекції.

Таким чином, для здійснення експорту сиру голландського, національне підприємство – експортер ТОВ «Пирятинський сирзавод» повинне отримати у Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, Міжнародний ветеринарний сертифікат на експорт молока та молочної продукції до Європейського Союзу.

При здійсненні імпорту до Європейського Союзу наявність Міжнародного ветеринарного сертифікату на експорт молока та молочної продукції з України підтвердить виконання міжнародних ветеринарних вимог, що є гарантією безпечності продуктів харчування, що експортуються з України.

4.4 Визначення країни походження сиру ТМ «Пирятин» 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 [31].

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до Критеріїв достатньої переробки [31].

Відповідно до [31, ст. 38] товарами які повністю вироблені у даній країні є:

- 1) корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;

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

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

- 1) виконання виробничих або технологічних операцій, за результатами яких змінюється класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні будь-якого з перших чотирьох знаків;
- 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 двалорної 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 [34].

Визначення країни походження сиру голландського ТМ «Пирятин» здійснюється відповідно до норм міжнародного законодавства, що закріплені у [31, 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 голландського ТМ «Пирятин» є Україна. 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, якщо у країні вивезення сертифікат видається на підставі сертифіката, виданого компетентним органом у країні походження товару. В Україні застосовується наступні форми сертифікату походження, що зазначені у таблиці 4.2.

Таблиця 4.2

Сертифікати походження, що видаються в Україною

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 Торгівельно-промислова палата, але 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 [35].

Торгові преференції до цих країн є підтвердженням доброзичливості та взаємною домовленістю між цими державами.

Наявність міждержавних Угод з надання преференцій та їх документальне підтвердження представлено в таблиці 4.3.

Таблиця 4.3

Наявні міждержавні Угоди з участю України та можливістю надання преференцій [36].

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».
Швейцарія	господарство між Україною та Ісландією».

Ліхтенштейн	<p>Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією».</p> <p>Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Князівством Ліхтенштейн».</p>
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 голландський є Україна, що підтверджується сертифікатом походження Загальної форми, тому поставка партії сиру голландського ТМ «Пирятин» до країни ЄС – Болгарії, має супроводжуватися Сертифікатом здоров'я, підписаним Держпроспоживслужбою України, що засвідчує придатність харчового продукту для експорту в ЄС. Після прибуття товару до Болгарії Сертифікат перевіряють компетентні служби країни-імпорту відповідно до положень, викладених у Директиві № 97/78/ЄС21, а після застосування процедур, передбачених Регламентом (ЄС) № 136/200422, результат перевірки має бути зазначений у загальному ветеринарному документі на ввезення. Тільки за таких умов сир твердий може бути імпортований до країни ЄС (Болгарії) з України, яка включена до списку країн, що мають дозвіл на експорт цього виду продукції, супроводжуються відповідними сертифікатами та пройшли обов'язковий контроль у Держпроспоживслужбі України.

При митному оформленні експорту сиру голландського ТМ «Пирятин» не передбачене оподаткування митними платежами, тобто відсутність експортного мита та нульова ставка ПДВ, що підтверджує дійсно підтримку з боку держави національних товаровиробників та стимулювання експортних операцій.

4.5 Трансформація системи тарифного регулювання при експорті товарів

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари.

Відомості про митну вартість товарів використовуються для:

- 1) Нарахування митних платежів;
- 2) Застосування інших заходів державного регулювання зовнішньо економічної діяльності України;

- 3) Ведення митної статистики;
- 4) Розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки.

Митна вартість товарів, що переміщуються через митний кордон України, визначається декларантом відповідно до норм МКУ.

Перелік документів, які підтверджують заявлену митну вартість товарів регламентовано [31, ст. 53, ч.2] а саме:

- 1) декларація митної вартості та документи, що підтверджують числові значення складових митної вартості, на підставі яких проводився розрахунок митної вартості;
- 2) зовнішньоекономічний договір (контракт) або документ, який його замінює, та додатки до нього у разі їх наявності;
- 3) рахунок-фактура (інвойс);
- 4) якщо рахунок сплачено, – банківські платіжні документи, що стосуються оцінюваного товару;
- 5) за наявності – інші платіжні та бухгалтерські документи, що підтверджують вартість товару та містять реквізити, необхідні для ідентифікації ввезеного товару;
- 6) транспортні (перевізні) документи, якщо за умовами поставки витрати на транспортування не включені у вартість товару, а також документи, що містять відомості про вартість перевезення оцінюваних товарів;
- 7) якщо здійснювалося страхування, – страхові документи, а також документи, що містять відомості про вартість страхування.

Митною вартістю товарів, що ввозяться в Україну відповідно до митних режимів, відмінних від режиму імпорту, та товарів, що вивозяться за межі митної території України є ціна товару, зазначена у рахунку-фактурі чи рахунку-проформі [31].

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом між суб'єктом ЗЕД резидентом України – ТОВ «Пирятинський сирзавод» (Україна, 37000, Полтавська обл., Пирятинський район, місто Пирятин, вулиця Сумська, будинок 1) та іноземним суб'єктом господарювання - нерезидентом (Efes Beverage Group, — болгарська компанія, зайнята у галузі харчової промисловості) здійснюється поставка партії сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин». Сир твердий «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин» розфасовано у бруски в полімерній упаковці по 100 г кожний. Потім вони розфасовуються в картонні гофровані коробки по 120 шт., вага картонного короба складає 0,102 кг. Таким чином транспортна одиниця у вигляді картонного гофрованого короба із сиром складає вагу бруто – 12,894 кг. Навантаження проводиться за тарифом транспортної компанії за ставкою 50 євро за операцію. Загальна кількість вантажу 250 картонних гофрованих коробів по 120 брусків сиру, вагою нетто вантажу – 12,00 кг. Вартість одиниці товару на експорт, заявлено відправником в розмірі 1,22 євро/упаковку 100 г, загальна кількість вантажу - 3000 упаковок ТМ «Пирятин», ТОВ «Пирятинський сирзавод». Умови постачання – FCA.

FCA— термін інкотермс 2020, який означає, що продавець доставить вантаж, який пройшов митне очищення, зазначеному покупцем перевізнику до названого місця..

Митна вартість встановлена міжнародною угодою як ціна, яка фактично сплачена або підлягає сплаті на момент перетину митного кордону.

Митна вартість визначається за формулою (4.1):

$$MB = V_k \quad (4.1)$$

де MB – митна вартість;

V_k – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість контракту буде дорівнювати:

$$V_k = V_t + V_{зав.} + V_{перев} \quad (4.2)$$

де, V_t – вартість сиру згідно до преїскуранта експортера;
 $V_{зав.}$ – вартість завантажувальних робіт;
 $V_{перев.}$ – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії ТОВ «LOGISTSC», ставка на перевезення дорівнює – 0,85 євро/км;

$$V_t = 3000 \times 1,22 = 3660 \text{ євро}$$

Курс НБУ на день надання митної декларації дорівнює 43,5 грн./євро.

$$V_t = 3660 \times 43,5 = 148230 \text{ грн.}$$

$V_{зав.} = 50$ доларів, що відповідно до курсу 2025 грн.

$$V_{перев.} = 0,85 \text{ євро.} \times 640 \text{ км} = 544 \text{ євро.}$$

$$V_{перев.} = 544 \times 40,5 = 22032 \text{ грн.}$$

$$MВ = 148230 \text{ грн} + 2025 \text{ грн} + 22032 \text{ грн} = 172287 \text{ грн.}$$

Митна вартість сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин» становить 172287 грн..

До партії сиру при експорті, ПДВ становить 0%. Таким чином, загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин» при переміщенні через митний кордон України не застосовуються.

4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту сиру ТМ «Пирятин»

Одним із напрямів організації митного контролю є розробка і запровадження технологічних схем митного контролю.

Технологічна схема – це встановлена обов'язкова для виконання послідовність операцій митного контролю та митного оформлення, а також дій посадових осіб підрозділів митного органу під час здійснення цих операцій.

У дипломній роботі об'єктом переміщення через МКУ є сир твердий «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин» ТОВ

«Пирятинський сирзавод» (Україна, 37000, Полтавська обл., Пирятинський район, місто Пирятин, вулиця Сумська, будинок 1), та зареєстроване у зоні діяльності Полтавської митниці ДМСУ.

Суб'єкт ТОВ «Пирятинський сирзавод» підписав контракт з Efes Beverage Group, який знаходиться у Болгарії на поставку партії сиру твердого «Голландського» у кількості 3000 упаковок по 100 г.

З метою полегшення безперешкодної передачі даних про міжнародну торгівлю і організації обміну розвідувальними даними щодо можливих ризиків, як на національному, так і на міжнародному рівні, урядам слід розробляти угоди про співпрацю між митними службами та іншими державними відомствами, пов'язаними з міжнародною торгівлею.

В українському законодавстві відповідно до Постанови КМУ від 21 жовтня 2020 р. № 971 затверджено «Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму “єдиного вікна”».

З моменту, коли розпочато завантаження транспортного засобу для вивезення товару за межі митної території України, декларант надсилає до Відділу митного оформлення №1 митного поста «Орлівка» (UA500420), що знаходиться у зоні діяльності Одеської митниці, електронне повідомлення та скановані копії документів з електронним цифровим підписом.

Для здійснення митного контролю та митного оформлення партії сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин» надаються такі документи:

1. Митна декларація МД-2;
2. Контракт ЗЕД;
3. Рахунок-фактура;

4.Товаро-транспортна накладна CMR;

Інформаційна система після отримання від підприємства електронного повідомлення та сканованих копій документів перевіряє електронний цифровий підпис посадової особи підприємства. У разі позитивного результату перевірки електронного цифрового підпису інформаційна система забезпечує зберігання отриманих повідомлення і документів, інформує відповідний контролюючий орган про їх надходження шляхом розміщення відповідної інформації у веб-інтерфейсі та за наявності даних в інформаційній системі надсилає листа на адресу електронної пошти уповноваженої посадової особи за місцезнаходженням митниці відправлення.

Інформаційна система повідомляє відповідний контролюючий орган про автоматично сформовані рішення щодо здійснення відповідного виду державного контролю шляхом розміщення окремого повідомлення у веб-інтерфейсі та за наявності необхідних даних в інформаційній системі надсилає листа на адресу електронної пошти уповноваженої посадової особи за місцезнаходженням митниці відправлення та адміністратора системи контролюючого органу.

У разі автоматичного формування інформаційною системою рішення про здійснення відповідного виду державного контролю підприємство отримує право здійснити задеклароване переміщення партії сиру, інформаційна система попереджає підприємство про необхідність дотримання законодавства суміжних держав у частині подання оригіналів міжнародних сертифікатів, тощо.

Після чого перевізник направляється до пункту пропуску на кордоні «Орлівка» (UA500420), в якому забезпечено функціонування комплексів автоматизованого контролю за переміщенням радіоактивних речовин та ядерних матеріалів, радіологічний контроль вважається завершеним, якщо товари випущені з пункту пропуску через державний кордон України для вивезення їх за межі митної території України. У такому разі інформаційна

система на підставі відмітки посадової особи митного органу про пропуск товарів автоматично формує дані про здійснення радіологічного контролю.

Висновки до розділу 4

1. Проаналізовано порядок обліку особи ТОВ «Пирятинський сирзавод» (Україна, 37000, Полтавська обл., Пирятинський район, місто Пирятин, вулиця Сумська, будинок 1), яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством, здійснено облік ТОВ у зоні діяльності Полтавської митниці ДМСУ та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA10000446865.

2. УКТ ЗЕД розроблена на базі Гармонізованої системи опису і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності. Визначено код УКТЗЕД сир твердий «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин», ТОВ «Пирятинський сирзавод» за допомогою основних правил інтерпретації - 0406909990.

3. Нетарифне регулювання займає важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачає обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам, так у зв'язку з експортом сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин», ТОВ «Пирятинський сирзавод» за принципом «Єдине вікно» не застосовуються заходи нетарифного регулювання, але виконуються вимоги країни-імпортера: 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.

4. Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Було встановлено країну походження сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин», ТОВ «Пирятинський сирзавод», це Україна, так як це харчова продукція. Для підтвердження країни походження експортеру необхідно надати сертифікат походження товару форми EUR.1.

5. Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари та є базою для оподаткування митними платежами. Митна вартість партії сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин» при експорті складає 172287 грн. Нарахування, що стягуються при експорті сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин» дорівнюють нульовим ставкам експортного мита та ПДВ.

6. Розроблено технологічну схему митного контролю та митного оформлення при експорті сиру. Експортером є національний товаровиробник Фірма ТОВ «Пирятинський сирзавод» (Україна, 37000, Полтавська обл., Пирятинський район, місто Пирятин, вулиця Сумська, будинок 1), що зареєстровано у зоні діяльності Полтавської митниці ДМСУ здійснює митне оформлення партії товару у ВМО №1 митного поста «Орлівка» (UA500420) за принципом «Єдине вікно» після чого товар під митним контролем переміщується через пункту пропуску на кордоні з Румунією.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Основні небезпечні і шкідливі виробничі фактори на торговельному підприємстві

Безпечні умови праці – це стан умов праці, за якого вплив на працівника небезпечних і шкідливих виробничих чинників усунено, або їх значення не перевищує гранично допустимих рівнів або гранично допустимих концентрацій [37].

Ідентифікацію небезпек здійснюють згідно з принципом, що «все впливає на все», тобто «все» може бути як джерелом небезпеки, так і саме наразити на небезпеку.

Небезпеки не діють вибірково, а, виникнувши, впливають на все матеріальне довкілля. Наявність джерела небезпеки ще означає, що людині чи групі людей обов'язково має бути заподіяна будь-яка шкода чи пошкодження.

Існування джерела небезпеки насамперед свідчить про існування або можливість виникнення конкретної небезпечної ситуації, за якої буде завдано шкоди.

До матеріальних збитків, пошкодження, шкоди здоров'ю, смерті або іншій шкоді наводить конкретний разючий фактор.

Залежно від кількісної характеристики (рівня, концентрації та ін.) та тривалості впливу шкідливий виробничий фактор може стати небезпечним.

Небезпечний фактор (чинник) – це виробничий фактор, вплив якого на працюючого в певних умовах призводить до травми, гострого отруєння або іншого раптового різкого погіршення здоров'я або смерті [37].

Тому, в більшості випадків, яким буде вражаючий фактор небезпечним або шкідливим ми можемо визначити тільки за кінцевим результатом в залежності від тяжкості наслідків.

Небезпечний чи шкідливий виробничий фактор, сам по собі, не є загрозою життю та здоров'ю людини. Вияв небезпеки, можливо тільки з певних причин, як правило, пов'язаних з порушеннями правил охорони праці та наявності відповідного ризичного фактора.

Згідно з державним стандартом шкідливі і небезпечні фактори по природі їх впливу поділяються на фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні.

Фізичні НШВФ включають:

- машини і механізми або їх елементи, і також вироби, матеріали, заготовки тощо, які рухаються або обертаються;
- споруди, які руйнуються;
- системи, обладнання або елементи обладнання, які знаходяться під високим тиском;
- підвищена запиленість і газ повітря;
- підвищена або знижена температура повітря, поверхонь приміщення, обладнання, матеріали;
- підвищений рівень шуму, вібрації, ультразвуку, інфразвуку;
- підвищений або знижений барометричний тиск і його різкі коливання;
- висока і низька вологість;
- збільшилася швидкість і зросла іонізація повітря;
- підвищений рівень іонізуючого випромінювання;
- підвищене значення напруги в електричній мережі;
- підвищений рівень статичної електрики, електромагнітне випромінювання;
- підвищена електрична напруга, магнітні поля;
- відсутність або нестача світла;
- недостатнє освітлення робоча зона;
- підвищена яскравість світла; знижена контрастність;
- прямий і відбитий блиск;

- посилення пульсації світлового потоку;
- підвищені рівні ультрафіолетове та інфрачервоне випромінювання;
- гострі краї, задирки, шорсткість на поверхні заготовок, інструментів та обладнання;
- розташування робочого столу місця на значній висоті відносно землі (підлоги); слизька підлога; невагомість [37].

Відповідно до фізичних факторів, які мають вплив на працюючих на підприємстві торгівлі можна виділити небезпеку низької або високої вологості адже пастила повинна вируюлятися\зберігатись\реалізуватися при відносній вологості не більше 75% так як є загроза зіпсування продукту.

До хімічних НіШВФ належать:

- хімічні елементи, речовини та сполуки, що перебувають у різному агрегатному стані (твердому, газоподібному, рідкому);
- речовини, які різними шляхами проникають в організм людини, тобто через органи дихання, шлунково-кишковий тракт, шкірний покрив, слизові оболонки носа, рота і очей;
- речовини, які різко змінюють реактивність організму, тобто проявляють сенсibiliзуючу і алергічну дію на організм;
- речовини, які мають мутагенну дію або впливають на репродуктивну функцію людини.

При проникненні в організм людини вони є поділяються на ті, що проходять через:

- 1) органи дихання;
- 2) шлунково-кишкового тракту;
- 3) шкіра та слизові оболонки [37].

Відносно хімічних факторів виокремити небезпеку людському організму не виявлено так як відсутня взаємодія з хімічними речовинами.

Біологічні НІШВФ включають патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, рикетсії, спірохети, гриби, найпростіші) та їх продукти життєдіяльності, а також макроорганізмів (тварин і рослин) [38].

Біологічні :

- патогенні мікроорганізми – проникають до організму людини у вигляді бактерій, вірусів, грибів і найпростіших.
- макроорганізми – миші, пацюки, мухи, таргани – є причиною захворювання працівників.

Відповідно до біологічних факторів можна виділити ряд небезпек так, як є взаємодія з свіжими овочами та фруктів. На поверхні свіжих плодів і овочів містяться багаточисельні види мікроорганізмів, що потрапляють на них зовні разом з частками пилу, вологи, ґрунту, повітрям тощо. У плодах і овочах міститься достатньо вологи і поживних речовин, що робить їх нестійкими до зберігання. Деякі з мікроорганізмів здатні викликати захворювання і псування плодів та овочів, що робить їх непридатними до використання. Відповідно до санітарних вимог, плоди та овочі з ознаками гниття, наявності пліснявих уражень, пошкоджені гризунами або комахами, з наявністю стороннього запаху або смаку, до реалізації забороняються. Необхідними заходами та обов'язковими вимогами у боротьбі з псуванням плодів та овочів є обережне поводження з ними, систематична перевірка, сортування, виділення пошкоджених екземплярів, утримання сховищ у відповідному стані, дотримання оптимального режиму зберігання. Перспективними методами є зберігання плодів та овочів у штучному газовому середовищі.

Психофізіологічні НІШВФ включають

- фізичні (статичні та динамічні) перевантаження - (гіподинамія статичного характеру);
- нервово-психічне перевантаження (психічне перенапруження, перенапруга аналізатора, монотонність роботи, емоційні перевантаження) -

розумова перенапруга під час роботи з комп'ютером, перенапруга зорового аналізатору, монотонність праці під час роботи з комп'ютером [38].

Надмірні фізичні та нервово-психічні перевантаження зумовлюють зміни у фізіологічному та психічному станах працівника, призводять до розвитку втоми та перевтоми. Запобігти стомленню і підвищити працездатність дає змогу фізіологічна раціоналізація, зокрема оптимальне організування режиму праці і відпочинку, раціональна побудова трудового процесу, ефективне навчання з метою швидкого оволодіння трудовими навичками.

Виходячи з того, що в житті, а тим більше у виробничому процесі, абсолютної безпеки не існує, нерозумно було б вимагати від реального виробництва повного викорінення травматизму, виключення можливості будь-якого захворювання. Але реальним і розумним є ставити питання про зведення до мінімуму впливу об'єктивно існуючих виробничих небезпек. Цю задачу вирішує охорона праці, яка, як було сказано, є системою правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження життя,

5.2 Чинники, що визначають санітарно-гігієнічні умови праці

Характеристика факторів, що впливають на умови праці, представлена у табл. 5.1.

Перша група – санітарно-гігієнічні фактори – включає показники, що характеризують виробниче середовище робочої зони. Вони залежать від особливостей виробничого обладнання і технологічних процесів, можуть бути оцінені кількісно і нормовані.

Другу групу складають психофізіологічні елементи, зумовлені самим процесом праці. З цієї групи лише частина факторів може бути оцінена кількісно.

До третьої групи відносяться естетичні фактори, що характеризують сприйняття працюючим навколишньої обстановки та її елементів; кількісно вони оцінені бути не можуть.

Четверта група включає соціально-психологічні фактори, що характеризують психологічний клімат у трудовому колективі, кількісній оцінці також не підлягають.

Таблиця 5.1 – Фактори, які зумовлюють умови праці

№	Група	Фактор
1	Санітарно-Гігієнічні	<ul style="list-style-type: none"> • Загальні санітарні вимоги (відповідність об'єму й площі виробничих приміщень санітарним нормам). • Освітленість природна і штучна • Шкідливі речовини у повітряному середовищі (пари, газы, аерозолі) • Мікроклімат (температура повітря, відносна вологість повітря, швидкість руху повітря) • Механічні коливання (вібрація, шум, ультразвук) • Випромінювання (інфрачервоне, ультрафіолетове, іонізуюче, електромагнітне) • Атмосферний тиск • Професійні інфекції та біологічні агенти (бактерії, віруси, грибки, бруцельоз, лихоманка, туляремія, сибірка тощо)
2	Психофізіологічні («трудові»)	<ul style="list-style-type: none"> • Фізичне навантаження • Робоча поза • Нервово-психічне навантаження • Монотонність трудового процесу • Режим праці та відпочинку (змінний, добовий, тижневий, річний) • Травмонебезпечність (вибухонебезпека, пожежонебезпека, сейсмічна небезпека, небезпека травмування частинами машин й обладнання, що рухаються)

Продовження таблиці 5.1

3	Естетичні	<ul style="list-style-type: none"> • Гармонійність у робочій зоні світло кольорової композиції, звукового середовища • Ароматичність запахів повітряного середовища • Гармонійність робочих поз і трудових рухів
4	Соціально-психологічні	<ul style="list-style-type: none"> • Спорідненість колективу • Характер міжгрупових стосунків у колективі

Всі ці фактори, як правило, взаємопов'язані між собою та можуть несприятливо впливати на працюючу людину, змінюючи при цьому функціональний стан організму, знижуючи працездатність, погіршуючи настрій та ставлення до роботи, а також приводячи в деяких випадках до травмування або профзахворювань. Як слідство, це відбивається на техніко-економічних показниках підприємства [38].

5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця

Робоче місце — це певна зона, де працівник знаходиться і працює із застосуванням у процесі роботи різних технічних або інших засобів.

Робоче місце повинно забезпечити вільність рухів працівника, безпеку реалізації трудових операцій не допускати працю в незручних позиціях, які спричиняють підвищену втомлюваність.

Загальні вимоги безпеки для робочого місця:

- На робочому місці повинно бути все необхідне для праці, предмети повинні бути поруч з працівником, але не заважати йому;
- Предмети якими користуються частіше, розташовують ближче;
- Предмети які беруть лівою рукою, повинні знаходитись ліворуч, а ті предмети, які беруть правою рукою, повинні знаходитись праворуч;
- Обладнання яке може травмувати працівника, повинно знаходитись вище, ніж небезпечні;



Рис. 5.1 Організація робочого місця

• Комп'ютер повинен бути розташований в зонах інформаційного поля робочого місця з врахуванням частоти та значущості його використання [39].

Організація робочого місця - це система заходів щодо його оснащення засобами і предметами праці і розміщенню їх у визначеному порядку.

Кожне робоче місце повинно:

- обладнуватися необхідними засобами колективного захисту;
- укомплектовуватися необхідними засобами індивідуального захисту;
- мати параметри санітарно-гігієнічних факторів такими, що не перевищують гранично допустимих значень відповідних нормативних документів.

- мати достатнє природне та штучне освітлення;
- документація на робочому місці;
- мати параметри мікроклімату відповідно до санітарних норм;
- нормування праці, застосовувані форми і системи оплати праці;
- мати вентиляцію.

Допоміжне обладнання складається з підйомних пристроїв, різноманітних транспортерів, контрольних приладів, випробувальних стендів та інших підсобних засобів.

Велике значення має вибір робочої пози, що викликає мінімальне стомлення працівника: "сидячи", "стоячи" або "сидячи-стоячи". Вибір здійснюється з урахуванням фізичних зусиль, необхідних для виконання роботи, її темпу і характеру. Одночасно встановлюється відповідність розміщення обладнання і оснащення нормам вимог безпеки та умов праці [38, 39].

5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів

Категорії приміщень і будівель за вибухопожежною і пожежною небезпекою

З метою створення дієвої системи протипожежного захисту виробничих будівель і споруд передусім необхідно визначити клас можливої пожежі та категорію приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою. Виробничі приміщення, залежно від того, які горючі речовини в них знаходяться, поділяють на п'ять категорій:

- Категорія А (вибухопожежонебезпечна) – горючі гази, легкозаймісті рідини з температурою спалаху не більше 28 °С в такій кількості, що розвивається надлишковий тиск вибуху в приміщенні більше від 5 кПа.
- Категорія Б (вибухо- та пожежонебезпечна) – горючі пил або волокна, легкозаймісті рідини з температурою спалаху понад 28 °С, горючі

рідини, що здатні утворювати суміші, у разі займання яких розвивається надлишковий тиск 5 кПа і більше.

- Категорія В – пожежонебезпечні рідини, тверді горючі та важкогорючі речовини і матеріали, які здатні, взаємодіючи з водою, киснем повітря або одна з одною, лише горіти.

- Категорія Г – негорючі речовини та матеріали в гарячому, розжареному або розплавленому стані, процес обробки яких супроводжується виділенням тепла, іскор, полум'я; горючі гази, рідини, тверді речовини, які спалюють або утилізують як паливо.

- Категорія Д – негорючі речовини і матеріали у холодному стані. Допускається зачислити до категорії Д приміщення, в яких горючі рідини розміщені в системах змащування, охолодження масою не більше від 60 кг на одиницю обладнання з тиском, що не перевищує 0,2 МПа [40].

Автоматизовані системи пожежної сигналізації або пожежогасіння, що використовуються на торговельному підприємстві

Швидке виявлення пожежі, своєчасний виклик пожежних підрозділів та оповіщення про пожежу людей, що перебувають у зоні можливої небезпеки, дозволяє швидко локалізувати осередки пожежі, провести евакуацію та необхідні заходи щодо гасіння пожежі. Для виконання усіх перелічених вище умов та заходів необхідно в обов'язковому порядку оснащувати підприємства системами автоматичної пожежної сигналізації та оповіщення.

Система автоматичної пожежної сигналізації повинна швидко виявляти місце виникнення пожежі, надійно передавати сигнал про пожежу до пункту пожежної охорони, перетворювати сигнал про пожежу у сприйнятливу для персоналу захищеного об'єкта форму, вмикати існуючі стаціонарні системи пожежогасіння, димовидалення та протипожежної автоматики, забезпечувати самоконтроль функціонування.

До складу будь-якої системи автоматичної пожежної сигналізації входять пожежні сповіщувачі, приймально-контрольний прилад, оповіщувачі пожежної тривоги (речові, акустичні, акустично-світлові, електронні чи інші) та автономне джерело електроживлення.

Вибір типу окремих елементів, розробка алгоритмів і функцій системи пожежної сигналізації виконується з урахуванням пожежної небезпеки та архітектурно-планувальних особливостей об'єкта.

Системи автоматичної пожежної сигналізації можуть бути: провідними (зв'язок сповіщувачів з приймально-контрольним приладом здійснюється за допомогою провідних шлейфів) та без провідними (зв'язок сповіщувачів з приймально-контрольним приладом здійснюється по радіоканалу).

Можливі два режими роботи систем автоматичної пожежної сигналізації – це автономний та централізований.

У автономному режимі роботи автоматичної системи пожежної сигналізації сигнал тривоги «Пожежа» надходить на приймально-контрольний прилад, а далі черговий, в разі необхідності, передає необхідну інформацію на пост пожежної охорони. При централізованому режимі – одразу сигнал тривоги надходить на пульт централізованого спостереження пожежної охорони [38, 40].

Шляхи евакуації

Відповідно до НАПБ А.01.001-2004 в приміщенні, де розташоване робоче місце товарознавця, евакуаційні шляхи з будівлі забезпечують безпечну евакуацію усіх людей, що знаходяться в приміщеннях будівлі через евакуаційні виходи [38, 40].

Щодо самих шляхів евакуації, то шляхи евакуації повинні бути вільними від сторонніх предметів і бути якнайкоротшим шляхом до безпечного місця. Двері евакуаційних виходів повинні закриватися так, щоб кожна особа у випадку аварії могла відкрити їх легко, без затримки, без ключа.



Рис. 5.1 Евакуаційні знаки

Також шляхи евакуації мають бути освітлені евакуаційним освітленням, а шляхи, що не можуть бути освітлені природній світлом, мають освітлюватися завжди. У евакуаційних лампах повинні бути встановлені лампи розжарення.

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

Ширина шляхів евакуації — 1 м, дверей — 0,8 м. Двері з одnobічним розташуванням відчиняються з приміщень до загального коридору. Ширина евакуаційного шляху коридором є ширина коридору, зменшена на половину ширини полотна дверей.

Висота проходу на шляхах евакуації проектується 2 м.

Двері на шляхах евакуації будуть відкриватись у напрямку виходу з будівлі. Висота дверей на шляхах евакуації 2 м.

Евакуаційні шляхи втримуються вільними - нічим не загромождаються.

Евакуаційні виходи ведуть з приміщень назовні через коридор.

Евакуація з будівлі також можлива через вікна, тому що в кабінеті є два вікна. Кабінет знаходиться на першому поверсі.

Приклади евакуаційних виходів з приміщень першого, другого і вищих

поверхів.

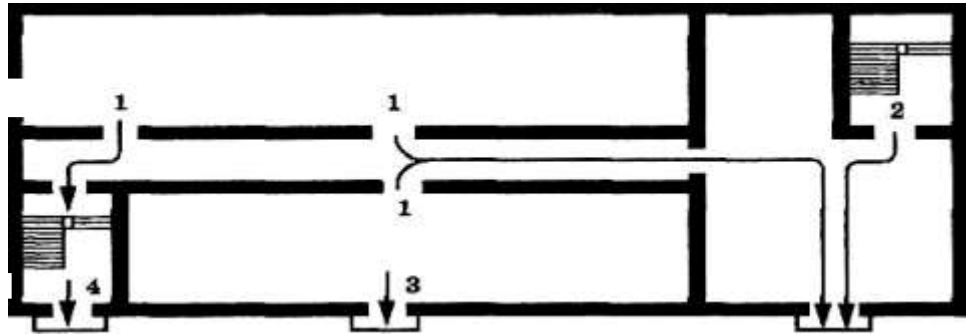


Рис. 5.2 Евакуаційні виходи з приміщень першого поверху

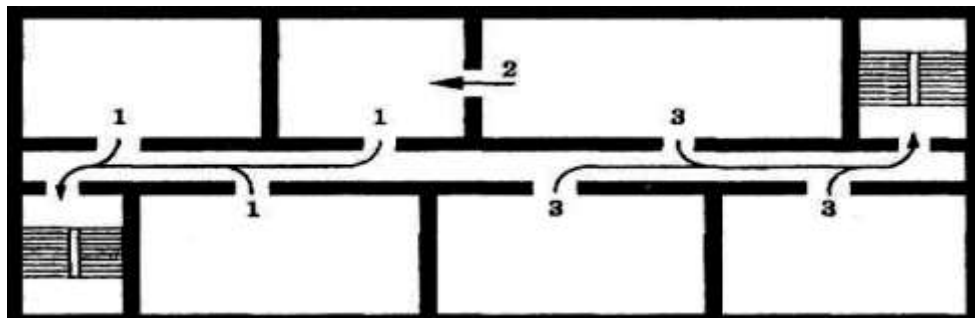


Рис. 5.3 Евакуаційні виходи з приміщень другого поверху і вище

Шляхи евакуації забезпечуються евакуаційним освітленням, а ті шляхи, що не мають природного освітлення, постійно освітлюються (при наявності людей). В нічний час вмикається світильник евакуаційного освітлення. У світильнику евакуаційного освітлення встановлена лампа розжарювання. Евакуаційна освітленість у будівлі - 0,5 Лк, поза приміщенням - 0,2 Лк [37, 38, 40].

Визначення необхідної кількості порошкових вогнегасників

Для визначення необхідної кількості порошкових вогнегасників та відстані встановлення між ними вибрано кімнату товарознавця – це приміщення категорії В з площею 45 м².

Приміщення категорії В за відсутності горючих газів та рідин.

Гранично захищувана площа, м² – 45.

Клас імовірної пожежі – А, (Е).

Мінімальна кількість порошкових вогнегасників у цьому приміщені: переносні вогнегасники (з газом - витискувачем у балоні або закачний) із зарядом вогнегасної речовини :

- на 5 кг – 2 шт, або на 6 кг – 2 шт, або на 8 кг – 1 шт, або на 9 кг – 1 шт, або на 12кг – 1 шт.

У цьому приміщені можна встановити лише переносні вогнегасники.

Вогнегасники слід встановлювати у легкодоступних та видних місцях, а також у пожежонебезпечних місцях, де найбільш вірогідна поява осередків пожежі. При цьому необхідно забезпечити їх захист від потрапляння прямих сонячних променів та дії опалювальних і нагрівальних приладів.

Відстань між місцями розташування вогнегасників не повинна перевищувати 20 м.

Висновки до розділу 5

1. Встановлено, що існують такі небезпечні та шкідливі виробничі фактори торговельному на підприємстві, установі.

- фізичні(підвищена або знижена температура повітря робочої зони, підвищена або знижена вологість повітря, підвищена швидкість руху, недостатня освітленість, недостача природного світла, конструкції, що руйнуються , розташування обладнання на висоті та інші). До цих факторів встановлено оптимальні критерії, які повинні діяти на підприємстві.

- хімічні – речовини або сполуки, які різними шляхами проникають в організм людини та впливають на її життєдіяльність.

- біологічні – патогенні мікроорганізми, що проникають до організму людини у вигляді бактерій, вірусів, грибів і найпростіших та макроорганізми – миші, пацюки, мухи, таргани, вони є причиною захворювання працівників.

- психофізіологічні – фізичні та нервово-психічні перевантаження.

2. Визначено характеристику чинників та фактори, що зумовлюють санітарно-гігієнічні умови праці. Існує 4 групи факторів, що впливають на умови праці – це санітарно-гігієнічні фактори, вони включають показники, що характеризують виробниче середовище робочої зони(мікроклімат, механічні коливання, атмосферний тиск, загальні санітарні вимоги); психофізіологічні (трудові) елементи – робоча поза, фізичні навантаження, травмонебезпечність; естетичні – характеризують сприймання працюючими навколишньої обстановки (гармонізація у робочій зоні); соціально-психологічні фактори – психологічний клімат у трудовому колективі (характер між групових стосунків у колективі). Всі ці фактори взаємопов'язані між собою.

3. Встановлено шляхи евакуації в приміщенні, де розташовано робоче місце товарознавця та визначено категорії приміщень, залежно від того, які горючі речовини в них знаходяться, вони поділяються на п'ять категорій: категорія А (вибухопожежонебезпечна) – температура спалаху не більше 28 °С; категорія Б (вибухо- та пожежонебезпечна) – температура спалаху понад 28 °С; категорія В – речовини та матеріали, які здатні лише горіти; категорія Г - негорючі речовини та матеріали в гарячому, розжареному або розплавленому стані, процес обробки яких супроводжується виділенням тепла, іскор, полум'я ; категорія Д - негорючі речовини і матеріали у холодному стані

4. Визначено, що відповідно до ситуаційного завдання, кімната товарознавця – це приміщення категорії В площею 45 м². У приміщенні можна встановити 2 порошкові вогнегасники масою по 6 кг. Відстані між вогнегасниками у приміщенні категорії В (без горючих газів і рідин) – 20м.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Український ринок сирів сьогодні вважається одним з основних сегментів українського харчового ринку, який динамічно змінюється. Війна негативно вплинула на виробництво сиру в Україні, оскільки об'єм виробництва всіх видів сиру зменшився майже в два рази. В українських торгових мережах імпортні сири займають значну частину полиць. Українські виробники відчувають великий тиск через посилення конкуренції з польськими товарами. Війна, зниження продуктивності корів та скорочення обсягів надоїв спричинили дефіцит сирого молока на ринку та посилили конкуренцію.

2. Споживні властивості товару - це властивості, які виявляються в процесі споживання або використання товару споживачем. На формування споживчих властивостей сирів впливають такі чинники: вид і якість сировини, а також якість рецептури і технологія виготовлення сиру. Одним з головних факторів, що формують споживні властивості сирів є сировина та її якість: вид молока; якість молока, солі і ферменти; технологія виготовлення.

3. Класифікація сирів будується з урахуванням основних технологічних прийомів обробки молока і згустку, а також характеру дозрівання сиру, тобто видового складу мікроорганізмів, які беруть участь при дозріванні. Тверді сири найбільш велика група сичужних сирів.

4. Аналіз асортименту сиру «Голландський» у торговельних мережах «Таврія В», «АТБ» та «Сільпо» показав, що в усіх досліджуваних магазинах представлена продукція виключно українських виробників. Вміст жиру в сухій речовині зазвичай становить 45%, рідше – 50%. Найширший вибір цього сиру наявний у мережі «Таврія В». Найбільш поширеними торговими марками є ТМ «Комо» та ТМ «Ферма», які представлені у всіх трьох мережах.

5. Всі зразки сиру упаковані в харчовий полімерний матеріал, дозволений для використання у харчовій промисловості, без пошкоджень і дефектів. Маркування зразків 1, 3, 4 та 5 відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». У зразку 2 ТМ «Ферма» виявлено невідповідність – відсутні чітко видимі дата фасування та строк придатності «вжити до». Незважаючи на наявність іншої необхідної інформації, цей зразок визнано таким, що не відповідає вимогам до маркування.

6. Результати дослідження органолептичних властивостей сирів показали, що всі зразки мають відповідний смак, запах і консистенцію без сторонніх домішок. Зразки 3 та 5 мали менш виражені аромат і смак, тоді як у зразку 1 ці характеристики були найбільш насиченими. За всіма фізико-хімічними показниками якості досліджувані зразки твердих сирів відповідають вимогам ДСТУ 6003:2005 «Сир твердий. Загальні технічні умови».

7. Проаналізовано порядок обліку особи ТОВ «Пирятинський сирзавод», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством, здійснено облік та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA10000446865.

8. Визначено код УКТЗЕД сир твердий «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин», ТОВ «Пирятинський сирзавод» за допомогою основних правил інтерпретації - 0406909990.

Було встановлено країну походження сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин», ТОВ «Пирятинський сирзавод», це Україна. Митна вартість партії сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин» при експорті складає 172287 грн. Нарахування, що стягуються при експорті сиру твердого «Голландський» 45% жиру в сухій речовині ТМ «Пирятин» дорівнюють нульовим ставкам експортного мита та ПДВ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ярошевич Т. С. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження : навч. посіб. Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2015. 277 с.
2. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Електронний ресурс] : підручник / І. В. Сирохман . – Харків : Світ Книг, 2019 . – 713 с.
3. СИЧУЖНІ СИРИ https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload.
4. Семенда, Д. К., Корман, І. І., & Семенда, О. В. (2022). Оцінка кон'юнктури та споживчих переваг на ринку сиру України. *Агросвіт*, (3), 77-88.
5. За даними ІнфАгро. URL: [https:// infagro.com.ua/ua/](https://infagro.com.ua/ua/)
6. Аналіз ринку сиру в Україні. 2022 рік. *Аналіз ринку на Pro-Consulting*. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-syra-v-ukraine-2022-god>
7. Огляд ринку сирів – Infagro(UA). *Infagro(UA)*. URL: <https://infagro.com.ua/ua/2023/07/17/oglyad-rinku-siriv/>
8. Підсумки молочного року: через війну галузь втратила 1 млн. т сировини. *MilkUA.info*. URL: <http://milkua.info/uk/post/pidsumki-molocnogo-roku-cerez-vijnu-galuz-vtratila-1-mln-t-sirovini>
9. Зростання молочного імпорту призупинила війна - Infagro(UA). *Infagro(UA)*. URL: <https://infagro.com.ua/ua/2023/05/17/zrostannya-molochnogo-importu-prizupinila-viyna/>
10. Імпорт сирів у 2023 році був сталим - AgroTimes. *AgroTimes*. URL: <https://agrotimes.ua/tvarinnitstvo/import-syriv-u-2023-roczy-buv-stalym/> .
11. Експорт й імпорт молочних продуктів: дані за I квартал 2023р. *Скільки-скільки?*. URL: <https://skilky-skilky.info/u-sichni-berezni-2023-eksport-molochnykh-produktiv-na-64-bilshyy-nizh-torik/>
12. Теоретичні основи товарознавства / Т. М. Чорна. – Ірпінь : Університет ДФС України, 2021. – 598 с.

13. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] / Т. Ю. Мельник. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. – 364 с.

14. Титаренко Л. Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посіб. / Л. Д. Титаренко. – Центр навчальної літератури, 2003. 227 с.

15. Товарознавство продовольчих товарів (лабораторний практикум): Навчальний посібник / Є.В. Тищенко, Г.Б. Рудаєвка, М.П. Орлов. – К.: Київ. держ. торг- економ, ун-т, 2000. - 411 с.

16. Белінська, С., Кепко, В., & Бубенко, М. (2021). СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРУ ТА СИРНИХ ПРОДУКТІВ. *Молодий вчений*, 1 (89), 115-121.

17. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія молока і молочних продуктів: Навчальне видання. – К.: Вища освіта, 2006. – 351 с.

18. Товарознавство [Текст] : підручник / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019 . - 383 с.

19. Рудаєвка А.Б., Дейниченко Г.В., Козлов В.М., Дюкарева Г.І. Товарознавство молочних товарів. Навчальний посібник. – К.: ВД «Професіонал», 2014. – 312 с.

20. Товарознавство продовольчих товарів (лабораторний практикум): Навчальний посібник / Є.В. Тищенко, Г.Б. Рудаєвка, М.П. Орлов. – К.: Київ. держ. торг- економ, ун-т, 2010. - 411 с.

21. ДСТУ 6003:2008. Сири тверді. Загальні технічні умови. — [На заміну ГОСТ 7616-85, ГОСТ 27568-87 ; чинний від 2009-03-01]. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – 18 с.

22. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [Редакція від 23.11.2023 р.]; [Електронний ресурс] // Сайт Верховної Ради України. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>.

23. Закон України «Про захист прав споживачів» [Редакція від 19.11.2022 р.]; [Електронний ресурс] // Сайт Верховної Ради України. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

24. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [Редакція від 26.10.2023 р.]; [Електронний ресурс] // Сайт Верховної Ради України. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

25. «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира». ГОСТ 5867-90

26. «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества». ГОСТ 3626-73

27. «Молоко и молочные продукты. Методы определения хлористого натрия». ГОСТ 3627-81

28. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Дослідна робота" [Електронний ресурс]: для студентів напряму підгот. 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво" ден. форми навчання / С. А. Памбук, К. С. Гарбажій, Ю. П. Байбак; відп. за вип. О. Б. Ткаченко; Каф. товарознавства та експертизи товарів. — Одеса: ОНАХТ, 2014. — 1 електрон. опт. диск (CD-ROM): 19 с.

29. Хімозін. Заквасик. URL: <https://zakvasik.com.ua/ferment-dlya-syra/bakterialnyy-ferment>

30. E 252 – Калію нітрат | Dobavkam.net. *Dobavkam.net - Все про Е-добавки та склад продуктів*. URL: <https://uk.dobavkam.net/additives/e-252>

31. Митний кодекс України [Текст]: Документ 4495-17, чинний від 13 березня 2012 року, поточна редакція - від 19.04.2018, підстава 2375-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>

32. Наказ Міністерства фінансів України «Про затвердження Порядку обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи:

Документ № 552, чинний від 15.06.2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0807-15#Text>

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

34. Країни походження, сертифікати | НТФ "Інтес". НТФ "Інтес". URL: <https://www.qdpro.com.ua/uk/catalogue/16060000>

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

36. 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>

37. Лекція з предмету «Основи охорони праці» : веб-сайт. URL: http://opcb.kpi.ua/wp-content/uploads/2014/05/Lekc_OP_TEF.pdf

38. Тексти (конспекти) лекції зі змістовного модуля «Охорона праці в галузі»: веб-сайт. URL: https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/konspekt_lekciy_dlya_students_iff.pdf

39. Основні вимоги організації робочого місця»: веб-сайт. URL: http://yu.mk.ua/news/show/osnovni_vimogi_do_organizatsii_robochogo_mistsya?

40. ДСТУ 8828:2019 ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА Загальні положення [Чинний від 2020-01-01] Україна URL: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_8828_2019.pdf

41. Загальні вимоги безпеки при реалізації технологій: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5153048/page:3/>

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна
Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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



ДОДАТКИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему: «Аналіз ринку сирів України, дослідження їх якості та особливості митного регулювання експортно-імпорتنих операцій»

КРМ. ТПТтаУБ.1.695-03.І.1.7

Здобувач: _____

Підпис

Плюта Костянтин Валерійович

Керівник: _____

Підпис

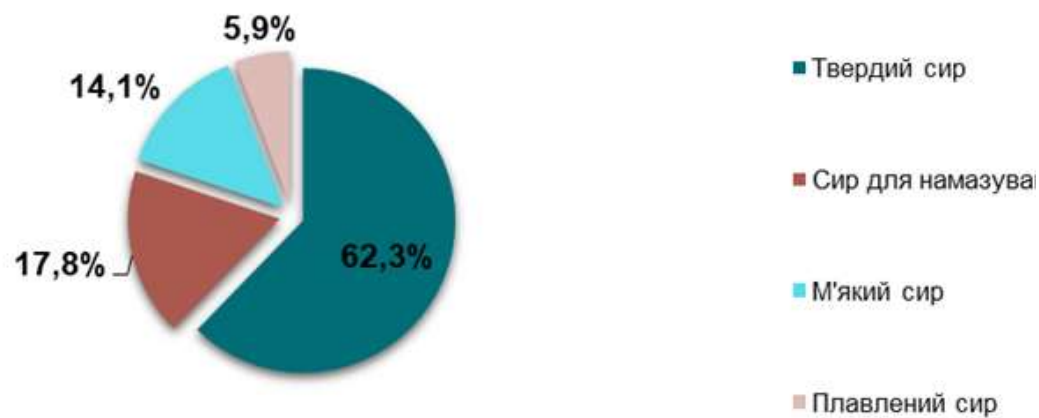
к.т.н, доцент Памбук С.А.

Підпис

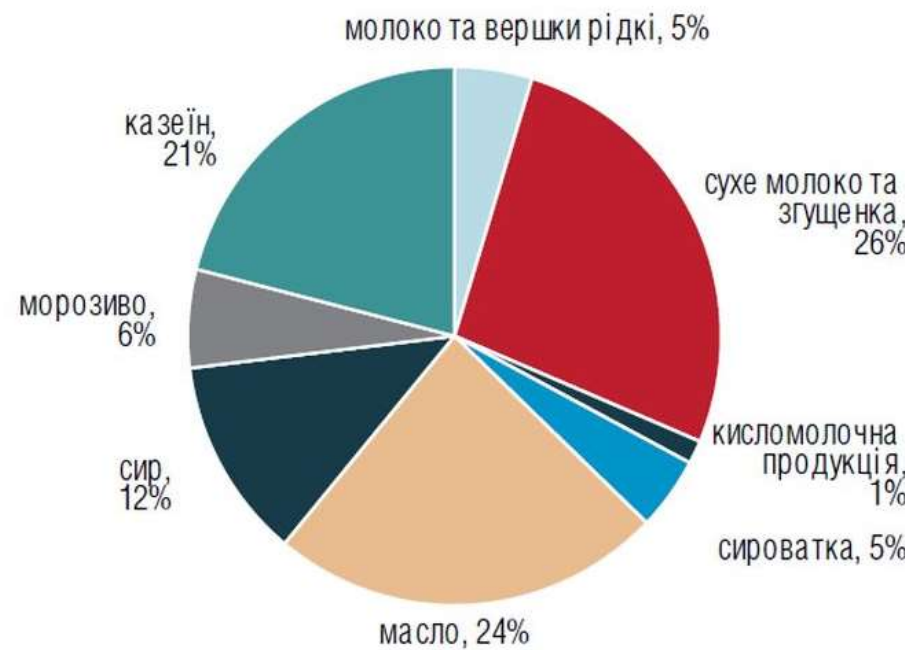
PhD, ст. викл. Богданов О.О.

Одеса – 2024 р

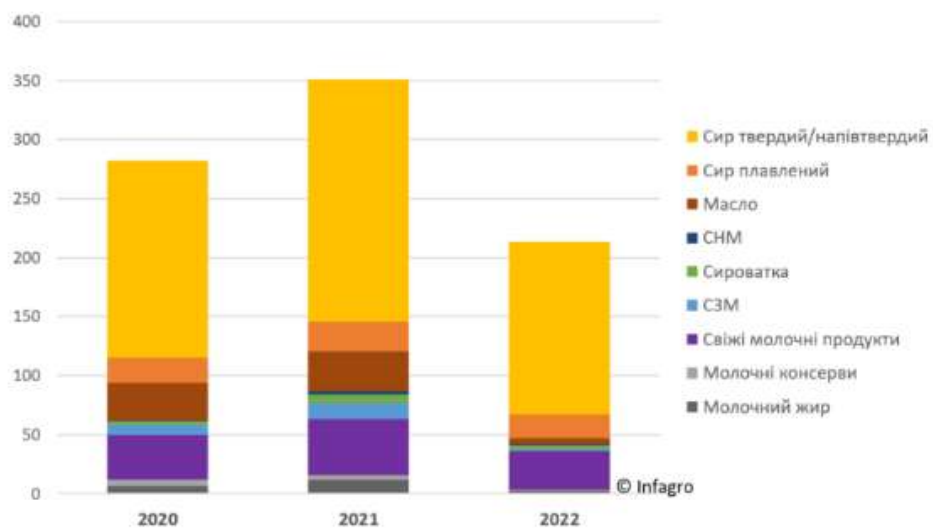
Додаток 1



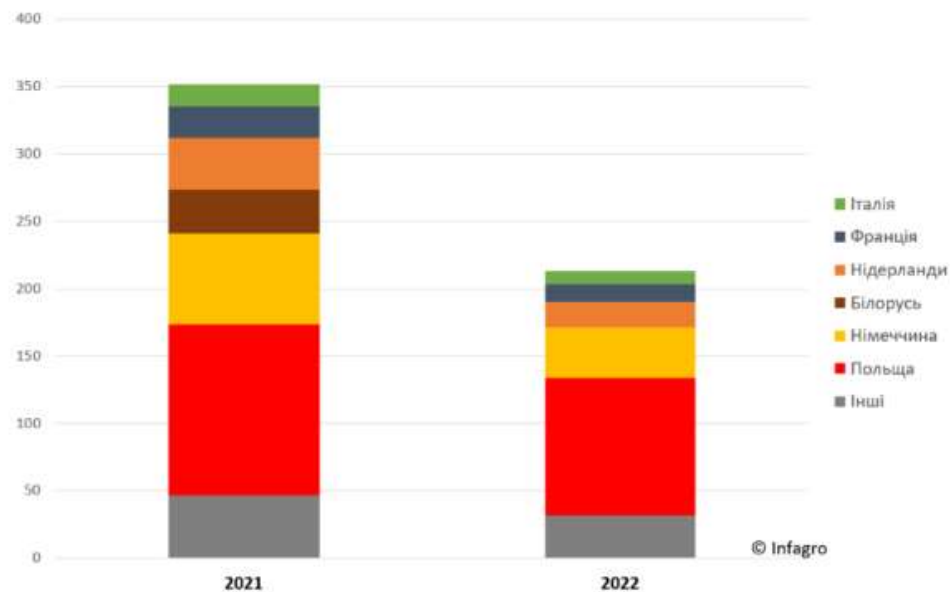
Сегментація ринку сирів за видом продукції в Україні



Структура експорту молочних продуктів у 2022 році, % (у грошовому вираженні)



Структура імпорту молочних продуктів за видами,
2020-2022



Структура імпорту молочних продуктів у 2021-2022
за країною походження, тис.т

Об'єкти досліджень

№ зразка	Найменування продукту ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1	Сир твердий голландський брусковий ТМ «Славія»	ТОВ «ПИРЯТИНСЬКИЙ СИРЗАВОД», вул. Сумська, 1, м. Пирятин, Полтавська обл, 37000, Україна	ДСТУ 6003:2008
2	Сир твердий брусковий “Голландський” ТМ «Ферма»	ТОВ «ТЕРРАФУД», вул. Зеленогірська, 8, м. Київ, 03037, Україна	ДСТУ 6003:2008
3	Сир твердий голландський Брусковий ТМ «Пирятин»	ТОВ «ПИРЯТИНСЬКИЙ СИРЗАВОД», вул. Сумська, 1, м. Пирятин, Полтавська обл, 37000, Україна	ДСТУ 6003:2008
4	Сир твердий брусковий “Голландський” ТМ «Звени Гора»	Приватне акціонерне товариство «Звенигородський сироробний комбінат», вул. Козачанська 35а, м. Звенигородка, Черкаська обл. Україна, 20202	ДСТУ 6003:2008
5	Сир твердий брусковий “Голландський” ТМ «Премія»	ПрАТ «Дубномолоко», вул. Грушевського, 117-А, м. Дубно, Рівненська обл., 35600	ДСТУ 6003:2008



Зразок 1 – Сир твердий голландський брусковий ТМ «Славія»



Зразок 2 – Сир твердий брусковий "Голландський" ТМ «Ферма»



Зразок 3 – Сир твердий голландський Брусковий ТМ «Пирятин»



Зразок 4 – Сир твердий брусковий "Голландський" ТМ «Звени Гора»



Зразок 5 – Сир твердий брусковий «Голландський» ТМ «Премія»

Маркування споживчої тари досліджуваних зразків сиру Голландський

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Назва харчового продукту	Сир твердий Голландський нарізаний скибочками ТМ Славія	Сир твердий Голландський брусковий ТМ Ферма	Сир твердий Голландський Брусковий ТМ Пирятин	Сир твердий брусковий “Голландський” ТМ «Звени Гора»	Сир твердий брусковий “Голландський” ТМ «Премія»
Перелік інгредієнтів	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене сіль кухонна виварена закріплювач – хлорид кальцію бактеріальні культури	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене сіль кухонна ущільнювач хлорид кальцію закваска для сиру	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене сіль кухонна виварена закріплювач – хлорид кальцію бактеріальні культури	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене сіль кухонна виварена, агент твердіння кальцій хлористий, закваска бактеріальна, барвник екстракт аннато, молокозсідальний ферментний препарат мікробіального походження	Молоко коров'яче нормалізоване пастеризоване (молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене), сіль кухонна, агент твердіння хлорид кальцію, консервант калій азотнокислий, барвник натуральний екстракт аннато, заквашувальний препарат (мезофільні та термофільні молочнокислі бактерії), молокозсідальний ферментний препарат мікробіального походження хімозин, консервант натаміцин.

Продовження таблиця 3.4

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у <u>додатку № 1</u>	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче	Молоко коров'яче незбиране молоко коров'яче знежирене	Молоко коров'яче Може містити сліди горіхів
кількість певних інгредієнтів	масова частка жиру в сухій речовині 45 %	масова частка жиру в сухій речовині 45 %	масова частка жиру в сухій речовині 45 %	масова частка жиру в сухій речовині 45 %	масова частка жиру в сухій речовині 45 %
-кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	160г	180г	150г	150г	ваговий
- мінімальний термін придатності або дата «вжити до»	16.09.22 14.01.23	-	12.08. 22 08.02.23	14.09.24 10.03.25	23.09.24 19.03.25
будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання	При температурі від 4 С до 6 С включно і відносній вологості до 80% до 90%	Температура від вище 0 С до 6 С включно відносної вологості (85+5)	При температурі від 4 С до 6 С включно і відносній вологості від 80% до 90%	Умови зберігання: за температури від мінус 4 °С до 0 °С включно та понад 0 °С до 6 °С і відносній вологості від 80% до 90%	Зберігати за температури від 0 °С до 6 °С та відносній вологості повітря від 80% до 90%

Продовження таблиця 3.4

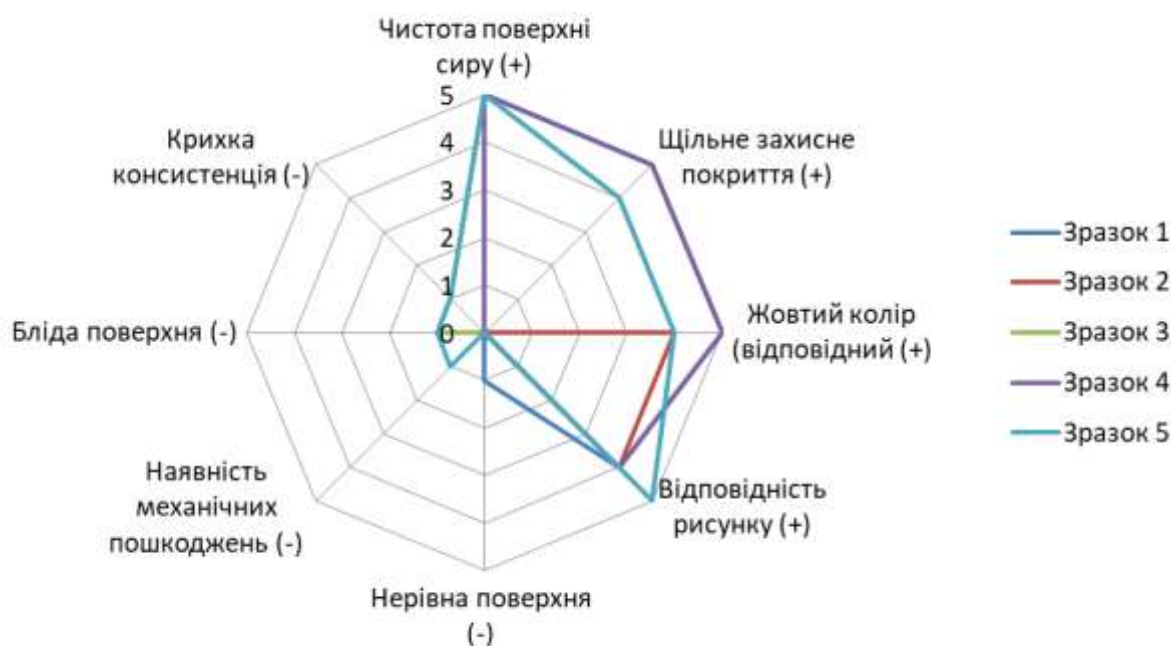
Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
найменування та місцезнаходження оператора ринку	ТОВ “Пирятинський сирзавод” вул. Сумська 1 ,м. Пирятин.	ТОВ “Террафуд”, вул. Зеленогірська, 8 м.Київ	ТОВ “Пирятинський сирзавод” вул. Сумська 1 ,м. Пирятин.	Приватне акціонерне товариство «Звенигородський сироробний комбінат», вул. Козачанська 35а, м. Звенигородка, Черкаська обл.Україна, 20202	ПрАТ «Дубномолоко», вул. Грушевського, 117-А, м. Дубно, Рівненська обл., 35600
країна походження або місце походження;	Відсутня	Відсутня	Відсутня	Відсутня	Відсутня
інформація про поживну цінність харчового продукту.;	Жири- 27,1г, з них насичені – 17,2г, вуглеводи -0г, з них цукри- 0г, Білки – 24,4г,сіль-1,74г енергетична цінність – 1486 кл/(кДж) /358(ккал)	Жири- 25,9г, з них насичені – 16,8г, вуглеводи - 1,1г, Білки – 24,4г,(з них цукри – 1,1г, енергетична цінність – 1417 кл/(кДж) /341(ккал)	Жири- 27,1г, з них насичені – 17,2г, вуглеводи -0г, з них цукри- 0г, Білки – 24,4г,сіль-1,74г енергетична цінність – 1486 кл/(кДж) /358(ккал)	Жири- 25,0г, з них насичені – 16,4г, вуглеводи -0г, з них цукри- 0г, Білки – не менше 24,0г,сіль-1,9г енергетична цінність – 1345 (кДж) /321(ккал)	Жири- 26г, з них насичені – 17г, Вуглеводи -1,0г, з них цукри- 1,0г, харчові волокна – 0г Білки – 27,0г Сіль-1,0г Енергетична цінність – 1418/(кДж) /341(ккал)
- інструкції з використання;	Відсутня	Відсутня	Відсутня	Відсутня	Відсутня

Органолептична оцінка якості

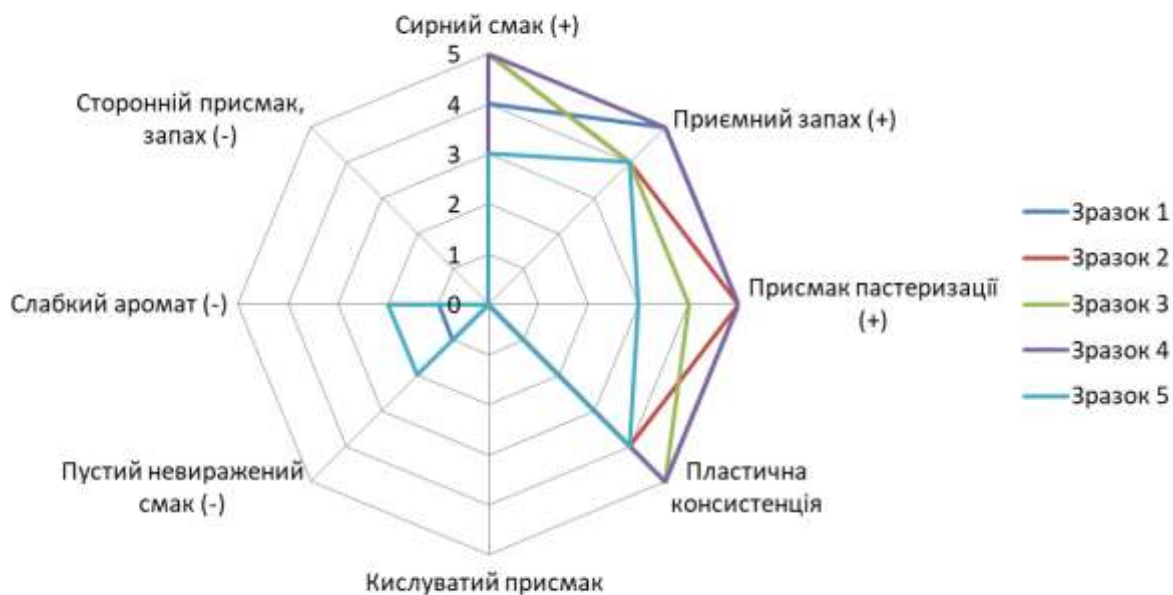
Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5	Вимоги НД
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста без механічних ушкоджень Без сторонніх нашарувань	Поверхня чиста рівна без механічних ушкоджень	Без сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару. Покрита захисним покривом. Поверхня чиста	Поверхня бруска чиста без механічних ушкоджень Без сторонніх нашарувань	Поверхня сиру чиста рівна без механічних ушкоджень і нашарувань	Поверхня чиста рівна без механічних ушкоджень сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару покрита захисним покривом який щільно прилягає до поверхні сиру
Смак та запах	Сир без сторонніх присмаків і запах. Виражений смак сиру пастеризації	Специфічний сирний присмак без сторонніх запахів наявність присмаку пастеризації виражений запах сиру	Помірно виражений запах сиру і наявність присмаку пастеризації	Смак сиру відповідний, без сторонніх присмаків і запахів. Виражений присмак пастеризації	Запах сиру помірно виражений, смак відповідний, не дуже інтенсивний, легкий присмак пастеризації	Специфічний сирний без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації

Продовження табл. 3.7

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5	Вимоги НД
Консистенція	Тісто однорідне, пластичне Ніжне	Однорідне, злегка крихке	Тісто однорідне ніжне злегка крихке	Консистенція відповідна, однорідна, пластична, тісто ніжне	Консистенція однорідна, тісто злегка крихке	Тісто пластичне ніжне однорідне злегка крихке
Рисунок в розрізі	Відсутність рисунка	Відсутність рисунка	Наявність невеликих пустот	Відсутність рисунка	Наявність невеликих пустот	Вічка круглої овальної чи дозволеної форми. Дозволено відсутність рисунка наявність невеликих пустот
Колір	Однорідний жовтий за всією масою	Колір світло-жовтий однорідний за всією масою	Однорідна маса від Білого до жовтого	Колір жовтий, однорідний за всією масою	Колір світло-жовтий, однорідний за всією масою	Однорідний за всією масою від білого до жовтого
Форма головки сиру	Наріzana скибочками	Брусковий	Брусковий	Брусок	Брусок	Бруски циліндри сфери



Профілограма зовнішнього вигляду сиру



Профілограма смак, запаху і консистенції сиру

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 «+»)

<input type="checkbox"/> +	Юридична особа	<input type="checkbox"/>	Фізична особа – підприємець
<input type="checkbox"/>	Уповноважений учасник договору про спільну діяльність	<input type="checkbox"/>	Відокремлений підрозділ іноземних компаній, організацій
<input type="checkbox"/>	Оператор угоди про розподіл продукції	<input type="checkbox"/>	Виконавець проекту (програма) міжнародної технічної допомоги
<input type="checkbox"/>	Інша особа (зазначити):	<input type="checkbox"/>	Дипломатична місія

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

1 Найменування (власне ім'я, прізвище) особи

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ПИРЯТИНСЬКИЙ СИРЗАВОД»

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*)

Бартошак Володимир Анатолійович

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 Номер EORI** (заповнюється за наявності)

5 Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон:	+380535828657
Факс:	+380535828536
Електронна пошта***:	

6 Відомості про уповноважених осіб (представників)****:				
№ з/п	Власне ім'я, прізвище уповноваженої особи	Реєстраційний номер облікової картки / серія та номер паспорта*	Телефон	Відмітка «надане право» / «відкликане право» представляти інтереси
1				
2				
...				

Мені відомо, що відповідно до частини другої статті 11 Митного кодексу України обробка персональних даних осіб, відомості про яких отримані митними органами, здійснюється без згоди таких осіб. Мені відомо, що обліковий номер, назва та адреса особи, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, будуть оприлюднені у порядку, передбаченому статтею 10¹ Закону України «Про доступ до публічної інформації».

Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.

Директор (посада)	(підпис)	Володимир 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 «ПИРЯТИНСЬКИЙ
СИРЗАВОД»

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

U

A

10000446865

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)

Контракт № 043/2024Київ «21» 11 2024

Компанія ТОВ «Пирятинський сирзавод» (Україна, 37000, вул. Сумська, 1, м. Пирятин, Пирятинський р-н, Полтавська обл.), надалі іменована "Продавець" in the person of Rud Petro, що діє на підставі статуту, та «Anadolu Efes» Efes Beverage Group, Румунія що називається надалі "Покупець" в особі Роман Варбань - генерального директора, що діє на підставі статуту, підписали цей контракт про наступне:

1. Предмет контракту

Продавець зобов'язується відвантажити, а Покупець – купити на умовах (FCA) згідно з Інкотермс-2020 партії сиру твердого голландського ТМ «Пирятин», на загальну суму 4204 євро у строк до 31.12.2024 року.

2. Вартість за Контрактом

Всі ціни на товари обговорюються в пропозиціях Продавця та позначаються в євро. Продавець має право змінювати ціни за умови оповіщення Покупця про майбутню зміну не менш як за два тижні.

Загальна вартість цього Контракту 4204 євро залишається незмінною, навіть якщо Продавець змінює ціни протягом терміну дії Контракту.

Усі витрати, включаючи митні, після підписання та виконання Контракту сплачуються сторонами на територіях своїх країн.

3. Умови постачання

Постачання Товару здійснюється партією, сформованою на підставі замовлення Покупця та наявності Товару на складі Продавця. Замовлення вважається ухваленим до виконання, якщо Продавець виставив Покупцеві попередній інвойс.

Інвойс набирає чинності з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату цього інвойсу. Продавець зобов'язується протягом 5 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим інвойсом відвантажити Товар зі складу

Contract № 043/2024Kyiv «21» 11 2024

The company LLC "Pyriatyn Cheese Factory" (Ukraine, 37000, Sumska St., 1, Pyriatyn, Pyriatyn district, Poltava region) hereinafter referred to as the "Seller" in the person of Olga Sozinova, acting on the basis of the charter, and "Anadolu Efes" Efes Beverage Group, Romania, hereinafter referred to as "Buyer" represented by Roman Varban - the general director, acting on the basis of the charter, signed this contract on the following:

1. Subject of the contract

The Seller undertakes to ship, and the Buyer - to buy on the terms (FCA) in accordance with Incoterms-2020 a batches of hard Dutch cheese TM "Pyriatyn", for a total amount of 4204 euros until 12/31/2024.

2. Price and total amount of the contract

All prices for goods are discussed in the Seller's offers and are indicated in euros. The Seller has the right to change prices, provided that the Buyer is notified of the future change at least two weeks in advance.

The total value of this Contract of EUR 4204 remains unchanged even if the Seller changes the prices during the term of the Contract.

All costs, including customs, after the signing and execution of the Contract are paid by the parties in the territories of their countries.

3. Terms of delivery

Delivery terms: delivery basis. GOODS are delivered in lots formed in the assortment, based on BUYER's orders and availability of GOODS in the SELLER's stock.

The order considered to be implemented if the SELLER makes out a pro forma invoice to the BUYER. Invoice comes into power after the BUYER confirms its payment. The SELLER shall ship the GOODS from manufacturer warehouse within 5 days after BUYER's confirmation of the invoice.

The SELLER shall inform the BUYER of the

Виробника. Продавець зобов'язаний сповістити Покупця про факт відвантаження Товару в найкоротші терміни, повідомивши такі дані: дату відвантаження, номер Контракту, найменування засобу доставки, номер товаросупровідного документа, опис, кількість та вагу відвантаженого Товару.

У разі якщо Продавець не відвантажив товар протягом 5 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим інвойсом, він зобов'язаний сплатити покупцю 0,1% від вартості замовлення за кожен день затримки.

У разі якщо Продавець не здійснив відвантаження товару протягом 30 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим інвойсом, Покупець має право відмовитися від замовленого товару. Право власності на Товар переходить до Покупця у момент перетину митного кордону у п.п. Орлівка (відповідно до бази поставки - FCA).

4. Умови оплати

Покупець оплачує 100% від суми, зазначеної в інвойсі, протягом 90 календарних днів після завершення оформлення документів з митного очищення вантажу. У разі прострочення платежу Покупець повинен сплатити Продавцю пені у розмірі 0,1% від простроченої суми за кожний день прострочення. Авансові платежі можливі за згодою сторін. У разі непоставки товару Продавець повертає суму авансового платежу не пізніше ніж за 90 днів з дня авансу. Усі платежі за цим контрактом здійснюються в євро банківським переказом.

5. Пакування та маркування

Товари повинні бути упаковані відповідно до вимог кожного виду Товару. Зовнішня та внутрішня упаковка повинні забезпечувати захист від псування, пошкоджень та атмосферних впливів.

Ящики, в які упакований товар, повинні бути відмарковані з трьох сторін: верхньої та двох протилежних одна одній бічних сторін. Усі супровідні документи, як і маркування та технічна документація, повинні бути складені англійською мовою.

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

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

In case the GOODS are not shipped within 30 days after BUYER's confirmation of the Invoice, the BUYER has a right to refuse these GOODS. The right of ownership for the GOODS shall pass to the BUYER at the moment of at the time of crossing the customs border in p.p. Orlivka (according to the basis of delivery - FCA).

4. Terms of payment

The BUYER shall pay 100% of the Invoice within 90 calendar days after executing records on customs clearance is completed.

If failing to pay on time, the BUYER is to pay the SELLER the fine 0,1% of the Invoice, which was not paid on time.

Payments in advance are available if both parties have agreed. In case of non-delivery SELLER is to reimburse the amount of the payment in advance not later than 90 days from the day BUYER made the payment.

4.2. All payments under this Contract are made in US dollars by bank remittance to the SELLER's account.

5. Packing and Marking

The GOODS shall be packed and marked in accordance with the demands of each kind of the GOODS.

Internal and external packing shall secure full safety of the GOODS and protect them against any breakage and damage as well as atmospheric effects. Each carton used for packing the GOODS shall be marked three sides: top one and two opposite to each other side sides. All the covering documents such as Marking and Technical Documentation shall be written down in English.

6. Приймання

Товар вважається доставленим Продавцем та прийнятим Покупцем: за кількістю – відповідно до супровідних документів; за якістю – відповідно до сертифікату якості Продавця.

Остаточне приймання виконується країни Покупця. Товари приймаються: за кількістю місць – на момент отримання Товару від Експедитора (Перевізника); за кількістю вмісту в упаковці - не пізніше двох тижнів після отримання Товару, а також на момент відкриття упаковки; за якістю – пізніше місяця після розкриття упаковки.

Приймання виконується уповноваженим представником Покупця із запрошенням за необхідності представника Торгової палати (на вибір Покупця) з оформленням акта приймання.

7. Якість та гарантії

Якість Товару має бути повною відповідно до Сертифікату якості виробника. Для Товару, якості якого вимагають спеціальних гарантій, встановлюється гарантійний термін 12 місяців із дня поставки. Якщо протягом гарантійного терміну Товар, поставлений Продавцем, виявить дефекти чи невідповідність умовам Контракту, Продавець зобов'язаний усунути дефект чи замінити дефектні компоненти власним коштом. Доставка дефектних товарів під час повернення виконується з допомогою Покупця.

8. Претензії

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

Для Товару, забезпеченого гарантійним періодом, претензії щодо якості можуть бути висунуті протягом місяця після закінчення гарантійного строку за умови, що Покупець виявив дефекти протягом гарантійного строку. Претензії підтверджуються Актом експертизи Торгово-промислових палат України.

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

6. Acceptance of the GOODS

The GOODS are considered as delivered by the SELLER and accepted by the BUYER:

as to number of packages - according to shipment documents; as to quality - according to the Quality Certificate issued by the

SELLER. Final acceptance is to be made in the territory of the BUYER. The GOODS are being accepted:

as to quality - not later than one month after opening the package. Acceptance of the GOODS shall be made by the official representative of the BUYER in the presence of, if necessary, the official representative of the Chamber of Commerce (at BUYER's discretion) with the execution of the report of acceptance.

7. Quality and Warranty

The quality of the GOODS shall conform to the Quality Certificate issued by the supplier.

For the GOODS being in need of special warranty, the warranty period is fixed within 12 months from the date of delivery. Should the GOODS within the guarantee period prove to be defective or not corresponding to the Terms and Conditions of the Present Contract, the SELLER shall eliminate defects or replace defective parts. The costs on the delivery of defective parts back to the SELLER are covered by the BUYER.

8. Claims

The BUYER can claim the SELLER for quantity as well as for quality within two weeks from the date of acceptance. For the GOODS ensured by a warranty period claims can be made 30 days after warranty period expires in case if the BUYER has found defects within this warranty period. The claims must be proved by the Certificate drawn up by a competent independent expert Organization.

The SELLER is to examine and fulfill the claim within 20 days on receipt of the claim.

9. Форс-мажор

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

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

Сторона, яка перебуває під впливом обставин, які унеможливають виконання Контрактних зобов'язань, повинна інформувати іншу сторону про настання або закінчення таких обставин протягом п'яти днів. Документи з Торгової палати країн Продавця та Покупця відповідно підтверджуватимуть очевидність вищезгаданих обставин, їх наявність та тривалість.

10. Інші умови

Продавець має право передачі Контрактних зобов'язань третій стороні та повинен повідомити про це Покупця повідомленням факсом.

Цей Контракт може бути змінено або розірвано лише з оформленням письмової угоди сторін.

Будь-які зміни та доповнення до цього Контракту є його невід'ємною частиною та дійсні лише у випадку, якщо вони письмово оформлені та засвідчені підписами уповноважених представників обох сторін.

Після підписання Контракту всі попередні переговори та листування, що до них належить, анулюються і стають недійсними. Цей Контракт складено у 2 примірниках, російський та англійський варіант мають однакову юридичну силу.

Термін дії контракту: контракт набирає чинності з моменту його підписання сторонами та діє до 31.12.2024 року.

11. Анотація

З метою високої ефективності у вирішенні поточних проблем, пов'язаних із цим Контрактом, сторони заявляють, що надіслані

9. Force-majeur

If in the case of the Force-majeur circumstances, namely fire, natural calamity, blockade, embargo on exports or Imports, or some other ones not dependent on the Parties, the full or partial execution of this Contract becomes impossible by any of the participants, the period of the obligations execution is extended in correlation with the time frame of the Force-majeur circumstances. If such circumstances and their consequences should continue for more than three months each of the Parties in this Contract shall have the right to reject all future obligations stipulated in the Contract. Neither Party shall have the right to claim compensation for damages related to these circumstances from the other Party.

Either Party who finds it impossible due to such circumstances to accomplish their obligations according to this Contract shall immediately inform the other Party by both electronic means and registered mail of the Force-majeur circumstances.

10. Other terms

The SELLER is entitled to transfer its Contract obligations to a third party after the BUYER is to be informed about it by fax. The present Contract can be changed or annulled only after both parties' written consent.

All amendments and additions to the Present Contract are its inherent parts and valid only if they are made in writing and signed by both parties. After signing the Present Contract all previous negotiations and correspondence between the parties in connection with it shall be considered null and void. The present contract exists in two copies. All of them (Russian and English) have equal juridical validity. The Duration of the Present Contract: The Present Contract comes to power from the moment of being signed and is valid until 31.12. 2024.

11. Annotation

In order to make this Present Contract work more effectively, both parties announce that documents sent by fax are valid till the

факсом документи дійсні до моменту отримання оригіналів, але не більше 180 календарних днів, після яких оригінали документів мають бути надані іншій стороні. Продовження терміну дії документів повідомленням факсом не допускається.

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

12. Юридичі адреси і банківські реквізити сторін

Покупець:

ТОВ «Пирятинський сирзавод» (Україна, 37000, Полтавська обл., Пирятинський район, місто Пирятин, вулиця Сумська, будинок 1) 0535828657

Продавець:

«Anadolu Efes» Efes Beverage Group, Румунія

Тел : +380 (512) 76 52 31

факс: +380 (512) 76-52-31

У разі змін банківських реквізитів будь-яка зі сторін інша сторона повинна бути повідомлена про це письмово, і протягом 10 днів слід скласти підписане обома сторонами Додаток до цього Контракту з нововстановленими банківськими реквізитами..

Покупець (BUYER):

Володимир Бартошак _____

12. Legal address and Bank Requisites of the Parties

Buyer:

LLC "Pyriatyn Cheese Factory" (Ukraine, 37000, Poltava region, Pyryatyn district, Pyryatyn city, Sumska street, 1) 0535828657

Seller:

"Anadolu Efes" Efes Beverage Group, Romania

Tel: +380 (512) 76 52 31

Fax: +380 (512) 76-52-31

In case of bank requisites being changed by any of the parties, the other party shall be informed about it in writing and within 10 days an ADDENDUM to the Present Contract with new Bank requisites is to be made and signed by both parties.

SELLER (Продавець):

Roman Varban _____