

**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: «Дослідження споживних властивостей морозива та його митне оформлення при перетині кордону»**

КРМ. ТПТтаУБ.1.78.5-03.П.4.3

Здобувачка: \_\_\_\_\_ Мирза Катерина Володимирівна  
*Підпис*

Керівник: \_\_\_\_\_ к.т.н, доцент Памбук С.А.  
*Підпис*

**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**

Здобувачки

**Катерини МИРЗИ**

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Дослідження споживних властивостей морозива та його митне оформлення при перетині кордону» затвердженою наказом ОНТУ від «05» лютого 2024 р., № 78-03.
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 07.12.2024
3. Вихідні дані роботи: п'ять зразків морозива пломбір 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 МОРОЗИВА ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ. РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ. РОЗДІЛ 3 ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОРОЗИВА ПЛОМБІР. РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ МОРОЗИВА ПЛОМБІР. 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-хімічна оцінка якості зразків, графічний матеріал – динаміка та обсяги імпорту та експорту морозива; профілограма інтенсивності органолептичних характеристик, 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)

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Мирза 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 товару.	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)

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ Мирза 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 \_\_\_\_\_ Мирза Катерина Володимирівна

## АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить **103** сторінок, **17** таблиць, список літератури з **39** найменувань.

**Метою** виконання роботи є проведення аналізу ринку морозива пломбір, дослідження асортименту та споживних властивостей морозива, митне оформлення при перетині митного кордону України.

**Об'єктом** аналізу, узагальнень і дослідження є зразки морозива пломбір різних виробників, що реалізуються в торговельних мережах України.

**Завданням роботи передбачено** дослідження ринку морозива, факторів що формують споживні властивості морозива, дослідження їх асортименту і якості, здійснення митних формальностей при експорті морозива пломбір, розгляд вимог охорони праці на об'єктах роздрібної торгівлі.

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

**Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах** виробництва молочної продукції, зокрема морозива, 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, 17 tables, the list of references of 39 titles.

**The purpose of work** is to conduct an analysis of the ice cream market, study the assortment and consumer properties of ice cream, customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

The **object of analysis, generalizations and research** are samples of ice cream from various manufacturers, sold in retail chains of Ukraine.

The **task of work** is to study the ice cream market, factors that shape the consumer properties of ice cream, study their assortment and quality, carry out customs formalities when exporting ice cream, consider labor protection requirements at retail trade.

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

**The got results** can be used at dairy production enterprises, in particular ice cream, 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.....	7
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ МОРОЗИВА ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ .....	9
1.1 Аналіз ринку морозива в Україні .....	9
1.2 Фактори формування споживних властивостей морозива.....	16
1.3 Класифікація та характеристика асортименту морозива .....	19
1.4 Нормативна база, що регламентує якість морозива .....	22
Висновки до розділу 1 .....	24
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	26
2.1 Об'єкти дослідження.....	26
2.2 Методи дослідження .....	27
РОЗДІЛ 3 ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОРОЗИВА ПЛОМБІР .....	29
3.1 Дослідження асортименту морозива, що представлений в торговельній мережі м. Одеси .....	29
3.2 Дослідження відповідності стану пакування та повноти маркування .....	33
3.3 Органолептична оцінка якості морозива пломбір .....	48
3.4 Визначення фізико-хімічних показників морозива пломбір .....	55
Висновки до розділу 3 .....	60
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ МОРОЗИВА ПЛОМБІР .....	61
4.1 Порядок обліку особи АТ «Житомирський маслозавод», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством .....	61
4.2 Визначення коду УКТЗЕД морозива пломбір ТМ «Рудь» .....	65

4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті морозива пломбір ТМ «Рудь» .....	70
4.4 Визначення країни походження морозива пломбір ТМ «Рудь» та застосування преференційних заходів .....	76
4.5 Трансформація системи тарифного регулювання при експорті товарів .....	81
4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту морозива пломбір ТМ «Рудь».....	84
Висновки до розділу 4 .....	86
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	89
5.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі	89
5.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці.....	92
5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця.....	94
5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів.....	94
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	97
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	100
ДОДАТКИ.....	104

## ВСТУП

Морозиво – це продукт, який одержують шляхом пастеризації, гомогенізації, збивання та одночасного заморожування багатокомпонентних десертних сумішей (молочних, комбінованих, плодово-ягідних або овочевих, ароматичних). До складу сумішей входять такі харчові компоненти: молочна сировина, компоненти немолочного походження, стабілізатори, емульгатори, підсолоджувачі, смакові, ароматичні речовини, барвники та ін. [1].

Різні види морозива відрізняються за фізико-хімічними та органолептичними показниками, за способом виробництва, рецептурним складом, оформленням поверхні, пакуванням. На сьогодні відомо більше 1000 різновидів вітчизняного морозива.

В морозиві на молочній основі міститься від 3,0 (молочне) до 15% жиру і більше (пломбір, ескімо). У більшості любительських видів морозива (дієтичне, ювілейне) кількість жиру незначна (від 1 до 5%). В плодово-ягідних та ароматизованих основних і деяких любительських видах морозива він відсутній. Морозиво багате цукрами, кількість яких становить від 14 (вершкове) до 25-27% (плодово-ягідне, ароматизоване) [2].

Морозиво має у своєму складі до 3-4% білкових речовин. Загальна кількість сухих речовин дуже висока і коливається від 30 до 40%. Цукри, жири і білки морозива характеризуються високою засвоюваністю (від 95 до 98%) [3].

Морозиво пломбір містить найбільшу кількість жиру, тому коштує дорожче ніж інші види морозива. При цьому пломбір характеризується найкращими органолептичними показниками, користується найбільшою популярністю серед споживачів. Але іноді з'являються зразки морозива, які позиціонують як пломбір, але за масовою часткою жиру відносяться до вершкового або навіть молочного. Якість та натуральність продукції стоїть для сучасного споживача на першому місці, тому дослідження якості морозива пломбір є актуальним.

Метою дипломної роботи було дослідження стану ринку, асортименту та споживних властивостей морозива пломбір вітчизняних виробників, що реалізуються в торговельній мережі м. Одеси.

Задачами дипломної роботи було:

- провести огляд стану ринку морозива в Україні;
- розглянути фактори, які формують споживчі властивості морозива;
- навести класифікацію та характеристику асортименту морозива;
- оглянути асортимент морозива пломбір в супермаркетах м. Одеси;
- провести дослідження стану пакування та повноти маркування споживчої тари морозива;
- провести дослідження якості морозива за органолептичними та фізико-хімічними показниками.
- розглянути проведення митних формальностей при експорті морозива.
- розглянути питання охорони праці на підприємстві торгівлі.

Об'єктами дослідження в дипломній роботі обрано зразки морозива пломбір у вафельному стаканчику різних виробників.

Предметом дипломної роботи є показники якості морозива, стан пакування, повнота маркування тари морозива, митне оформлення в режимі експорт.

## РОЗДІЛ 1

### АНАЛІЗ РИНКУ МОРОЗИВА ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

#### 1.1 Аналіз ринку морозива в Україні

Морозиво є одним із найулюбленіших десертів як в Україні, так і у світі, а його виробництво та експорт, завдяки високій доданий вартості, можуть стати джерелом значного прибутку для підприємців. Але потрібно враховувати зміни в галузі в умовах повномасштабної війни та окреслити основні тенденції [4].

Попри сезонний характер продукту, морозиво користується популярністю не лише в теплих краях. У північних країнах ці ласощі часто споживають навіть більше, ніж у регіонах із спекотним кліматом.

За даними рейтингу World Maps, лідером за обсягом споживання морозива на душу населення є Нова Зеландія, де середній показник становить 28,4 літра на рік. На другому місці – США (20,8 літра), а на третьому – Австралія (18 літрів).

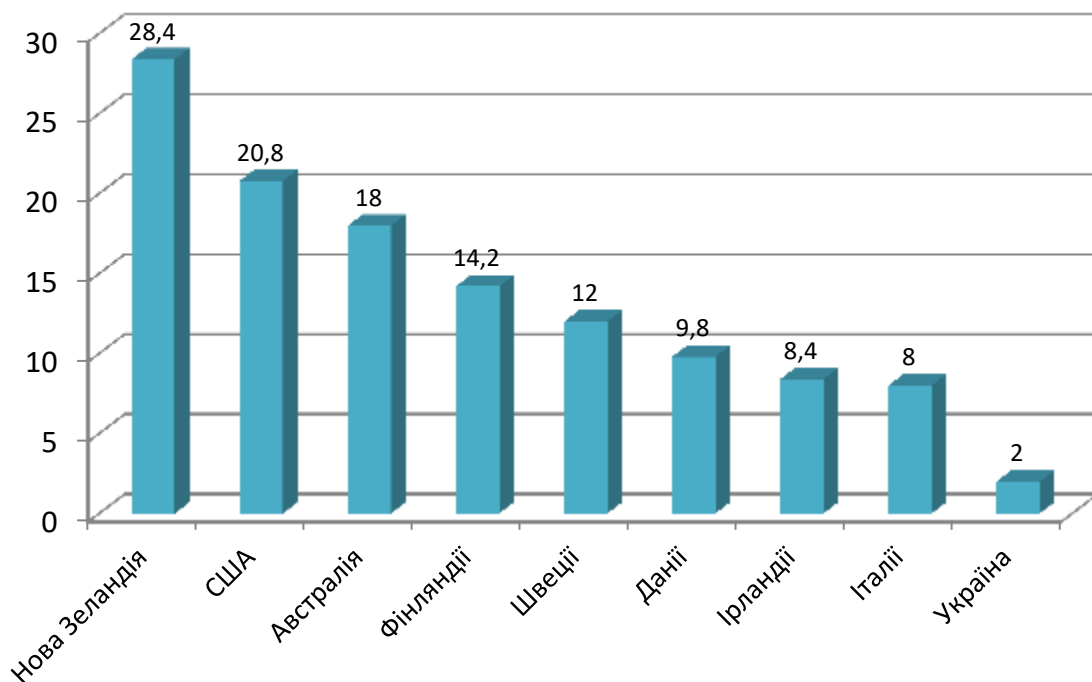


Рис. 1.1 Споживання морозива на душу населення, літрів на рік

Серед європейських країн найбільше морозива їдять у північних регіонах: у Фінляндії споживання становить 14,2 літра на людину на рік, у Швеції – 12 літрів, у Данії – 9,8 літра, а в Ірландії – 8,4 літра. Для порівняння, в Італії, попри її теплий клімат, цей показник сягає 8 літрів.

Українці ж у середньому споживають лише трохи більше 2 літрів морозива на рік.

Загалом понад 60% світового ринку морозива припадає на США та Західну Європу. Річна ємність цього ринку перевищує \$5 млрд і зростає приблизно на 2% щороку. Серед провідних гравців ринку — компанії Unilever (16% світового виробництва) і Nestle (10%).

Більше 60% світового ринку морозива зосереджено в США та Західній Європі. Загальна вартість цього ринку перевищує \$5 млрд на рік, із середнім щорічним зростанням близько 2%. Серед ключових гравців у цій галузі — компанії Unilever, яка займає 16% світового виробництва, та Nestle із часткою 10%.



Рис. 1.2 Бренди компанії Unilever

Нажаль, Unilever – один зі світових лідерів на ринку продуктів харчування та товарів побутової хімії, продовжує бізнес у росії. Звіт компанії не містить жодного плану дій щодо виходу з росії [5].

Також, Національне агентство з питань запобігання корупції (НАЗК) внесло швейцарську корпорацію Nestle до переліку міжнародних спонсорів війни [6].

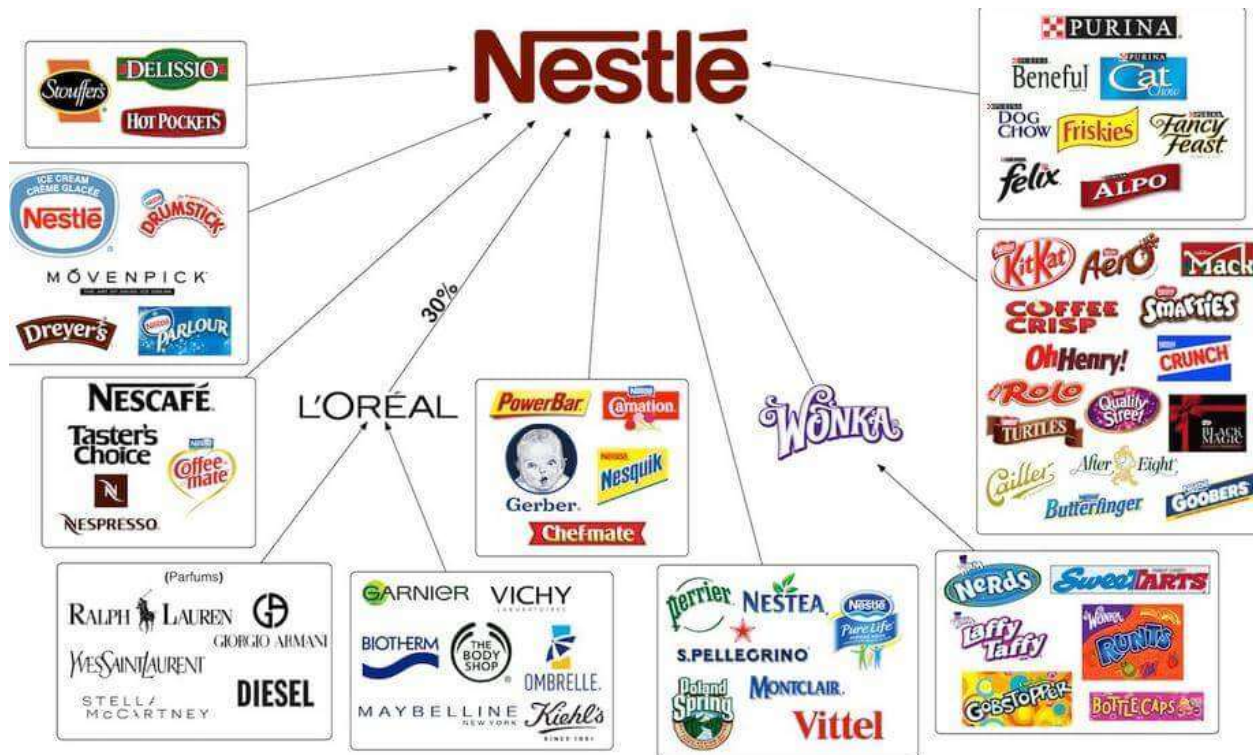


Рис. 1.3 Бренди компанії Nestle

Основним викликом для галузі в Україні є скорочення попиту, пов'язане зі зменшенням населення. Як зазначає аналітичне агенство "Інфагро", головною причиною цього стало вимушене переселення понад 7 мільйонів українців за кордон. Окрім того, споживачі почали менше витратити кошти на солодощі.

Агенство також наголошує, що, попри повномасштабну війну, в Україні не було зафіксовано руйнувань чи окупації великих заводів, що спеціалізуються на виробництві морозива. Це означає, що вітчизняні виробники готові збільшувати обсяги виробництва, як тільки попит на продукцію відновиться.

Аналітики агенства "Інфагро" зазначають, що оцінювати ринок морозива в числових показниках складно, адже з початком повномасштабного російського вторгнення Держстат і Державна митна

служба припинили публікацію статистичних даних щодо всіх категорій морозива.

За оцінками агентства "Інфагро", непрямим індикатором падіння ринку є скорочення промислового споживання сирого молока для переробки, яке у 2022 році зменшилося на 28%. Цей спад пояснюється кількома чинниками: через міграцію населення та тимчасову окупацію частини територій індустриальний ринок молока зменшився на 20%. Решта 8% падіння зумовлені зростанням інфляції та зниженням купівельної спроможності населення [6].

При цьому експерти аналітичних агенств відмічають, що навіть у воєнних умовах покупці не переходять на найдешевші види морозива. Суттєвих причин для різкого подорожчання молока в Україні немає. Інфляція у сегменті молочних продуктів під час війни виявилася найменшою порівняно з іншими продуктами тваринного походження – м'ясом, яйцями, жирами, а також рослинними жирами. Тому виробники не мають підстав значно підвищувати ціни на морозиво, оскільки основні інгредієнти для його виробництва – сире та сухе молоко, вершкове масло й рослинні жири – зростали в ціні менш інтенсивно порівняно з іншими галузями харчової промисловості.

З іншого боку, покупці все ж почали економити на морозиві, але це виявляється не в придбанні найдешевших «стаканчиків», а в зростанні попиту на великі упаковки, які мають нижчу питому вартість за кілограм. Морозиво у великих видах упаковки (близько кілограму) – це вже найдешевший і найменш прибутковий для заводів сегмент, орієнтований на великі обсяги продажів із мінімальною націнкою.

За словами голови міжгалузевої Української асоціації аграрного експорту (УААЕ), українське морозиво успішно знаходило покупців на зовнішніх ринках навіть під час пандемії COVID-19, а російська агресія не спричинила значного зниження обсягів експорту. У 2022 році Україна експортувала 6,9 тис. тонн морозива, що лише на 8% менше, ніж у 2021 році

(7,4 тис. тонн). Водночас виручка від експорту зросла на 5%, досягнувши \$19,5 млн.

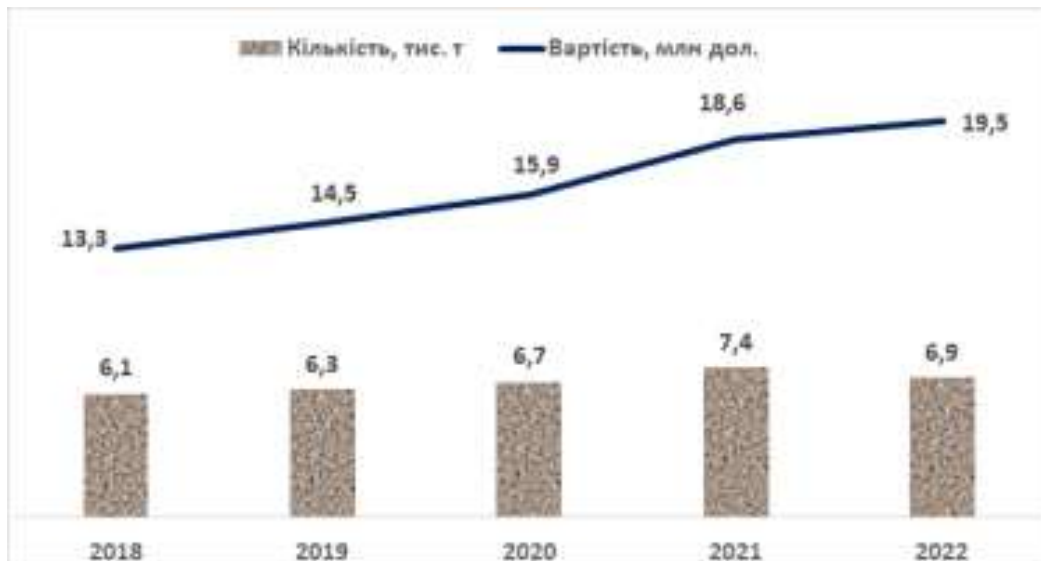


Рис. 1.4. Експорт морозива за останні 5 років. Джерело: Українська асоціація аграрного експорту

Основними комерційними партнерами України в 2022 році стали Молдова – \$5 млн, Німеччина – \$3 млн, Ізраїль – \$2 млн, Польща – \$2 млн, Литва – \$1 млн, Болгарія – \$1 млн, Китай – \$1 млн. Також морозиво експортувалось до США, Іраку, Сенегалу, ОАЕ, Габону, Кот-д’Івуару. Слід відмітити, що через зміну умов для логістики і зупинку морських перевозок, експорт цього продукту до Євросоюзу збільшився на 30%, у підсумку перевищивши \$9 млн [4].

До числа топ-10 світових країн-експортерів морозива за підсумками 2022 року увійшли переважно європейські країни: Німеччина; Франція; Бельгія; Нідерланди; Польща; Італія; США; Таїланд; Іспанія; Угорщина (рис. 1.5).

Україна, з обсягом експорту майже 7 тис. тонн морозива, посідає місце в середині четвертої десятки найбільших виробників цього продукту. Це досить гідний результат, зважаючи на те, що морська логістика через "зерновий коридор" недоступна для морозива, оскільки він використовується виключно для експорту сільськогосподарської сировини. При цьому, попри

втрату традиційних ринків у країнах Азії та MENA через війну, Україна за рік збільшила свою частку на європейському ринку на третину.

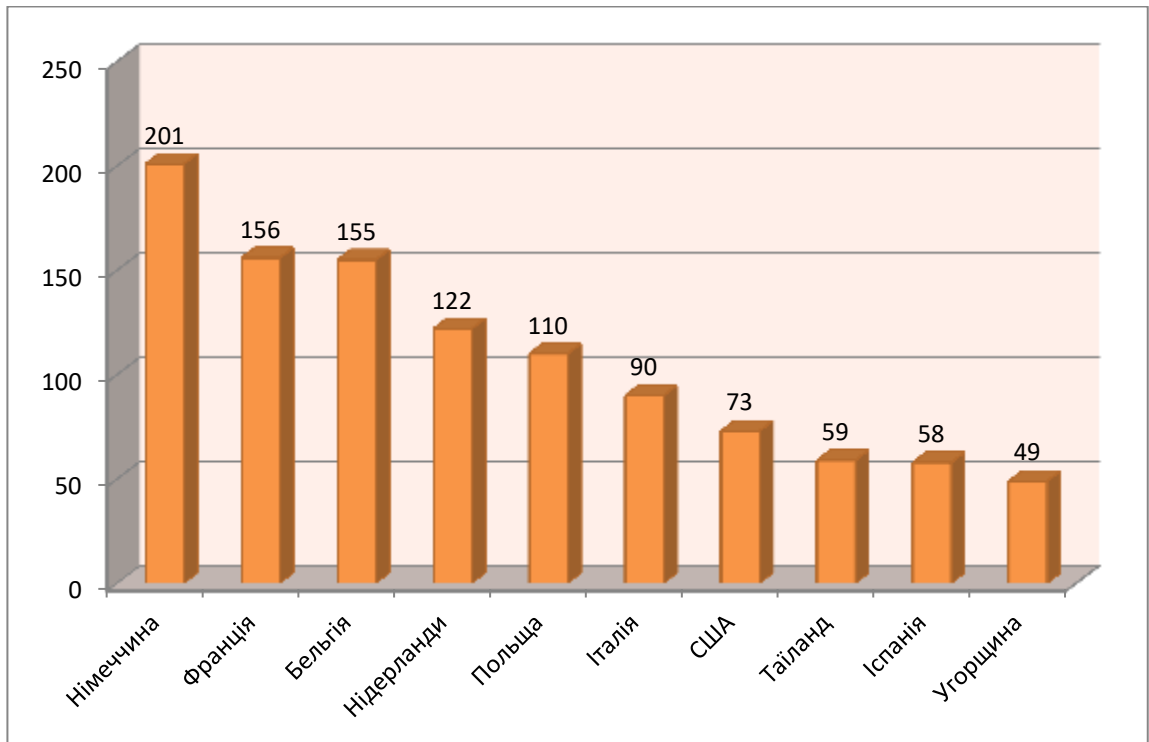


Рис. 1.5. топ-10 світових країн-експортерів морозива за підсумками 2022 року (тис. тонн)

Експерти наголошують, що відновлення експорту українського морозива на ринки Близького Сходу та Азії наразі є ключовим завданням для виробників. В умовах відсутності контейнерної логістики через порти Одеси розглядається можливість створення нового ринку малих контейнерних перевезень. Замість великих суден класу Panamax, здатних перевозити тисячі контейнерів, планується використовувати менші судна, розраховані на 200–500 одиниць.

У квітні 2022 року Єврокомісія ухвалила рішення на рік скасувати всі мита і квоти на український експорт, а також припинити дію антидемпінгових тарифів, які держави використовують для підтримки своїх виробників через митні обмеження для імпортерів. Оскільки морозиво є готовим харчовим продуктом, на нього не поширювались квоти, але діяли

мита, скасування яких дозволило збільшити експорт до ЄС на 30% лише за 2022 рік.

Скасування мит створило сприятливі умови для українських експортерів, що принесло відчутні результати, зокрема завдяки гнучкості технології виробництва морозива. На відміну від фруктів, які потрібно роками просувати на закордонних ринках, морозиво дозволяє постійно коригувати рецептуру та склад продукту, підлаштовуючись під потреби європейських споживачів і конкуруючи з місцевими виробниками.

В довоєнному 2020 році країна експортувала 6,74 тис. тонн морозива, тоді як імпортувала 1,03 тис. тонн. Але в Україні традиційно споживається морозиво власного виробництва, а імпорт займав нішу в 1-2% ринку. Таким чином, імпорт морозива зробили не вигідним три фактори - дорога порівняно з Україною молочна сировина в Європі, здорожчання логістики і девальвація гривні [4].

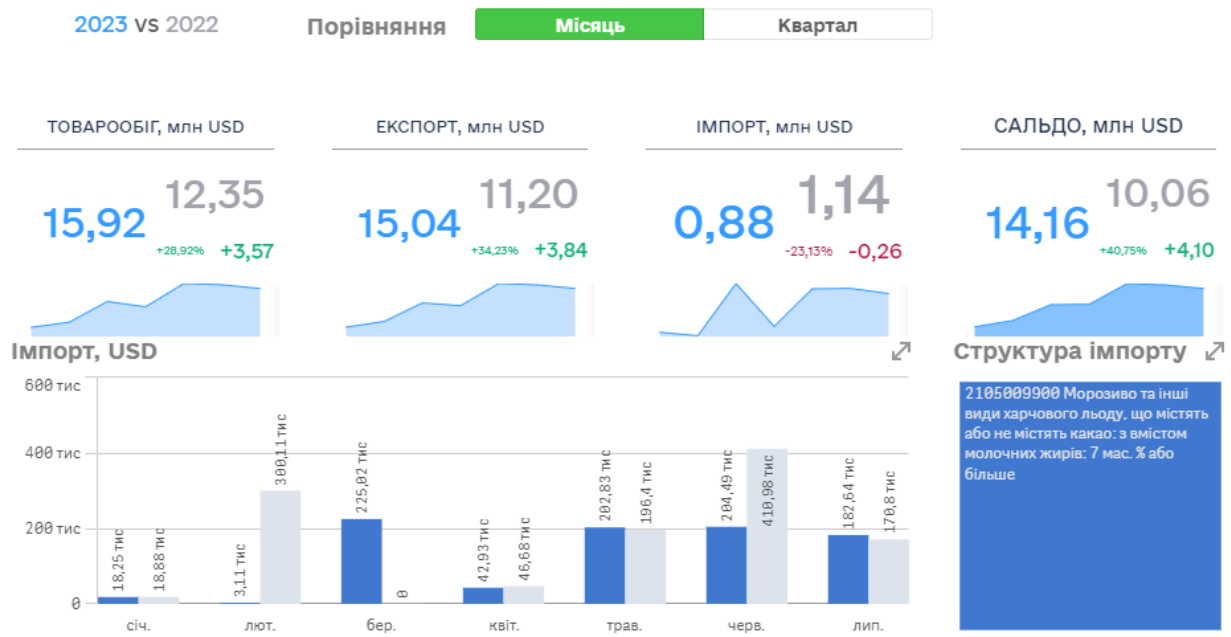


Рис. 1.6. Показники зовнішньої торгівлі України (складено автором на за допомогою [10])

В Україні налічується понад 900 різновидів морозива. Наприклад, АТ «Житомирський маслозавод» пропонує 150 видів цього десерту, ТОВ

«Ласунка» — 120, ТОВ «Хладопром» — більше 100, а ПОГ АПВТ «Фірма «Ласка» — 150 видів морозива.

Більшість споживачів віддають перевагу конкретним брендам, зокрема маркам виробників, що є членами Асоціації, таким як ТМ «Рудь», ТМ «Ласунка», ТМ «Хрещатик», ТМ «Хладик» і ТМ «Ласка».

Українські виробники формують попит на внутрішньому ринку морозива, щорічно пропонуючи 10–30 нових продуктів і впроваджуючи передові технології та стандарти виробництва.

## **1.2 Фактори формування споживчих властивостей морозива**

Морозиво є поживним продуктом харчування з солодким або помірно солодким смаком. В Україні середнє споживання морозива складає близько 1-1,5 кг на людину на рік. Виробництво морозива в Україні здійснюють молокопереробні підприємства та інші виробники.

### **Споживчі властивості морозива**

Морозиво має високу харчову і біологічну цінність, а також відзначається відмінними органолептичними властивостями. Цукри, жири та білки морозива добре засвоюються організмом (від 95 до 98%). Енергетична цінність морозива варіюється від 100 до 250 ккал на 100 г, і з підвищенням вмісту цукрів і жирів цей показник збільшується.

Біологічна цінність морозива залежить від вмісту повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот, органічних кислот (молочної, лимонної), вітамінів і мінералів. До факторів, що визначають споживчі властивості морозива, відносяться тип і якість сировини, а також технологія виробництва [11].

#### *Фактори впливу сировини*

Для виготовлення морозива використовуються такі види сировини, як молочні продукти, цукор та інші цукристі продукти (патока, інвертний цукор, глюкоза, мед тощо); підсолоджувачі (сорбіт, ксиліт); яйця та яєчні продукти; плоди, ягоди та овочі; продукти переробки цих продуктів (соки,

сиропи, екстракти, повидло, джем, варення, цукати тощо); смакові добавки (горіхи, шоколад, какао-порошок, кава, чай, органічні кислоти, прянощі); ароматичні речовини (есенції, ваніль, ванілін тощо); харчові барвники; вітаміни та стабілізатори [12].

Стабілізатори покращують структуру і консистенцію морозива, оскільки вони можуть набухати та зв'язувати значну частину вільної води. Це підвищує в'язкість і збитість суміші, а також створює умови для утворення дрібних кристалів льоду. Завдяки цьому морозиво набуває ніжної консистенції, а його температура топлення при споживанні зменшується. Для цих цілей використовуються такі стабілізатори, як агар, агароїд, альгінат натрію, пектин, картопляний крохмаль (звичайний і желуючий), метилцелюлоза, казеїнат натрію, пшеничне борошно хлібопекарське та інші.

#### *Вплив технології*

Виробництво морозива є досить простою технологічною процедурою, яка складається з трьох основних етапів:

1. підготовка суміші,
2. фрізерування (заморожування),
3. пакування і загартовування.

Підготовка сировини включає зважування інгредієнтів за рецептом, фільтрування рідких компонентів, просіювання сухих інгредієнтів, при необхідності — їх змішування, подрібнення добавок, очищення та миття плодів і ягід, розплавлення вершкового масла, миття родзинок, а також набухання та розчинення стабілізаторів. Ароматичні есенції, соки з плодів і ягід, молочну кислоту, які постачають у скляній тарі, розпаковують, оглядають, обмивають, обтирають і відкривають [13].

Приготування суміші починають зі змішування рідких компонентів (води, молока, вершків та ін.) та підігрівання одержаної суміші до температури 40...45 °С. Потім додають розплавлені та згущені компоненти, далі — сухі продукти, яєчні продукти і наприкінці — стабілізатори.

Сухе молоко, яєчний порошок, какао-порошок та стабілізатори, якщо вони не переведені у рідку форму, можна попередньо змішувати з частиною цукру та додавати до рідких компонентів. Не можна допускати розчинення рецептурних компонентів при температурах більших за 60 °С, інакше з їх складовими можуть пройти незворотні фізико-хімічні зміни.

Заморожене вершкове масло повинно бути нарізане та попередньо розплавлене. При змішуванні рідкого жиру з водною фазою утворюється груба нестійка емульсія прямого типу, що є першим кроком для подальшого диспергування жиру.

Фрізерування — це процес збивання та насичення повітрям суміші з одночасним заморожуванням. При цьому суміш набуває кремopodobну консистенцію і збільшується в об'ємі. Найбільш сучасними є фрізери безперервної дії, які мають обладнання для циркуляції аміаку. При фрізеруванні формується структура морозива. Утворенню ніжної структури сприяють малі і рівномірні кристали. Збивання сприяє насиченню суміші повітрям. Наявність дрібних, рівномірно розподілених вічок свідчить про високу якість фрізерування. Загальний об'єм вічок (ступінь збивання) складає від 50 до 100% і більше. В морозиві молочному цей об'єм не повинен бути меншим за 50%, у вершковому і пломбірі — не меншим 60%. Ступінь збивання продукту залежить також від рецептури, виду і кількості стабілізаторів. Із збільшенням у суміші вмісту білків цей показник підвищується, а цукру і жиру, навпаки, знижується [13].

Пакування морозива- здійснюють на спеціальних автоматах. З метою надання морозиву твердої консистенції і стійкості при зберіганні його загартовують (доморожують) у спеціальних камерах, морозильних апаратах або ескімогенераторах. У загартувальних камерах повітря може охолоджуватися до -30° С. Тривалість загартування впливає на якість готової продукції.

Пакування і маркування морозива. Дрібнофасоване морозиво масою до 250 г випускають у вигляді брикетів, циліндрів, конусів, трубочок, ріжків.

Таке морозиво розфасовують також у стаканчики і коробки. Як пакувальні матеріали використовують спеціальний папір, кашировану фольгу, плівки з полімерних матеріалів, вафлі. Великофасоване морозиво масою від 250 г до 2 кг пакують у картонні коробки

Зберігання морозива. На підприємствах-виробниках і на холодильниках морозиво зберігають при температурі не вище за  $-18^{\circ}\text{C}$  і відносній вологості повітря 85-90%.

### **1.3 Класифікація та характеристика асортименту морозива**

Існує декілька класифікацій морозива.

Так, за переважанням попиту споживачів у різні пори року морозиво поділяють на групи літнього та зимового асортименту: Літнє — в основному порційне, Зимове — морозиво у крупній упаковці (торти, кекси, тістечка та рулети з морозива, морозиво сімейне, вагове). Торти та тістечка виготовляють в основному з морозива пломбір, а кекси — з вершкового морозива [13-14].

За способом виготовлення морозиво поділяють на загартоване та м'яке.

Загартоване морозиво — це збитий та заморожений до температури не вище мінус  $12^{\circ}\text{C}$  продукт, що має зазначену температуру при зберіганні та реалізації.

М'яке морозиво виготовляють в основному на підприємствах громадського харчування, в кав'ярнях, ресторанах, супермаркетах. Його споживають відразу ж після виходу з фризера. М'яке морозиво має температуру — мінус 5 — мінус  $7^{\circ}\text{C}$  та кремоподібну консистенцію [14].

Загартоване морозиво класифікують за фізико-хімічними показниками, технологією, видом фасування та оформленням поверхні.

Залежно від застосованої сировини, а звідси і від фізико-хімічних показників, розрізняють морозиво:

- На молочній основі (молочне, вершкове, пломбір),

- Морозиво з- комбінованим складом сировини, плодово-ягідне або овочеве, ароматичне, щербет, лід.

Морозиво з комбінованим складом сировини — це морозиво, що виробляють з частковою заміною молочної сировини на компоненти немолочного походження з або без додавання наповнювачів, добавок та інших інгредієнтів, що призначене для безпосереднього вживання у їжу.

Як основні харчосмакові продукти застосовують: каву, цикорій, горіхи, арахіс, мед, фрукти, овочі, цукати, родзинки, курагу, мармелад, повітряний рис, повітряну кукурудзу, круп'яні кульки, мак, кунжут, бісквіти, печиво, шоколадно-вафельну крихту, шоколад, шоколадну крихту, кольорову крихту, шоколадну стружку, кокосову стружку, джем, м'яку карамель, варене згущене молоко, сироп крем-брюле, топінг, фруктові наповнювачі, повидло, варення та ін.

Морозиво плодово-ягідне (овочеве) — це збитий та заморожений харчовий продукт, вироблений на основі плодово-ягідної або овочевої сировини з додаванням цукрового сиропу та необхідних для його виробництва харчосмакових продуктів.

Ароматичне морозиво (сорбет) — морозиво, вироблене на основі цукрового сиропу з додаванням ароматизаторів, натуральних барвників, компаундів (сумішей барвників та ароматизаторів) та інших харчосмакових продуктів, необхідних для його виробництва.

Морозиво щербет — це морозиво, що виробляють з плодів, ягід або овочів із додаванням сумішей для морозива молочного, вершкового, пломбіру або сумішей для морозива з комбінованим складом сировини.

Морозиво лід (заморожений сік) — морозиво збите або не збите, що виробляють з використанням фруктів, ягід, овочів, продуктів їх переробки або екстрактів чаю, кави, какао, трав та ін., або натуральних та ідентичних натуральним ароматизаторів, барвників, компаундів та необхідних харчосмакових продуктів [15].

За консистенцією та опором до танення розрізняють також:

- Морозиво мус — морозиво, вироблене із застосуванням відповідних інгредієнтів, яке після розморожування зберігає свою структуру і має м'яку кремоподібну консистенцію;

- Пластичне морозиво — морозиво, яке має пластичну, кремоподібну консистенцію за температури мінус 14 °С.

За видом фасування (у спожиткову та транспортну тару) загартоване морозиво поділяють на вагове та фасоване.

Маса нетто вагового морозива, фасованого безпосередньо у транспортну тару — від 2 до 10 кг. Маса нетто порції у спожитковій тарі — від 20 до 2000 г включно.

Морозиво у спожитковій тарі залежно від пакування поділяють на:

- Дрібно фасоване, масою нетто порції від 20 до 250 г;
- Крупно фасоване, масою нетто порції від 250 до 2000 г.

Вагове морозиво випускають у картонних ящиках з вкладишами з полімерної плівки та у гільзах. Фасоване морозиво випускають в картонних коробках, у вигляді тортів, кексів (крупно фасоване) та у вигляді циліндрів у поліетиленовій плівці, брикетів, тістечок, циліндрів у глазури, у вафельних стаканчиках, ріжках, трубочках, фігурне, у полістирольних стаканчиках, коробочках тощо (дрібно фасоване).

Залежно від використання в процесі формування одного, двох і більше видів морозиво поділяють на одношарове, двошарове та багатшарове.

Залежно від оформлення поверхні морозиво поділяють на морозиво без оформлення поверхні та з оформленням поверхні, у тому числі:

- декороване;
- глазуроване, у тому числі ескімо;
- глазуроване декороване;
- у вафельних виробках, в тому числі глазуроване і/або декороване;
- у печиві, в тому числі глазуроване і/або декороване [14, 15].

#### **1.4 Нормативна база, що регламентує якість морозива**

Виробництво якісних та безпечних харчових продуктів в межах нашої держави регулюється та контролюється на державному рівні за допомогою налагодженої та систематичної дії низки нормативно – правових документів.

Згідно зі статтею 4 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів здійснюється з метою захисту життя, здоров'я та інтересів споживачів та передбачає обов'язкове застосування системи ХАССП

(НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) на всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів [16,17,18].

Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корму, побічні продукти тваринного походження, здоров'я і благополуччя тварин» визначає правові та організаційні засади державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку даного законодавства під час ввезення (пересилання) таких продуктів на митну територію України [19].

Закон України «Про молоко і молочні продукти» від 24 червня 2004 N 191- VIII визначає правові та організаційні основи забезпечення безпечності та якості молока і молочних продуктів для життя та здоров'я населення і довкілля під час їх виробництва, транспортування, переробки, зберігання і реалізації, ввезення на митну територію та вивезення з митної території України [20].

Крім перерахованих законодавчих актів наявні діючі та розроблено нові підзаконні акти, які конкретизують вимоги зазначених законів. Для виробників морозива такими актами є:

- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування

постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» [21].

- Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження мікро- біологічних критеріїв для встановлення показників безпеності харчових продуктів» [22];

- ДСП 4.4.4.011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств [23];

- ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількість та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді;

- ГН 6.6.1.1-130-2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді.

Що стосується міжнародної нормативно-законодавчої бази, то це стандарти ISO або Кодексу Аліментаріус на морозиво пломбір, але в наш час вони відсутні/не дійсні. Але до 1997 р. підходи до класифікації морозива, як і багатьох інших харчових продуктів, регламентував Міжнародний збірник стандартів «Кодекс Аліментаріус» (CODEX STAN 137 -81). Згідно якого морозиво було розділено на 6 груп [24, 25]. Перша група включала морозиво, виготовлене виключно із молочного жиру і білка з додаванням інших інгредієнтів; друга група – морозиво з молочним жиром і будь-яким іншим білком; третя група - морозиво з будь-яким жиром і молочним білком, четверта група – морозиво з використанням будь-якого жиру і будь-якого білка; п'ята група – морозиво з білками і жирами в мінімальних кількостях; шоста група – морозиво з жирами і білками тільки в якості природних компонентів. В кожній групі морозива регламентувався вміст жиру і білка. У всіх шести групах морозива вміст білка в кожній із них повинен складати не менше 2,5 %. В першій групі морозиво поділяється на 3 групи з часткою жиру не менше 8,0 і 2,5 % і менше 2,5 %. У другій групі частка жиру повинна бути не менше 8,0 і не більше 2,5 %, в третій і четвертій групах - не менше 8,0 чи 5,0 % і не більше 5,0 % [25].

Крім діючих законодавчих та нормативних актів є низка національних стандартів України за якими виробляють морозиво: ДСТУ 4733:2007 Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови; ДСТУ 4735:2007 Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови; ДСТУ 4734:2007 Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови.

### **Висновки до розділу 1**

1. Ринок морозива в Україні в останні роки зазнав значних змін під впливом російської агресії. Війна суттєво вплинула на попит, виробництво та експорт цієї продукції. Через економічні труднощі, що виникли внаслідок війни, споживчий попит на морозиво в Україні знизився. Мільйони людей виїхали за кордон, що призвело до зменшення внутрішнього споживання, а також зниження купівельної спроможності населення. Водночас, агресія Росії обмежила доступ до деяких традиційних ринків, зокрема в Азії та на Близькому Сході. Однак Україна змогла збільшити свою присутність на європейських ринках, завдяки відміні мит і квот на український експорт, що дозволило наростити поставки на 30% у 2022 році.

2. До факторів які формують споживні властивості морозива належать вид і якість сировини, технологія виготовлення. Для виготовлення морозива використовують такі види сировини як молочні продукти, цукор і цукристи продукти; підсолоджуючі речовини; яйця і яєчні продукти; плоди, ягоди та овочі та продукти їх переробки; смакові добавки; ароматичні речовини; харчові барвники; вітаміни і стабілізатори. Найбільш впливовими технологічними операціями є приготування суміші, фризрування, пакування і загартовування.

3. За способом виготовлення морозиво поділяють на загартоване, м'яке та домашнє. Загартоване морозиво класифікують за фізико-хімічними показниками, технологією, видом фасування та оформленням поверхні. Залежно від застосованої сировини, фізико-хімічних показників, розрізняють

морозиво: на молочній основі (молочне, вершкове, пломбір) та морозиво з-комбінованим складом сировини, плодово-ягідне або овочево, ароматичне, щербет, лід.

4. Якість і безпечність морозива регламентується рядом національних та міжнародних законодавчих актів та нормативних документів. Якість контролюють за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками та показниками безпеки (вміст токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів).

## РОЗДІЛ 2

### ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

#### 2.1 Об'єкти дослідження

Об'єктами дослідження даної роботи були обрані 5 зразків морозива пломбір, які доволі широко представлені в торгівельних мережах м. Одеса, а саме: морозиво пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Белая Бяроза», ТМ «Лімо», ТМ «Рудь», ТМ «Хрещатик», ТМ «Українська Зірка Перелік об'єктів дослідження представлено у вигляді таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Об'єкти досліджень

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1	Морозиво пломбір у вафельному стаканчику, 15% частка молочного жиру в молочній частині продукту, ТМ «Белая Бяроза»	ТОВ «Ласунка», м. Дніпро, Україна	ДСТУ 4733:2007
2	Морозиво пломбір у вафельному стаканчику, 12% частка молочного жиру в молочній частині продукту, ТМ «Лімо»	ПрАТ «Львівський холодокомбінат», м. Львів, Україна	ДСТУ 4733:2007
3	Морозиво пломбір у вафельному стаканчику, 15% частка молочного жиру в молочній частині продукту, ТМ «Рудь»	ПАТ «Житомирський маслозавод», м. Житомир, Україна	ДСТУ 4733:2007
4	Морозиво Пломбір Золотий стандарт у вафельному 15% частка молочного жиру стаканчику ТМ Хрещатик	ТОВ «ХЛАДОПРОМ» Харків, Україна	ДСТУ 4733:2007
5	Морозиво пломбір у вафельному стаканчику 15% частка молочного жиру ТМ «Українська Зірка»	ПрАТ «Львівський холодокомбінат». м. Львів, Україна	ДСТУ 4733:2007

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

Всі обрані зразки морозива пломбір виготовлені за національним стандартом України - ДСТУ 4733:2007.

## 2.2 Методи досліджень

В таблиці 2.2 наведено ті органолептичні та фізико-хімічні показники, які будуть досліджуватись та якими нормативними документами слід користуватися.

Таблиця 2.2 – Методи дослідження

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники: - смак і аромат - структура та консистенція - колір - зовнішній вигляд	ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови» [26]
Фізико-хімічні показники:	
- масова частка сухих речовин	ГОСТ 3626-73. «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества»
- масова частка жиру	ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
- кислотність	ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»

Відповідність маркування споживчої тари морозива визначали згідно з вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [27].

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представляють графічно у вигляді рисунків - профілів, використовуючи профільний метод.

Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття флевора (поєднання органолептичних характеристик) продукту. Виділення найбільших характерних для даного продукту елементів смаку і запаху дозволяє встановити профіль смакоти продукту, а також вивчити вплив різних чинників (вихідної сировини, режимів виробництва, упаковки, умов зберігання та ін.). Інтенсивність відчуттів оцінювали за умовною шкалою.

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

### РОЗДІЛ 3

## ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОРОЗИВА ПЛОМБІР

### 3.1 Дослідження асортименту морозива, що представлений в торговельній мережі м. Одеси

Морозиво відноситься до одного з найбільш популярних видів десерту. Високі споживчі якості цього продукту визначають постійний попит на нього. Ще зовсім недавно вітчизняні виробники не могли забезпечити населення України морозивом навіть наполовину. В результаті український ринок «льодяного десерту» був заповнений імпортною продукцією. Але на сьогоднішній день ситуація значно покращилася. Виробництво морозива в Україні зростає із року в рік; місцеві виробники зайняли тверді позиції на ринку [9].

Огляд асортименту морозива пломбір проводили в супермаркетах найбільших торговельних мереж міста Одеса, а саме в супермаркетах: «Таврія В», «Копійка», «Обжораі».

Перелік асортименту морозива пломбір в торговельній мережі "Таврія В" представлені в таблиці 3.1

Таблиця 3.1 – Асортимент морозива в торговельній мережі «Таврія В»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник	Вид морозива
1	Морозиво Пломбір Белая Бяроза	ТОВ «Ласунка», вул. Гаванська, 12, м.Дніпро, 49127, Україна	ескімо Пломбір у глазурі
2	Морозиво Пломбір Белая Бяроза		Цукровий стаканчик
3	Морозиво Пломбір Белая Береза		Пломбір у брикеті
4	Морозиво Пломбір Белая Береза		У вершковій глазурі з какао

Продовження табл. 3.1

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник	Вид морозива
5	Морозиво Пломбір Ласунка Малюк-Ам	ТОВ «Ласунка», вул. Гаванська, 12, м.Дніпро, 49127, Україна	Вафельний стаканчик
6	Морозиво Ласунка Гран-Прі Пломбір	ТОВ «Ласунка», вул. Гаванська, 12, м.Дніпро, 49127, Україна	Ріжок з малиновим джемом
7	Морозиво Ласунка Гран-Прі Пломбір		Ріжок з ківі
8	Морозиво Ласунка Великан пломбір		Вафельний стаканчик
9	Морозиво Ласунка Великан пломбір		Вафельний стаканчик два джема
10	Морозиво Пломбір Рудь Ескімос	ПАТ «Житомирський маслозавод» вул. Івана Гонти, 4, м. Житомир, 10002, Україна	Вафельний стаканчик
11	Морозиво Рудь Ескімос ескімо		В шоколаді на палочці
12	Морозиво Рудь ескімо пломбір Крем		В кондитерській глазури на палочці
13	Морозиво О'десса пломбір	ТОВ «Хладопром», 1, м. Харків, вул. Хабарова, 1, 61099, Україна	Вафельний стаканчик
14	Морозиво О'десса ескімо пломбір		В кондитерській глазури

З даної таблиці видно, що в торгівельній мережі «Таврія В» асортимент морозива пломбір складається з 14 товарів. Все морозиво українських виробників. Зустрічались такі види морозива як морозиво у вафельному або цукровому стаканчику, в шоколаді, в кондитерській глазури, морозиво брикет, морозиво ріжок. Всього в досліджуваному супермаркеті пропонувалось морозиво пломбір чотирьох торгових марок – Беляя Бяроза, Ласунка, Рудь та О'десса. З них дві торгові марки (Беляя Бяроза і Ласунка) належать одному виробнику - ТОВ «Ласунка».

Перелік асортименту морозива пломбір в торговельній мережі "Копійка" представлені в таблиці 3.2.

Таблиці 3.2 – Асортимент морозива пломбір в торговельній мережі «Копійка»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник	Вид морозива
1	Морозиво «100% пломбір», ТМ «Рудь»	ПАТ «Житомирський маслозавод» вул. Івана Гонти, 4, м. Житомир, 10002, Україна	Вафельний стаканчик
2	Морозиво «Крем – Пломбір», ТМ «Рудь»		Ріжок
3	Морозиво пломбір «Ескімос», ТМ «Рудь»		В шоколаді на палочці
4	«Стакан великан», ТМ «Ласунка»	ТОВ «Ласунка», вул. Гаванська, 12, м.Дніпро, 49127, Україна	Вафельний стаканчик
5	«Пломбір», ТМ «Белая береза»	ТОВ «Ласунка», вул. Гаванська, 12, м.Дніпро, 49127, Україна	Вафельний стаканчик
6	Морозиво Пломбір Белая Бяроза		Цукровий стаканчик
7	Морозиво пломбір 12% жиру «Лайка»	ТОВ «Хладопром», 1, м. Харків, вул. Хабарова, 1, 61099, Україна	Вафельний стаканчик

У супермаркеті торговельної мережі «Копійка» було представлено 7 найменувань морозива пломбір. Всі зразки морозива вітчизняного виробництва. Найширше в даному супермаркеті була представлена торгова марка Рудь – 3 найменування морозива, а також торгова марка Белая Бяроза – 2 найменування пломбіру. Також були присутні морозиво ТМ Ласунка та Лайка. На момент огляду асортимента більшість зразків морозива була у вафельному або цукровому стаканчику.

Перелік асортименту морозива пломбір в торговельній мережі "Фоззі" представлені в таблиці 3.3.

Таблиці 3.3 – Асортимент морозива пломбір в торговельній мережі «Обжора»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник	Вид морозива
1	Морозиво Пломбір Белая Бяроза	ТОВ «Ласунка», вул. Гаванська, 12, м.Дніпро, 49127, Україна	В стакані з підваркою лісові ягоди
2	Морозиво Пломбір Белая Бяроза		В стакані з підваркою Облепіха
3	Морозиво Пломбір Белая Бяроза		Велика фасовка 777 г
4	Морозиво Ласунка Пломбір 22 копійки	ТОВ «Ласунка», вул. Гаванська, 12, м.Дніпро, 49127, Україна	В сливочной глазури
5	Морозиво Ласунка Гран-Прі Пломбір		Ріжок з малиновим джемом
6	Морозиво Ласунка Пломбір Пріз-Ам		З підваркою апельсин-банан
7	Морозиво Пломбір ТМ «Лімо»	ПАТ «Львівський холодокомбінат» 79025, Україна, м. Львів, вул. Повітряна, 2.	Велика фасовка 500 г
8	Морозиво «Пломбір 1965», ТМ «Лімо»		В шоколадній глазури
9	Морозиво Пломбір «Класичне біле» «Лімо»		Вафельний стаканчик
10	Морозиво Пломбір «Лімо»		З шоколадним смаком і згущеним молоком
11	Морозиво Пломбір «Геркулес»	ПрАТ «Геркулес»	Велика фасовка 750 г
12	Морозиво Пломбір «Геркулес»		Брикет з вафлями
13	Морозиво Пломбір «Геркулес» Малосимейка		В паперовому пакеті фасовка 450 г
14	Морозиво Пломбір «Геркулес»		Ескімо на палочці
15	Морозиво пломбір шоколадний «Лайка»	ТОВ «Хладопром», 1, м. Харків, вул. Хабарова, 1, 61099, Україна	Вафельний стаканчик
16	Морозиво пломбір шоколадний «Лайка»		В шоколадній глазури на паличці

Продовження табл. 3.3

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник	Вид морозива
17	Морозиво пломбір згущене молоко «Лайка»	ТОВ «Хладопром», 1, м. Харків, вул. Хабарова, 1, 61099, Україна	Вафельний стаканчик
18	Морозиво пломбір зі смаком ванілі «Лайка»		Вафельний стаканчик

У представленому супермаркеті в торговельній мережі «Обжора» було найбільша кількість найменувань морозива – 18 найменувань. Були представлені такі торгові марки як Беляя Бязроза, Ласунка, Лімо, Геркулес, Лайка. Зустрічалось класичне біле морозиво пломбір, морозиво шоколадне, зі смаком ванілі, згущеного молока, а також морозиво з підварками.

Проаналізувавши асортимент морозива пломбір в трьох торговельних мережах м. Одеси – «Таврія В», «Копійка» та «Обжора», можна зробити висновок, що асортимент є досить різноманітним, але представлений вітчизняними виробниками. Можливо що асортимент значно поповниться в літній сезон, коли попит на морозиво є найбільшим. Найпоширеніші види морозива – пломбір у вафельному або цукровому стаканчику.

В усіх торговельних мережах зустрічаються такі торгові марки як Беляя Бязроза, Ласунка, Рудь.

### **3.2 Дослідження відповідності стану пакування та повноти маркування**

#### **Оцінка відповідності стану пакування**

Згідно з ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови» споживче пакування має такі вимоги:

Тара, пакувальні матеріали і способи пакування повинні забезпечити збереження якості і безпеки морозива під час його зберігання, транспортування і реалізації. Тара та пакувальні матеріали для контакту з

харчовими продуктами використовуються з дозволу центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Морозиво залежно від виду фасування має форми порції: брикети, стаканчики, конуси, коробочки, сендвичі, ріжки та ін.

Згідно з чинними нормативними документами, як спожиткову тару і пакувальні матеріали використовують: пакетики з лакованого целофану згідно з чинними нормативними документами; пакетики з поліпропіленової плівки; пакетики з пергаміну; пакетики з підпергаміну; пакети з поліетиленової плівки для молочних продуктів; алюмінієву фольгу; алюмінієву кашировану або ламіновану фольгу; кульки і конуси з кришками з комбінованих і полімерних матеріалів; стаканчики з полістиролу з кришками; стаканчики з комбінованого матеріалу з кришками; стаканчики з паперу з водостійким покриттям із кришками; креманки; відерця; коробки з картону; коробочки, стаканчики, лотки й інші види споживчої тари з полімерних матеріалів із кришками; інша тара та пакувальні матеріали, що відповідають вимогам чинної нормативної документації.

Дані три зразки морозива пломбір є дрібно фасовані в споживчу тару, так як дані торгівельні марки мають вагу від 70 г до 100 г, а маса нетто для дрібного фасування повинна не перевищувати 250 г. Зразки упаковані в пакети з поліпропіленової плівки.

В результаті вивчення споживчого пакування досліджених зразків було встановлено, що:

Зразок №1 – розфасований в упаковку з поліпропіленової плівки, у якій герметично зварені шви з усіх сторін. Упаковка має приємне естетичне оформлення з перевагою зеленого та білого кольорів з зображенням берези та морозива в вафельному стаканчику, що відображає дійсний вигляд морозива. Фарба, якою нанесено малюнок, стійка до стирання та не переходить на інші предмети. Упаковка не має дефектів, чиста та без забруднення, без стороннього запаху і механічних пошкоджень, у гарному

стані, що забезпечує збереження якості та безпеку морозива під час його транспортування та реалізації в торгівельних мережах.

Зразок №2 – розфасований в упаковку з поліпропіленової плівки, в якій герметично зварені шви з усіх сторін. Зовнішній вигляд упаковки також доволі привабливий відносно зразка №1, в естетичному оформленні переважають кремовий колір, напис нанесений червоним кольором. Фарба, якою нанесено малюнок, стійка до стирання та не переходить на інші предмети. Упаковка не має дефектів, чиста та без механічних пошкоджень, сторонні запахи відсутні, у гарному стані, що забезпечує збереження якості та безпеку морозива під час його транспортування та реалізації в торгівельних мережах.

Зразок №3 – упакований в дрібнофасовану тару з поліпропіленової плівки, в якій герметично зварені шви з усіх сторін. Упаковка має привабливе естетичне оформлення з перевагою синього та червоного кольору, зображено морозиво у вафельному стаканчику, що відображає дійсний вигляд морозива. Фарба, якою нанесено малюнок, стійка до стирання та не переходить на інші предмети. Упаковка не має дефектів, без забруднення і механічні пошкодження, без виражених сторонніх запахів, у гарному стані, що забезпечує збереження якості та безпеку морозива під час його транспортування та реалізації в торгівельних мережах.

Зразок №4 – упакований в дрібнофасовану тару з поліпропіленової плівки, в якій герметично зварені шви з усіх сторін. Упаковка має привабливе естетичне оформлення з перевагою синього та блакитного кольору, зображено морозиво у вафельному стаканчику, що відображає дійсний вигляд морозива. Фарба, якою нанесено малюнок, стійка до стирання та не переходить на інші предмети. Упаковка не має дефектів, без забруднення і механічні пошкодження, без виражених сторонніх запахів, у гарному стані, що забезпечує збереження якості та безпеку морозива під час його транспортування та реалізації в торгівельних мережах.

Зразок №5 – розфасований в упаковку з поліпропіленової плівки, в якій герметично зварені шви з усіх сторін. Зовнішній вигляд упаковки менш привабливий відносно інших зразків, в естетичному оформленні переважає блакитний та білий кольори, що більше підійшло б до менш жирного морозива. Фарба, якою нанесено малюнок, стійка до стирання та не переходить на інші предмети. Упаковка не має дефектів, чиста та без механічних пошкоджень, сторонні запахи відсутні, у гарному стані, що забезпечує збереження якості та безпеку морозива під час його транспортування та реалізації в торгівельних мережах.

Отже вид і стан упаковки всіх досліджуваних зразків морозива відповідають вимогам нормативного документу.

### **Аналіз маркування споживчої тари**

Маркування споживчої тари повинно бути інформативним і повним, відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Назва харчового продукту повинна бути зрозумілою для споживача, конкретно та точно характеризувати продукт, розкривати його природу, походження, надавати можливість відрізнити певний вид харчового продукту від інших аналогічних видів харчових продуктів.

Назва харчового продукту повинна відповідати назві, установленій нормативно-правовими актами, а в разі їх відсутності - установленій нормативними документами, або відповідати усталеним назвам харчових продуктів, що застосовуються в країні, а в разі їх відсутності - як назва харчового продукту застосовується опис продукту, а в разі потреби - і опис його застосування, який є досить точним для того, щоб надати покупцеві можливість визначити вид продукту харчування і відрізнити його від інших аналогічних продуктів [27].

До назви продукту необхідно долучати інформацію щодо характерних властивостей, фізичного стану продукту або спеціального оброблення, якому піддавався харчовий продукт (наприклад, порошкоподібний, сухий,

концентрований, заморожений, копчений, пастеризований, охолоджений, стерилізований тощо), якщо відсутність такої інформації може ввести в оману споживача [27].

Обов'язкова інформація про харчові продукти

Для фасованих харчових продуктів, за винятком випадків, передбачених цим розділом, обов'язковим є надання наступної інформації:

назва продукту;

список інгредієнтів;

будь-які інгредієнти чи допоміжні речовини, зазначені в додатку №1 до цього Закону, або отримані з речовин чи продуктів, вказаних у додатку №1, які використовувались у виробництві чи приготуванні харчового продукту та залишаються в готовому продукті, навіть у змінній формі;

кількість окремих інгредієнтів чи категорій інгредієнтів у визначених випадках;

обсяг або маса продукту у відповідних одиницях вимірювання;

мінімальний термін придатності або дата "вжити до";

умови зберігання та/або використання, якщо це необхідно;

найменування та адреса оператора ринку, відповідального за інформацію, а для імпортованих продуктів – дані про імпортера;

країна або місце походження, якщо це передбачено статтею 20 цього Закону;

інструкція щодо використання, якщо її відсутність може ускладнити правильне застосування продукту;

для напоїв із вмістом етилового спирту понад 1,2% об'єму – фактичний вміст спирту (за винятком продукції за кодом 2204 УКТ ЗЕД);

інформація про поживну цінність продукту;

позначення, яке ідентифікує партію (лот), до якої належить продукт.

Результати досліджень маркування споживчої тари морозива пломбір представлені в табл. 3.4.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари морозива

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
назва продукту	Морозиво «Пломбір» у вафельному стаканчику, 15%	Морозиво пломбір у вафельному стаканчику, 12%	Морозиво пломбір «Крем – Пломбір Рудь», 15%	Морозиво Хрещатик у вафельному стаканчику Пломбір Золотий стандарт, 15%	Морозиво Пломбір у вафельному стаканчику, 15%
список інгредієнтів	Молоко коров'яче незбиране, масло вершкове, цукор, молоко сухе незбиране, молоко сухе знежирене, вода, емульгатор-стабілізатор (моно- і дигліцериди жирних кислот, гуарова камідь, полісорбат 80), ароматизатор «Ваніліє», вафельний стакан 21,4% (борошно пшеничне вищого сорту, вода, цукор, крохмаль картопляний, олія кокосова рафінована вибілена дезодорована, фруктоза, емульгатор соєвий лецитин)	Молоко коров'яче питне – 50%, масло вершкове, вода питна, молоко незбиране згущене з цукром, цукор, молоко знежирене сухе, стабілізатор, крохмаль картопляний, ароматизатор ванілін); вафельний стаканчик – 5,3% (борошно пшеничне 1/с та в/с, розпушувач сода харчова, олія соняшникова, ячний порошок, сіль кухонна, емульгатор лецитин соєвий)	Молоко коров'яче незбиране 37%, вершки 27,7%, молоко згущене незбиране з цукром 9,2%, цукор білий кристалічний 8,2%, меланж 8%, вафельний стаканчик 7,5% ( вода питна, борошно пшеничне, масло солодковершкове, сіль кухонна), вода питна, сухе знежирене молоко, стабілізатор (інулін, рисове борошно, молочний білок, цитрусове волокно), ароматизатор натуральний ваніль.	Вода питна, масло вершкове, цукор, молоко сухе знежирене, вафельний стаканчик 6% (борошно пшеничне вищого сорту, олія соняшникова, сіль кухонна, розпушувач гідрокарбонат натрію (ii)), суміш стабілізаторів та емульгаторів (моно- та дигліцериди жирних кислот, камедь ріжкового дерева, гуарова камедь, карраган), ароматизатор "Ваніль")	молоко коров'яче питне, масло вершкове, молоко незбиране згущене з цукром (молоко знежирене, цукор, вершки лактоза), цукор, вода питна, патока крохмальна кукурудзяна, молоко знежирене сухе, стабілізатор-емульгатор (моно- та дигліцериди жирних кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуару, карраган), ароматизатор «ваніль»); вафельний стаканчик 6,7% (борошно пшеничне 1/с та в/с, розпушувач сода харчова, олія соняшникова, сіль кухонна, емульгатор лецитин соєвий). Може містити: арахіс, какао, лісовий горіх, фісташку, кунжут.

будь-які інгредієнти чи допоміжні речовини, зазначені в додатку №1	Молоко коров'яке незбиране, масло вершкове, молоко сухе незбиране, молоко сухе знежирене борошно пшеничне емульгатор соєвий	Молоко коров'яче питне, масло вершкове, молоко незбиране згущене з цукром, молоко знежирене сухе, борошно пшеничне, ячний порошок емульгатор лецитин соєвий	Молоко коров'яче незбиране вершки молоко згущене незбиране борошно пшеничне масло солодковершкове молочний білок	масло вершков молоко знежирене сухе борошно пшеничне ячний порошок, емульгатор лецитин соєвий	молоко коров'яче питне, масло вершкове, молоко незбиране згущене з цукром борошно пшеничне емульгатор лецитин соєвий Може містити: арахіс, какао, лісовий горіх, фісташку, кунжут.
кількість окремих інгредієнтів чи категорій інгредієнтів у визначених випадках	не позначено	не позначено	не позначено	не позначено	не позначено
обсяг або маса продукту у відповідних одиницях вимірювання	70 г	70 г	80 г	90 г	60 г
мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	24 місяці за температури не вище – 18 С°	24 місяці за температури не вище – 18 С°	24 місяці за температури не вище – 18 С°	24 місяці за температури не вище – 18 С°	24 місяці за температури не вище – 18 С°

Продовження таблиці 3.4

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
умови зберігання та/або використання, якщо це необхідно	за температури не вище – 18 С°	за температури не вище – 18 С°	за температури не вище – 18 С°	за температури не вище – 18 С°	за температури не вище – 18 С°
найменування та адреса оператора ринку, відповідального за інформацію, а для імпортованих продуктів – дані про імпортера	Виробник: ТОВ «Ласунка», вул. Гаванська, 14, м. Дніпро, 49130, Україна. Продукт виготовлено на замовлення ТОВ «Белая Бяроза», вул. Манкевича, 91, м. Дніпро, 49021, Україна Тел. 0 800-40-70-00 гаряча лінія Ласунка	ПрАТ «Львівський холодокомбінат», вул. По-вітряна, 2, м. Львів, 79025, Україна. Телефон інформаційного центру ЛІМО: 0 800 75 55 55	ПАТ «Житомирський маслозавод» вул. І.Гонти, 4, м. Житомир, 10002, Україна. Телефон гарячої лінії: 0 800 501 77 2	ТОВ «ХЛАДОПРОМ» вулиця Хладопромівська, 1, Харків, Харківська область, 61000 Україна Приймальня: +38 057 756 34 44 · office@khladoprom.com. Дистрибуція: <a href="mailto:sales@khladoprom.com">sales@khladoprom.com</a> . Сайт <a href="https://www.khladoprom.com/">https://www.khladoprom.com/</a>	ПрАТ «Львівський холодокомбінат», вул. По-вітряна, 2, м. Львів, 79025, Україна. Телефон інформаційного центру ЛІМО: 0 800 75 55 55
країна або місце походження, якщо це передбачено статтею 20 цього Закону	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано

Продовження таблиці 3.4

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
інструкція щодо використання, якщо її відсутність може ускладнити правильне застосування продукту	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано
інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність у 100 г продукту	Білок – 3,7г.; Жири – 14,3 г.; з них насичені 8,3 г Вуглеводи – 24,3г. з них цукри 20 г Енергетична цінність – 245,2 ккал;	Білок – 4,1г.; Жири – 11,4 г.; з них насичені 6,4 г Вуглеводи – 23,2г. з них цукри 20 г Енергетична цінність – 186,1 ккал;	Білок – 4,1г.; Жири – 14,2 г.; з них насичені 8,2 г Вуглеводи – 22,9г. з них цукри 20 г Енергетична цінність – 235,8 ккал;	Білок – 3,6г.; Жири – 14,4 г.; з них насичені 8,2 г Вуглеводи – 23,6г. з них цукри 21 г Енергетична цінність – 245,2 ккал;	Білок – 3,8г.; Жири – 14,3 г.; з них насичені 8,3 г Вуглеводи – 24,3г. з них цукри 20 г Енергетична цінність – 245,2 ккал;
позначення, яке ідентифікує партію (лот), до якої належить продукт	П 152	113 2	14 1	П25-1	36-4

Продовження таблиці 3.4

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Додаткова інформація на маркування					
позначення знака для товарів і послуг, за яким харчовий продукт реалізується (за наявності)	ТМ Беляя Бяроза	ТМ Лімо	ТМ Рудь	ТМ Хрещатик	ТМ Українська Зірка
НД	ДСТУ 4733:2007	ДСТУ 4733:2007	ДСТУ 4733:2007	ДСТУ 4733:2007	ДСТУ 4733:2007
Штрихкод	4820001449525	4820016252752	4820192260138	4820141403470	4820052663741

Аналізуючи споживче маркування морозива пломбір , можна зробити висновок, що всі обрані зразка відповідають Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Перевіривши три зразки споживчої тари морозива, можна зробити висновок, що вся ця інформація є легкодоступна для споживачів, міститься безпосередньо на упаковці, розміщена на видному місці, чітка та розбірлива. Інформація не приховується та не спотворюється іншою текстовою або графічною інформацією.

Висота малих літер без виносних елементів у тексті, яким надається обов'язкова інформація про харчовий продукт має дорівнювати або бути більше, ніж 1,2 мм [58]. Всі три обрані зразки відповідають цим вимогам.

Маркування зразка № 1 виконано темними літерами та білому фоні, вся необхідна інформація для споживача присутня. Інформація щодо складу та цінності продукту, виробника та терміну придатності подається на 4 мовах. Висота малих літер без виносних елементів назви морозива «Пломбір» на пакуванні дорівнює 1,1 см.

Маркування зразка № 2 легко зчитується з споживчої упаковки, розмір літер достатній для зручного читання, жирним шрифтом виділено деякі важливі позначки (склад морозива, застереження щодо споживання продукту). Інформація представлена на двох мовах. Висота малих літер без виносних елементів, а саме назва морозива «Пломбір» дорівнює 0,8 см.

Маркування зразка № 3 містить всю потрібну для споживачів інформацію, але вона подається дрібним шрифтом, що може викликати деякі перешкоди під час зчитування. На основній стороні упаковки стисло вказано з чого виготовлено морозиво, тобто його складники. Висота малих літер без виносних елементів, а саме назва морозива «Пломбір» дорівнює 1 см.

Маркування зразка № 4 містить всю необхідну інформацію, згідно з законодавством. Інформація нанесена достатньо великими літерами, але невдало підібрані колір фона (темно-синій) та колір шрифту (золотий). На маркуванні виділено окремим кольором інгредієнти, які можуть викликати

алергію (молоко, масло, борошно). На основній стороні упаковки стисло вказано з чого виготовлено морозиво, тобто його складники.

Маркування зразка № 5 містить всю потрібну для споживачів інформацію, але вона подається дрібним шрифтом, що може викликати деякі перешкоди під час зчитування. жирним шрифтом виділено деякі важливі позначки (склад морозива, застереження щодо споживання продукту). Інформація представлена на двох мовах.

Всі зразки відповідають першому пункту та мають назву харчового продукту, яка є його офіційною назвою. Так як морозиво - харчовий продукт, для якого замороження є необхідним етапом технологічного процесу виробництва, назва не супроводжується інформацією про фізичний стан продукту, це не є порушенням та не вводить в оману споживачів.

Перелік інгредієнтів у всіх зразках включає всі інгредієнти харчового продукту в порядку зменшення їх маси станом на момент їх використання у процесі виробництва харчового продукту. Перелік інгредієнтів наводиться за зворотній стороні споживчої тари та починається зі слова «склад». У зразках №1 та № 2 вказано ароматизатори в переліку інгредієнтів: ароматизатор ванілін. У зразку № 3 вказано ароматизатор натуральний ваніль.

У всіх зразках зазначено речовини або продукти, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість, тобто застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів.

Зразки № 2 та № 3 містять інформацію про відсоток вмісту молока коров'ячого незбираного.

Всі зразки морозива містять на маркуванні відсоток вафельного стаканчика.

Вказано кількісне значення інгредієнта або категорії інгредієнтів зазначених у назві харчового продукту, що зазвичай асоціюється споживачем з назвою харчового продукту, а саме - масова частка жиру.

Всі обрані зразки за масовою часткою жиру відповідають категорії пломбір, так як це зазначено у назві кожного з цих зразків.

Обрані зразки мають на маркуванні кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання, а саме в грамах. Але тільки зразки № 1 та № 2 вказують про можливе відхилення в масі нетто.

Всі обрані зразки мають дату виробництва, яка нанесена темним кольором та її чітко видно.

Зразки № 1 та №3 містять на маркуванні дату виробництва та кінцеву дату споживання, а також строки придатності. Зразок № 2 містить лише дату виробництва та строки придатності. У всіх трьох зразках дата складається з дня, місяця та року та між цифрами проставлені розділові знаки, такі як: №1 та №3 – крапка, №2 – скісна риска.

Досліджувані зразки морозива мають вказані на маркуванні особливі умови зберігання.

У вибраних зразках морозива умови та рекомендації використання не зазначено, оскільки даний продукт не потребує особливих умов використання та готовий до споживання. Інформація щодо місця походження для харчових продуктів, які лише упаковані або розфасовані в Україні, якщо відсутність такої інформації може ввести в оману споживача не зазначено, але для даного продукту це не є порушенням.

Відповідають досліджувані зразки морозива й пункту «Інформація про поживну цінність харчового продукту», адже на маркуванні споживчої тари всіх зразків морозива вказано вміст жирів, білків, вуглеводів та енергетична цінність у кДж та ккал.

У всіх зразках вказано термін зберігання, який не відповідає нормативному документу. Оскільки для морозива пломбір строк придатності за температури мінус (18+- 2 °С) має становити лише 10 місяців, а не 24 місяці, як це вказано на маркуванні.

Перевіряючи обрані зразки морозива на наявність добавок, можна зробити висновок, що зразки №1, 2, 3 та 5 в своєму складі мають добавки, які дозволені нормативним документом ДСТУ 4733:2007 , але не дозволені Загальним стандартом Кодексу на харчові добавки [25].

Зразок № 3 має в своєму складі натуральні компоненти, які не регламентуються.

Проаналізувавши харчові добавки, які є в обраних зразках морозива можна зробити такі висновки: гуарову камедь потрібно використовувати з обережністю, не можна використовувати в надмірних кількостях та без нагляду спеціалістів. Надмірна кількість каррагінанів в організмі людини може спровокувати запальні процеси в шлунково-кишковому тракті.

Полісорбітан 80 - надзвичайно активна штучна речовина, яка здатна накопичуватися в організмі. Дієтологи вважають цей стабілізатор токсичним. Три- вале вживання продуктів, що містять добавку, може спровокувати: розвиток гастриту, запальні процеси в печінці та нирках, ожиріння. Також можуть проявлятися алергічні реакції при індивідуальній непереносимості.

Емульгатор лецитин соєвий - при надлишкових дозах цієї речовини організм може відреагувати наступними проявами: утруднене дихання, запаморочення, підвищена пітливість, слинотеча, нудота і блювота, розлад травлення, болю в серці і суглобах.

Таким чином, надлишок лецитину вносить розлад у роботу тих систем, які підтримує його прийнятне кількість.

### **Перевірка штрихового кодування**

Штриховий код EAN-13 являє собою графічне зображення унікального міжнародного номера товару EAN/UCC-13 у вигляді, придатному для автоматичного зчитування. Номер товару EAN-13 унікальний у міжнародному масштабі. Всі міжнародні компанії світу кодують свою продукцію штриховими кодами EAN-13.

Перевірка контрольного числа штрихового коду зразків проводиться за наступним алгоритмом:

Зразок №1 Штриховий код 4820001449525

1. Додаємо цифри, що стоять на парних позиціях коду:

$$8+0+0+4+9+2=23$$

2. Результат помножимо на 3:

$$23 * 3 = 69$$

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

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

5. Додаємо результати 2-ї та 3-ї дії:

$$69 + 16 = 85$$

6. Віднімаємо отриману суму від найближчого до неї вищого числа, кратного 10:

$$90 - 85 = 5$$

Отримали контрольну цифру 5, отже штриховий код вірний

Зразок №2 Штриховий код 4820016252752

$$8+0+1+2+2+5=18$$

$$18*3 = 54$$

$$4+2+0+6+5+7=24$$

$$54+24 = 78$$

$$80-78 = 2$$

Отримали контрольну цифру 2, отже штриховий код вірний

Зразок № 3 Штриховий код 4820192260138

$$8+0+9+2+0+3=22$$

$$22*3 = 66$$

$$4+2+1+2+6+1=16$$

$$66+16 = 82$$

$$90-82 = 8$$

Отримали контрольну цифру 8, отже штриховий код вірний

Зразок № 4 Штриховий код 4820141403470

$$8+0+4+4+3+7=26$$

$$26*3 = 78$$

$$4+2+1+1+0+4=12$$

$$78+12 = 90$$

$$90-90=0$$

Отримали контрольну цифру 0, отже штриховий код вірний

Зразок № 5 Штриховий код 4820052663741

$$8+0+5+6+3+4=26$$

$$26*3 = 78$$

$$4+2+0+2+6+7=21$$

$$78+21 = 99$$

$$100-99=1$$

Отримали контрольну цифру 1, отже штриховий код вірний

Таким чином, маркування та пакування всіх 3 зразків нектарів відповідає вимогам стандарту.

### **3.3 Органолептична оцінка якості морозива пломбір**

Зовнішній вигляд і колір продукту визначають візуально, консистенцію, структуру і смак морозива - органолептично.

Морозиво має відповідати вимогам ДСТУ і виготовлятися по рецептурам і технологічним інструкціям, узгодженим і затвердженими установленим порядку, із дотриманням санітарних правил ДСП №4.4.4.011 і норм підприємствам з виготовлення морозива.

До дефектів смаку й аромату морозива належать: недостатньо солодкий, дуже солодкий або дуже кислий смак; згірклість; кормовий, гнильний, металевий, сальний, пліснявий і рибний присмаки; присмаки пастеризації і пригорілості. Характерними дефектами консистенції морозива є: рихла, крихка, льодяна, піскувата, пластівцева, м'яка, тістоподібна, сніжна та ін.

Таблиця 3.5 – Органолептична оцінка якості

Найменування показників	Зразок №1	Зразок №2	Зразок № 3	Зразок №4	Зразок № 5	Вимоги ДСТУ 4733:2007
Зовнішній вигляд	Краї не рівні, не чіткі, незначні механічні пошкодження (тріщини , надломи), присутня геометрія формуючого пристрою.	Краї рівні та чіткі, незначні механічні пошкодження (менше 5), присутня чітко виражена геометрія формую- чого пристрою, рисунок чіткий.	Краї рівні та чіткі, незначні механічні пошкодження (менше 5), присутня чітко виражена геометрія формую- чого пристрою, рисунок чіткий.	Краї рівні та чіткі, незначні механічні пошкодження (менше 5), присутня чітко виражена геометрія формую- чого пристрою, рисунок чіткий.	Краї рівні та чіткі, незначні механічні пошкодження (менше 5), присутня чітко виражена геометрія формую- чого пристрою, рисунок чіткий.	Порції одношарового або багатошарового морозива різної форми, обумовленої геометрією формуючого або дозуючого пристрою, формою вафельних виробів (печива) або спожиткової тари, повністю або частково покриті глазур'ю (шоколадом) або без глазури (шоколаду). Дозволено не- значні механічні пошкодження і окремі (не більш п'яти на порцію) тріщини глазури (шоколаду), печива або вафель, у тому числі країв вафельних виробів.
Колір	Характерний, рівномірний за всією масою, кремовий. Вафельний стакан світло-жовтий , без слідів пригару.	Характерний, рівномірний за всією масою, білий. Вафельний стаканчик світло-коричневий, без слідів пригару.	Характерний, рівномірний за всією масою, кремовий, схильний до жовтого відтінок. Вафельний стаканчик має нерівномірний колір, від світло-кремового до світло-коричневого, без слідів пригару.	Характерний, рівномірний за всією масою, білий. Вафельний стаканчик світло-коричневий, без слідів пригару.	Характерний, рівномірний за всією масою, кремовий. Вафельний стакан світло-жовтий , без слідів пригару.	Характерний для даного виду морозива, рівномірний за всією масою одношарового або за всією масою кожного прошарку багатошарового морозива. У разі використання харчосмакових продуктів - відповідний кольору внесених харчосмакових продуктів.

Найменування показників	Зразок №1	Зразок №2	Зразок № 3	Зразок №4	Зразок № 5	Вимоги ДСТУ 4733:2007
Структура та консистенція	Однорідна. Консистенція щільна, не водяниста, без крупинок та грудочок жиру. Вафельний стакан щільний, злегка резиновий.	Неоднорідна. Сніжиста, не жирна, водяниста, зі шматочкам льоду. Вафельний стаканчик щільний, наявні шматочки льоду.	Однорідна. Щільна, ніжна, жирна, не водяниста. Вафельний стаканчик щільний, не хрусткий.	Неоднорідна. Сніжиста, не жирна, водяниста, зі шматочкам льоду. Вафельний стаканчик не хрусткий, наявні шматочки льоду.	Однорідна. Консистенція щільна, слабо-сніжиста, не водяниста, без крупинок та грудочок жиру. Вафельний стакан щільний, злегка резиновий.	Однорідна. У разі використання харчосмакових продуктів у цілому вигляді або у вигляді шматочків, "прошарків", "прожілок", "стрижня", "спиралевидного малюнку" й ін. – з наявністю їх вкраплень
Смак та запах	Чистий, вершковий смак, без сторонніх присмаків. Запах характерний пломбіру, молочний. Вафельний стаканчик злегка солодкий.	Чистий. Злегка вершковий, помірно солодкий, ванільний присмак та запах. Вафельний стаканчик помірно солодкий	Чистий. Вершково-кремовий, солодкий, присмак згущеного молока, злегка ванільний запах. Легко-приторний післясмак. Вафельний стаканчик не досить солодкий.	Чистий, але не дуже виражений вершковий, помірно солодкий, ванільний присмак та запах. Вафельний стаканчик не солодкий	Чистий. Вершковий, помірно солодкий, пломбірний присмак, злегка ванільний запах. Вафельний стаканчик не досить солодкий	Чистий, характерний для даного виду морозива, без сторонніх присмаків і запахів.

Провівши органолептичну оцінку якості морозива пломбір, можна зробити такі висновки:

Зразок № 1 відповідає вимогам ДСТУ 4733:2007 , але має незначні механічні пошкодження, а саме надломи та тріщини, вафельний стаканчик злегка резиновий, як трошки розм'якшений.

Зразок № 2 за органолептичними показниками не відповідає вимогам ДСТУ 4733:2007 за наступними показниками: структура та консистенція, колір морозива. Оскільки має неоднорідну структуру, сніжисту та водянисту консистенцію. Вафельний стаканчик щільний, має шматочки льоду , що може свідчити про те, що цей продукт був розморожений та повторно заморожений, це не до- пускається нормативним документом.

Зразок № 3 відповідає вимогам ДСТУ 4733:2007 за органолептичними показниками. Має незначні відхилення в кольорі вафельного стаканчика, оскільки він нерівномірний.

Зразок № 4, як і зразок 2 також не відповідає вимогам ДСТУ 4733:2007 за органолептичними показниками: структура та консистенція, колір морозива. Оскільки має неоднорідну структуру, сніжисту та водянисту консистенцію. Вафельний стаканчик також має шматочки льоду , що може свідчити про те, що цей продукт був розморожений та повторно заморожений, це не допускається нормативним документом.

Зразок № 5 відповідає вимогам ДСТУ 4733:2007 за органолептичними показниками. Консистенція щільна, однорідна, не водяниста, без крупинок та грудочок жиру. Вафельний стакан щільний. Чистий. Вершковий, помірно-солодкий, пломбірний присмак, злегка ванільний запах. Вафельний стаканчик не досить солодкий.

На другому етапі органолептичних досліджень для більш детального розгляду інтенсивності прояву органолептичних показників зразків морозива з торгівельних мереж, було використано профільний метод. Результати дегустації представлено графічно у вигляді профілограми.

Спочатку оцінювали зовнішній вигляд морозива, а саме – колір, форму, стан стаканчиків.

Таблиця 3.6 - Оцінка інтенсивності показників кольору та форми зразків морозива пломбір

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Інтенсивність прояву показника 0 – 5					
Відповідна форма вафельного стаканчика (+)	3	4	4	4	4
Рівномірна наповненість морозивом (+)	5	4	5	4	4
Відповідний колір (+)	5	3	5	4	5
Деформований вафельний стаканчик(-)	1	0	0	0	0
Наявність пухирців повітря (-)	0	1	0	1	0
Тріщини в стаканчику (-)	1	0	0	0	0

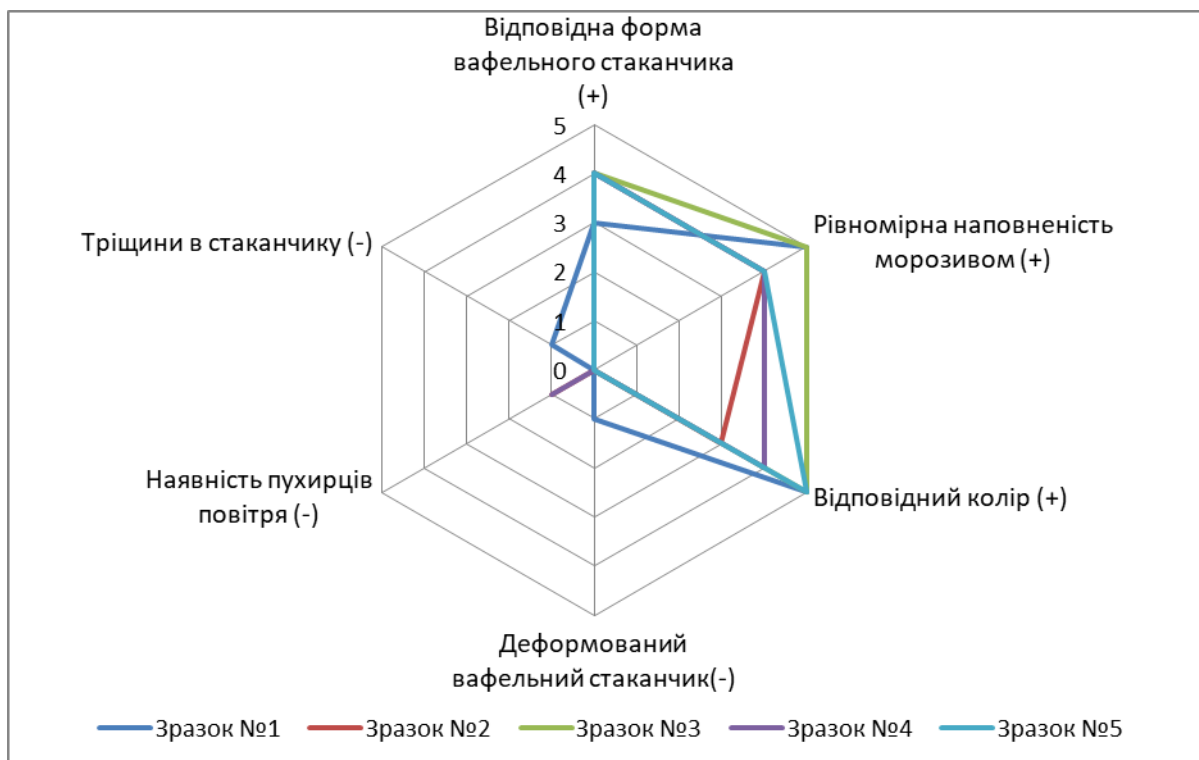


Рисунок 3.1 – Профілограма кольору та форми морозива пломбір

З профілограми на рисунку 3.1 видно, що найбільше виражені позитивні характеристики в зразку 1 та зразку 3 – вони мають відповідну форму, рівномірно заповнену морозивом, відповідного рівномірного кольору. Дані зразки не мають деформованості стаканчика, характеризуються незначною наявністю пухирців повітря в масі морозива.

Зразок 1 також має виражені позитивні характеристики, але форма морозива і стаканчика дещо деформована.

Зразок 1 за результатами профільного аналізу має менш виражені позитивні характеристики – нерівномірність заповнення морозивом, найбільш виражені пухирці повітря, менш відповідний колір, ніж в інших зразках.

Далі була проведена оцінка зразків за показниками консистенції, смаку та аромату.

Таблиця 3.7 - Інтенсивність показників консистенції, смаку та аромату

Найменування показника та його характеристика	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Інтенсивність прояву показника 0 – 5					
Солодкий гармонійний смак (+)	4	5	4	5	5
Властивий смак пломбіру (+)	4	3	5	3	4
Виражений аромат (+)	4	3	4	4	4
Однорідність консистенції (+)	5	3	5	3	5
Присмак жиру (-)	0	0	1	0	0
Дуже солодкий смак (-)	1	0	1	0	0
Сніжиста консистенція (-)	0	1	0	1	0

Показники інтенсивності органолептичних показників консистенції, смаку та аромату морозива пломбір переносимо на профілограму, яка зображена на рисунку 3.2

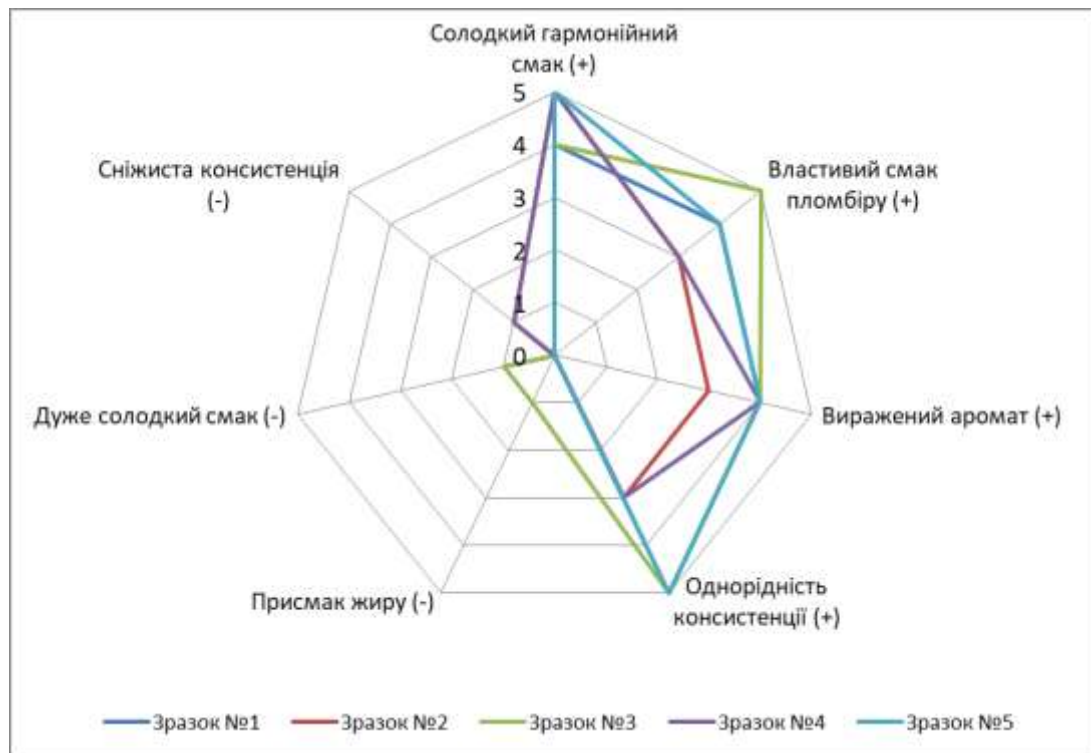


Рисунок 3.2 - Профілограма консистенції, смаку та аромату морозива

З даної профілограми видно, що за показниками консистенції, аромату і смаку Зразок №3 знову має найкращі характеристики. Це морозиво має солодкий гармонійний смак пломбіру, виражений аромат і відповідну однорідну консистенцію, без дефектів.

Зразок 1 також має дуже добрі показники смаку, аромату і консистенції. Смак цього зразка гармонійний, в міру солодкий, аромат трохи менш виражений ніж в першому зразку. Даний зразок не має негативних проявів смаку, аромату і консистенції.

Зразок 2 та 4 має значно гірші показники смаку і аромату. Смак цього зразка дуже солодкий, негармонійний, замість присмаку пломбіру відчутний присмак ванілі, консистенція не зовсім однорідна, відчутні кристали льоду – тобто присутній дефект – сніжиста консистенція.

Отже за результатами органолептичних досліджень встановлено, що зразки 1, 3 та 5 морозива пломбір повністю відповідають вимогам нормативного документу. Зразок 2 не відповідає вимогам оскільки має невідповідний смак і нерівномірну сніжисту консистенцію.

### 3.4 Визначення фізико-хімічних показників морозива пломбір

При дослідженні якості морозива пломбір проводили визначення таких фізико-хімічних показників якості як кислотність морозива, масова частка жиру морозива та масової частки сухих речовин. Всі вищезазначені показники регламентуються ДСТУ 4733:2007, методики визначення є стандартними.

#### Визначення масової частки сухих речовин

Масову частку сухих речовин у морозиві визначають прискореним способом висушування наважки при 180 °С.

Металевий бюкс висушують з відкритою кришкою при  $110 \pm 2$  °С 20-30 хв. та закривши кришкою, охолоджують у ексікаторі на протязі 20-30 хв., потім зважують.

У підготований бюкс відважують 1 г морозива з похибкою не більше 0,01 г та приливають піпеткою 1 см<sup>3</sup> дистильованої води. Легкими коливаннями бюкса вміст його перемішують до отримання однорідної маси, рівномірно розподіляючи по дну. Потім бюкс з наважкою ставлять на нагрівальний пристрій, накритий залізною пластиною, температура поверхні якого складає  $180 \pm 2$  °С.

Вміст бюкса випаровують до легкого пожовтіння залишку, який має вигляд пористої маси, при інтенсивному кипінні, після чого бюкс поміщають до сушильної шафи з температурою  $110 \pm 2$  °С. Через 10 хв. бюкс виймають з сушильної шафи, закривають кришкою, охолоджують у ексікаторі та зважують.

Висушування та зважування продовжують до отримання різниці між двома послідовними зважуваннями не більше 0,01 г.

Масову частку сухої речовини (у відсотках) у морозиві розраховують за формулою:

$$C = (m_1 - m)100 / m_0 - m \dots\dots\dots(5.1)$$

де  $m$  - маса бюкса, г;

$m_0$  - маса бюкса з наважкою продукту до висушування, г;

$m_1$  - маса бюкса з наважкою продукту після висушування, г.

Розбіжності між паралельними визначеннями не повинні перевищувати 0,2 %.

Таблиця 3.8 – Визначення масової частки сухої речовини

Номер зразка	маса бюкси зі скляною паличкою і піском	маса бюкси зі скляною паличкою, піском і наважкою до висушування	маса бюкси з скляною паличкою, піском і наважкою після висушування	Масова частка сухої речовини
Зразок № 1	32,55	33,65	32,98	39,2 %
	37,8	38,72	38,16	
Зразок № 2	35,24	36,5	35,74	39,5 %
	34,82	35,9	35,25	
Зразок № 3	31,15	32,3	31,59	38,3 %
	37,94	39,02	38,35	
Зразок № 4	32,55	33,65	32,98	39,1 %
	37,8	38,72	38,16	
Зразок № 5	35,24	36,5	35,74	39,4 %
	34,82	35,9	35,25	

### Визначення масової частки жиру

Бесцентрифужний метод визначення жиру в молоці і молочних продуктах (по Г. Ініхову)

У жиромірі для вершків зважують 5 г морозива і вносять в жиромір. Піпеткою або дозатором приливають 16 см<sup>3</sup> лужного розчину так, щоб рівень рідини був на 4-6 мм нижчим від основи шийки жироміра. Потім додають 1 см<sup>3</sup> суміші спиртів. в (6,5 об'ємних частин ізоамілового спирту змішують з 10,5 об'ємними частинами 96 %- ного етилового спирту.). Жироміри закривають пробками, ретельно змішують вміст, струшуючи його 4-5 разів до утворення піни, і поміщають у водяну баню пробками вгору(70-73 ° С).

При наявності на поверхні жиру піни, жироміри злегка струшують і знову ставлять в баню пробкою вниз на 10 хв, потім відраховують показання.

Показання жироміра, помножені на 2,2 відповідають процентному вмісту жиру у морозиві. Розбіжності між паралельними визначеннями не повинні перевищувати 0,1 %.

За остаточний результат вимірювання приймають середнє арифметичне результатів двох паралельних визначень, обчислене до другого знака після коми і округлене до першого знака після коми для жироміра типів 1-6, 1-7 і 1-40.

Таблиця 3.9 – Визначення жиру в морозиві

Номер зразка	Показання жироміру	Середнє арифметичне
Зразок 1	15,10	15,00
	14,90	
Зразок 2	12,00	12,00
	12,00	
Зразок 3	14,80	14,95
	15,10	
Зразок 4	15,10	15,05
	14,95	
Зразок 5	14,75	14,95
	15,15	

Всі показники мають результат, який зазначений на упаковці.

### **Визначення титрованої кислотності**

Загальну кислотність визначають методом титрування підготовленої проби морозива розчином гідроксиду натрію в присутності індикатора фенолфталеїна до появи слабо-рожевого забарвлення. Потім отримані дані перераховують в кислотність у градусах Тернера.

У конічну колбу місткістю 200-250 см<sup>3</sup> відважують 5 г морозива, додають 30 см<sup>3</sup> води та три краплі фенолфталеїну. Суміш ретельно перемішують та титрують 0,1 моль/л розчином гідроксиду натрію до появи незникаючого на протязі 1 хв. слабо-рожевого забарвлення.

Кислотність морозива у градусах Тернера дорівнює кількості мілілітрів 0,1 моль/л розчину гідроксиду натрію, затраченого на нейтралізацію 5 г продукту, помноженому на 20.

Таблиця 3.10 – Кислотність морозива пломбір

Номер зразка	Об'єм розчину гідроксиду натрію, затраченого на нейтралізацію, мл	Коефіцієнт перерахунку у градуси Тернера	Кислотність у градусах Тернера	Середнє арифметичне значення кислотності
Зразок 1	1,1	20	22	21
	1,0		20	
Зразок 2	1,2	20	24	22
	1,0		20	
Зразок 3	0,9	20	18	19
	1,1		22	
Зразок 4	1,1	20	22	21
	1,0		20	
Зразок 5	1,0	20	20	20
	1,0		20	

Всі зразки відповідають вимогам нормативного документу ДСТУ 4733:2007, кислотність титрована знаходиться в діапазоні до 22°Т.

Результати визначення фізико-хімічних показників якості морозива та вимоги нормативної документації наведені в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11 – Результати фізико-хімічних досліджень

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5	Вимоги НД та/або дані зазначені на упаковці
Титрована кислотність, °Т	21	22	19	21	20	Не більше 22
Масова частка жиру, %	15,0	12,0	14,95	15,05	14,95	Від 12 до 20 %; на маркуванні 15 %
Масова частка сухих речовин, %	39,2	38,3	39,5	39,1	39,4	не менше 39,0

Як видно з таблиці 3.11 титрована кислотність зразків морозива не перевищує встановлені норми і складає 21, 22, 19, 21 та 20 °Т відповідно. При цьому зразок 2 має гранично допустиму кислотність, хоча даний зразок при дегустації був дуже солодким на смак.

Масова частка жиру у всіх зразках морозива відповідає вмісту жиру в морозиві пломбір. В перших двох зразках вміст жиру склав 15 %, що відповідає даним зазначеним на маркуванні, в зразку 3 за результатами двох паралельних визначень середнє арифметичне значення вмісту жиру склало 14,95 %, але при округленні це також дорівнює 15 %.

Масова частка сухих речовин в зразках морозива № 1, 3, 4 та 5 складає не менше 39 % і відповідає вимогам ДСТУ 4733, а в зразку 2 цей показник не відповідає вимогам, оскільки менше за норму.

Отже за результатами фізико-хімічних досліджень Зразки морозива пломбір № 1 (ТМ «Белая Бяроза»), № 3 (ТМ «Рудь»), № 4 (ТМ «Хрещатик») та № 5 (ТМ «Українська зірка») відповідають вимогам ДСТУ 4733:2007, а Зразок № 2 (ТМ «Ласунка») не відповідає вимогам стандарту за фізико-хімічними показниками оскільки містить знижену частку сухих речовин.

### Висновки до розділу 3

1. Проаналізувавши асортимент морозива пломбір в трьох торговельних мережах м. Одеси – «Таврія В», «Копійка» та «Обжора», можна зробити висновок, що асортимент є досить різноманітним, але представлений вітчизняними виробниками. Можливо що асортимент значно поповниться в літній сезон, коли попит на морозиво є найбільшим. Найпоширеніші види морозива – пломбір у вафельному або цукровому стаканчику. Розповсюдженими торговими марками морозива є: Белая Бяроза, Ласунка, Рудь.

2. Дослідження стану упаковки морозива показало, що всі зразки розфасовані в упаковку з поліпропіленової плівки, у якій герметично зварені шви з усіх сторін. Всі зразки за видом і станом упаковки відповідають вимогам нормативного документу. Дослідження маркування показало, що всі зразки морозива пломбір мають повне маркування у відповідності до законодавства, зазначено речовини або продукти, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість, інформація про відсоткову вагу вафельного стаканчика. В зразку 5 інформація на маркуванні повна, але вона подається дрібним шрифтом.

3. За результатами органолептичних досліджень встановлено, що зразки 1, 3, та 5 морозива пломбір повністю відповідають вимогам нормативного документу. Зразки 2 та 4 не відповідають вимогам оскільки має невідповідний смак і нерівномірну сніжисту консистенцію.

4. За результатами фізико-хімічних досліджень Зразки морозива пломбір № 1 (ТМ «Белая Бяроза»), № 3 (ТМ «Рудь»), № 4 (ТМ «Хрещатик») та № 5 (ТМ «Українська зірка») відповідають вимогам ДСТУ 4733:2007, а Зразок №2 (ТМ «Ласунка») не відповідає вимогам стандарту за фізико-хімічними показниками оскільки містить знижену частку сухих речовин.

## РОЗДІЛ 4

### МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ МОРОЗИВА ПЛОМБІР

#### **4.1 Порядок обліку особи АТ «Житомирський маслозавод», 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 здійснюється автоматизовано в централізованому реєстрі, що є частиною Єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів, а також у співпраці з Єдиним банком даних про платників податків — юридичних осіб та Реєстром самозайнятих осіб.

Постановка на облік проводиться одноразово, до або під час першої операції з товарами, контроль за якими здійснюють митні органи. Це можливо через:

- особисте звернення особи або агента з митного оформлення;
- надсилання паперових документів поштою до відповідного підрозділу митниці ДМСУ;
- відправлення електронних документів через засоби електронного зв'язку до ЄАІС;
- внесення даних через Єдиний державний інформаційний вебпортал «Єдине вікно для міжнародної торгівлі».

Для постановки на облік у ДМСУ необхідно подати заяву від резидентів, які беруть участь у правовідносинах, регульованих митним законодавством. Заява подається у формі електронного документа із накладеним кваліфікованим електронним підписом керівника юридичної

особи та надсилається засобами електронного зв'язку на визначену адресу ДМСУ.

Якщо внесення відомостей здійснюється через вебпортал, заява подається шляхом авторизації керівника юридичної особи або фізичної особи-підприємця в «Особистому кабінеті» порталу «Єдине вікно». Усі дані підтверджуються кваліфікованим електронним підписом.

На основі поданих у заяві даних митний підрозділ формує запит для отримання інформації про особу з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань. Перевірка електронного підпису та розгляд заяви відбуваються автоматично за допомогою програмного забезпечення ЄАІС та завершуються не пізніше наступного робочого дня після отримання відповіді на запит.

Відмову у внесенні до Реєстру можуть надати лише у разі, якщо особа вже перебуває на обліку або в Єдиному державному реєстрі є відомості про припинення діяльності юридичної особи чи підприємницької діяльності фізичної особи-підприємця.

Якщо відсутні підстави для повернення заяви на доопрацювання або відмови у взятті на облік, митний підрозділ додає до Реєстру дані із заяви та інформацію, отриману з Єдиного державного реєстру. Усі відомості підтверджуються уповноваженою особою митного підрозділу.

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 АТ «Житомирський маслозавод», що зареєстрована за адресою: Україна, 10019, м. Житомир, вул. Івана Гонти, 4,

знаходиться в зоні діяльності Житомирської митниці ДМСУ подає заяву в електронному вигляді про взяття на облік особи, яка здійснює операції з товарами.

Згідно із даними, зазначеними у заяві Житомирська 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 Житомирська митниця ДМСУ інформує особу АТ «Житомирський маслозавод» (Україна, 10019, м. Житомир, вул. Івана Гонти, 4), 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 АТ «Житомирський маслозавод» здійснює подання заяви засобами електронного зв'язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв'язку [32].

Повідомлення про взяття на облік особи-резидента АТ «Житомирський маслозавод», 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 АТ «Житомирський маслозавод», формується за структурою, що наведена на рис. 4.1.

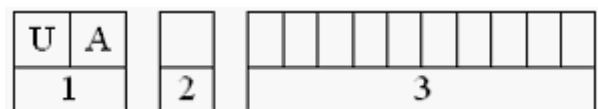


Рис. 4.1 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

– У структурі облікового номера перший елемент містить літерний код АЛЬФА-2 (відповідно до ДСТУ ISO 3166-1:2009) для України.

– Другий елемент облікового номера визначає категорію суб'єкта і містить:

– Цифру «0» — для фізичних осіб-підприємців, які не відмовилися від реєстраційного номера облікової картки платника податків через релігійні переконання.

– Цифру «1» — для юридичних осіб.

– Цифру «2» — для уповноважених осіб договорів про спільну діяльність на території України без створення юридичної особи.

– Цифру «3» — для відокремлених підрозділів іноземних компаній.

– Цифру «4» — для фізичних осіб-підприємців, які відмовилися від реєстраційного номера облікової картки платника податків через релігійні переконання.

– Цифру «5» — для іноземних дипломатичних представництв і консульських установ.

– Цифру «6» — для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції.

– Цифру «7» — для виконавців міжнародних технічних допоміжних проєктів, які не зареєстровані як платники податків у контролюючих органах.

– Цифру «8» — для інших осіб.

– Третій елемент облікового номера вказує:

– реєстраційний номер облікової картки платника податків для фізичних осіб;

– код за Єдиним державним реєстром підприємств і організацій України (ЄДРПОУ) для юридичних осіб.

Згідно з порядком формування та використання облікового номера, для юридичної особи-резидента України АТ «Житомирський маслозавод» обліковий номер сформован наступним чином: UA10000182863, такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

## 4.2 Визначення коду УКТЗЕД морозива пломбір ТМ «Рудь»

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) – це упорядкований список товарів, що охоплює всю різноманітність матеріальних об'єктів. Вона служить основою для державного та митного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, забезпечуючи застосування тарифних і нетарифних заходів до товарів.

УКТЗЕД складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, як представлено на рис. 4.2.



Рис. 4.2 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.

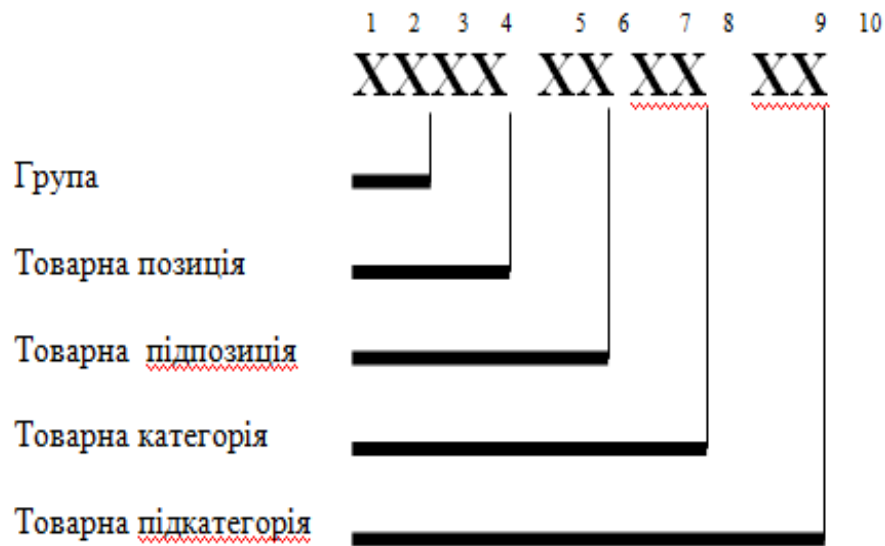


Рис. 4.3 Структура десятизначного коду товару в УКТЗЕД

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 восьми

цифрами. Десять цифр утворюють повний код товарів в УКТЗЕД, що називаються товарними підкатегоріями.

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

1. Назви розділів, груп і підгруп в УКТ ЗЕД використовуються виключно для зручності, тоді як юридична класифікація товарів базується на найменуваннях товарних позицій та відповідних примітках до розділів або груп.

2. (a) Якщо в назві товарної позиції згадується певний виріб, це включає також некомплектні чи незавершені вироби, за умови, що вони зберігають основні властивості комплектного або завершеного виробу. Це правило поширюється і на вироби, які є незібраними чи розібраними, але можуть вважатися комплектними чи завершеними згідно з цим правилом.

(b) Посилання на матеріал або речовину в назві товарної позиції охоплює суміші чи сполуки цього матеріалу або речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Якщо йдеться про товар, виготовлений з конкретного матеріалу чи речовини, це стосується як повністю, так і частково виготовлених з цього матеріалу чи речовини товарів. У разі, якщо товар складається з кількох матеріалів або речовин, його класифікація здійснюється відповідно до положень 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 товарній позиції, де товар описаний більш конкретно порівняно з позиціями із загальним описом. Однак, якщо кілька товарних позицій охоплюють лише частину матеріалів або компонентів, що входять до складу суміші чи багатокomпонентного товару, або лише частину товарів у наборі для роздрібної торгівлі, ці позиції вважаються рівнозначними, навіть якщо одна з них надає точніший опис.

(b) Суміші, багатокомпонентні товари, що складаються з різних матеріалів або виготовлені з різних компонентів, а також товари, які постачаються у наборах для роздрібною торгівлі, якщо їх не можна класифікувати за правилом 3(a), повинні класифікуватися за матеріалом або компонентом, який визначає основні властивості товару, за умови, що такий критерій можна застосувати.

(c) Якщо товар не підлягає класифікації за правилами 3(a) або 3(b), він має бути віднесений до товарної позиції з найбільшим порядковим номером серед можливих позицій, які 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. Додатково до зазначеного, для наведених нижче товарів діють такі правила:

(a) Футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас та аналогічні вироби, які мають спеціальну форму і призначені для зберігання відповідних предметів або їх наборів, придатні для тривалого використання разом із цими предметами, класифікуються разом із товарами, для яких вони призначені. Це правило не стосується тари чи упаковки, яка утворює з товаром одне ціле і надає йому суттєво інших властивостей.

(b) Згідно з правилом 5(a), тара або упаковка разом із товарами, які вона містить, класифікується разом із цими товарами, якщо така тара або упаковка зазвичай використовується для пакування даних товарів. Однак це правило не є обов'язковим, якщо тара чи 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 морозиво пломбір із масовою часткою молочного жиру в сухій речовині 15 %, ТМ «Рудь», національного товаровиробника, відповідно до правила інтерпретації За даний товар можна віднести до розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини», до якого входять з 16 по 24 товарні групи.

Звернемося до товарної Групи 21 «Різні харчові продукти», отже код групи (21). Позиція 2105 00 відповідає назві товару «Морозиво та інші види харчового льоду, що містять або не містять какао», отже код на рівні товарної позиції – 4 знаків (2105).

Для визначення підпозиції, було звернуто увагу на назву товару, тому було обрано підпозицію 2105 00 9 – з вмістом молочних жирів. Категорія та підкатегорія в УКТЗЕД на рівні 10 знаків для морозива пломбір з масовою часткою жиру 15 % – 2105 00 99 00 (з вмістом молочних жирів 7 мас.% або більше).

Визначення коду УКТЗЕД морозива пломбір з масовою часткою жиру 15 % представлено в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Визначення коду УКТЗЕД морозива пломбір

Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
Розділ	IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини»	

Група	21 «Різні харчові продукти»	21
Позиція	2105 00 «Морозиво та інші види харчового льоду, що містять або не містять какао»	2105 00
Категорія	2105 00 9 – з вмістом молочних жирів	2105 00 9
Підкатегорія	2105 00 99 00 – з вмістом молочних жирів 7 мас.% або більше	2105 00 99 00

Таким чином, за результатами написання даного підрозділу було визначено код відповідно до УКТЗЕД товару «морозива пломбір у вафельному стаканчику з масовою часткою жиру 15 % ТМ «Рудь», 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 морозива пломбір ТМ «Рудь»**

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності — це заходи, які не пов'язані з застосуванням мита до товарів, що перетинають митний кордон України. Вони встановлюються відповідно до закону і включають заборони або обмеження, спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку, безпеки, суспільної моралі, охорону здоров'я та життя людей і тварин, збереження навколишнього природного середовища, захист прав споживачів імпортованих товарів, а також охорону національної культурної та історичної спадщини. [31].

Нетарифні заходи займають важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачають обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам або вимогам, що пов'язані зі здійсненням зовнішньоекономічної діяльності.

Метою нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності є:

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

У міжнародній практиці передбаченого положеннями СОТ засоби захисту від недобросовісної конкуренції у бар'єри на шляху розвитку міжнародної торгівлі на рис. 2 представимо, як класифікуються ці заходи за СОТ та ОНН відповідно.

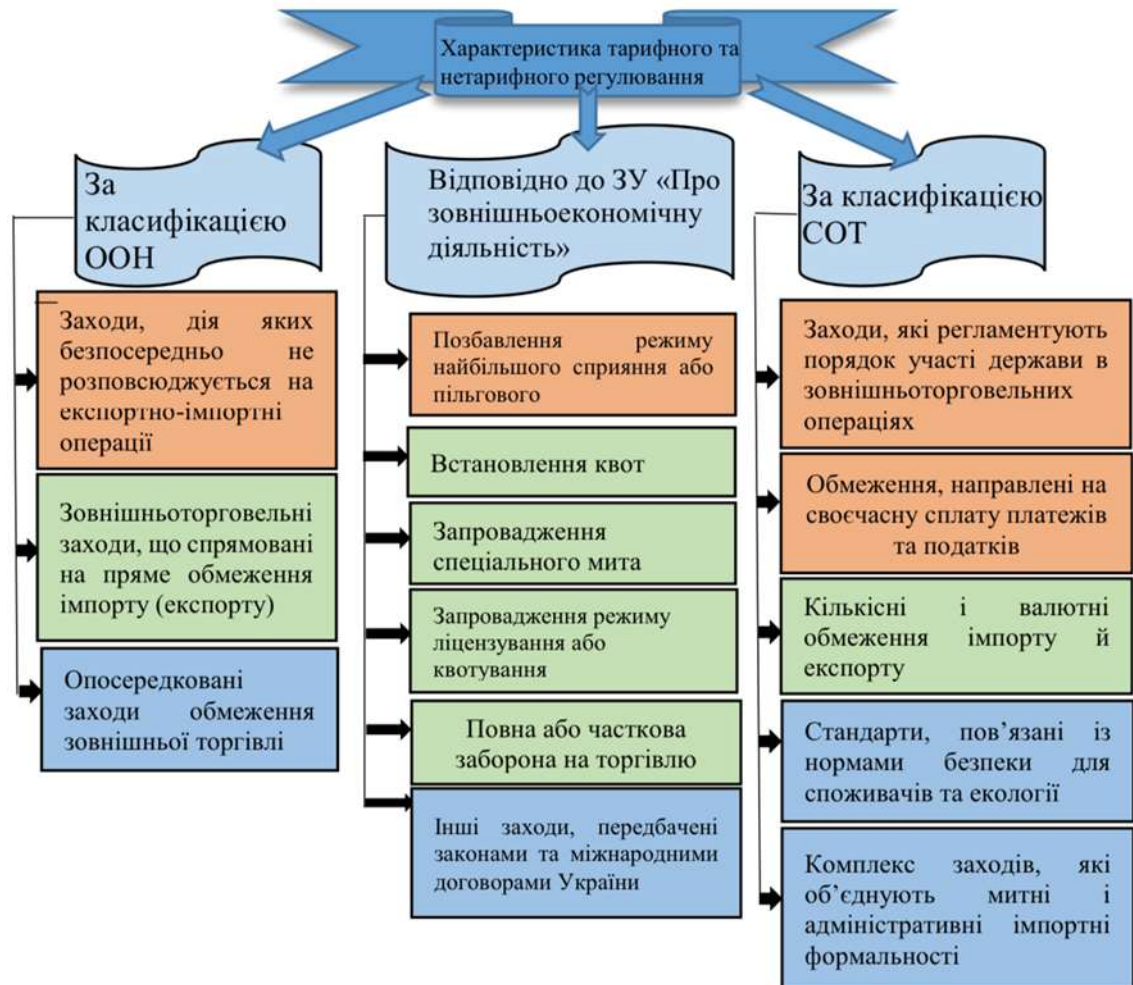


Рис 4.3 – Порівняльна характеристика заходів нетарифного регулювання України з класифікацією ООН та СОТ

Відповідно до СОТ усі нетарифні обмеження поєднуються у сім основних категорій:

- Обмеження, зумовлені участю держави у зовнішньоторговельних операціях (субсидії та дотації експортерам, переважна система розміщення державних замовлень).

- Митні та інші адміністративні імпорتنі та експортні формальності.

- Технічні бар'єри у торгівлі (стандарти пов'язані з екологічними, санітарними, ветеринарними нормами, упаковкою та маркуванням товару, правила та порядок сертифікації продукції).

4. Санітарні та фітосанітарні заходи.

5. Специфічні обмеження (квотування, ембарго, валютний контроль, експортні обмеження, вимоги до упаковки та маркування тощо).

6. Інші заходи (захист інтелектуальної власності, надзвичайні заходи). 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 морозива пломбір 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 морозиво пломбір, 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 (морозиво) повинні відповідати вимогам ЄС щодо хімічного, мікробіологічного та радіоактивного забруднення та бути придатними для споживання людиною без обмежень. Морозиво, що експортуються з України повинне вироблятися підприємством, яке має право здійснювати внутрішньо- і зовнішньоторговельну діяльність та перебуває під постійним наглядом Державної ветеринарної служби.

При експорті морозива 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 (морозиво) повинні бути отримані від корів, які годувалися кормами, що не містили м'яса та крові. Згідно із програмою моніторингу, здійснюваного 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 морозиво не повинно 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.

Оскільки експорт йогурт полуничного ТМ «Данон» здійснюється до країни ЄС – Польщі, розглянемо, яким саме заходам нетарифного регулювання буде підлягати товар при імпорті до ЄС [24].

Таблиця 4.3 – Основні вимоги до морозива, встановлені при імпорті у ЄС

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

## Продовження табл. 4.3

Вимоги ЄС	Характеристика	Регламент
Контроль за залишками ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження, призначених для споживання людиною	Визначення максимальної концентрації залишку фармакологічно активної речовини, дозволеної у їжі тваринного походження. Визначення рівеня залишку деяких фармакологічно активних речовин. При ввезенні в ЄС зразки з партій можуть бути взяті для проби на шкідливі залишки в національних лабораторіях у державах-членах.	Регламент (ЄС) №470/20091  Регламент (ЄС) № 37/20102 Умови такого відбору проб і тестування описані в Регламенті (ЄС) № 136/20045
Контроль здоров'я продукції тваринного походження, призначеної для споживання людиною	Продукти тваринного походження, призначені для споживання людиною, повинні відповідати санітарним вимогам із дотримання умов здоров'я людей і тварин, що призначені запобіганню поширення хвороб серед населення або домашньої худоби. Загальні правила гігієни продуктів харчування та гігієнічні характеристики для харчових продуктів тваринного походження. Медико-санітарні умови для тварин. Вимоги належного ставлення до тварин. Спеціальні умови приготування харчових продуктів.	Регламент (ЄС) № 852/200414 та 853/200415  Директива № 2002/99/ЄС16 Регламенту (ЄС) № 1099/200917 Регламент (ЄС) № 1935/200420
Маркування харчових продуктів	Харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримання споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. Вимоги до змісту інформації на етикетці	Регламент (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 р.

[Джерело: складено автором за даними Держспродспоживслужби України]

З таблиці 3.10, робимо висновок, щодо необхідності виконання при експорті йогуртів з України заходів нетарифного регулювання, задля імпорту до країн ЄС, це виконання наступних вимог щодо:

1. Контролю за забруднювачами харчових продуктів;
2. Контролю за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження, призначених для споживання людиною;
3. Контролю за залишками ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження, призначених для споживання

людиною;

4. Контролю здоров'я продукції тваринного походження, призначеної для споживання людиною;

5. Маркування харчових продуктів;

Простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції та кормах.

Таким чином, для здійснення експорту морозива пломбір, національне підприємство – експортер АТ «Житомирський маслозавод» повинне отримати у Державної служби України з питань безпеки 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 підтверджує виконання міжнародних ветеринарних вимог, що є гарантією безпеки продуктів харчування, що експортуються з України.

#### **4.4 Визначення країни походження морозива пломбір ТМ «Рудь» 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 адвалорної частки);
- 3) виконання виробничих або технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його класифікаційного коду згідно з

УКТ ЗЕД або вартості згідно з правилом адвалорної частки, але з дотриманням певних умов вважаються достатніми для визнання товару походженням із тієї країни, де такі операції мали місце [34].

Визначення країни походження морозива пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Рудь» 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 морозиво виготовляється в Україні виключно з продукції, що одержана від живих тварин, то безумовно країною походження вважається Україна.

Таким чином країною походження морозива пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Рудь» 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

<b>Вид форми</b>	<b>Умови використання</b>
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	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Ісландією».
Ліхтенштейн	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією».
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 морозива пломбір є Україна, що підтверджується сертифікатом походження Загальної форми, тому поставка партії морозива пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Рудь» до країни ЄС – Румунії, має супроводжуватися Сертифікатом здоров'я, підписаним Держпроспоживслужбою України, що засвідчує придатність харчового продукту для експорту в ЄС. Після прибуття товару до Румунії 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 морозиво може бути імпортоване до країни ЄС (Румунії) 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 морозива пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Рудь» 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 – АТ «Житомирський маслозавод» (Україна, 10019, м. Житомир, вул. Івана Гонти, 4) та іноземним суб'єктом господарювання - нерезидентом (Efes Beverage Group, — компанія, зайнята у галузі харчової промисловості) здійснюється поставка партії морозива пломбір у вафельному стаканчику 15 % молочного жиру у сухій речовині ТМ «Рудь». Морозиво пломбір ТМ «Рудь» розфасовано у вафельні стаканчики і заповане в полімерні упаковці по 80 г кожний. Потім вони розфасовуються в картонні гофровані коробки по 60 шт., вага картонного короба складає 0,10 кг. Таким чином транспортна одиниця у вигляді картонного гофрованого короба із морозивом складає вагу брутто – 4,9 кг. Навантаження проводиться за тарифом транспортної компанії за ставкою 50 євро за операцію. Загальна кількість вантажу 250 картонних гофрованих коробів по 60 упаковок морозива, вагою нетто вантажу – 1225 кг. Вартість одиниці товару на експорт, заявлено відправником в розмірі 0,52 євро/упаковку 80 г, загальна кількість вантажу - 15000 упаковок морозива ТМ «Рудь», АТ «Житомирський маслозавод». Умови постачання – FCA.

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

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):

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

де MB – митна вартість;

$B_k$  – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість контракту буде дорівнювати:

$$B_k = B_T + B_{зав.} + B_{перев} \quad (4.2)$$

де,  $B_T$  – вартість товару згідно до преїскуранта експортера;

$B_{зав.}$  – вартість завантажувальних робіт;

$B_{перев}$  – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії ТОВ «LOGISTSC», ставка на перевезення дорівнює – 0,85 євро/км;

$$B_T = 15000 \times 0,52 = 7800 \text{ євро}$$

Курс НБУ на день надання митної декларації дорівнює 43,2 грн./євро.

$$B_T = 7800 \times 43,2 = 336\,960 \text{ грн.}$$

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

$$B_{перев.} = 0,85 \text{ євро.} \times 907 \text{ км} = 771 \text{ євро.}$$

$$B_{перев.} = 771 \times 40,5 = 31\,226 \text{ грн.}$$

$$MB = 336\,960 \text{ грн} + 2025 \text{ грн} + 31\,226 \text{ грн} = 370\,211 \text{ грн.}$$

Митна вартість морозива пломбір у вафельному стаканчику 15 % молочного жиру у сухій речовині ТМ «Рудь» становить 370 211 грн.

До партії морозива при експорті, ПДВ становить 0%. Таким чином, загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо морозива пломбір у вафельному стаканчику 15 % молочного жиру у сухій речовині ТМ «Рудь» при переміщенні через митний кордон України не застосовуються.

#### **4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту морозива пломбір ТМ «Рудь»**

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 морозиво пломбір у вафельному стаканчику 15 % молочного жиру у сухій речовині ТМ «Рудь» АТ «Житомирський маслозавод» (Україна, 10019, м. Житомир, вул. Івана Гонти, 4), та зареєстроване у зоні діяльності Житомирської митниці ДМСУ.

Суб'єкт АТ «Житомирський маслозавод» підписав контракт з Efes Beverage Group, який знаходиться у Румунії на поставку партії морозива пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Рудь» у кількості 15000 упаковок по 80 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 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 морозива пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Рудь» надаються такі документи:

1. Митна декларація МД-2;
2. Контракт ЗЕД;
3. Рахунок-фактура;
4. Товаро-транспортна накладна СМР;

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 морозива, 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 АТ «Житомирський маслозавод» (Україна, 10019, м. Житомир, вул. Івана Гонти, 4), яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством, здійснено облік АТ у зоні діяльності Житомирської митниці ДМСУ та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA10000182863.

2. УКТ ЗЕД розроблена на базі Гармонізованої системи опису і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності. Визначено код УКТЗЕД морозиво пломбір у вафельному стаканчику 15 % молочного жиру у сухій речовині ТМ «Рудь», АТ «Житомирський маслозавод» за допомогою основних правил інтерпретації – 2105 00 99 00.

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 морозива пломбір у вафельному стаканчику 15 % молочного жиру у сухій речовині ТМ «Рудь», АТ «Житомирський маслозавод» 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 морозива пломбір у вафельному стаканчику 15 % молочного жиру у сухій речовині ТМ «Рудь», АТ «Житомирський маслозавод» – 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 морозива пломбір у вафельному стаканчику 15 % молочного жиру у сухій речовині ТМ «Рудь», АТ «Житомирський маслозавод» при експорті складає 370 211 грн. Нарахування, що стягуються при експорті морозива пломбір ТМ «Рудь» дорівнюють нульовим ставкам експортного мита та ПДВ.

6. Розроблено технологічну схему митного контролю та митного оформлення при експорті морозива. Експортером є національний

товаровиробник Фірма АТ «Житомирський маслозавод» (Україна, 10019, м. Житомир, вул. Івана Гонти, 4), що зареєстровано у зоні діяльності Житомирської 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 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі**

Безпечні умови праці – це стан умов праці, за якого вплив на працівника небезпечних і шкідливих виробничих чинників усунуто, або їх значення не перевищує гранично допустимих рівнів або гранично допустимих концентрацій [35].

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

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

Існування джерела безпеки 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 [36].

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 НІШВФ 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 зростає іонізація повітря; підвищений рівень іонізуючого випромінювання; збільшився 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 вироюлятися\зберігатись\реалізуватися при відносній вологості не більше 75% так як є загроза зіпсування продукту.

До хімічних НіШВФ належать хімічні речовини, які за характером дії на організм людини поділяється на токсичний, задушливий, наркотичний, дратівливий, сенсibiliзуюча, канцерогенна, мутагенна та вражаюча репродуктивна функція. 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) [37].

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 НШВФ включають фізичні (статичні та динамічні) перевантаження і нервово-психічне перевантаження (психічне перенапруження, перенапруга аналізатора, монотонність роботи, емоційні перевантаження) [37].

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 будьякого 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, соціальноекономічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувальнопрофілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини в процесі трудової діяльності [37].

## **5.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці**

Властивості елементів виробничого середовища та виробництва фактори, що впливають на персонал, формують умови праці, які за гігієнічним критерієм поділяються на чотири класи:

- оптимальний;
- допустимі;
- шкідливі;
- небезпечний.

Оптимальними умовами праці (1 клас) є умови, за яких:

- здоров'я працівників збережено;
- створюються передумови для підтримки високого рівня ефективності.

Прийнятні умови праці (2 розряд) — це умови, за яких вони рівні екологічні фактори трудового процесу не перевищують гігієнічних норми, а також можливі зміни функціонального стану організму відновлюються під час регламентованого відпочинку або перед початком наступна зміна. Прийнятні умови праці умовно безпечні.

Шкідливі умови праці (3 клас) — це умови, за яких вони рівноправні шкідливі техногенні фактори перевищують гігієнічні норми і впливають на організм працівника.

Шкідливі умови за ступенем перевищення гігієнічності норми і прояви змін в організмі працівників поділяють на 4 ступінь ураження:

I ступінь (3.1) - це умови праці, при яких відхилення шкідливі фактори з гігієнічних норм такі, що викликають функціональні зміни, які відновлюються до наступної зміни.

II ступінь (3.2) - це умови, за яких визначаються рівні шкідливих факторів викликають функціональні зміни, які в більшості випадків призводять до зростання захворювань.

III ступінь (3.3) - це умови, за яких визначаються рівні шкідливих факторів

такі, що призводять до розвитку професійних захворювань легкої та середньої тяжкості ступенів тяжкості (з втратою професійної працездатності).

IV ступінь (3.4) – це стан, при якому можуть виникнути важкі стани форми професійних захворювань (з втратою загальної ефективності).

Небезпечні (екстремальні) умови праці (4 клас) – це умови, коли які рівні техногенних факторів такі, що протягом робочої зміни (або його частини) становлять загрозу життю, підвищують ризик розвитку гострі професійні захворювання, у тому числі важкі форми [38].

### **5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця**

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].

### **5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів**

Пожежа, що вийшла з-під контролю, може завдати значної шкоди і смертельні наслідки. До таких проявів вогняної стихії належать пожежі.

Пожежа - неконтрольоване горіння поза спеціальним вогнищем, яка поширюється в часі і просторі.

Пожежна безпека об'єкта – стан об'єкта, за яким з регламентованою імовірністю виключається можливість виникнення і розвитку пожежі та впливу на людей її небезпечних факторів, а також забезпечується захист матеріальних цінностей. Метою пожежної безпеки об'єкта є попередження виникнення пожежі на визначеному чинними нормативами рівні, а у випадку виникнення пожежі – обмеження її розповсюдження, своєчасне виявлення, гасіння пожежі, захист людей і матеріальних цінностей.

Небезпечними чинниками пожежі є:

- полум'я та іскри;
- підвищена температура оточуючого середовища;
- токсичні продукти згоряння і термічного розкладання;
- дим;
- знижена концентрація кисню.

До вторинних проявів небезпечних чинників пожежі відносяться:

- уламки, частини зруйнованих апаратів, агрегатів, установок, конструкцій будівель і споруд;
- радіоактивні та токсичні речовини і матеріали, що вийшли із зруйнованих апаратів та установок;
- електричний струм, що виник в результаті винесення високої напруги на струмопровідні частини конструкцій, апаратів, агрегатів;
- небезпечні чинники вибуху (ударна хвиля, полум'я, уламки конструкцій, обладнання, комунікацій будівель і споруд, шкідливі речовини, що вивільнились в наслідок вибуху), який виник в наслідок пожежі;
- негативні наслідки, обумовлені застосуванням вогнегасних речовин [39].

Одним з найважливіших профілактичних заходів щодо забезпечення пожежної безпеки підприємств і об'єктів є забезпечення їх необхідними засобами пожежогасіння, пожежним устаткуванням і необхідним пожежним інвентарем. Шляхи евакуації працівників на випадок пожежі (переходи,

евакуаційні виходи) передбачають згідно вимог ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги».

Пожежі завдають величезний матеріальний збиток і в ряді випадків супроводжуються загибеллю людей. Тому захист від пожеж є найважливішим обов'язком кожного члена суспільства і проводиться в загальнодержавному масштабі [40].

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Ринок морозива в Україні зазнав суттєвих змін в останні роки під впливом російської агресії. Війна значно вплинула на споживання, виробництво та експорт цієї продукції. Економічні труднощі, спричинені війною, призвели до зниження попиту на морозиво в Україні. Значна частина населення виїхала за кордон, що скоротило внутрішнє споживання та зменшило купівельну спроможність громадян. Крім того, агресія Росії обмежила доступ до традиційних ринків, зокрема в Азії та на Близькому Сході. Попри це, Україна змогла розширити свою присутність на європейських ринках завдяки скасуванню мит і квот на український експорт, що дозволило збільшити поставки на 30% у 2022 році.

2. Фактори, що визначають споживчі властивості морозива, включають вид та якість сировини, а також технологію виробництва. Для виготовлення морозива використовуються різні види сировини, зокрема: молочні продукти, цукор і цукристі речовини, підсолоджувачі, яйця та яєчні продукти, фрукти, ягоди, овочі та продукти їх переробки, смакові добавки, ароматизатори, харчові барвники, вітаміни та стабілізатори. Найважливішими технологічними етапами є підготовка суміші, фризрування, пакування та загартовування.

3. Класифікують морозиво за способом виготовлення і поділяють на загартоване, м'яке та домашнє. Загартоване морозиво класифікують за вмістом жиру, технологією, видом фасування та оформленням поверхні. Залежно від застосованої сировини, фізико-хімічних показників, розрізняють морозиво: на молочній основі (молочне, вершкове, пломбір) та морозиво з комбінованим складом сировини, плодово-ягідне або овочево, ароматичне, щербет, лід.

4. Проаналізувавши асортимент морозива пломбір в трьох торговельних мережах м. Одеси – «Таврія В», «Копійка» та «Обжора», можна зробити висновок, що асортимент є досить різноманітним, але

представлений вітчизняними виробниками. Можливо що асортимент значно поповниться в літній сезон, коли попит на морозиво є найбільшим. Найпоширеніші види морозива – пломбір у вафельному або цукровому стаканчику. Розповсюдженими торговими марками морозива є: Бєлая Бєроза, Ласунка, Рудь

5. Дослідження стану упаковки морозива показало, що всі зразки розфасовані в упаковку з поліпропіленової плівки, у якій герметично зварені шви з усіх сторін, за видом і станом упаковки відповідають вимогам нормативного документу. Дослідження маркування показало, що всі зразки морозива пломбір мають повне маркування у відповідності до законодавства, зазначено речовини або продукти, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість, інформація про відсоткову вагу вафельного стаканчика. В зразку 5 інформація на маркуванні повна, але вона подається дрібним шрифтом.

6. За результатами органолептичних досліджень встановлено, що зразки 1, 3, та 5 морозива пломбір повністю відповідають вимогам нормативного документу. Зразки 2 та 4 не відповідають вимогам оскільки має невідповідний смак і нерівномірну сніжисту консистенцію. За результатами фізико-хімічних досліджень Зразки морозива ТМ «Бєлая Бєроза», ТМ «Рудь», ТМ «Хрещатик» та № 5 ТМ «Українська зірка» відповідають вимогам ДСТУ 4733:2007, а Зразок ТМ «Лімо» не відповідає вимогам стандарту за фізико-хімічними показниками оскільки містить знижену частку сухих речовин.

На підставі проведених досліджень сформульовано наступні рекомендації:

1. Виробнику зразка № 4 (Хрещатик) рекомендуємо змінити колір фона і літер на маркуванні, оскільки колір фона – темно-синій, а колір шрифту – золотий, і таке поєднання кольорів дуже важко зчитується.

2. Рекомендуємо змінити оформлення упаковки виробнику зразка № 5 (Українська Зірка), оскільки упаковка оформлена у світло-блакитних тонах і асоціюється більше з продукцією невисокої жирності, таке оформлення більше б підійшло до молочного морозива, або вершкового, а для морозива пломбір більше підходили б більш насичені кольори.

2. Виробнику морозива ТМ Лімо (Зразок 2) необхідно вдосконалити рецептуру морозива, або слідкувати за правильністю технологічного процесу, оскільки даний зразок мав невідповідні органолептичні показники якості – негармонійний смак, неоднорідну консистенцію, сніжистість.

3. Виробнику морозива ТМ Лімо (Зразок 2) рекомендуємо покращити фізико-хімічні показники якості, оскільки вміст сухих речовин в даному зразку був менше норми.

4. До продажу можна рекомендувати морозиво пломбір ТМ Рудь, яке відповідало нормативному документу за всіма показниками якості.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Рудавська А.Б., Сирохман І.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних та яєчних продуктів. – К.: Київ нац. торг.-екон. ун-т 2010. – 380 с.
2. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. – Львів: Коопспілка, 2010. – 628 с.
3. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
4. Козаченко О. Огляд ринку українського морозива на другому році війни: вистачить всім, був би попит – Delo.ua. *Останні новини України та світу онлайн – delo.ua*. URL: <https://delo.ua/business/oglyad-rinku-ukrayinskogo-moroziva-na-drugomu-roci-viini-vistacit-vsime-buv-bi-popit-419950/>
5. . Міжнародний спонсор війни Unilever продовжує бізнес у Росії. *Львівський портал* | *Новини Львова*. URL: <https://portal.lviv.ua/news/2023/10/27/mizhnarodnyj-sponsor-vijny-unilever-prodovzhuie-biznes-u-rosii>.
6. Ukrinform. В Україні внесли Nestle до переліку міжнародних спонсорів війни. *Укрінформ - актуальні новини України та світу*. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3781689-v-ukraini-vnesli-nestle-do-pereliku-miznarodnih-sponsoriv-vijni.html>.
7. Агровини. Нові реалії ринку морозива: експорт у контейнерах та перевага ванільному смаку – AgroPortal.ua. *AgroPortal.ua*. URL: <https://agroportal.ua/publishing/analitika/novi-realiji-rinku-moroziva-eksport-u-konteynerah-ta-perevaga-vanilnomu-smaku>.
8. Кадирус І. Г. Маркетингове дослідження ринку морозива в Україні / Кадирус І. Г., Перерва К. А. // Економіка та держава. – 2022. – № 8. – С. 93-99.
9. Бартковський І. Перспективи українського морозива та заморожених напівфабрикатів на ринку Китаю - sinologist. *sinologist*. URL: <https://sinologist.com.ua/bartkovskyj-perspektyvy-ukrayinskogo-morozyva-ta-zamorozhenyh-napivfabrykativ-na-rynku-kytayu/>

10. Державна митна служба України ВІ - Customs UA. *ВІ - Customs UA*. URL: <https://bi.customs.gov.ua/uk/trade/https://bi.customs.gov.ua/uk/trade/>.
11. Споживні властивості молочних продуктів  
URL: [https://studopedia.com.ua/1\\_389312\\_spozhyvni-vlastivosti-pitnogo-moloka.html](https://studopedia.com.ua/1_389312_spozhyvni-vlastivosti-pitnogo-moloka.html)
12. Товарознавство молочних товарів : навч. посібник / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева. – Київ : Професіонал, 2004. – 312 с.
13. Товарознавство молока і молочних товарів  
URL: <http://www.znaytovar.ru/new80.html>
14. Сирохман І. В., Задорожний І. М., Пономарьов П. Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник – 4-е видання, перероблене і доповнене – Київ: Лібра, 2007. – 600с
15. Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови [Текст]: ДСТУ4733:2007, – Чинний 2008-01-01-К.: Держспоживстандарт України.
16. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 4 квітня 2018 р. / Верховна Рада України. - Офіц. вид. - Київ : Парлам. Вид-во, 2018- 98 с.
17. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпеністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» Чинний від 2 квітня 2007. -К. : Держспоживстандарт, 2007. - 39 с. 32
18. Гребенюк М.В. Система забезпечення продовольчої безпеки в законодавстві Європейського Союзу / М. В. Гребенюк // Право України. - 2010. № 9. - С. 227 -233.
19. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.2017, № 2042-VIII / Верховна Рада України. - Офіц. вид. - Київ: Парлам. Вид-во, 2018 - 343 с.

20. Про молоко і молочні продукти : Закон України від 24 червня 2004 N 191-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15>].

21. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедурах, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012р. №590 URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>

22. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеності харчових продуктів» від 19.07.2012 № 548 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12>

23. ДСП 4.4.4.011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va011488-98>

24. Codex Alimentarius. International Food Standards URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>

25. Codex Standard for Edible Ices and Ice Mixes - CODEX STAN 137-1981. URL: <http://odontologia.bvs.br/es/lis/resource/2575#.XGNewtL7Sss>

26. ДСТУ 4733:2007. Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови. Вид. офіц. Введ. 2007-07-14.– Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2007

27. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII : станом на 23 листоп. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>.

28. Сенсорний аналіз харчових продуктів: навч. посіб. / Ф.Ф. Гладкий, В.К. Тимченко, П.О. Некрасов, З.П. Федякіна, К.В. Куниця, С.М. Мольченко. – Харків: Видавництво та друкарня «Технологічний Центр», 2018. – 132 с

29. Сенсорний аналіз. Термінологія. *Головна - УДХТУ (Український державний хіміко-технологічний університет)*. URL: <https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/mv-do-sam.-roboty-z-sensornogo-analizu.pdf>
30. Органолептичне дослідження молока та молочних продуктів. *StudFiles*. URL: <https://studfile.net/preview/16701581/>.
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-spivrobotnictv/veterinariya-ta-bezpechnist/vimogi-krayin-svitu>
34. Країни походження, сертифікати | НТФ "Інтес". *НТФ "Інтес"*. URL: <https://www.qdpro.com.ua/uk/catalogue/16060000>
35. Лекція з предмету «Основи охорони праці» : веб-сайт. URL: [http://opcb.kpi.ua/wp-content/uploads/2014/05/Leks\\_OP\\_TEF.pdf](http://opcb.kpi.ua/wp-content/uploads/2014/05/Leks_OP_TEF.pdf)
36. 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](https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/konspekt_lekciy_dlya_students_iff.pdf)
37. Основні вимоги організації робочого місця»: веб-сайт. URL: [http://yu.mk.ua/news/show/osnovni\\_vimogi\\_do\\_organizatsii\\_robochogo\\_mistsya?](http://yu.mk.ua/news/show/osnovni_vimogi_do_organizatsii_robochogo_mistsya?)
38. 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](https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_8828_2019.pdf)
39. Загальні вимоги безпеки при реалізації технологій: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5153048/page:3/>



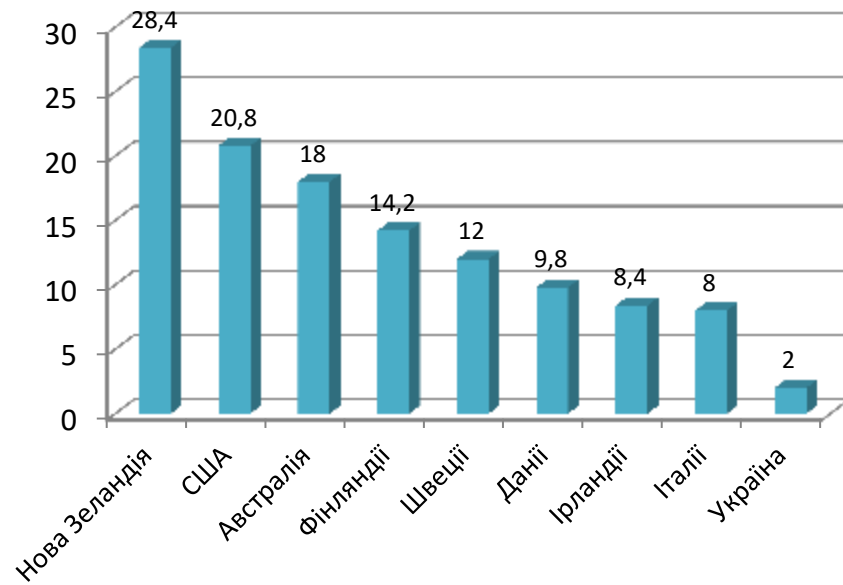


Рис. Споживання морозива на душу населення, літрів на рік

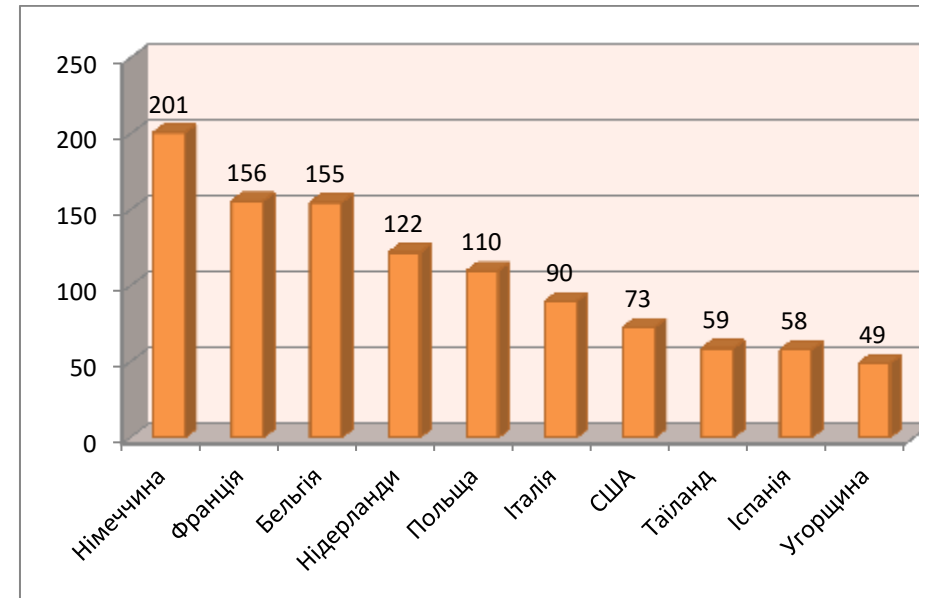


Рис. Топ-10 світових країн-експортерів морозива за підсумками 2022 року (тис. тонн)

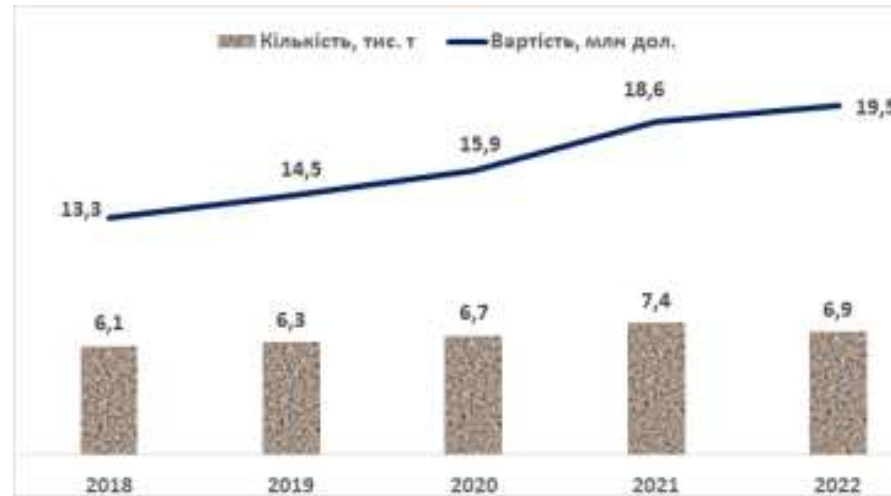


Рис. Експорт морозива за останні 5 років. Джерело: Українська асоціація аграрного експорту

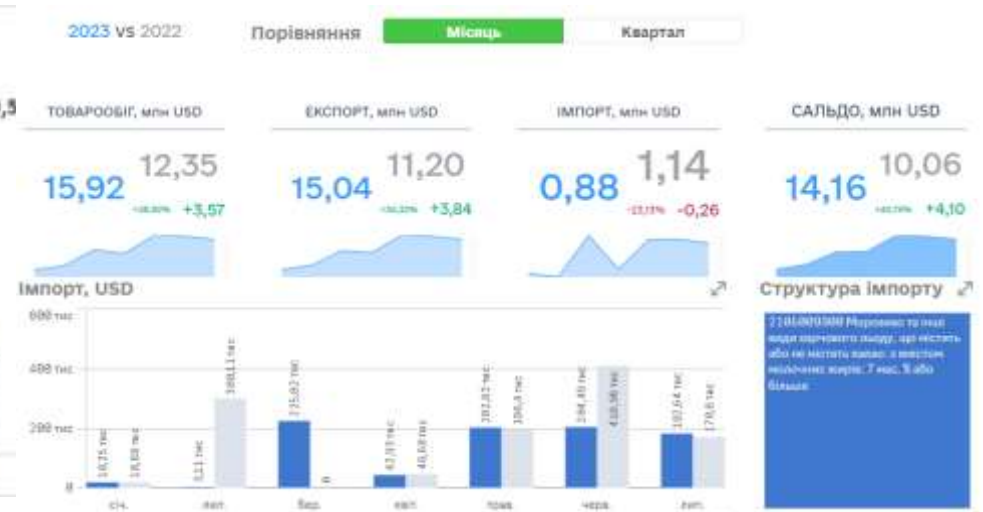







Рис. Показники зовнішньої торгівлі України (складено автором на за допомогою [10])

Таблиця – Об'єкти досліджень

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт	Фото зразка
1	Морозиво пломбір у вафельному стаканчику, 15% частка молочного жиру в молочній частині продукту, ТМ «Белая Бяроза»	ТОВ «Ласунка», м. Дніпро, Україна	ДСТУ 4733:2007	
2	Морозиво пломбір у вафельному стаканчику, 12% частка молочного жиру в молочній частині продукту, ТМ «Лімо»	ПрАТ «Львівський холодокомбінат», м. Львів, Україна,	ДСТУ 4733:2007	
3	Морозиво пломбір у вафельному стаканчику, 15% частка молочного жиру в молочній частині продукту, ТМ «Рудь»	ПАТ «Житомирський маслозавод», м. Житомир, Україна	ДСТУ 4733:2007	
4	Морозиво Пломбір Золотий стандарт у вафельному 15% частка молочного жиру стаканчику ТМ Хрещатик	ТОВ «ХЛАДОПРОМ» Харків, Україна	ДСТУ 4733:2007	
5	Морозиво пломбір у вафельному стаканчику 15% частка молочного жиру ТМ «Українська Зірка»	ПрАТ «Львівський холодокомбінат». м. Львів, Україна	ДСТУ 4733:2007	

Таблиця – Маркування споживчої тари морозива

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
назва продукту	Морозиво «Пломбір» у вафельному стаканчику, 15%	Морозиво пломбір у вафельному стаканчику, 12%	Морозиво пломбір «Крем – Пломбір Рудь», 15%	Морозиво Хрещатик у вафельному стаканчику Пломбір Золотий стандарт, 15%	Морозиво Пломбір у вафельному стаканчику, 15%
список інгредієнтів	Молоко коров'яче незбиране, масло вершкове, цукор, молоко сухе незбиране, молоко сухе знежирене, вода, емульгатор-стабілізатор (моно- і дигліцериди жирних кислот, гуарова камідь, полісорбат 80), ароматизатор «Ваніліє», вафельний стаканчик 21,4% (борошно пшеничне вищого сорту, вода, цукор, крохмаль картопляний, олія кокосова рафінована вибілена дезодорована, фруктоза, емульгатор соєвий лецитин)	Молоко коров'яче питне – 50%, масло вершкове, вода питна, молоко не- збиране згущене з цукром, цукор, молоко знежирене сухе, стабілізатор, крохмаль картопля- ний, ароматиза- тор ванілін); вафельний стаканчик – 5,3% (борошно пшеничне 1/ста в/с, розпушувач сода харчова, олія соняшникова, ячний порошок, сіль кухонна, емульгатор лецитин соєвий)	Молоко коров'яче незбиране 37%, вершки 27,7%, молоко згущене незбиране з цукром 9,2%, цукор білий кристалічний 8,2%, меланж 8%, вафельний стаканчик 7,5% ( вода питна, борошно пшеничне, масло солодковершкове, сіль кухонна), вода питна, сухе знежирене молоко, стабілі- затор (инулін, рисове борошно, молочний білок, цитрусове воло- кно), ароматиза- тор натуральний ваніль.	Вода питна, масло вершкове, цукор, молоко сухе знежирене, вафельний стаканчик 6% (борошно пшеничне вищого сорту, олія соняшникова, сіль кухонна, розпушувач гідрокарбонат натрію (ii)), суміш стабілізаторів та емульгаторів (моно- та дигліцериди жирних кислот, камедь ріжкового дерева, гуарова камедь, каррагінан), ароматизатор "Ваніль")	молоко коров'яче питне, масло вершкове, молоко незбиране згущене з цукром (молоко знежирене, цукор, вершки лактоза), цукор, вода питна, патока крохмальна кукурудзяна, молоко знежирене сухе, стабілізатор-емульгатор (моно- та дигліцериди жирних кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуару, каррагінан), ароматизатор «ваніль»); вафельний стаканчик 6,7% (борошно пшеничне 1/ста в/с, розпушувач сода харчова, олія соняшникова, сіль кухонна, емульгатор лецитин соєвий). Може містити: арахіс, какао, лісовий горіх, фісташку, кунжут.
будь-які інгредієнти чи допоміжні речовини, зазначені в додатку №1	Молоко коров'яче незбиране, масло вершкове, молоко сухе незбиране, молоко сухе знежирене борошно пшеничне	Молоко коров'яче питне, масло вершкове, молоко незбиране згущене з цукром, молоко знежирене сухе,	Молоко коров'яче незбиране вершки молоко згущене незбиране борошно пшеничне масло солодковершкове	масло вершков молоко знежирене сухе борошно пшеничне ячний порошок, емульгатор лецитин соєвий	молоко коров'яче питне, масло вершкове, молоко незбиране згущене з цукром борошно пшеничне емульгатор лецитин соєвий Може містити: арахіс, какао, лісовий горіх, фісташку,

	емульгатор соєвий	борошно пшеничне, ячний порошок емульгатор лецитин соєвий	молочний білок		кунжут.
кількість окремих інгредієнтів чи категорій інгредієнтів у визначених випадках	не позначено	не позначено	не позначено	не позначено	не позначено
обсяг або маса продукту у відповідних одиницях вимірювання	70 г	70 г	80 г	90 г	60 г
мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	24 місяці за температури не вище – 18 С°	24 місяці за температури не вище – 18 С°	24 місяці за температури не вище – 18 С°	24 місяці за температури не вище – 18 С°	24 місяці за температури не вище – 18 С°
умови зберігання та/або використання, якщо це необхідно	за температури не вище – 18 С°	за температури не вище – 18 С°	за температури не вище – 18 С°	за температури не вище – 18 С°	за температури не вище – 18 С°
найменування та адреса оператора ринку, відповідального за інформацію, а для імпортованих продуктів – дані про імпортера	Виробник: ТОВ «Ласунка», вул. Гаванська, 14, м. Дніпро, 49130, Україна. Продукт виготовлено на замовлення ТОВ «Белая Бязоза», вул. Манкевича, 91, м. Дніпро, 49021, Україна Тел. 0 800-40-70-00 гаряча лінія Ласунка	ПрАТ «Львівський холодоком-бінат», вул. По- вітряна, 2, м. Львів, 79025, Україна. Телефон інформаційного центру ЛІМО: 0 800 75 55 55	АТ «Житомирський маслозавод» вул. І.Гонти, 4, м. Житомир, 10002, Україна. Телефон гарячої лінії: 0 800 501 77 2	ТОВ «ХЛАДОПРОМ» вулиця Хладопромівська, 1, Харків, Харківська область, 61000 Україна Приймальня: +38 057 756 34 44 · office@khladoprom.com. Дистрибуція: <a href="mailto:sales@khladoprom.com">sales@khladoprom.com</a>	ПрАТ «Львівський холодоком-бінат», вул. По- вітряна, 2, м. Львів, 79025, Україна. Телефон інформаційного центру ЛІМО: 0 800 75 55 55

країна або місце походження, якщо це передбачено статтею 20 цього Закону	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано
інструкція щодо використання, якщо її відсутність може ускладнити правильне застосування продукту	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано
інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність у 100 г продукту	Білок – 3,7г.; Жири – 14,3 г.; з них насичені 8,3 г Вуглеводи – 24,3г. з них цукри 20 г Енергетична цінність – 245,2 ккал;	Білок – 4,1г.; Жири – 11,4 г.; з них насичені 6,4 г Вуглеводи – 23,2г. з них цукри 20 г Енергетична цінність – 186,1 ккал;	Білок – 4,1г.; Жири – 14,2 г.; з них насичені 8,2 г Вуглеводи – 22,9г. з них цукри 20 г Енергетична цінність – 235,8 ккал;	Білок – 3,6г.; Жири – 14,4 г.; з них насичені 8,2 г Вуглеводи – 23,6г. з них цукри 21 г Енергетична цінність – 245,2 ккал;	Білок – 3,8г.; Жири – 14,3 г.; з них насичені 8,3 г Вуглеводи – 24,3г. з них цукри 20 г Енергетична цінність – 245,2 ккал;
позначення, яке ідентифікує партію (лот), до якої належить продукт	П 152	113 2	14 1	П25-1	36-4

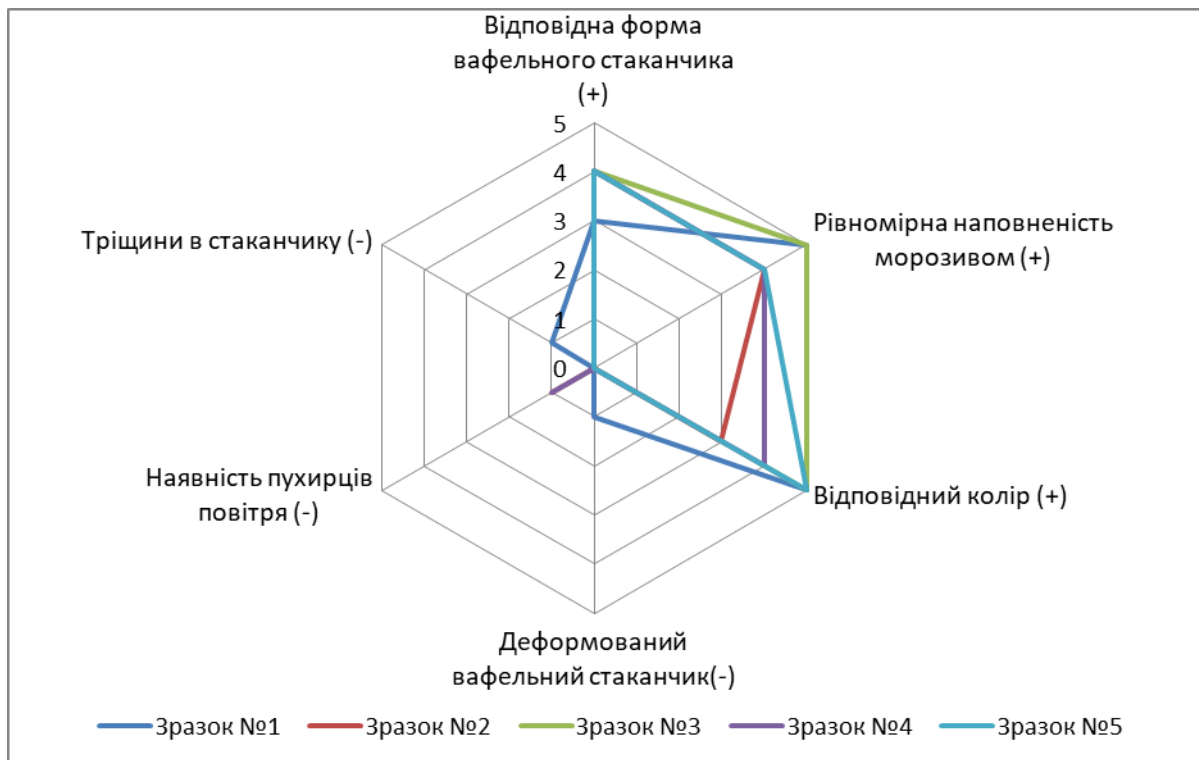


Рисунок – Профілограма кольору та форми морозива пломбір

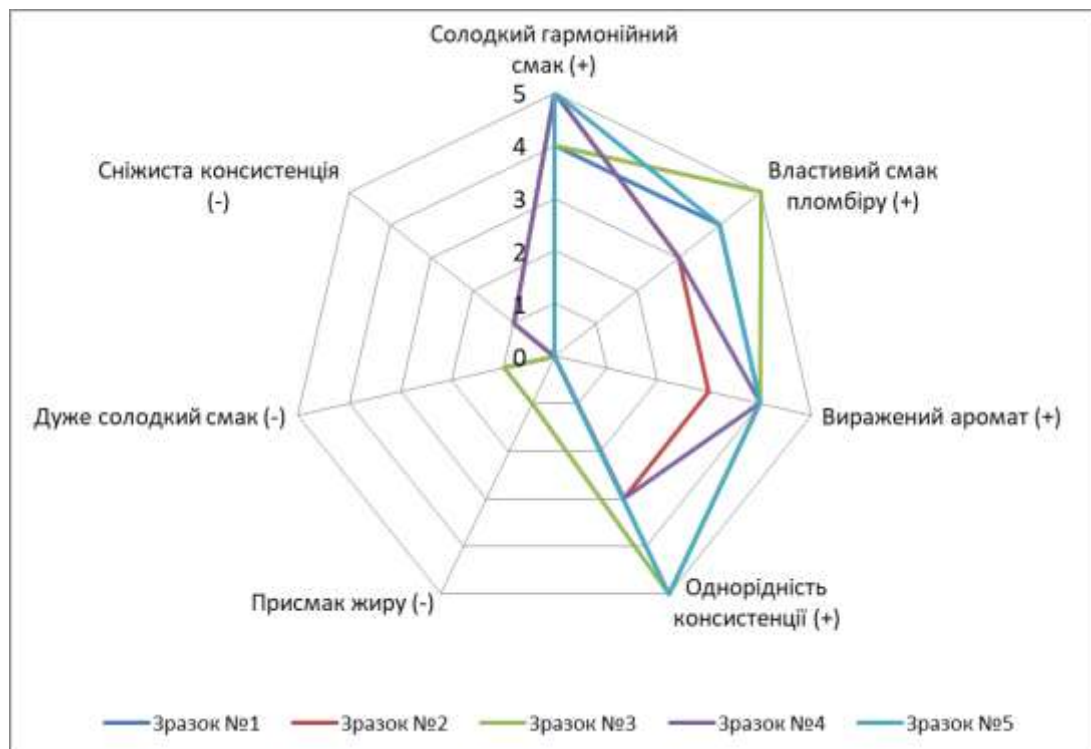


Рисунок - Профілограма консистенції, смаку та аромату морозива

## 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 (програм) 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

АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ЖИТОМИРСЬКИЙ МАСЛОЗАВОД"

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\*)

РУДЬ ПЕТРО ВОЛОДИМИРОВИЧ

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 Номер EORI\*\* (заповнюється за наявності)

5 Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон:	0412422902, 0412422942
Факс:	
Електронна пошта***:	patzmq@rud.ua

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 10<sup>1</sup> Закону України «Про доступ до публічної інформації».

Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.

Директор (посада)	_____ (підпис)	Петро Рудь (власне ім'я, прізвище)
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 150px; height: 150px; margin: 0 auto; display: flex; flex-direction: column; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="margin-bottom: 5px;">М П</div> <div>(за наявності)</div> </div>		<u>11 квітня 2010 року</u> (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**

АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ЖИТОМИРСЬКИЙ МАСЛОЗАВОД"

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

U

A

10000182863

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 № 1/2023**Київ «01» 11 2024

Компанія АТ «Житомирський маслозавод» (Україна, 10002, Житомирська обл., місто Житомир, вулиця Івана Гонти, 4.), 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 морозива пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Рудь», на загальну суму 8571 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 8571 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 Виробника. Продавець зобов'язаний сповістити Покупця про факт відвантаження

**Contract № 1/2023**Kyiv «01» 11 2024

The company JSC "Zhytomyr Butter Factory" (Ukraine, 10002, Zhytomyr region, Zhytomyr city, Ivan Gonty street, 4.) 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 ice cream sundae in a waffle cup TM "Rud", for a total amount of 8571 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 8571 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 fact of shipment as soon as possible and shall provide following information: Date of shipment; Contract No.; Name of Vessel, No.

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 базису 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.

#### **6. Приймання**

Товар вважається доставленим Продавцем та прийнятим Покупцем: за кількістю – відповідно до супровідних документів;

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. 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

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.

### **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.

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. 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

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 31.12.2023 року.

### **11. Анотація**

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

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. 2023.

### **11. Annotation**

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

АТ «Житомирський маслозавод» (Україна, 10002, Житомирська обл., місто Житомир, вулиця Івана Гонти, 4)

### 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):

Petro Rud \_\_\_\_\_

## 12. Legal address and Bank Requisites of the Parties

### Buyer:

JSC "Zhytomyr Butter Factory" (Ukraine, 10002, Zhytomyr region, Zhytomyr city, Ivan Gonty street, 4)

### 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 \_\_\_\_\_