

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інститут – 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: «КОМПЛЕКСНА ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ І МИТНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ В УКРАЇНІ»

КРМ.ТПТтаУБ.1.801-03.І.1.4

Здобувач: _____ Ізотова Анастасія Вікторівна
Підпис

Керівники: _____ к.т.н., доцент Мартиросян Ірина Ашотівна
Підпис

_____ к.е.н. Літвінов Дмитро Олександрович
Підпис

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 9 грудня 2024 р., протокол № 7

Завідувач кафедри ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
Підпис

Одеса 2024 р.

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

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – 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.
_____ 202__ р.

**ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА
здобувача Анастасії ІЗОВОЇ
(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)**

1. Тема роботи: «Комплексна експертна оцінка якості та безпечності м'ясних консервів і митне регулювання експортно-імпорتنних операцій в Україні» затверджена наказом ОНТУ від 21.12.2023 р. № 801-03.
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи _9__._12___.2024 р.
3. Вихідні дані роботи: п'ять зразків м'ясних консервів: зразок № 1 ТМ «Своя лінія»; зразок № 2 ТМ «Silvania»; зразок № 3 ТМ «Riga Gold»; зразок № 4 ТМ «Родинний смак»; зразок № 5 ТМ «Пан Іван». Нормативний документ ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови»
4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: Анотація. Зміст. Вступ. Розділ 1 Теоретичні аспекти формування якості м'ясних консервів. Розділ 2 Обґрунтування вибору об'єктів та методів досліджень. Розділ 3 Товарознавче дослідження якості та безпечності м'ясних консервів. Розділ 4 Особливості здійснення митних формальностей при переміщенні м'ясних консервів через митний кордон України. Розділ 5 Охорона праці. Висновки та пропозиції. Список використаних джерел. Додатки
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) презентація в електронному вигляді на 31 слайді: Слайд 1 «Титульна сторінка», Слайд 2 «Актуальність теми, предмет і об'єкт», Слайд 3 «Мета та задачі», Слайд 4-5 «Огляд ринку м'ясних консервів», Слайд 6 «Експортно-імпорتنі операції м'ясних консервів, зовнішня торгівля із зазначенням основних країн-контрагентів», Слайд 7 «Аналіз правового забезпечення якості та безпечності м'ясних консервів», Слайд 8 «Чинники формування якості та безпечності м'ясних консервів», Слайд 9 «Міжнародні та вітчизняні вимоги

6. до якості та безпечності м'ясних консервів», Слайд 10 «Аналіз асортименту м'ясних консервів у місті Одеса», Слайд 11 «Об'єкти досліджень», Слайд 12 «Визначення коду УКТЗЕД щодо яловичини у власному соку ТМ «Silvania»», Слайд 13 «Пакування», Слайд 14-15 «Маркування», Слайд 16 «Методи досліджень», Слайд 17 «Органолептична оцінка якості», Слайд 18 «Сенсорний аналіз з використанням дескрипторно-профільного методу», Слайд 19 «Фізико-хімічні методи оцінки якості», Слайд 20 «Визначення масової частки солі», Слайд 21 «Мікробіологічна оцінка», Слайд 22 «Дослідження на вміст нітратів та важких металів», Слайд 23 «Комплексна оцінка якості м'ясних консервів», Слайд 24 «Заходи офіційного контролю», Слайд 25 «Попередній документальний контроль», Слайд 26 «Визначення країни походження, застосування преференційних заходів», Слайд 27 «Охорона праці», Слайд 28-30 «Висновки і Пропозиції», слайд 31 «Дякую за увагу».
7. Дата видачі завдання ____ . ____ .202_ р.

Керівники: _____ к.т.н., доцент Мартирисян І.А.
Підпис

_____ к.е.н. Літвінов Д.О.
Підпис

Завдання прийняв до виконання _____ Ізотова А.В.
Підпис

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітки
1	Підбір об'єктів дослідження якості, пакування та маркування	01.09-05.09.2024	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження	06.09-09.09.2024	Виконано
3	Виконання експериментальних досліджень	10.09-10.10.2024	Виконано
4	Обробка результатів дослідження	11.10-01.11.2024	Виконано
5	Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ.	02.11-15.11.2024	Виконано
6	Оформлення 2-4 розділів	16.11-01.12.2024	Виконано
7	Оформлення висновків	2.12-08.12.2024	Виконано
8	Попередній захист	09.12.2024	Виконано
9	Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел.	10.12-11.12.2024	Виконано
10	Оформлення презентації ДР	12.12-13.12.2024	Виконано
11	Підготовка ДР до рецензування	13.12-16.12.2024	Виконано
12	Проходження рецензування і підготовка до захисту	16.12-17.12.2024	Виконано
13	Захист КРБ	18.12-19.12.2024	Виконано

Керівники: _____ к.т.н., доцент Мартирисян І.А.
Підпис

_____ к.е.н. Літвінов Д.О.
Підпис

Здобувач: _____ Ізотова А.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 _____ Ізотова Анастасія Вікторівна
Підпис

АНОТАЦІЯ

Ізотова Анастасія Вікторівна. Комплексна експертна оцінка якості та безпечності м'ясних консервів і митне регулювання експортно-імпортних операцій в Україні.

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

Робота викладена на 145 сторінках, що містить 5 розділів, 14 ілюстрацій, 26 таблиці та 43 джерела в переліку посилань.

Об'єктом кваліфікаційної роботи є м'ясні консерви з яловичини різних виробників.

Предметом кваліфікаційної роботи є показники якості м'ясних консервів та нормативне регулювання при їх переміщенні через митний кордон України.

Мета кваліфікаційної роботи присвячена контролю якості та відповідності м'ясних консервів нормативним документам.

У першому розділі представлено аналіз сучасного стану та перспективи розвитку ринку м'ясних консервів та зовнішню торгівлю, чинники формування якості та безпечності м'ясних консервів. Наведено порівняльний аналіз вітчизняних та міжнародних нормативно-правових документів, що регламентують якість та безпечність м'ясних консервів.

У другому розділі представлений асортимент м'ясних консервів в торговельних мережах України, обґрунтування вибору об'єктів дослідження, їх характеристика та методи дослідження, методологія визначення коду згідно з Українським класифікатором товарів зовнішньоекономічної діяльності.

У третьому розділі наведена оцінка повноти маркування і пакування м'ясних консервів, товарознавча оцінка за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними та показниками безпечності. Проведено сенсорний аналіз з використанням дескрипторно-профільного методу, також проведені комплексні дослідження споживних властивостей м'ясних консервів.

У четвертому розділі представлені заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності об'єктів дослідження при імпорті. Визначена країна походження, наведені розрахунки митних платежів та оформлені документи.

П'ятий розділ містить інформацію щодо охорони праці: забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря при виробництві м'ясних консервів, нормованих значень шуму, ультразвуку та інфразвуку, пожежна безпека при виробництві. За результатами роботи представлені висновки та пропозиції.

Ключові слова: м'ясні консерви, нормативні документи, товарознавча оцінка, показники якості, безпечність, митні формальності.

ABSTRACTS.

Izotova Anastasiia Viktorivna. Comprehensive expert assessment of the quality and safety of canned meat and customs regulation of export-import operations in Ukraine.

Final qualifying work for the educational qualification level “Master” in the specialty 076 “Entrepreneurship and Trade”, educational program “Entrepreneurship and Trade, Commodity Research and Expertise in Customs”. Odesa National Technological University. Odesa. 2024 p.

The work is presented on 145 pages, containing 5 chapters, 14 illustrations, 26 tables and 43 sources in the list of references.

The object of the qualification work is canned beef from different manufacturers.

The subject of the qualification work is the quality indicators of canned meat and regulatory regulation of their transportation across the customs border of Ukraine.

The purpose of the qualification work is to control the quality and compliance of canned meat with regulatory documents.

The first chapter presents an analysis of the current state and prospects for the development of the canned meat market and foreign trade, factors that shape the quality and safety of canned meat. A comparative analysis of domestic and international regulatory documents governing the quality and safety of canned meat is provided.

The second section presents the assortment of canned meat in Ukrainian retail chains, the rationale for choosing the objects of research, their characteristics and research methods, the methodology for determining the code according to the Ukrainian Classification of Goods for Foreign Economic Activity.

The third section provides an assessment of the completeness of labeling and packaging of canned meat, a commodity assessment by organoleptic, physicochemical, microbiological and safety indicators. Sensory analysis using the descriptor-profile method was carried out, and comprehensive studies of the consumer properties of canned meat were also conducted.

The fourth section presents the measures of non-tariff regulation of foreign economic activity of the objects of research during import. The country of origin is identified, customs duties are calculated, and documents are presented.

The fifth section contains information on labor protection: ensuring the standardized indicators of microclimate, air purity in the production of meat canned food, standardized values of noise, ultrasound and infrasound, fire safety in production.

Conclusions and suggestions are presented based on the results of the work.

Keywords: canned meat, regulatory documents, commodity assessment, quality indicators, safety, customs formalities.

Перелік скорочень

ТМ – торгова марка

ЗУ – Закон України

ДСТУ – Державний стандарт України

НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point (Аналіз ризиків і критичні контрольні точки)

НТД – нормативно-технічні документи

УКТЗЕД – Українська класифікація товарів зовнішньо-економічної діяльності

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

СФЗ – Санітарні та фітосанітарні заходи

ГАТТ 1994 – Генеральна угода про тарифи й торгівлю 1994 року

КМУ – Кабінет міністрів України

ЗОК – заходи офіційного контролю

ПДК – попередній документальний контроль

МТУ – Митна територія України

МКУ – Митний кодекс України

ЄС – Європейський Союз

МФУ – Міністерство фінансів України

ВВП – відносна вологість повітря

ГДК – гранично допустима концентрація

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ	10
1.1 Огляд ринку м'ясних консервів в Україні та динаміка експортно-імпортних операцій.....	10
1.2 Чинники та критерії формування якості та безпечності м'ясних консервів.....	18
1.3 Міжнародні та вітчизняні вимоги до якості та безпечності м'ясних консервів.....	24
1.4 Вітчизняні та міжнародні вимоги до маркування та етикування м'ясних консервів.....	29
1.5 Імплементация положень Митного кодексу ЄС до митного законодавства України.....	34
Висновки до розділу 1.....	38
РОЗДІЛ 2 ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ ОБ'ЄКТІВ ТА МЕТОДІВ ДОСЛІДЖЕНЬ	40
2.1 Аналіз асортименту м'ясних консервів, що реалізується на ринку України.....	40
2.2 Характеристика об'єктів та методів дослідження.....	46
2.3 М'ясні консерви – як об'єкт переміщення через митний кордон України.....	53
Висновки до розділу 2.....	60
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ	61
3.1 Оцінювання повноти маркування та якості пакування м'ясних консервів.....	61
3.2 Оцінювання якості м'ясних консервів за органолептичними показниками.....	71
3.3 Оцінювання м'ясних консервів за фізико-хімічними показниками.....	77
3.4 Оцінювання безпечності м'ясних консервів.....	79
3.5 Комплексна оцінка якості м'ясних консервів.....	81
Висновки до розділу 3.....	85
РОЗДІЛ 4 ОСОБЛИВОСТІ ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ	87
4.1 Нетарифне регулювання, офіційні види контролю та забезпечення попереднього документального контролю при переміщенні м'ясних консервів.....	87
4.2 Визначення країни походження товару при переміщенні м'ясних консервів через митний кордон України.....	97
4.3 Особливості визначення митної вартості та оподаткування партії м'ясних консервів при переміщенні через митний кордон України.....	104
4.4 Технологічна схема та особливості здійснення митних формальностей при переміщенні партії м'ясних консервів через митний кордон України.....	108
4.5 Система управління ризиками при здійсненні митного контролю м'ясних консервів, що переміщуються через митний кордон України.....	120
Висновки до розділу 4.....	123
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	126
5.1 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря при виробництві м'ясних консервів.....	126
5.2 Пожежна безпека при виробництві м'ясних консервів, заходи і засоби.....	130
5.3. Забезпечення нормованих значень шуму, ультразвуку та інфразвуку.....	135
Висновки до розділу 5.....	139
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	141
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	148
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Харчування є головним засобом задоволення потреб організму людини у поживних речовинах, що необхідні для нормальної життєдіяльності. *Актуальність* теми полягає в тому, що м'ясні продукти є джерелом повноцінних білків, оскільки містять набір незамінних амінокислот, а їх консервування є ефективним способом збільшення терміну придатності та тривалого збереження поживних речовин м'яса без істотних змін. Особливо актуальним це питання стає в умовах воєнного стану в Україні, коли попит на продукти тривалого зберігання, зокрема м'ясні консерви, значно зростає через потребу у забезпеченні стабільного постачання харчування як для цивільного населення, так і для військових. Якість м'ясних консервів є ключовим фактором їх реалізації, встановлення ціни, розширення ринків збуту та підтримання конкурентоспроможності продукції у сучасних умовах.

Мета дипломної роботи – дослідження якості м'ясних консервів, вивчення технологічних процесів їх виробництва та оцінка відповідності нормативним документам для підвищення харчової цінності та конкурентоспроможності. Для досягнення мети необхідно вирішити наступні *задачі*:

- провести аналіз сучасного ринку м'ясних консервів, визначити його перспективи розвитку та стан експортно-імпортних операцій щодо м'ясних консервів;
- охарактеризувати та порівняти нормативні документи, що регулюють якість та безпечність м'ясних консервів;
- визначити чинники, що формують якість та безпечність кінцевого продукту;
- проаналізувати маркування та пакування зразків, що досліджуються;
- провести товарознавчу оцінку м'ясних консервів за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Об'єктом кваліфікаційної роботи є м'ясні консерви з яловичини різних виробників. *Предметом* кваліфікаційної роботи є показники якості м'ясних консервів та нормативне регулювання при їх переміщенні через митний кордон України.

Апробація: VI Міжнародна науково-практична конференція, 9-10 листопада 2023 р., м. Київ: НУХТ, 2023. Якість і безпека харчових продуктів: Оцінювання відповідності м'ясних консервів вимогам нормативних документів. С. 76-79

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ

1.1 Огляд ринку м'ясних консервів в Україні та динаміка експортно-імпортних операцій

Збільшення населення планети та економічне зростання призводять і до зростання глобального попиту на м'ясо. У 1960 році планету населяли три мільярди людей, споживання м'яса тоді становило близько 70 мільйонів тонн, що в глобальному вимірі в середньому відповідало 23 кілограмам на людину щороку. Але вже у 2018 році, коли населення Землі виросло більше ніж удвічі, а саме до 7,6 мільярда людей, споживання м'яса зросло в сім разів – до 350 мільйонів тонн. Це, своєю чергою, відповідає 46 кілограмам м'яса на людину впродовж року [1]. Ці показники свідчать про стабільний попит на м'ясні продукти в усьому світі.

Однією з ключових причин стабільного попиту на м'ясні продукти є їхня важлива роль у раціоні харчування, що забезпечує організм необхідними білками, жирами, вітамінами та мінералами. В період за 2019-2023 роки споживання м'яса та м'ясних продуктів складає 53,6; 53,8; 53; 52 та 50 кг відповідно, на одну особу в рік [2-4].

Для порівняння, рекомендована норма споживання м'яса за стандартами ВООЗ становить близько 70-80 кг на рік на людину, тому фактичне споживання в Україні є дещо нижчим за ці показники. Споживання м'яса також залежить від регіону та доступності різних видів м'ясної продукції, таких як свинина, яловичина та птиця.

На карті, приведений нижче (рис. 1.1), продемонстровано, що українці споживають порівняно небагато м'яса, у той час як серед європейських країн найвищий показник споживання м'яса на одну людину – в Іспанії. У світі найбільш м'ясна дієта у жителів США, Аргентини, Австралії та Нової Зеландії.

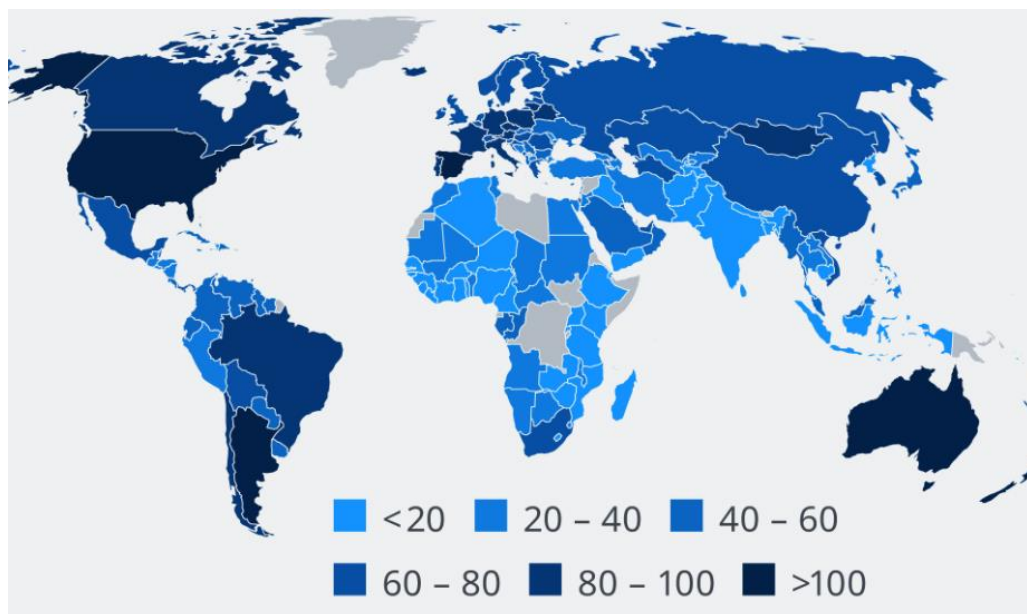


Рис. 1.1 – Річне споживання м'яса в кілограмах на особу [1]

Цікаво, що останніми роками частка споживання птиці, зокрема курятини, значно збільшилася, оскільки цей вид м'яса залишається більш доступним за ціною. Незважаючи на коливання рівня споживання м'яса протягом 2019-2023 років, цей продукт залишається важливим складником харчового кошика, хоча спостерігається тенденція до поступового зниження обсягів споживання, що може бути пов'язано з економічними чинниками та змінами в уподобаннях споживачів.

Кон'юнктура визначається, перш за все, змінами у відтворенні худоби, птиці, м'яса і м'ясних продуктів і знаходить свій вияв у динаміці сільськогосподарського промислового виробництва, капіталовкладень, в коливаннях цін, у змінах внутрішньої і зовнішньої торгівлі. Функціонування ринку, його розширення або скорочення, зміна рівня цін на товари, попиту і пропозиції залежать від кон'юнктури [5].

Аналіз ринку м'ясних консервів



Рис. 1.2 – Аналіз ринку м'ясних консервів

Огляд ринку м'ясних консервів в Україні показує, що в його структурі переважають консерви із субпродуктів різних видів м'яса – 85,8%, на другому місці консерви зі свинини – 9,3%, потім йде продукція з яловичини – 3,7% і м'яса птиці – 1,3%.

Станом на 2023 рік в Україні кількість активних підприємств згідно класифікатору видів економічної діяльності за кодом 10.13 (виробництво м'ясних продуктів) складає 320 одиниць [6].

На тлі стабільного розвитку ринку м'ясних консервів відбувається перерозподіл часток в його сегментах: верхньоціновий – зменшується, нижньоціновий – зростає. Збільшується обсяг продажів паштетів та м'ясо-рослинних консервів.

До м'ясних консервованих продуктів харчування відносять:

- традиційні яловичину і свинину тушковану, у власному соку, в желе;
- м'ясо птиці у власному соку, каші, делікатеси (язик, шинка та ін.);
- м'ясорослинні консерви;
- паштети - як традиційних, так і з різними добавками.

Консервовані продукти харчування, виготовлені за ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. Технічні умови» - це високоякісні продукти із великими (не менше 30

г) шматками натурального волокнистого м'яса. Термін придатності від 3 до 6 років. У продукцію, виготовлену за технічними умовами (ТУ), як правило, входять менш якісні компоненти (субпродукти, заморожене пресоване м'ясо, соєвий сурогат). За вартістю така тушонка в 1,5-2 рази дешевше, дана продукція орієнтована для покупців з низьким і середнім достатком. Термін придатності не перевищує двох років.

На ринку в 2020 році складалася неоднозначна ситуація з виробництвом м'ясних консервів. Сучасний стан м'ясного господарства України непостійний, з коливаннями, через проблеми з сировиною, так як безперервно йде падіння виробництва м'яса, скорочення поголів'я худоби і птиці, а обсяги виробництва м'ясних консервів тісно пов'язані з обсягами виробництва яловичини і свинини – основної сировини для м'ясоконсервної галузі. Ця тенденція торкнулася не всіх учасників ринку. Зокрема, деякі консервні заводи збільшили обсяги виробництва м'ясної консервації за 2020 рік у півтора рази. Однак, перевиробництва немає, значного зростання товарних запасів немає, ціни не знижуються, а ростуть.

Український ринок м'ясних консервів представлений на 80% вітчизняною продукцією (ТМ «ОНИСС», «Гурман», «Алан», «Riga gold» та ін.) і на 20% продукцією імпортного виробництва (ТМ «Texana», «Pamapol», «Silvania» та ін.). За даними Інституту дослідження руху товару і кон'юктури оптового ринку (ІТКОР), обсяг українського ринку м'ясних консервів збільшується в середньому на 3-7% в рік. Середньодушове споживання м'ясних консервів складає 3,3 умовні банки [7].

Ціновий діапазон м'ясних консервів в магазинах міста Одеси дуже різниться. Для прикладу були проаналізовані ціни на яловичину тушковану в ТОВ «АТБ-маркет» з перерахунком на 1 кг продукту для зручності порівняння. Результати представлені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Аналіз цін на м'ясні консерви в ТОВ «АТБ-маркет» у 2023-2024 рр.

ТМ та виробник	Маса нетто, г	Ціна за банку, грн		Ціна за 1 кг продукту, грн		Зміна ціни, %
		2023	2024	2023	2024	
ТМ «RIGA GOLD», ТОВ «Альфа-Етекс», Україна	525	140	143	267	272	2,14 ↑
ТМ «Розумний вибір», ТОВ «Розумний вибір»	340	49	59	144	173	20,41 ↑
ТМ «Своя лінія», ТОВ «Фабрика Здорово»	325	94	98	289	302	4,25 ↑
ТМ «Пан Іван», ТОВ «Агрофірма Столична»	500	88	91	176	182	3,41 ↑
ТМ «Алан», ТОВ «Алан»	338	115	124	340	366	7,83 ↑

Ціни на розглянуті м'ясні консерви в 2024 році знаходяться в діапазоні від 173 до 366 грн за 1 кг продукту, що є значною різницею, а середня ціна дорівнює 259 грн. Слід зазначити, що якість і ціна це прямопропорційна залежність для м'ясних консервів. Тобто якщо вартість низька, то і якість, відповідно, така ж сама, так як відсоток основної сировини (м'ясо тварин і птахів) для виготовлення невеликий (до 60 %), і навпаки, висока вартість – високий вміст м'яса та краща якість продукту. Крім цього, маючи дані з 2023 року, була можливість проаналізувати динаміку цін. Виходячи з підрахунків, відбувся зріст цін від 2,14 до 20,41 %.

Отже, виробництво падає в результаті руйнування його життєво необхідних зв'язків. Необхідно прагнути до:

- зростання поголів'я великої рогатої худоби та птиці;
- збільшення товарообігу;
- зниження цін на м'ясні консерви або підвищення рівня доходів населення;
- покращення контролю якості та якості м'ясних консервів в цілому.

Далі розглянемо показники зовнішньої торгівлі України. Результати представлені у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Показники зовнішньої торгівлі України м'ясними консервами за період 2020 – 31.08.2024 рр [8]

Рік	Товарообіг, тис дол США	Імпорт		Експорт		Сальдо, тис дол США
		Вартість, тис дол США	Вага нетто, т	Вартість, тис дол США	Вага нетто, т	
2020	31351	21094	6035	10257	3428	-10837
2021	39206	28197	7439	11009	3908	-17188
2022	47851	26095	8550	21756	6672	-4339
2023	53484	22893	5041	30591	10989	7698
01.01-31.08.2024	50320	16296	3293	34024	12107	17728

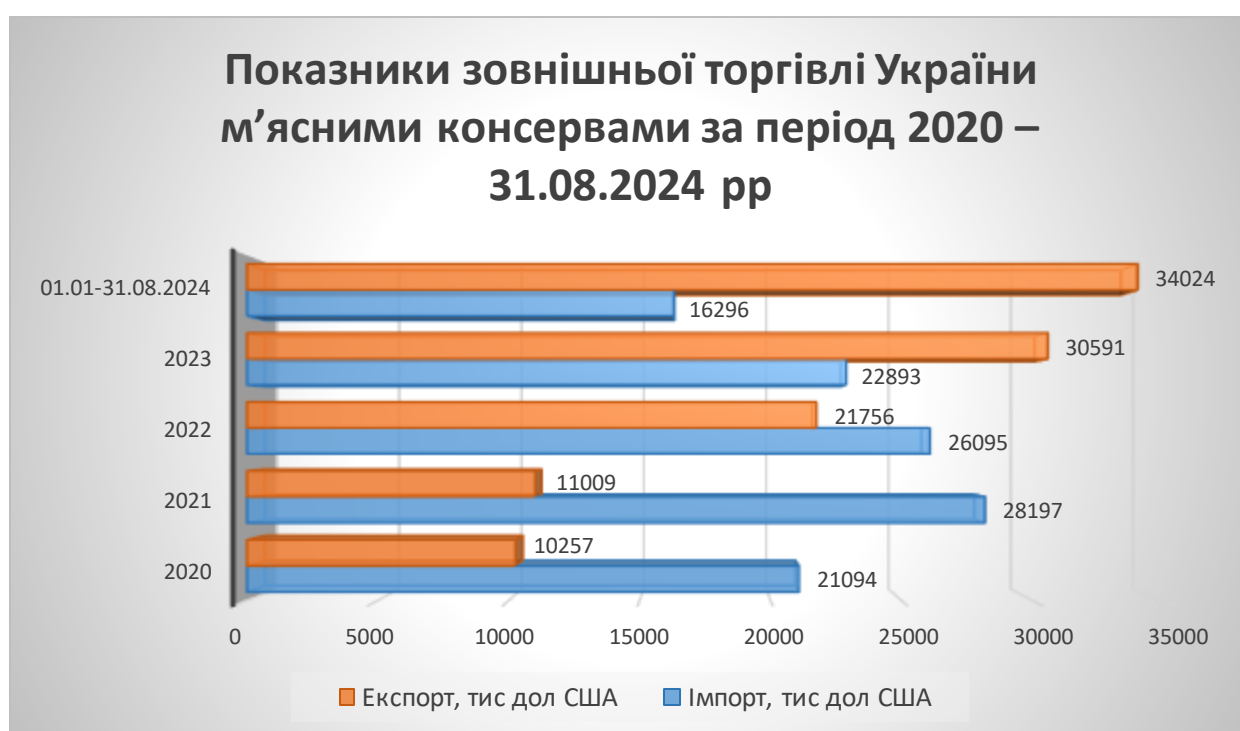


Рис. 1.3 – Показники зовнішньої торгівлі України м'ясними консервами за період 2020-31.08.2024 рр

На основі наведених даних, можна зробити аналіз динаміки товарообігу, імпорту, експорту та сальдо за 2020-2024 роки.

Аналіз динаміки товарообігу. Протягом 2020-2023 років товарообіг зростав щороку: з 31 351 тис. доларів США у 2020 році до 53 484 тис. Доларів США у 2023 році. Це свідчить про збільшення торговельної активності. За період з 1 січня до 31

серпня 2024 року товарообіг вже досяг 50 320 тис. доларів, що майже дорівнює показнику за весь 2023 рік, вказуючи на тенденцію до подальшого зростання.

Імпорт і експорт. Імпорт у 2020-2023 роках поступово знижувався: з 21 094 тис. доларів у 2020 році до 22 893 тис. доларів у 2023 році, що свідчить про зменшення закупівель за кордоном. Однак за 8 місяців 2024 року імпорт значно скоротився до 16 296 тис. доларів, можливо, через зміни в зовнішньоекономічних умовах або самозабезпечення.

Експорт, навпаки, зростав щороку, особливо в 2023 році, коли його вартість досягла 30 591 тис. доларів. За 8 місяців 2024 року експорт вже досягнув 34 024 тис. доларів, що свідчить про активізацію зовнішніх поставок.

Сальдо торговельного балансу. Сальдо, яке відображає різницю між експортом та імпортом, залишалося негативним до 2023 року. Найбільший дефіцит був у 2021 році – -17 188 тис. доларів. Проте у 2023 році ситуація змінилася, і сальдо стало позитивним (+7 698 тис. доларів), а за перші 8 місяців 2024 року позитивне сальдо продовжило зростати, досягнувши 17 728 тис. доларів.

Зменшення обсягів імпорту та збільшення обсягів експорту означає, що конкурентоспроможність м'ясних консервів на світовому ринку зростає, і це є гарною передумовою для формування стабільно позитивного сальдо у майбутніх роках, що несе за собою приплив іноземної валюти в країну.

Таблиця 1.3 – Аналіз експортно-імпортних операцій України із зазначенням основних країн-контрагентів за період 2020 – 31.08.2024 рр [8]

Імпорт			Експорт		
Країна-експортер	Вартість, тис дол США	Питома вага	Країна-імпортер	Вартість, тис дол США	Питома вага
2020					
Франція	9321	44,19%	Нідерланди	3182	31,02%
Польща	4206	19,94%	Грузія	2869	27,97%
Італія	1968	9,33%	Молдова	1187	11,57%
Інше	5598	26,54%	Інше	3019	29,43%
2021					
Франція	18470	65,50%	Нідерланди	5095	46,28%
Польща	3992	14,16%	Румунія	1067	9,69%
Іспанія	1325	4,70%	Грузія	905	8,22%
Інше	4410	15,64%	Інше	3941	35,80%
2022					
Польща	12960	49,66%	Нідерланди	10649	48,95%
Франція	5083	19,48%	Румунія	3296	15,15%
Чехія	1888	7,23%	Грузія	1351	6,21%
Інше	6165	23,62%	Інше	6461	29,70%
2023					
Франція	13587	59,35%	Великобританія	7412	24,23%
Польща	5257	22,96%	Нідерланди	5998	19,61%
Іспанія	981	4,28%	Саудівська Аравія	3795	12,41%
Інше	3069	13,41%	Інше	13387	43,76%
01.01-31.08.2024					
Франція	9199	56,45%	Великобританія	9373	27,55%
Польща	4655	28,57%	Саудівська Аравія	3714	10,92%
Чехія	600	3,68%	Нідерланди	3335	9,80%
Інше	1842	11,30%	Інше	17601	51,73%

Імпорт. За аналізований період основними країнами-експортерами до України були Франція, Польща, Італія та Іспанія, з поступовим збільшенням ролі Франції. У 2020 році Франція займала 44,19% загального обсягу імпорту, а у 2024 році її частка зросла до 56,45%. Польща зберігає стабільне місце в переліку головних торговельних партнерів, а частка імпорту з інших країн зростала до 2022 року, після чого зменшувалася.

- 2020 рік: Основними експортерами були Франція (44,19%) та Польща (19,94%).

- 2023 рік: Франція залишилася найбільшим експортером (59,35%), тоді як частка Польщі склала 22,96%.
- 01.01-31.08.2024: Франція продовжує утримувати першість (56,45%), а частка Польщі — 28,57%.

Експорт. З боку експорту головними країнами-імпортерами української продукції є Нідерланди, Грузія, Румунія, Великобританія та Саудівська Аравія. У 2020 році Нідерланди займали 31,02% загального обсягу експорту, а до 2024 року ця частка зменшилася до 9,80%. Великобританія стає важливішим імпортером української продукції, її частка у 2024 році зросла до 27,55%.

- 2020 рік: Нідерланди (31,02%) та Грузія (27,97%) домінували в експорті.
- 2023 рік: Великобританія (24,23%) стала найбільшим імпортером, а Нідерланди займали 19,61%.
- 01.01-31.08.2024: Великобританія (27,55%) та Саудівська Аравія (10,92%) лідирують серед країн-імпортерів.

Загальні тенденції. Франція постійно збільшує свою частку в імпорті до України, що свідчить про зміцнення торгових зв'язків, а Великобританія і Саудівська Аравія демонструють зростання ролі у прийманні українського експорту, тоді як частка Нідерландів поступово зменшується.

1.2 Чинники та критерії формування якості та безпечності м'ясних консервів

При споживанні харчових продуктів виявляється їх споживна цінність, яка зумовлена їх хімічним складом і комплексом властивостей. Узагальнюючи біологічну, органолептичну, енергетичну цінності і безпеку (нешкідливість), вона характеризується вмістом в продукті поживних речовин, їх співвідношенням, енергетичною спроможністю, засвоюваністю, а також відсутністю шкідливих речовин, хвороботворних мікробів, сторонніх домішок.

Безпека (нешкідливість) продукту — це відсутність у ньому шкідливих для організму людини речовин [10]. До шкідливих забруднювачів м'ясних консервів належать: важкі метали, нітрати, нітроти, пестициди, радіонукліди, антибіотики,

гормональні препарати, антиоксиданти, консерванти, токсичні речовини. За ДСТУ 4450:2005 для м'ясних консервів встановлюються такі норми токсичних речовин:

Таблиця 1.4 – Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів [9]

Назва токсичного елементу	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж	
	у скляній, алюмінієвій або суцільнотягнутій бляшаній банці	у збірній бляшаній банці
Свинець	0,50	1,00
Кадмій	0,05	0,10
Миш'як	0,10	0,10
Ртуть	0,03	0,03
Мідь	5,00	5,00
Цинк	70,00	70,00
Олово	-	200,00

Таблиця 1.5 – Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів [9]

Назва показника	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж
Мікотоксини	
Афлатоксин В1	0,005
Н-нігрозаміни	0,002
Гормональні препарати	
Диетилстильбестрол естрадіол-17в	Не допускається
Тестостерон	0,0005
Пестициди	
Абат	1,0
Амідофос	0,3
Атразин	0,02
Байтокс	0,2
Корал	0,1
Лонтрел	0,3
Трихлорметафос	0,3
Інші	Не допускається

На кожній стадії виробництва, переробки та обігу харчових продуктів, включаючи роздрібну торгівлю, оператори ринку здійснюють ряд заходів як частину процедур, що засновані на принципах системи аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках (НАССР) та аналогічних систем забезпечення якості та безпечності харчових продуктів [11].

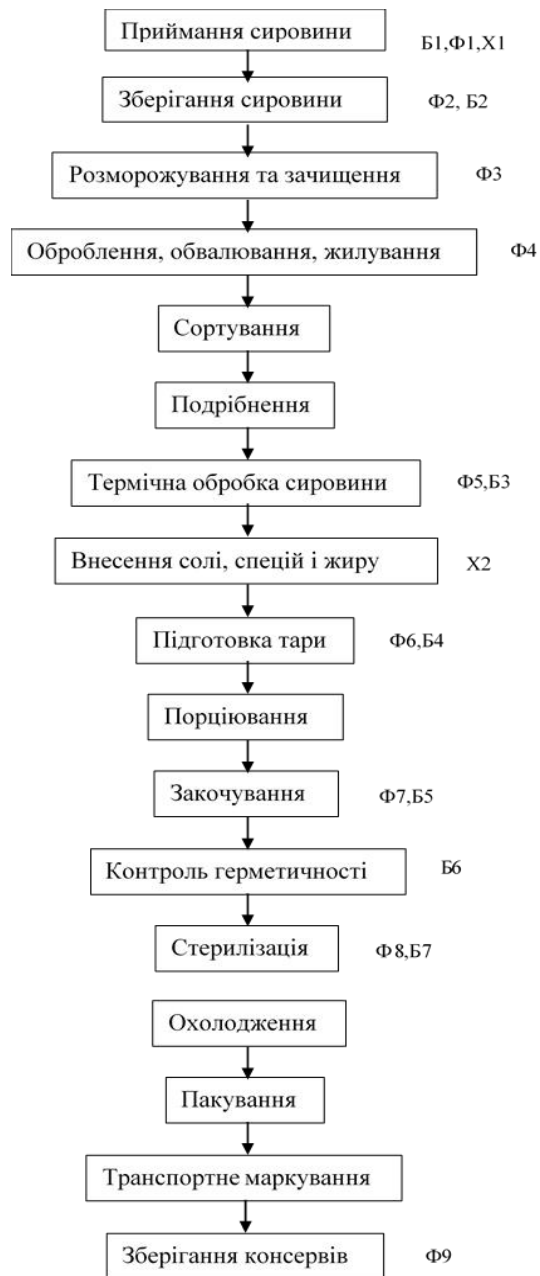


Рис. 1.4 – Виробництво м’ясних консервів у вигляді технологічної схеми

На рисунку зображені технологічні операції при виготовленні м’ясних консервів з позначенням потенціального виду ризику відповідно до операції.

Таблиця 1.6 – Критичні межі та джерела небезпеки для операцій, де є вірогідність виникнення ризиків

Технологічна операція	Вид потенційного ризику	№ ККТ	Критична межа	Джерело небезпеки
Приймання сировини	Біологічний	1	Приймання м'яса здійснюють відповідно до вимог ДСТУ: визначають масу, ступінь кислотності, вгодованість.	Невідповідність сировини вимогам ДСТУ
	Фізичний			
	Хімічний			
Зберігання сировини	Біологічний	2	Охолоджене м'ясо з температурою у товщі м'язів 0-4° С зберігають у підвищеному стані в холодильних камерах при швидкості руху повітря не більше 0,2 м/с, температурі 0 град. С - мінус 1° С та відносній вологості не менше 85%	Зберігання м'яса с температурою нижче - 1° С – сировина вважається замороженою, а не охолодженою вище 5° С – ризик розвитку патогених мікроорганізмів
	Фізичний			
Розморожування та зачищення	Фізичний	3	Розморожування м'яса здійснюють при температурі повітря 20° С, ВВП не менше 90%, швидкості руху повітря від 0,2 до 1,0 м / с Розморожування м'яса вважається закінченим, коли температура в товщі м'язів стегна і лопатки у кісток досягне 1° С.	Використання сировини з незакінченою розморозкою
Оброблення, обвалювання, жилування	Фізичний	4	Температура в товщі м'язів на глибині не менше 6 см від поверхні: – охолоджене і розморожене від 1° С до 4° С; – парне – не нижче 35° С; – остигле – не вище 12° С.	Недотримання температурних режимів, правильного визначення жиру-сирцю та вимог «Технологічної інструкції з обвалювання і жилування м'яса».

Термічна обробка сировини	Фізичний	5	Бланшування здійснюють в апаратах безперервної або періодичної дії. Котли з паровою оболонкою попередньо заповнюють гарячою водою (4 — 6 % до маси сировини), а потім (не більш як на 2/3 місткості) м'ясом, подрібненим на шматки до 60 г. Тривалість 30-35 хв. Закінчення процесу бланшування визначають за появою сірого забарвлення на розрізі шматків м'яса і при стисненні шматка не виділяється рідина червоного кольору.	Порушення технології бланшування м'яса
	Біологічний	3	Бланшування здійснюють таким чином, щоб утворилася необхідна для заливання у банки кількість бульйону. Бульйон має містити не менше ніж 15 % сухих речовин	
Внесення солі, спецій і жиру	Хімічний	2	Сіль, спеції і основна сировина закладають у певній послідовності: спочатку укладають вручну лавровий лист, а сіль і спеції автоматичним дозатором, потім жир і після цього м'ясо. При фасуванні сіль і мелений перець зазвичай попередньо змішують у відповідності з рецептурою і фасують фасувальними пристроями або автоматами	Домішки у солі та спеціях, залишки на поверхні автоматів від хімічних засобів для їх обробки
Підготовка тари	Фізичний	6	На банках не повинно бути зморщок та тріщин, а внутрішнє лакове покриття банок та кришок має бути стійким при стерилізації в модельних розчинах: дистильованій воді, 2 %-му розчині винної та 3 %-му розчині оцтової кислот, 3 %-му розчині кухонної солі. Перед наповненням вибірково перевіряють на герметичність, шприцюють гарячою водою з температурою 70 — 80 °С, пропашують парою під тиском 0,1 — 0,15 МПа.	Пошкодження тари, внутрішнього лакового покриття, герметичності, в наслідок чого продукт прийде в негодність
	Біологічний	4		

Закочування	Фізичний	7	Для закатування використовують вакуум-закочувальні машини, за допомогою яких видаляють повітря і герметично закручують банки. Щоб видалити повітря з консервів їх нагрівають до 80-95 ° С або заливають вміст банок гарячим бульйоном, соусом.	Повітря, що залишилося в банці викликає корозію металу, вповільнює теплопровідність при стерилізації, сприяє розвитку окислювальних процесів в продукті і тим самим знижує якість і термін зберігання консервів.
	Біологічний	5		
Контроль герметичності	Біологічний	6	Якщо банки закручують не на вакуум-закочувальних машинах, то консерви перевіряють на герметичність, занурюючи на 1 хвилину в гарячу воду з температурою 85 ° С	У погано закручених банках під час теплової обробки з'явиться активний патік. Частина продукту втратиться, а сама консерва стане непридатною для реалізації.
Стерилізація	Фізичний	8	Прогрівання консервів в автоклавах при 113-120 ° С 75-130 хвилин для знищення мікроорганізмів і їх спор	Незбищення форм мікроорганізмів, які розвиваються за звичайних умов зберігання, викликає псування консервів або утворення небезпечних для здоров'я людини продуктів своєї життєдіяльності (токсинів)
	Біологічний	7		
Зберігання консервів	Фізичний	9	На тарі з продукцією повинні бути нанесені дата виготовлення, термін. Тобто критерії безпеки встановлюються для того, щоб: а) постачання, переробка та поводження із сировиною та харчовими продуктами здійснювались у спосіб, що відповідає критеріям гігієни технологічного процесу; б) дотримувались критерії безпеки харчових продуктів, які застосовуються протягом усього терміну придатності харчового продукту, за умов належного зберігання, транспортування та використання придатності, умови зберігання, маніпуляційні знаки «Не кидати»	Ігнорування цих даних може призвести до псування цілісності тари та продукту всередині

Якщо консерви правильно стерилізовані і тара має належну хімічну стійкість та механічну міцність, то консерви тривалий час зберігаються навіть за несприятливих умов без істотних змін поживної й біологічної цінності. Оптимальним режимом зберігання м'ясних консервів є температура 1 — 5 °С і відносна вологість повітря не вище ніж 75 %.

Тобто критерії безпечності встановлюються для того, щоб:

а) постачання, переробка та поводження із сировиною та харчовими продуктами здійснювались у спосіб, що відповідає критеріям гігієни технологічного процесу;

б) дотримувалися критерії безпечності харчових продуктів, які застосовуються протягом усього терміну придатності харчового продукту, за умов належного зберігання, транспортування та використання [11].

1.3 Міжнародні та вітчизняні вимоги до якості та безпечності м'ясних консервів

Європейське законодавство щодо гігієни та безпеки м'ясних продуктів базується на ряді регулятивних актів та директивах, що встановлюють вимоги до виробництва, обробки, маркування та продажу м'ясних продуктів (Пакет гігієнічних вимог). До них відносяться такі основні нормативні документи:

1) Регламент Європейського парламенту і ради (ЄС) № 852/2004 від 29.04.2004 «Про гігієну харчових продуктів». Цей Регламент встановлює загальні правила для операторів ринку харчових продуктів стосовно гігієни харчових продуктів з урахуванням таких принципів:

- a. первинна відповідальність за безпечність харчових продуктів покладається на оператора ринку харчових продуктів;
- b. необхідно забезпечити безпечність харчових продуктів по всьому харчовому ланцюгу, починаючи з ланки первинного виробництва;
- c. важливо, щоб для харчових продуктів, які не можуть безпечно зберігатися в умовах температур навколишнього середовища, зокрема, для заморожених харчових продуктів, не було порушено холододовий ланцюг;

- d. загальна імплементація процедур, заснованих на принципах НАССР, разом із застосуванням належної гігієнічної практики, має підсилювати відповідальність операторів ринку харчових продуктів;
- e. настанови щодо належної практики є цінним інструментом, який допомагає операторам ринку харчових продуктів на всіх рівнях харчового ланцюга дотримуватися гігієнічних правил для харчових продуктів та використовувати принципи НАССР;
- f. необхідно запровадити мікробіологічні критерії та вимоги до дотримання температурного режиму на основі науково обґрунтованого оцінювання ризиків;
- g. необхідно забезпечити, щоб імпортовані харчові продукти відповідали принаймні таким само гігієнічним стандартам, що й харчові продукти, вироблені у Співтоваристві, або рівнозначним стандартам.

Цей Регламент застосовується на всіх стадіях виробництва, перероблення і розповсюдження харчових продуктів та до експорту, і він не обмежує більш спеціальних вимог до гігієни харчових продуктів [12].

2) Регламент Європейського парламенту і ради (ЄС) № 853/2004 від 29.04.2004 «Про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження». Цей Регламент встановлює спеціальні правила щодо гігієни харчових продуктів тваринного походження для операторів ринку харчових продуктів. Ці правила доповнюють правила, встановлені Регламентом (ЄС) № 852/2004. Їх застосовують до неперероблених і перероблених продуктів тваринного походження. Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб для приготування м'ясних продуктів не використовувалися такі частини:

- генітальні органи самців і самиць, крім сім'яників;
- сечові органи, крім нирок та сечового міхура;
- хрящі гортані, трахеї та часточкові бронхи;
- очі та повіки;
- зовнішні слухові проходи;
- рогова тканина [13].

3) Регламент Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 854/2004 від 29.04.2004 «Про встановлення особливих правил організації офіційного контролю за продукцією тваринного походження, призначеної для споживання людиною в їжу». Цей Регламент встановлює особливі правила організації офіційного контролю за продукцією тваринного походження. Офіційний контроль над виробництвом м'яса необхідний для підтвердження того, що власники продуктового бізнесу виконують правила гігієни та підпорядковуються критеріям та цілям, встановленим законодавством Співтовариства. Держави-члени забезпечують, щоб підприємства харчової промисловості сприяли повному сприянню, необхідному для ефективного здійснення офіційного контролю компетентним органом. Вони, зокрема:

- надають доступ до всіх будівель, приміщень, споруд та інших об'єктів своєї інфраструктури;
- надають будь-яку документацію та звітні матеріали, необхідні відповідно до положень цього Регламенту, або які компетентний орган вважатиме за необхідне для оцінки ситуації.

Компетентний орган здійснює офіційний контроль з метою перевірки дотримання підприємствами харчової промисловості вимог Регламенту ЄС 852/2004, Регламенту ЄС 853/2004 та Регламенту ЄС 1774/2002.

Офіційний контроль включає ревізії санітарно-гігієнічних практик і процедур, що встановилися на основі аналізу ризику та перевірки критичних контрольних точок (НАССР). Вони зокрема визначають, чи гарантують процедури, наскільки це можливо, те, що продукція тваринного походження:

- відповідає мікробіологічним показникам, встановленим законодавством Співтовариства;
- відповідає законодавству Співтовариства щодо залишків шкідливих та заборонених речовин;
- не містить фізичних джерел небезпеки, наприклад, сторонніх тіл [14].

4) Директива ради 2002/99/ЄС від 16.12.2002 «Про встановлення правил щодо здоров'я тварин, що регулюють виробництво, перероблення розповсюдження та заведення продуктів тваринного походження для споживання людиною». Ця Директива встановлює загальні правила щодо здоров'я тварин, які регулюють усі стадії виробництва, перероблення і розповсюдження у межах Співтовариства та ввезення з третіх країн продуктів тваринного походження та отриманих від таких продуктів, призначених для споживання людиною. Продукти тваринного походження отримують від тварин, які:

- a. походять з господарства, потужності, території чи частини території, що не підпадає під обмеження у зв'язку зі здоров'ям тварин, які застосовано до відповідних тварин та продуктів;
- b. у разі м'яса та м'ясних продуктів, забиті на потужності, на якій на момент забою чи виробничого процесу не були присутні тварини, заражені чи з підозрою на зараження одним із захворювань, охоплених правилами, зазначеними у пункті (a), або туші чи частини туш таких тварин, крім випадків, коли подібну підозру не підтверджено [15].

Вітчизняні вимоги до якості м'ясних консервів в Україні встановлені законодавством та НТД.

1) Найважливішим документом є ДСТУ 4450:2005 "М'ясо тушковане. Технічні умови" встановлює вимоги до якості м'ясних консервів. До основних вимог входять:

- загальні технічні вимоги – органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір м'яса, колір та вигляд м'ясного соку в нагрітому стані, консистенція, смак та запах); фізико-хімічні властивості м'ясних консервів (масовою часткою м'яса з жиром, масова частка жиру, масова частка кухонної солі, сторонні домішки); вміст токсичних елементів; дозволена і недозволена сировина для виготовлення; мікробіологічні показники (патогенні мікроорганізми, таких як сальмонела або стафілокок);
- вимоги щодо безпеки, охорони довкілля;
- вимоги до маркування, пакування.

2) За ДСТУ 4450:2005 «М'ясо тушковане. Технічні умови» За мікробіологічні показники консервів (група А) повинні відповідати вимогам промислової стерильності. Аналізують на промислову стерильність згідно з ГОСТ 30425 «Метод визначення промислової стерильності».

З мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних бацил у консервах допускаються лише бацили групи *B.subtilis*. У нормальних на вигляд консервах їх кількість не повинна перевищувати 11 клітин в 1 г або 1 см³ продукту; з мезофільних клостридій у консервах не допускається присутність *C.botulinum* та *C.perfringens*. У нормальних на вигляд консервах кількість мезофільних клостридій (за винятком *C.botulinum* та (або) *C.perfringens*) не повинна перевищувати однієї клітини в 1 г або 1 см³ продукту. У консервах дитячого та дієтичного харчування наявність мезофільних клостридій не допускається; при виявленні термофільних мікроорганізмів консерви повинні зберігатися за температури не вище 20 °С. У консервах дитячого та дієтичного харчування наявність термофільних мікроорганізмів не допускається; наявність неспороутворюючих бактерій, коків, дріжджів, та пліснявих грибів в чистій культурі або в суміші зі спороутворюючими видами, у консервах не допускається [16].

Ці вимоги спрямовані на забезпечення якості, безпеки та відповідності м'ясних консервів нормам та стандартам України. Вони допомагають захистити споживачів від можливих ризиків, пов'язаних з харчовою безпекою, та гарантують якість продукту, яка відповідає очікуванням споживачів.

Можна сказати, що міжнародні та вітчизняні вимоги до якості та безпечності м'ясних консервів є більшою мірою гармонізованими, так як і там, і там контролюються наступні показники:

- імпортовані харчові продукти повинні відповідати таким самим або рівнозначним гігієнічним стандартам, що й харчові продукти, вироблені у країні-імпортері;
- на всіх рівнях харчового ланцюга повинні дотримуватися гігієнічних правил для харчових продуктів та використовувати принципи НАССР;

- чітко встановлено, які частини не допускається використовувати операторам ринку для виготовлення м'ясних консервів;
- здійснюється контроль за мікробіологічними показниками, шкідливими та токсичними речовинами, для яких встановлені допустимі границі.

1.4 Вітчизняні та міжнародні вимоги до маркування та етикування м'ясних консервів

Інформування споживачів про харчові продукти спрямоване на створення умов для усвідомленого вибору та безпечного споживання, що є ключовим елементом захисту їхніх здоров'я та інтересів. Це передбачає врахування не лише аспектів охорони здоров'я, але й економічних, екологічних, соціальних та етичних факторів, які впливають на прийняття рішень споживачами. Надання достовірної та зрозумілої інформації сприяє зміцненню довіри до харчового ринку та стимулює відповідальне споживання.

Статтею 38 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» встановлено, що всі харчові продукти, що знаходяться в обігу в Україні, повинні етикетуватися державною мовою України та містити у доступній для сприймання споживачем формі інформацію про склад харчового продукту у порядку переваги компонентів, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві.

Згідно з вимогами ЗУ № 2639-VIII від 06.12.2018 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» серед переліку обов'язкової інформації, яка повинна вказуватись на етикетці харчового продукту:

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;
- 3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у змінній формі;
- 4) кількість певних інгредієнтів;
- 5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;

- 6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";
- 7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);
- 8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;
- 9) країна походження або місце походження;
- 10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;
- 11) фактичний вміст спирту у напої;
- 12) інформація про поживну цінність харчового продукту;
- 13) додаткова інформація.

Щодо переліку інгредієнтів, то їх повинні зазначати у порядку зменшення їхньої масової частки, яка була використана в процесі виробництва або приготування харчового продукту.

Зазначення складу харчового продукту в маркуванні є необов'язковим для харчових продуктів, що складаються виключно з одного інгредієнта, у разі, якщо назва продукту співпадає з назвою інгредієнта або якщо назва продукту дозволяє однозначно визначити цей інгредієнт [17].

Кодекс Аліментаріус — це збірка міжнародно визнаних стандартів, кодексів практики, настанов та інших рекомендацій, опублікованих Продовольчою та сільськогосподарською організацією ООН (ФАО) щодо харчових продуктів, їх виробництва, маркування, і безпеки. Основними цілями Комісії Codex Alimentarius є захист здоров'я споживачів, сприяння міжнародній торгівлі та забезпечення чесної практики в міжнародній торгівлі продуктами харчування [18].

«Загальний стандарт на маркування фасованих харчових продуктів» CXS 1-1985 поширюється на маркування всіх фасованих харчових продуктів, запропонованих у такому вигляді споживачеві або призначених для громадського харчування, а також торкається певних аспектів, що стосуються представлення інформації про такі продукти. Не допускається використання на будь-якій етикетці або в будь-якому маркуванні фасованого харчового продукту заяви або опису, яка є

невірною, вводить в оману або є обманом, або може створити помилкове враження про характер продукту в будь-якому відношенні. Не допускається використання на будь-якій етикетці або в будь-якому маркуванні фасованого харчового продукту заяви або опису словами, зображеннями або іншими засобами, які відносяться до будь-якого іншого продукту або ж прямо чи опосередковано викликають асоціації з будь-яким іншим продуктом, з яким його можна сплутати, або таких заяв чи описів, які змушують покупця чи споживача припускати зв'язок даного харчового продукту з іншим продуктом. На етикетці фасованих харчових продуктів має бути представлена наступна застосовна до маркованого продукту інформація:

- 1) Найменування харчового продукту;
- 2) Список інгредієнтів;
- 3) Харчові добавки;
- 4) Маса нетто;
- 5) Найменування та адреса;
- 6) Країна походження;
- 7) Ідентифікація партії;
- 8) Маркування дат та строків та інструкції щодо зберігання;
- 9) Спосіб вживання за необхідності;
- 10) Додаткові обов'язкові вимоги: вказівка кількісного складу; опромінені харчові продукти;
- 11) Додаткове маркування: будь-яка письмова та надрукована інформація, зображення, графічні матеріали за умови, що вони не суперечать обов'язковим вимогам стандарту. Якщо використовуються позначення сортності, вони повинні бути зрозумілими і аж ніяк не вводити в оману або дурити споживача.

Етикетки на фасованих харчових продуктах повинні бути прикріплені так, щоб було неможливо їх відокремлення від упаковки.

Заяви, які повинні міститись на етикетці відповідно до вимог цього стандарту або будь-яких інших стандартів Кодексу, повинні бути чіткими, добре помітними, нестерпними та легко читаними споживачами у звичайних умовах купівлі та вживання.

Коли упаковка покрита обгортковим матеріалом, на нього повинна бути нанесена необхідна інформація, або етикетка, що є на упаковці, повинна бути легко читається крізь нього або не затулятися ним.

Найменування і маса нетто харчового продукту повинні бути представлені на видному місці і в тому самому полі зору.

Якщо мова на оригінальній етикетці не прийнятна для споживача, якій вона призначається, замість заміни етикетки допускається використовувати додаткову етикетку, яка містить всю обов'язкову інформацію необхідною мовою.

У разі заміни етикетки або використання додаткової етикетки обов'язкова інформація, що міститься на ній, повинна повністю і точно відображати інформацію, що міститься на оригінальній етикетці [19].

Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 1169/2011 від 25.10.2011 року про надання споживачам інформації про харчові продукти встановлює загальні принципи, вимоги та обов'язки щодо надання інформації про харчові продукти, зокрема їх маркування, з метою забезпечення високого рівня захисту споживачів. Він враховує різноманітність сприйняття інформації різними споживачами та їхні потреби, водночас сприяючи безперервному функціонуванню внутрішнього ринку. Регламент гарантує право споживачів на доступ до інформації про харчові продукти та передбачає процедури, які дозволяють адаптуватися до нових вимог та майбутніх змін.

Документ поширюється на всіх операторів ринку харчових продуктів на кожному етапі харчового ланцюга, якщо їхня діяльність пов'язана з інформуванням споживачів. Він застосовується до всіх харчових продуктів, призначених для кінцевих споживачів, включно з продуктами, що надаються або постачаються закладам громадського харчування. Під час оцінювання потреби в обов'язковій інформації про харчові продукти та у наданні змоги зробити свідомий вибір споживачам, необхідно брати до уваги розповсюдженість потреби з боку більшості споживачів у певній інформації, якій вони надають істотного значення, або загально визнані переваги для споживачів.

Перелік обов'язкового набору даних:

- назва харчового продукту;
- перелік інгредієнтів;
- будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для перероблення, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість, які використовують у виробництві або приготуванні харчового продукту та які залишаються в готовому продукті, навіть у зміненій формі;
- кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів;
- кількість нетто харчового продукту;
- мінімальний термін придатності або дата «вжити до»;
- будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання;
- найменування чи комерційне найменування та адреса оператора ринку харчових продуктів;
- країна походження або місце походження;
- інструкції з використання, якщо відсутність таких інструкцій може ускладнювати належне використання харчового продукту;
- для напоїв, міцність яких перевищує 1,2% за об'ємною часткою спирту, - фактична міцність за об'ємною часткою спирту;
- інформація про поживну цінність.

Представлення обов'язкового набору даних:

Обов'язкова інформація про харчові продукти повинна розміщуватися на видному місці так, щоб бути добре помітною, чітко розбірливою та, за необхідності, стійкою до видалення. Забороняється будь-яке приховування, затуляння, зменшення або спотворення такої інформації за допомогою текстових чи графічних елементів або інших способів, які відволікають увагу.

Обов'язкові дані, мають бути зазначені на пакуванні або етикетці таким чином, щоб забезпечувати їх чітке сприйняття. Шрифт для цього повинен мати висоту малих літер без виносних елементів не менше 1,2 мм. Якщо площа найбільшої поверхні пакування або тари менше 80 см², мінімальна висота малих літер без виносних елементів повинна складати не менше 0,9 мм [20].

1.5 Імплементация положень Митного кодексу ЄС до митного законодавства України

Імплементация положень Митного кодексу ЄС до митного законодавства України – процес, який передбачає адаптацію національного законодавства до стандартів та принципів ЄС для забезпечення ефективності митного контролю, спрощення процедур, поліпшення зовнішньої торгівлі та покращення взаємодії з іншими державами. Це важливий крок у розвитку митної системи країни та її інтеграції з європейським економічним простором. Митний кодекс ЄС визначає стандарти та процедури, які забезпечують ефективно та прозоре митне управління через спрощення митних процедур, посилення боротьби з контрабандою, а також інтеграцію національних митних систем у єдину європейську митну політику.

Однією з основних юридичних підстав для впровадження положень Митного кодексу ЄС є Угода про асоціацію між Україною та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами № 984_011 від 21.03.2024. Серед цілей цієї Угоди є створення умов для посилення економічних і торговельних відносин, що сприятиме поступовій інтеграції України до внутрішнього ринку ЄС, включаючи формування поглибленої та всеохоплюючої зони вільної торгівлі, як зазначено в Розділі IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди. Водночас угода передбачає підтримку зусиль України щодо завершення переходу до ринкової економіки через поступову адаптацію національного законодавства до вимог ЄС. Зокрема, Глава 5 «Митні питання та сприяння торгівлі» Розділу IV Угоди містить положення про митне співробітництво, взаємну адміністративну допомогу в митних справах, технічну допомогу і розвиток потенціалу, а також наближення законодавства в митній сфері. У результаті угода сприяє поступовій гармонізації митного законодавства України з європейським і адаптації митних процедур до стандартів ЄС, що має на меті забезпечення вільного руху товарів, послуг, капіталів, а також добре керованого і безпечного пересування людей між Україною та країнами ЄС [21].

З економічної точки зору, до переваг імплементации положень Митного кодексу ЄС до митного законодавства України відноситься:

- спрощення митних процедур – впровадження сучасних технологій, таких як електронне декларування та автоматизація митних процесів, що дозволяє бізнесу знизити витрати завдяки зменшенню часу на обробку товарів на кордоні;
- покращення зовнішньоекономічних відносин – створення зони вільної торгівлі між Україною та ЄС відкриває нові можливості для українських підприємств, які отримують доступ до мільйонів споживачів у країнах ЄС, а також можливість співпрацювати з європейськими партнерами в рамках спільних проектів;
- привертання іноземних інвестицій – з урахуванням полегшення митних процедур, і відповідності європейським стандартам, Україна стає більш привабливою для іноземних інвесторів, які отримують впевненість у стабільності і прозорості економічного середовища;
- покращення конкурентоспроможності – адаптація до стандартів ЄС стимулює українських виробників до поліпшення якості своєї продукції, модернізації виробництва, оскільки вони повинні відповідати вимогам європейських ринків, що, у свою чергу, підвищує конкурентоспроможність українських товарів на міжнародних ринках;
- підвищення прозорості та боротьба з корупцією – прозоріші митні процедури та чіткі правила мінімізують можливості для зловживань;
- боротьба з контрабандою та порушеннями митних правил – впровадження європейських стандартів дозволить покращити контроль за переміщенням товарів через кордон і зменшити ризики незаконного ввезення та вивезення товарів;
- зростання робочих місць – спрощення митних процедур і поліпшення умов для бізнесу можуть сприяти зростанню виробництва, що в свою чергу створює нові робочі місця.

Таким чином, економічні переваги імплементації положень Митного кодексу ЄС до митного законодавства України включають полегшення торгівлі, зниження

витрат для бізнесу, покращення інвестиційного клімату, та підвищення конкурентоспроможності на міжнародних ринках. Ці зміни сприятимуть розвитку економіки України та покращенню її інтеграції в європейську економічну систему.

22 серпня 2024 року Верховною Радою був прийнятий закон № 3926-IX «Про внесення змін до Митного кодексу України щодо імплементації деяких положень Митного кодексу Європейського Союзу». Прийняті зміни мають значний обсяг і є важливим кроком до повного впровадження митного законодавства Європейського Союзу в Україні. Вони завершують інтеграцію основної частини митного права ЄС (EU *acquis*) у національне законодавство. Наступним етапом стане прийняття нового Митного кодексу України, який буде повністю відповідати положенням Митного кодексу ЄС.

Реалізація законопроекту створить умови для адаптації вітчизняного бізнесу до оновлених правил у сфері зовнішньоекономічної діяльності, забезпечуючи поступовий і плавний перехід від чинного законодавства до нового Митного кодексу України.

Основні зміни, передбачені законопроектом:

- запровадження концепції митного представництва, аналогічну тій, що функціонує в країнах ЄС, з розділенням видів представництва на пряме та непряме, розмежування обов'язків і відповідальності суб'єкта зовнішньоекономічної діяльності та його митного представника;
- поступовий протягом 18 місяців перехід підприємств, що здійснюють зовнішньоекономічну діяльність, на систему авторизацій, аналогічну тій, що діє в ЄС: запровадження для митних брокерів, утримувачів митних складів, складів тимчасового зберігання та інших єдиної системи критеріїв та умов для всіх митних авторизацій;
- запровадження європейської моделі типів митних складів та розширення спектру послуг;
- розширення можливості для АЕО підтверджувати достатність свого фінансового стану;
- запровадження європейського підходу щодо застосування митних режимів;

- приведення у відповідність до регламентів ЄС положення Митного кодексу України щодо доставки, пред'явлення товарів, а також їх зберігання під митним контролем;
- скасування необхідності виклику митника для здійснення переміщення товарів між об'єктами підприємства, на які отримано різні авторизації (наприклад, між митним складом та авторизованим вантажовідправником або вантажоодержувачем в межах однієї території підприємства);
- розвиток пост-митного контролю та поєднання його із заходами митного аудиту;
- удосконалення положення щодо сприяння захисту прав інтелектуальної власності під час переміщення товарів через митний кордон України.

Крім того, для посилення антикорупційної складової в митних органах запроваджуються:

- оприлюднення на офіційному вебсайті Держмитслужби знеособлених текстів рішень за результатами розгляду скарг протягом трьох днів з дати їх прийняття;
- право митних органів обмінюватися інформацією щодо митної вартості товарів в електронній формі у форматі міжнародних стандартів обміну електронною інформацією з митними органами іноземних держав.

У результаті підготовки законопроекту до другого читання з бізнесом та громадськістю додано низку ініціатив та уточнень, зокрема:

- надання переваги підприємствам, що отримали статус АЕО, у першочерговому прибутті і перетині державного кордону, у тому числі з використанням інформаційних систем електронної черги;
- розмежування обов'язків декларанта, утримувача митного режиму, особи, відповідальної за сплату митних платежів;
- запровадження європейської концепції вимог до зберігання товарів під митним контролем: замінено положення щодо постійної зони митного контролю на митних складах вимогою щодо фінансового гарантування їх збереження;
- уточнено перелік дозволених операцій з товарами під митним контролем;

- уточнено положення щодо використання еквівалентних товарів;
- врегульовано положення щодо можливості відмови на користь держави товарів з українським статусом;
- удосконалено положення щодо здійснення плати за митне оформлення поза місцем розташування митного органу або поза його робочим часом.

Очікується, що запропоновані зміни наберуть чинності через 6 місяців після офіційного опублікування Закону. За цей час Кабінет Міністрів України та Міністерство фінансів мають затвердити всі необхідні підзаконні акти.

Проте, окремі положення, такі як наприклад переваги для АЕО у першочерговому прибутті та перетині кордону, виключення для всіх підприємств із строків доставки до кордону часу перебування вантажів в електронній черзі, наберуть чинності із дня наступного за днем опублікування Закону.

Проект Закону розроблено Мінфіном та Держмитслужбою у співпраці з Офісом підтримки реформ та проектом EU4PFM, а також з профільним комітетом Верховної Ради, бізнесом та громадськістю [22].

Висновки до Розділу 1

1. Ринок м'ясних консервів в Україні також демонструє цікаву картину: більшість продукції на ринку складають вітчизняні консерви, зокрема з субпродуктів, свинини та яловичини. Водночас зростає інтерес до м'ясо-рослинних консервів та паштетів, що зумовлено зміною споживчих уподобань і цінами. Україна показує позитивні експортні результати, особливо до Великобританії, Саудівської Аравії та Нідерландів. Попри це, зменшується імпорт продукції, і основними постачальниками залишаються Франція і Польща. Цінова ситуація на ринку м'ясних консервів також відображає інфляційні процеси: у 2024 році ціни зросли на 2–20%. Цей зріст є наслідком зростання вартості сировини та інших виробничих факторів. Одним з основних викликів для галузі є нестача сировини через скорочення поголів'я худоби і птиці, що суттєво впливає на виробництво.

2. Європейські стандарти в галузі гігієни та безпеки м'ясних продуктів є важливими для забезпечення якості харчової продукції, і в Україні спостерігається гармонізація національних нормативів з європейськими. Це включає використання

принципів НАССР, контроль за токсичними речовинами та мікробіологічні вимоги, що сприяє підвищенню безпеки та конкурентоспроможності українських продуктів на світовому ринку.

3. Згідно з вимогами законодавства України, зокрема ЗУ «Про безпечність та якість харчових продуктів» та ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», всі харчові продукти повинні мати чітке маркування державною мовою, яке містить інформацію про склад, інгредієнти, термін придатності, умови зберігання та інші необхідні відомості. Це забезпечує споживачів важливою інформацією для свідомого вибору та зменшує ризики для здоров'я.

4. Міжнародні стандарти, зокрема Кодекс Аліментаріус встановлює вимоги щодо етикеток, які повинні бути чіткими, не вводити в оману і не створювати помилкових асоціацій з іншими продуктами. Європейський регламент № 1169/2011 визначає основні принципи надання інформації споживачам, що повинно гарантувати їхній доступ до достовірних даних, важливих для здоров'я і безпеки.

РОЗДІЛ 2

ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ ОБ'ЄКТІВ ТА МЕТОДІВ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Аналіз асортименту м'ясних консервів, що реалізується на ринку України

На ринку України представлений дуже різноманітний асортимент м'ясних консервів, які класифікують за наступними ознаками:

1) За видом сировини:

- м'ясні (яловичі, свинячі, баранячі, з м'яса поросят, птиці)
- консерви з м'яса птиці (рагу куряче, паштет курячий, рагу гусяче в желе, курка у власному соку) субпродуктові (з язиків, печінки, нирок)
- з м'ясних продуктів (сосисок, ковбасного фаршу)
- м'ясорослинні (з м'ясної сировини чи субпродуктові в сполученні з крупами, овочами, бобовими, макаронними виробами)
- салобобові (з свинячого топленого жиру чи шпику в сполученні з бобовими)

2) За режимом термічної обробки:

- стерилізовані (температура обробки вище 100°C)
- пастеризовані (температура обробки нижче 100°C)

3) За складом:

- консерви в натуральному соку (з додаванням прянощів)
- з соусами (томатним, білим)
- в желе (у желюючому соусі)

4) За характером обробки сировини:

- з попередніми засолом (шинка)
- без засолу
- з попередньою тепловою обробкою (бланшування)
- без бланшування
- за ступенем подрібнення (крупнокускові, мілкокускові, фаршеві)

5) За видом споживчої упаковки:

- в металевій тарі (жерсть біла чи чорна з покриттям харчовими лаками та поливами, алюмінієві, зборні та цілоштамповані)
 - в скляній тарі
- б) За призначенням:
- закусочні (делікатесні)
 - обідні (для перших і других обідніх страв)
 - спеціального призначення (дієтичні, лікувально-профілактичні, для дитячого харчування, для харчування спортсменів)
- 7) За термінами зберігання:
- тривалого зберігання (3-5 років);
 - з обмеженим терміном зберігання (пастеризовані консерви, до 6 місяців)

Розглянемо асортимент консервів за видом сировини більш детально.

Найбільш поширені консерви з **яловичини, свинини і баранини тушкованих**: «Тушковане м'ясо» (свинина, яловичина, баранина, конина); «Смажене м'ясо» (яловичина, свинина, баранина); «М'ясо у власному соці» (яловичина і свинина); «Гуляш» (яловичий, свинячий, баранячий) і інше. Такі консерви виготовляють з сирого, відварного або смаженого м'яса, а консерви «Смажене м'ясо» – з обсмаженої в кістковому жирі яловичини, укладеної в банки разом із смаженою цибулею, перцем і соусом.

З м'яса птиці виробляють консерви у власному соці (із сирого м'яса курей, качок, індиків 2 категорії), в желе («Філе», «Рагу куряче», «М'ясо курчат у желе»).

Із м'яса кроликів випускають «М'ясо кроляче тушковане», «Кроляче рагу» та ін. Готують їх з сирого м'яса різної вгодованості із додаванням жиру, лаврового листа, перцю і солі.

Консерви **із м'ясних продуктів** виробляють декількох видів: з ковбасного фаршу відповідних найменувань – «Любительського», «Окремого», «Сосискового», «Свинячого» і ін.; консерви із сосисок (в бульйоні, у свинячому жирі, в томатному соусі); **із м'ясних копченостей** (свиняча грудинка в солодкому або тома-

тному соусі). До цієї групи відносять консерви із бекону і копченого шпика, нарізаних дрібними скибочками і пастеризованих при температурі 75°C, консерви із м'яса птиці у власному соку з гарнірами.

Консерви із **субпродуктів** високо ціняться. Паштети «м'ясний», «Особливий», «Львівський» і «Печінковий», «Язики в желе», «Мозок смажений» і «Печінка смажена», «Нирки в томатному соусі», печінка і серце у власному соку. Вживають ці консерви в холодному вигляді для сніданків і як закуски.

Консерви **м'ясорослинні** залежно від виду сировини, що використовується, підрозділяють на м'ясобобові, м'ясомакаронні і м'ясоовочеві. Ці консерви виготовляють із м'яса всіх видів або м'ясного фаршу з додаванням відповідних рослинних продуктів. Вони призначаються для перших і других блюд і готові до вживання після розігрівання.

Консерви **салобобові** виготовляють із квасолі, гороху і соєвих бобів із додаванням різних жирів, томатного соусу або бульйону, але без м'яса. В цих консервах до 40% рослинної сировини, до 40% томатної заливки або бульйону і жиру. Салобобові консерви використовують після розігрівання для сніданку, вечері або як гарніри до м'ясних блюд.

Для **дитячого і дієтичного харчування** виробляють широкий асортимент м'ясних консервів: гомогенізовані – для дітей 6-місячного віку («Gerber», «Ніпп»); пюреподібні – для дітей 7-9-місячного віку («Name», «Фрута пюрешка», «Малятко»); великоподрібнені – для дітей у віці 9-12 місяців («Карапуз»). Основною сировиною при виробництві консервів для дитячого харчування служать телятина, яловичина, печінка, язики і м'ясо птиці [23].

Під час виконання даної роботи для аналізу асортимента м'ясних консервів були розглянуті різні торгові марки, що представлені у таких роздрібних мережах міста Одеси, як: ТОВ «АТБ-маркет», ТОВ «Таврія В», інтернет-платформа «Rozetka».

Таблиця 2.1 – Асортимент товару, представленого в торговельній мережі ТОВ «АТБ-маркет»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вага нетто, г	Вид пакування, фасування
1	Паштет Одеський з вершковим маслом/печінковий/французький, Онісс	ТОВ Фірма "ОНІСС", Україна	100, 240	ж/б
2	Паштет м'ясний/домашній/французький/датський, Холодорівський м'ясокомбінат	ТзОВ "Ходорівський м'ясокомбінат", Україна	130	чашка
3	Паштет з куркою, Kaniville	ТОВ "Борисфен-Трейд", Україна	330	з/б
4	Паштет Класичний печінковий	Нарау!, Україна	340	з/б
5	Паштет гусячий/індичий, Ramapol	РАМАРОЛ S.A, Польща	200	з/б
	Консерви зі свинною Тірольські, Ramapol		300	
6	М'ясо курки у власному соку, RIGA GOLD	ТОВ «Альфа-Етекс», Україна	520	з/б
	Яловичина/свинина тушкована шматочками, RIGA GOLD		525	
7	Курка тушкована у власному соку рублена, Верес	ТОВ "Віджи продакшн", Україна	400	з/б
	Свинина тушкована, Верес		360	
8	Каша гречана з куркою, овочами та грибами, Верес	ТОВ "РОЗУМНИЙ ВИБІР", Україна	525	з/б
	М'ясо курки на кістці м'ясні стерилізовані. Розумний вибір			
	Консерви м'ясні з харчовими композиціями «Свинина»/«Яловичина», Розумний вибір		340	
9	Каша горохова/гречана зі свининою, Розумний вибір	ТОВ «Фабрика здорово», Україна	325	з/б
	М'ясо курей у власному соку безкісткове, Своя лінія			
	Яловичина/свинина у власному соку, Своя лінія			
	Філе індички з червоною квасолею, Своя лінія			
	М'ясо курки з булгуром, Своя лінія			

З таблиці можна побачити, що асортимент м'ясних консервів в ТОВ «АТБ-маркет» досить великий та різноманітний. Майже всі консерви українського виробництва, імпортованих – дуже мало. Крім того, в магазину є свої торгові марки, такі як: Розумний вибір, Своя лінія. Варто відмітити, що ці торгові марки закупають в інших виробників на замовлення, тому в них відрізняється лише зовнішній вигляд

(етикетка), а технологія виробництва однакова або трішки відрізняється. Споживна тара представлена здебільшого залізними банками, а скляна – відсутня зовсім.

Таблиця 2.2 – Асортимент товару, представленого в торговельній мережі ТОВ «Таврія В»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вага нетто, г	Вид пакування, фасування
1	Шинка Aris рублена зі свинини, Aris	Carnes y Vegetales, S.L., Іспанія	220	з/б
2	Свинина по-домашньому Eurogroup, Онісс Яловичина/свинина тушкована, Онісс	ТОВ ФІРМА "ОНІСС", Україна	350	з/б
3	Яловичина економ по-домашньому, harau!	ТОВ "Фабрика здорово", Україна	340	з/б
	Яловичина/Свинина Українська Зірка тушкова		325	
	Курка Українська Зірка у власному соку			
4	Яловичина L'apetit тушкована вищого сорту	ТОВ "Одеспродкоплекс", Україна	340	з/б
	Свинина тушкована			
	Зельц свинячий по-угорськи			
	Язики свинячі у власному соку			
	Шлуночки курячі вищого сорту Квасоля/каша гречана з бараниною			
5	М'ясо по-англійськи тушковане, Kuchnia Staropolska	Graal S.A., Польща	300	скло
	М'ясо лопатки		700	
	Тефтелі/м'ясні кульки у томатному соусі			
6	Курка тушкована у власному соку рублена, Верес	ТОВ "Віджи продакшн", Україна	400	з/б
	Свинина тушкована, Верес		360	
	Каша гречана з куркою, овочами та грибами, Верес			
7	Яловичина Пан Іван армійська	ТОВ «Агрофірма столична», Україна	500	скло
	Курка Агрофірма Столична По-домашньому			
	Свинина Пан Іван Апетитна в желе			
	Каша гречана/ячна/пшенична Пан Іван полтавська з яловичиною		525	з/б
	Яловичина Пан Іван тушкована			
	Свинина Пан Іван тушкована в желе			
Плов з свининою/яловичиною Пан Іван				
8	Свинина Ніжна	ТОВ «Гернопільський м'ясокомбінат»	500	скло
	Філе курки тушковане			
	Свинина Туристська консервована			
	Свинина тушкована			
9	Яловичина Техана	Inalca S.p.A., Італія	400	з/б

В торговій мережі ТОВ «Таврія В» асортимент найбільший, продаються консерви різних груп та об'ємів. Також більша кількість іноземних виробників, ніж в ТОВ «АТБ-маркет». Аналогічно є власна торгова марка – Українська зірка. Споживна тара представлена не тільки залізними банками, а й достатньою кількістю скляних банок, що деяких покупців може привабити більше, адже через скло гарна видимість самого продукту, і воно не вступає в реакцію з харчовими продуктами.

Таблиця 2.3 – Асортимент товару, представленого в Інтернет-платформі «Rozetka»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вага нетто, г	Вид пакування, фасування
1	Яловичина L'appetit тушкована вищого сорту	ТОВ "Одеспродкомплекс", Україна	340	з/б
	Свинина тушкована			
	Зельц свинячий по-угорськи			
	Язики свинячі у власному соку			
	Шлуночки курячі вищого сорту			
	Квасоля/каша гречана з бараниною			
2	Варене пісне м'ясо свинини, Sogen	Іспанія	220	ж/б
	Варене м'ясо свинини, Sogen		220	
3	Свинина Волинська, Вербена	ТОВ «ВЕРБЕНА», Україна	500	скло
4	Яловичина/свинина тушкована, Кузьмичі	СГ ТЗОВ «ЦДНА», Україна	525	ж/б
	Ковбаса в розсолі Лікарська, Кузьмичі			
	Сосиски карапузики в розсолі, Кузьмичі			
	Мисливські ковбаски в жирі, Кузьмичі			
	Свинина тушкована, Кузьмичі		500	скло
	М'ясо курки, Кузьмичі			
5	Яловичина/Свинина консервована у власному соку, Sylvania	S.C. Universal S.A., Румунія	300	ж/б
	Квасоля зі свинячою рулькою, Sylvania			
	Квасоля з ребрами свинини, Sylvania			
6	Обід м'ясний/з яловичини, Moja Neoplanta	ТОВ «Неопланта Нові Сад», Сербія	150	з/б

Інтернет-платформа «Rozetka» має найбільший відсоток імпорتنих виробників в порівнянні з національними, приблизно у відношенні 50/50. Але, не дивлячись

на це, в імпорнтних виробників асортимент продукції не такий широкий, як в національних. Тара присутня як і залізна, так і скляна. Власної торгової марки, саме серед м'ясних консервів, немає.

Серед трьох магазинів найбільший асортимент в «Таврії», так як там продаються консерви різних груп, об'ємів, споживчої тари, є власна торгова марка, а також окрім національних товаровиробників представлена достатня кількість іноземних.

Тобто можна зробити висновок, що люди частіше обирають національного товаровиробника. Це пов'язано з співвідношенням цін, так як наші товари завжди дешевше, ніж імпорнтні. Також асортимент на сьогоднішній день дуже залежить від політичної ситуації, що склалася в Україні. Імпорнт товарів різко скоротився, ціни підскочили на сировину, а в подальшому і на кінцевий продукт. В цей час фінансова спроможність населення не зросла, а навіть впала, це відіграє свою роль. Водночас з цим, попит на м'ясні консерви зростає, тому що м'ясні консерви відносяться до продуктів стратегічного запасу. Вони не вимагають спеціальних умов зберігання і приготування, мають конкурентну харчову цінність, що робить цей продукт ідеальним варіантом для формування запасів.

2.2 Характеристика об'єктів та методів дослідження

На основі проведеного аналізу асортименту супермаркетів ТОВ «АТБ-маркет», ТОВ «Таврія В», інтернет-платформа «Rozetka». для оцінювання споживних властивостей були обрані зразки, що представлені у таблиці 2.4. Відбір зразків здійснювався за складом продукту (вміст м'яса та жиру), виробником (український або іноземний), вид пакування (залізна або скляна банка). Таким чином, нами обрано 5 зразків: зразок № 1 – Консерви м'ясні стерилізовані. Яловичина у власному смаку, ТМ «Своя лінія»; зразок № 2 – Яловичина у власному соку, ТМ «Silvania»; зразок № 3 – Консерви м'ясні стерилізовані. Яловичина тушкована ТМ «Riga Gold»; зразок № 4 – Консерви м'ясні стерилізовані. Яловичина тушкована ТМ «Родинний смак»; зразок № 5 – Консерви м'ясні з харчовими композиціями. Стерилізовані. Яловичина армійська ТМ «Пан Іван».

Таблиця 2.4 – Зразки м'ясних консервів

№	Назва	Виробник	НД, за яким вироблено продукт	Зображення
1	Консерви м'ясні стерилізовані. Яловичина у власному соку ТМ «Своя лінія»	ТОВ «Фабрика Здорово» Україна	ТУ У 10.1-37330979-001:2018	
2	Яловичина у власному соку «Silvania»	S.C. Universal S.A Румунія	СЄ 370	
3	Консерви м'ясні стерилізовані. Яловичина тушкована ТМ «Riga Gold»	ТОВ «ГАММА-А»	ТУ У 10.1-43551822-001:2020	
4	Консерви м'ясні стерилізовані. Яловичина тушкована ТМ «Родинний смак»	ТОВ «М'ясоРибторг»	ТУ У 10.1-37330979-001:2018	
5	Консерви м'ясні з харчовими композиціями. Стерилізовані. Яловичина армійська ТМ «Пан Іван»	ТОВ «Агрофірма Столична» Україна	ТУ У 21667547.016-2000	

Як видно з таблиці 2.4, взято 5 зразки м'ясних консервів, а саме яловичина тушкована, чотири з яких національного виробника, один – імпорتنний (Румунія).

Методи дослідження. Показники консервів повинні відповідати вимогам нормативних документів. Згідно до ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови» визначаються: органолептичні показники, фізико-хімічні показники, мікробіологічні, вміст токсичних елементів. Додатково проведено експрес-тест на вміст важких металів у продуктах харчування та використано нітрат-тестер для визначення залишкової кількості нітратів у досліджуваних зразках.

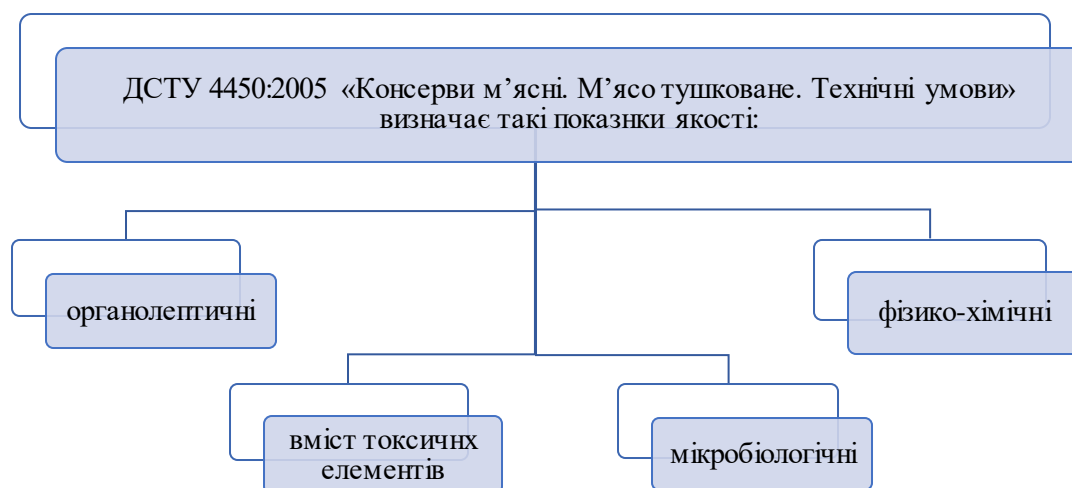


Рис. 2.5 – Показники якості м'ясних консервів за ДСТУ 4450:2005

Методи проведення досліджень та НД наведені у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 – Методи досліджень

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір м'яса, колір та вигляд м'ясного соку у нагрітому стані, консистенція, запах та смак)	Згідно з ГОСТ 8756.1
Фізико-хімічні показники, в т.ч.: – Маса нетто – Масова частка м'яса з жиром – Масова частка жиру – Масова частка кухонної солі – Сторонні домішки	Згідно з ГОСТ 8756.1 Згідно з ГОСТ 26183 Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2 Згідно з ГОСТ 8756.4

Для м'ясних консервів згідно ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови» визначаються такі показники як: зовнішній вигляд, колір

м'яса, колір та вигляд м'ясного соку у нагрітому стані, консистенція, запах та смак. *Органолептичні показники* визначаються згідно ГОСТ 8756.1-79 «Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто або об'єму масової частки составних частин».

Приміщення, в якому проводять органолептичні випробування, повинно бути без сторонніх запахів. Посуд, який буде використовуватися при випробуваннях, має бути також без сторонніх запахів. Споживча тара повинна бути протерта і вскрита не раніше ніж за півгодини до початку проведення органолептичних випробувань.

Консерви, що містять тваринний жир, подаються на дегустацію при температурі 50-60 град С. Консерви, що не вимагають приготування, подають у консервних банках та іншій тарі для оцінювання зовнішнього вигляду, а потім обережно перекладають на тарілку.

При оцінці зовнішнього вигляду консервів, залежно від технічних вимог, визначають форму, характер поверхні, рівномірність різання, якість укладання, будову розрізу, розлому, стан заливання, олії, домішки тощо. При визначенні кольору встановлюють різні відхилення від кольору, специфічного для цього виду продукту. При оцінці запаху консервів визначають типовий вид аромату, гармонію запахів, так званий букет, встановлюють наявність сторонніх запахів. При оцінці консистенції консервів, залежно від технічних вимог, визначають густоту та твердість продукту (консистенція рідка, сироподібна, густа, щільна). При оцінці консистенції враховують також ніжність, волокнистість, грубість, розсипчастість, покрівельність, однорідність, присутність твердих частинок. Для визначення консистенції користуються докладанням зусиль – натисканням, проколюванням, розрізанням, розмазуванням за допомогою столових приладів. При оцінці смаку визначають, чи типовий смак для даного виду продукту, встановлюють наявність специфічних несприятливих смакових властивостей та інших сторонніх присмаків.

Для визначення прозорості олії в рибних консервах її зливають у мірний циліндр шаром близько 10 см і залишають на 24 години при температурі 20 °С. Масло, що відстоялося, розглядають у світлі, що проходить, на білому тлі. Олія вважається

прозорою, якщо вона не має каламуті або зважених пластівців у шарі над відстоєм [24].

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

Спочатку визначають профіль зовнішнього вигляду, потім – запаху, смаку та консистенції. При дегустації важливо відчутти черговість появи та інтенсивність окремих сенсорних імпульсів. Потім оцінюють інтенсивність відчуттів за умовною шкалою [25].

Маса нетто визначається згідно ГОСТ 8756.1-79 «Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто або об'єму масової частки составних частин». Сутність методу полягає у визначенні маси нетто продукту по різниці між масою бруто і масою споживчої тари або прямому вимірі обсягу окремо для кожної пакувальної одиниці.

Для вимірювання можуть використовуватися ваги лабораторні з межами зважування, що відповідають визначеній масі; циліндри мірні лабораторні скляні за місткістю 50, 100, 250, 500, 1000, 2000 см³.

Підготовлену до випробувань тару з продуктом зважують, розкривають та переносять вміст у чисту посудину. Тару, що звільнилася, миють, підсушують і зважують. Якщо всередині тари використовувався пергаментний папір, то його щадять від продукту і зважують разом із тарою [10].

Масова частка м'яса з жиром визначається згідно ГОСТ 8756.1-79 «Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто або об'єму масової частки составних частин».

Сутність методу полягає в поділі вмісту тари на компоненти та визначенні їх маси.

При визначенні масової частки складових частин продукту в підігрітому стані тару з вмістом перед розкриттям підігрівують на водяній бані або в сушильній шафі: м'ясні та м'ясо-рослинні консерви масою нетто до 0,5 кг протягом 20 хв.

Перед підігріванням в сухій шафі в кришці банки роблять прокол. При підігріванні на водяній бані консервів та скляній тарі рівень води повинен бути нижчим за рівень кришки на 2 см.

Підготовлену до випробувань тару з продуктом зважують, потім розкривають, переносять вміст на сито, поставлене над попередньо зваженою судиною. Продукт розподіляють рівномірно поверхні сита шаром до 50 мм і дають стікати рідини щонайменше 5 хв. Потім визначають масу окремих компонентів.

При необхідності поділу твердих складових частин окремі компоненти продукту обережно витягують пінцетом або ложкою і визначають їхню масу.

У м'ясних, рибних консервах допускається визначення масової частки складових частин без застосування сит. При цьому банку розкривають на 2/3 або 3/4 кола, встановлюють похило воронку і обережно зливають рідку частину консервів у попередньо зважену посудину протягом 10-15 хв, причому кожні 5 хв банку з консервами кілька разів обережно повертають. Потім визначають масу компонентів.

При визначенні масової частки жиру в м'ясних консервах відокремлюють жир, що легко відокремлюється від м'яса, приєднують до нього затверділий жир, знятий з охолодженої до температури 0-8° С рідкої складової частини консервів, і вивішують.

Допускається тверду частину консервів визначити по різниці між масою нетто і масою рідкої частини [10].

Визначення масової частки кухонної солі. Для визначення наважку подрібненого продукту близько 3 г важать з точністю до 0,01 г. Переносять у мірну колбу на 100 см, змиваючи продукт холодною дистильованою водою, витримують 40 хв і поступово перемішуючи, доводять до мітки, настоюють 5 хв і фільтрують. Потім 10...20 см фільтрату переносять піпеткою в конічну колбу, додають 0,5 см³ 10-

відсоткового розчину хромовокислового калію і титрують 0,1 Н розчином азотнокислового срібла.

Вміст хлористого натрію X розраховують за формулою, в %:

$$X = \frac{0,00585 \cdot V \cdot K \cdot 100 \cdot 100}{V_1 \cdot m} * 100, \quad (2.1)$$

де 0,00585 – кількість хлористого натрію, еквівалентна 1 см³ 0,1 моль/л розчину азотнокислового срібла, г;

V – кількість 0,1 моль/л розчину азотнокислового срібла, витраченого на титрування досліджуваного розчину, см³;

100 – об'єм розведення;

K – коефіцієнт поправки до титру 0,1 моль/л розчину азотнокислового срібла;

V_1 – об'єм фільтрату, узятий для титрування;

m – маса наважки продукту, г.

Експрес-тест на вміст важких металів у і м'ясних продуктах проводиться наступним чином:

1. Продукт розрізається чистим ножем. Кольорова зона смужки злегка притискається до вологої поверхні. Час витримки – 60 секунд.
2. Через 2 хвилини смужка прикладається до кольорової шкали, поданій в інструкції. Шляхом порівняння кольорів визначається результат вмісту в зразку важких металів (в одиницях мг/л).

Nitram testер Greentest. Це прилад для експрес-аналізу вмісту нітратів у свіжих овочах, фруктах, м'ясі, визначення жорсткості води, а також для визначення рівня радіоактивного фону і виявлення предметів, продуктів харчування, будівельних матеріалів та інших предметів, заражених радіоактивними елементами. Нітрати є одними з найнебезпечніших домішок. Постійне вживання продуктів з підвищеним вмістом нітратів підвищує ризик захворювання раку кишкового тракту і може привести до метгемоглобінемії, діабету, хвороби Альцгеймера або отруєння.



Рис. 2.6 – Конструкція приладу та інтерфейс

Правила користування:

1. Зніміть ковпачок.
2. Затисніть кнопку живлення, щоб увімкнути приладу.
3. Виберіть зі списку продукт, який ви збираєтеся протестувати.
4. Вставте щуп приладу в продукт, обраний для вимірювання, і утримуйте прилад нерухомо під час вимірювання.
5. Натисніть "Почати тест".
6. Після вимірювання на екрані відобразиться результат вимірювання.
7. Після вимірювання протріть щуп сухою серветкою. При виборі продукту відбувається автоматичне калібрування. Тому важливо, щоб щуп був чистим і не був введений в рослинний продукт.
8. Коротке натискання на кнопку ввімкнення приладу призводить прилад у сплячий режим.

2.3 М'ясні консерви – як об'єкт переміщення через митний кордон України

Товари при їх декларуванні підлягають класифікації, тобто у відношенні товарів визначається коди відповідно до класифікаційних групувань, зазначених в УКТ ЗЕД. Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і затверджується ЗУ №2697 – IX «Про Митний тариф України» від 19.10.2022 року. 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 [25].

Гармонізована система опису та кодування товарів — міжнародна номенклатура товарів, розроблена Всесвітньою митною організацією.

До ГС входить близько 5 000 груп товарів; кожна група позначається шестизначним цифровим кодом. Товари упорядковані в логічну структуру і мають добре визначені правила для досягнення уніфікованої класифікації. ГС використовується більше ніж 200 країнами на основі їхніх Митних тарифів, а також для збору міжнародної торгової статистики. В термінах ГС класифіковано більше 98 % товарів міжнародної торгівлі.

Комбінована номенклатура – це числова система кодування товарів, що переміщуються в міжнародній торгівлі в Європейському Союзі (ЄС).

За допомогою цієї системи встановлюється митний тариф, що відповідає кожному товару, який імпортується та експортується. Сюди входять коди гармонізованої системи Світової митної організації (ВМО) плюс підрозділи ЄС. У цьому сенсі це інструмент, який дозволяє стандартизувати митний процес держав-членів спільноти.

На ГС базується УКТ ЗЕД.

УКТ ЗЕД має п'ять рівнів класифікації, що побудовані за ступенем зростання деталізації і відповідної кількості цифрових знаків кодування.

Перший рівень — розділи, їх в УКТ ЗЕД ХХІ. На цьому рівні товари згруповані за галузями господарства. Наприклад, у розділі I систематизовані живі тварини та продукція тваринництва, у II — продукти рослинного походження, у V — мінеральні продукти, у VII — пластмаси та вироби з них; каучук і гумові вироби. Отже, на початку необхідно визначити, до якої галузі можна віднести товар. Порядковий номер розділу не використовується в цифровому коді, але служить для зручності орієнтації в УКТЗЕД.

Другий рівень — групи. Усього їх 97. У них товари згруповані згідно з:

- матеріалом, з якого вони виготовлені;
- функціями, які вони виконують;
- ступенем обробки.

Цьому рівню відповідають цифрові позначення з двома знаками від 01 до 97. Вони і є першими двома цифрами у десятизначному коді товару.

Третій рівень — товарні позиції. Деталізація товарів на цьому рівні здійснюється за більш специфічними ознаками. Товарні позиції — це чотиризначні коди, перші два знаки в яких є номером групи.

Четвертий рівень — підпозиція. На цьому рівні здійснюється подальша деталізація. Товарні підпозиції — це шестизначні коди, перші два знаки в яких є номером групи, а наступні два — номером позиції.

П'ятий рівень — підкатегорія. На цьому рівні вводяться додаткові критерії товару.

Кожний конкретний товар повинен бути однозначно визначений тільки одним кодом УКТ ЗЕД, для цього:

- групи товарів не повторюються по змісту;
- перелічені всі товари, що можуть перетинати кордон;
- для виключення можливості присвоєння декількох кодів товару залежно від застосування критерію матеріалу, з якого він виготовлений, або призначення, класифікація товарів здійснюється відповідно до вимог "Основних правил інтерпретації класифікації товарів".

Таким чином, система кодування забезпечує високий ступінь деталізації номенклатури товарів. Це має особливе значення для її застосування в національних товарних номенклатурах: держави, не порушуючи відповідних міжнародно-правових норм, що закріплюють основи системи кодування, одержують можливість у відомих межах змінювати рівень деталізації виходячи з національних інтересів. Розроблена система кодування дозволяє за необхідності провести подальше розширення номенклатури товарів без порушення системи класифікації. Вона передбачає резерв для включення нових чи специфічних товарів.

Десятизначний цифровий код УКТЗЕД складається з таких елементів: перші шість цифр означають код товару за ГС, ті самі шість цифр плюс сьомий і восьмий знаки утворюють код товару за КН ЄС, дев'ята та десята цифри (поки що в усіх випадках "0") призначену для можливої деталізації в майбутньому тих чи інших

товарних позицій з урахуванням інтересів України.

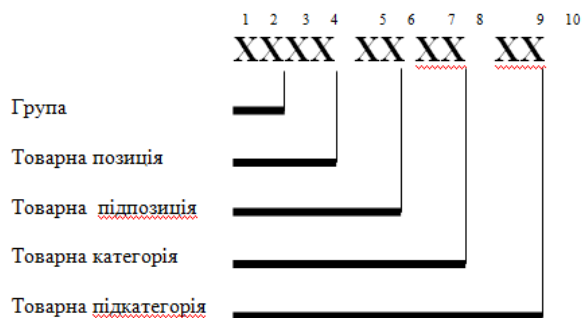


Рис. 2.7 – Структура коду УКТ ЗЕД [18]

Таким чином, структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків). Для докладнішої товарної класифікації використовується сьомий, восьмий, дев'ятий та десятий знаки цифрового коду.

Класифікація товарів в УКТ ЗЕД повинна здійснюватися за такими правилами інтерпретації:

ПРАВИЛО 1:

Назви розділів, груп та підгруп наводяться лише для зручності користування. Для юридичних цілей класифікація товарів проводиться виходячи з найменувань товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп і, якщо такі тексти назв та примітки не вимагають іншого, відповідно до таких положень.

ПРАВИЛО 2:

а) будь-яке посилання у найменуванні товарної позиції на будь-який товар стосується також некомплектних чи незавершених товарів, за умови, що вони мають основні характеристики комплектних чи завершених товарів. Це Правило застосовується при посиланні на комплектний чи завершений товар, поданий незібраним чи розібраним;

б) будь-яке посилання у найменуванні товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполучень цього матеріалу чи речовини

з іншими матеріалами чи речовинами. Будь-яке посилання на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилання на товари, які повністю або частково складаються з цього матеріалу чи речовини. Класифікація товарів, які складаються більше ніж з одного матеріалу чи речовини, проводиться відповідно до Правила 3.

ПРАВИЛО 3:

У разі коли згідно з Правилем 2б) або з будь-яких інших причин товари на перший погляд можна віднести до двох або більше товарних позицій, класифікація таких товарів проводиться таким чином:

а) перевага надається тій товарній позиції, яка більш конкретно описує товар у порівнянні з найменуваннями товарних позицій, що дають більш загальний опис. Однак, коли кожна з двох або більше товарних позицій стосується лише частини матеріалів чи речовин, які входять до складу суміші чи багатокомпонентного товару, або лише до окремих частин товарів, що надходять у продаж у наборі, призначеному для роздрібною торгівлі, тоді ці товарні позиції розглядаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо одна з них має повніший або більш точний опис товару;

б) суміші, багатокомпонентні вироби, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, і товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібною торгівлі, класифікація яких не може проводитися відповідно до Правила 3а), класифікуються відповідно до матеріалу чи складових, які визначають основний характер цих товарів, за умови, що цей критерій можна застосувати;

в) товари, класифікацію яких не можна провести відповідно до Правила 3 а) або 3 б), класифікуються у товарній позиції з найбільшим порядковим номером серед товарних позицій, які розглядаються.

ПРАВИЛО 4

Товари, які не можуть бути класифіковані згідно з наведеними вище Правилами, класифікуються у товарній позиції, яка відповідає найбільш подібним товарам, що розглядаються.

ПРАВИЛО 5

На додаток до наведених Правил для зазначених нижче товарів застосовуються такі правила:

а) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас, а також подібна тара (упаковка), яка має особливу форму і призначена для зберігання відповідних виробів або наборів виробів, придатних для довготермінового використання, і подана разом з виробами, для яких вона призначена, класифікуються разом з упакованими у них виробами. Однак ця вимога не поширюється на тару (упаковку), яка становить разом з виробами одне ціле і надає останньому істотно інший характер;

б) відповідно до зазначеного вище Правила 5 а) пакувальний матеріал та пакувальні контейнери, що поставляються разом з товарами, слід класифікувати разом, якщо вони відносяться до такого типу упаковки, яка використовується для упакування цих товарів. Однак це положення є необов'язковим у разі, коли ці пакувальні матеріали або контейнери придатні для повторного використання.

ПРАВИЛО 6

Для юридичних цілей класифікація товарів у підпозиціях будь-якої товарної позиції проводиться відповідно до назви підпозицій і приміток, які стосуються підпозицій, а також вищезазначених правил, за умови, що порівнювати можна лише підпозиції одного рівня. У цілях цього Правила також можуть застосовуватися відповідні примітки до розділів та груп, якщо не обумовлено інше [26].

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є м'ясні консерви ТМ «Silvania» 300 г (Румунія), то визначимо їхній код УКТЗЕД.

М'ясні консерви відносять до Групи 16 «Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних або комах», 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». Отже код групи 16, позиція 1602 «Інші готові чи консервовані продукти з м'яса, м'ясних субпродуктів, крові або комах» товарної позиції, було звернуто увагу на те, що м'ясні консерви виготовляються з м'яса або

м'ясних субпродуктів різних тварин, а далі код на рівні підпозиції – на рівні 6 знаків – враховувати, що є сировиною, тобто м'ясо якої тварини використовувалося для виготовлення м'ясних консервів і матиме код на рівні 6 знаків – 160250 – з великої рогатої худоби. Код товарної підкатегорії – 1602509500 – інші, оскільки в нашому випадку яловичина тушкована не відноситься ані до сирих консервованих продуктів (чи суміші з використанням вареного та сирого м'яса або субпродуктів), ані до солонини.

Визначення коду УКТ ЗЕД для м'ясних консервів ТМ «Silvania» 300 г (Румунія) представлено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6 – Визначення коду УКТЗЕД для м'ясних консервів ТМ «Silvania»

№	Рівень деталізації	Отримані результати	
-	Розділ	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»	Структура коду УКТЗЕД
1	Група	Група 16 «Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, моллюсків або інших водяних безхребетних або комах»	16
2	Позиція	Позиція 1602 «Інші готові чи консервовані продукти з м'яса, м'ясних субпродуктів, крові або комах»	1602
3	Підпозиція	Підпозиція 160250 – з великої рогатої худоби	160250
4	Категорія	-	-
5	Підкатегорія	– інші	1602509500

Таким чином, м'ясні консерви ТМ «Silvania» згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності має код 1602509500. Код УКТ ЗЕД служить для однозначної ідентифікації товару, визначення ставки мита, застосування нетарифних методів регулювання ЗЕД та ведення статистики.

Висновки до розділу 2

1. Ринок м'ясних консервів в Україні характеризується широким асортиментом, що включає продукцію як вітчизняного, так і імпортного виробництва. Продукти варіюються за видами сировини, методами обробки, складом та упаковкою, що дозволяє задовольняти потреби різних категорій споживачів. Аналіз торгових мереж ТОВ «АТБ-маркет», ТОВ «Таврія В» та інтернет-платформи «Rozetka» вказує на переважання продукції українських виробників, хоча певну частину займають й імпортні товари. Підвищений попит на м'ясні консерви зумовлений їх доступністю, тривалим терміном зберігання та високою харчовою цінністю, що робить їх важливим елементом стратегічних запасів продуктів харчування. В умовах економічної нестабільності та зростання цін на імпортні товари українська продукція має перевагу, сприяючи стабільності на ринку.

2. Дослідження асортименту м'ясних консервів у зазначених торгових мережах включало вибір п'яти зразків, серед яких чотири належать українським виробникам, а один – румунському. Згідно з нормативними вимогами (ДСТУ 4450:2005, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 26183), усі зразки були перевірені на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники. Особливу увагу приділено органолептичним характеристикам, таким як зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах та смак. Також проводилось визначення маси нетто, вмісту м'яса, жиру та солі.

3. М'ясні консерви ТМ «Silvania» мають код 1602509500, що належить до розділу IV "Готові харчові продукти", 16 "Готові харчові продукти з м'яса", підкатегорії 160250 "З великої рогатої худоби". Це важливо для правильного застосування митних ставок, регулювання зовнішньоекономічної діяльності та ведення статистики.

РОЗДІЛ 3
ТОВАРОЗНАВЧЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСНИХ
КОНСЕРВІВ

3.1 Оцінювання повноти маркування та якості пакування м'ясних консервів







Оцінювання маркування проводилося згідно з ЗУ № 2639-VIII від 06.12.2018 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Результати огляду зразків вказані у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Маркування споживчої тари

№	Дані, що нанесено	Зразок № 1 ТМ «Своя лінія»	Зразок № 2 ТМ «Silvania»	Зразок № 3 ТМ «Riga Gold»	Зразок № 4 ТМ «Родинний смак»	Зразок № 5 ТМ «Пан Іван»
1	назва харчового продукту	Консерви м'ясні стерилізовані. Яловичина у власному смаку ТМ «Своя лінія»	Яловичина у власному соку «Silvania»	Консерви м'ясні стерилізовані. Яловичина тушкована	Консерви м'ясні стерилізовані. Яловичина тушкована ТМ «Родинний смак» вищого сорту	Консерви м'ясні з харчовими композиціями. Стерилізовані. Яловичина армійська
2	перелік інгредієнтів	Яловичина знежилувана не менше ніж 87 % (закладка сировини до стерилізації), жир-сирець яловичий не більше ніж 10,5% (закладка сировини до стерилізації), сіль кухонна, цибуля ріпчаста, лист лавровий, перець чорний	60 % яловичини походження з Румунії, вода, шкіра, крохмаль, сіль, желюючий агент (оброблені водорості Euchema), стабілізатори (дифосфати хлорид кальцію), антиоксиданти (ериторбат натрію), загустник (ксантова камедь), ароматизатори, цукор (декстроза), консервант (нітрит натрію), барвник (кармін), рослинне масло, регулятор кислотності (сульфат кальцію). Може містити сліди: сої, гірчиці, кунжуту, фісташок, глютену, риби, лактози, селери, яєць	М'ясо яловичини з жиром (не менше 54%), сіль, спеції, вода питна.	Яловичина знежилувана з вмістом жирової та сполучної тканини до 14% (87%), жир-сирець яловичий 10,5%, цибуля ріпчаста, сіль кухонна, лист лавровий, перець чорний	Яловичина знежилувана 40%, м'ясо яловичих голів знежилуване 20%, вода питна 12%, м'ясна обрізь яловича знежилувана 10%, жир-сирець яловичий, шкіра свиняча, цибуля, сіль кухонна, карагінан, Майстермікс Кутер (стабілізатори E450, E451, E452, декстроза, сіль кухонна харчова, емульгатор E471, антиоксидант E316, згущувач E412, E415, підсилювач смаку E621), перець чорний мелений, коляндр мелена, лист лавровий, м'ясний аромат ідентичний натуральному, нітрит натрію

3	будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у змінній формі	-	Соеві боби та продукти з них Гірчиця та продукти з гірчиці. Насіння кунжуту та продукти з насіння кунжуту Горіхи, а саме: фісташка Злаки, що містять глютен або їх гібридні види та продукти з них Риба та продукти з риби Молоко та продукти з молока (включаючи лактозу) (Pistacia vera), Селера та продукти з селери. Яйця та продукти з яєць	-	-	-	-
4	кількість певних інгредієнтів	Яловичина знежилowana не менше ніж 87 %, жир-сирець яловичий не більше ніж 10,5%	60 % яловичини походження з Румунії	М'ясо яловичини з жиром (не менше 54%)	Яловичина знежилowana з вмістом жиру та сполучної тканини до 14% (87%), жир-сирець яловичий 10,5%	Яловичина знежилowana 40%, м'ясо яловичих голів знежилowane 20%, вода питна 12%, м'ясна обривь яловича знежилowana 10%	
5	кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	325 г	338 г	525 г	525 г	525 г	
6	мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	Вжити до 01.09.2026	Вжити до 22.07.2026	Вжити до 15.05.2028	Вжити до 22.01.2028	2 роки	

7	будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби)	Зберігати при температурі від 0 град С до 25 град С та ВВП не вище 75%. Перед вживанням рекомендується розігріти	Зберігати в прохолодному і сухому місці при температурі від +4 град С до максимум +25 град С. Після відкриття зберігати в холодильнику та спожити протягом 24 годин. Можна вживати як так, так і використовувати для приготування різних страв	Консерви зберігаються за температури від 0 град С до +25 град С та ВВП не вище 75%. Перед вживанням розігріти	Зберігати при температурі від 0 град С до 20 град С та ВВП не вище 75%. Перед вживанням бажано розігріти	Зберігати при температурі від 0 град С до 20 град С та ВВП не вище 75%
8	найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера	ТОВ «Фабрика Здорово» Вул. Інструментальна, 30, м. Чернігів. 14037, Україна	S.C. Universal S.A, ТОВ «Дистреко», Україна, 65033, м. Одеса, Малиновський район, вул. Василя Стуса, 2Б/1	ТОВ «ГАММА-А», Україна, 61052, м. Харків, вул. Рівдяна, 29 А, кім. 18-А	ТОВ «М'ясорибторг», Україна, 18002, Черкаська обл., місто Черкаси, бульвар Шевченка, будинок 305, квартира 108	ТОВ «Агрофірма Столична» Вул. Васильківська, 203, с. Здорівка, Обухівський район, Київська область, Україна

9	країна походження або місце походження	Україна	Румунія	Україна	Україна	Україна
10	інформація про поживну цінність харчового продукту	Білки – 17,4 г Жири – 16,2 г Вуглеводи – 0 г 899,6 кДж / 215 ккал	786,1 кДж / 183,3 ккал Жири – 13,6 г, з них насичені жирні кислоти 2,8 г Вуглеводи – 1,6 г, з них: цукру – < 0,5 г Клітковина – 0,5 г Білки – 13,3 г Сіль – 2 г	673 кДж/ 161 ккал Жири – 16,4 г (з них насичені – 5,2 г), білки – 13,8 г, сіль – 1,3 г	920 кДж/220 ккал Жири – 17 г, з них насичені – жири 6,8 г, вуглеводи – 0 г, з них цукри 0 г, білки – 16,8 г, сіль – 1,4 г	186,4 ккал / 780,4 кДж Білки, г – не менше 10,6 Жир, г – загальний 16,0, в т.ч. НЖК – 9,54 г, вуглеводи, г – загальний 0,164, сіль, г – 1,0
11	Штрих-код	2999300061225	594607900025	4820062447171	4820180870097	4820036740208
12	Телефон	+38 (0462) 65-15-41, +38 (050) 312-312-13-80	+38 (050) 407-76-70	(0800)402008	80509720220	(04571) 2-74-10
13	Нормативний документ	ТУ У 10.1-37330979-001:2018	СЄ	ТУ У 10.1-43551822-001:2020	ДСТУ 4450:2005	ТУ У 21667547.016-2000
14	Інформаційні знаки	-	 - упаковку треба викинути до урни безпосередньо після споживання її вмісту  - упаковка придатна для подальшої переробки  - маса нетто	-	 PAP - упаковка придатна для подальшої переробки. 22 – папір  SLDPPE - упаковка придатна для подальшої переробки. 91 – плас-тмаса/біла жерсть	 - упаковку треба викинути до урни безпосередньо після споживання її вмісту

Детально розглянувши присутнє на зразках маркування, можна зробити висновок:

Зразок № 1 ТМ «Своя лінія» – етикетка паперова, рівно та міцно приклеєна, з державною мовою України; у доступній для сприймання споживачем формі про склад харчового продукту у порядку переваги компонентів, що використовувались у його виробництві; маркування чітке, літери більш ніж 1,2 мм; виготовляється національним виробником; має всі необхідні дані, окрім інформації щодо поживної цінності – вміст солі відсутній. Наявних алергенів немає, що є плюсом цього продукту. На перший погляд склад продукту найкращий (вміст яловичини найбільший, відсутні ароматизатори, стабілізатори, підсилювачі смаку). Інформаційних знаків немає, але це не є порушенням.

Зразок № 2 ТМ «Silvania» – етикетка паперова, рівно та міцно приклеєна, з державною мовою України; у доступній для сприймання споживачем формі про склад харчового продукту у порядку переваги компонентів, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві; маркування чітке, літери більш ніж 1,2 мм; до України імпортується; нанесені всі необхідні дані, має інформацію про вміст солі. Багато алергенів, що є мінусом цього продукту, слід обережно відноситися до вживання. Людям з реакцією до відповідних алергенів. На перший погляд склад продукту непоганий (вміст яловичини середній серед зразків, присутні ароматизатори, стабілізатори, консерванти, алергени). Інформаційних знаків наявні (екологічна характеристика, «дбай про чистоту, маса нетто).

Зразок № 3 ТМ «Riga Gold» – етикетка паперова, рівно та міцно приклеєна, з державною мовою України; у доступній для сприймання споживачем формі про склад харчового продукту у порядку переваги компонентів, що використовувались у його виробництві; маркування чітке, літери більш ніж 1,2 мм; виготовляється національним виробником; має всі необхідні дані. Наявних алергенів немає, що є плюсом цього продукту. Склад максимально чистий. Інформаційні знаки відсутні.

Зразок №4 ТМ «Родинний смак» – етикетка паперова, приклеєна з нахльостом, не дуже міцно, з державною мовою України; у доступній для сприймання споживачем формі про склад харчового продукту у порядку переваги компонентів, що використовувались у його виробництві; маркування чітке, літери більш ніж 1,2 мм;

виготовляється національним виробником; має всі необхідні дані. Наявних алергенів немає, що є плюсом цього продукту. На стяній банці присутні сліди іржі на швах майже по всій окружності. Інформаційні знаки присутні.

Зразок № 5 ТМ «Пан Іван» – етикетка паперова, приклеєна рівно, але не міцно, через що в деяких місцях обірвалася, з державною мовою України; склад харчового продукту у порядку переваги компонентів, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві; маркування чітке, але дуже важке для сприйняття з точки зору розміру шрифту, який достатньо коливається – від 1 мм, що суперечить Закону України, до 1,1 см, та з точки зору поєднання кольорів, яких дуже багато, в деяких місцях текст губиться; виготовляється національним виробником; має всі необхідні дані. Наявних алергенів немає, що є плюсом цього продукту. На перший погляд склад продукту задовільний (вміст яловичини найнижчий серед зразків, наявні ароматизатори, стабілізатори, підсилювачі смаку, згущувачі). Інформаційні знаки присутні.

Перевірка штрихового кодування

Зразок № 1 ТМ «Своя лінія»: 2999300061225

1) $9+9+0+0+1+2 = 21$;

2) $21*3 = 63$;

3) $2+9+3+0+6+2 = 22$;

4) $63 + 22 = 85$;

5) $10-5 = 5 - \checkmark$

Товар не фальсифікований, контрольна цифра в розрахунках відповідає останній цифрі штрих-коду, але країну-виробника по перших цифрах визначити неможливо.

Зразок № 2 ТМ «Sylvania»: 5941607900025

1) $9+1+0+9+0+2 = 21$;

2) $21*3 = 63$;

3) $5+4+6+7+0+0 = 22$;

4) $63 + 22 = 85$;

5) $10-5 = 5 - \checkmark$

Товар не фальсифікований, контрольна цифра в розрахунках відповідає останній цифрі штрих-коду. Країна-виробник – Румунія.

Зразок № 3 ТМ «Riga Gold»: 4820062447171

1) $8+0+6+4+7+7 = 32$;

2) $32*3 = 96$;

3) $4+2+0+2+4+1 = 13$;

4) $96 + 13 = 109$;

5) $10-9 = 1 - \checkmark$

Товар не фальсифікований, контрольна цифра в розрахунках відповідає останній цифрі штрих-коду. Країна-виробник – Україна.

Зразок № 4 ТМ «Родинний смак»: 4820180870097

1) $8+0+8+8+0+9 = 33$;

2) $33*3 = 99$;

3) $4+2+1+0+7+0 = 14$;

4) $99 + 14 = 113$;

5) $10-3 = 7 - \checkmark$

Товар не фальсифікований, контрольна цифра в розрахунках відповідає останній цифрі штрих-коду. Країна-виробник – Україна.

Зразок № 5 ТМ «Пан Іван»: 4820036740208

1) $8+0+3+7+0+0 = 18$;

2) $18*3 = 54$;

3) $4+2+0+6+4+2 = 18$;

4) $54 + 18 = 72$;

5) $10-2 = 8 - \checkmark$

Товар не фальсифікований, контрольна цифра в розрахунках відповідає останній цифрі штрих-коду. Країна-виробник – Україна.

Пакування м'ясних консервів

На сьогоднішній день всі підприємства при виготовленні будь-якого товару застосовує у виробничому процесі стадію пакування, тож виготовлення м'ясних

консервів не виключення.

ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови» висуває такі вимоги до пакування:

Споживча упаковка повинна бути цілою, недеформованою і чистою, без слідів забруднень. Пакують консерви в спожиткову тару:

- банки металеві;
- банки скляні;
- банки, лотки (контейнери) та пакети з комбінованих матеріалів;
- банки, лотки (контейнери) та пакети з полімерних багатошарових матеріалів.

Сировину фасують в металеві банки № 62, № 3, № 4, № 8, № 9, № 46, № 43, № 63, № 12 із ребрами жорсткості на корпусах або без них, які поділяються на два типи:

I) збірні круглі та прямокутні;

II) цілісні круглі, фігурні – прямокутні, овальні і еліптичні.

Шви банок повинні бути щільними та гладкими, металеві банки з фасованою продукцією повинні бути герметично закупорені. Дінці та кришки повинні бути увігнутими або плоскими. Допускаються незначні зубці та зазубрини у кількості не більше двох по колу кожного фальця та напливи припою по шву банки; зовнішні неглибокі ушкодження лаку у вигляді подряпин та потертості на літографованих лакованих банках трохи більше 7 % поверхні (за відсутності корозії) без порушення товарного виду банок та етикеткового напису; незначну пом'ятість корпусу банок без гострих граней; на поверхні банок легку втечу, матовість, легкі відбитки від валків, темні точки діаметром до 1 мм, легкі поверхневі подряпини та дужки без порушення цілісності полуди, дрібні крупинки олова, бульбашки діаметром до 2 мм у кількості трохи більше трьох.

Також сировину фасують в у скляні банки типів 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650, 1-82-1000 або інші банки аналогічних якості та місткості вітчизняного або закордонного виробництва з кришками без ключа та з ключем, згідно з чинними нормативними документами, або за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Банки виготовляють із безбарвного або напівбілого скла, закупорюються металевими кришками з ущільнюючими кільцями. На поверхні та в товщі скла банок не допускаються сторонні включення, що мають навколо себе тріщини, відкриті бульбашки, закриті бульбашки.

Маса нетто консервів в банках повинна бути: № 62 — 240 г, № 3 та № 4 — 250г, № 8 — 325 г, № 9 — 338 г або 340 г, № 46 — 385 г, № 43 — 425 г, № 63 — 490г, № 12 — 525 г; 1-82-350 — 350 г, 1-82-500 — 500 г, 1-82-650 — 600 г, 1-82-1000 — 950 г.

Граничні відхилення маси нетто для окремих банок не більше:

- від мінус 4 до 8,5% – для банок масою нетто 350 г включно;
- $\pm 3\%$ – для банок масою нетто понад 350 до 1000 г;
- $\pm 2\%$ – для банок масою нетто понад 1000 г.

Пакують консерви у транспортну тару:

- ящики дощаті;
- ящики з гофрованого картону;
- плівка термоз та інші плені розріпетом до застосування на харчових підприємствах;
- пакети на плоских полонах тара обладнання.

Консерви повинні бути упаковані в дощаті ящики згідно з ГОСТ 13358 або ящики з гофрованого картону, згідно з ГОСТ 13516, або іншу тару згідно з чинними нормативними документами. Дозволено формувати консерви в групові пакування з використанням термозсідальної плівки згідно з ГОСТ 25951. Кількість банок, запакованих у термозсідальну плівку, а також товщина і ширина плівки повинні відповідати вимогам ГОСТ 13534.

Маса брутто ящиків не повинна перевищувати 30 кг [9]. Додаткові вимоги до пакування можуть бути передбачені договором або контрактом.

Висновок за пакуванням зразків такий:

Зразок № 1 ТМ «Своя лінія» – споживча упаковка ціла, недеформована і чиста, без слідів забруднень; виготовлена із металу; тип банки – цілісна кругла №8;

кришка з ключем для зручного відкривання; шви щільні та герметичні, зубців і зазубрин, подряпин немає; відбитки не залишаються; маса нетто 325 г, що відповідає типу банки.

Зразок № 2 ТМ «Silvania» – споживча упаковка ціла, недеформована і чиста, без слідів забруднень; виготовлена із металу; тип банки – збірна кругла № 9; кришка з ключем для зручного відкривання; шви щільні та герметичні, зубців і зазубрин, подряпин немає; відбитки не залишаються; маса нетто 338 г, що відповідає типу банки.

Зразок № 3 ТМ «Riga Gold» – споживча упаковка ціла, недеформована і чиста, без слідів забруднень; виготовлена із металу; тип банки - збірна кругла № 12; шви щільні та герметичні, зубців і зазубрин, подряпин немає; відбитки не залишаються; маса нетто 525 г, що відповідає типу банки.

Зразок № 4 ТМ «Родинний смак» – споживча упаковка ціла, недеформована, зі слідами іржі по швам банки; виготовлена із металу; тип банки - збірна кругла № 12; шви щільні та герметичні, зубців і зазубрин, подряпин немає; відбитки не залишаються; маса нетто 525 г, що відповідає типу банки.

Зразок № 5 ТМ «Пан Іван» – споживча упаковка ціла, недеформована і чиста, без слідів забруднень; без слідів забруднень; виготовлена із металу; тип банки - збірна кругла № 12; шви щільні та герметичні, зубців і зазубрин, подряпин немає; відбитки не залишаються; маса нетто 525 г, що відповідає типу банки.

3.2 Оцінювання якості м'ясних консервів за органолептичними показниками

Органолептична цінність м'ясних консервів складається з зовнішнього вигляду, кольору м'яса, кольору та вигляду м'ясного соку у нагрітому стані, консистенція, запах та смак. Вона зумовлена хімічним складом продукту і впливають на рефлекторну систему організму людини, за сигналом якої починають виділятися травні соки, підвищується апетит і засвоюваність [9].

Доброякісність продукту характеризується відповідністю органолептичних і

фізико-хімічних показників його якості нормам, які передбачені стандартами та технічними умовами, а також підбиранням відповідної сировини і дотриманням технологічних операцій [10]. Не допускається для переробки м'ясо повторно заморожене, з погано проведеним зачищенням, м'ясо бугаїв і кнурів, а також з салом, пожелтілим або жовтіючим при варці [7]. Серед технологічних операцій найбільш відповідальною операцією є стерилізація консервів. Стійкість і доброякісність не завжди поєднуються між собою, оскільки стійкість консервів забезпечується тривалою стерилізацією їх при високій температурі. Для кожного виду консервів існує своє оптимальне співвідношення між температурою і тривалістю нагрівання, коли поєднуються повнота стерилізації і мінімальні зміни продукту. Результати досліджень представлені в таблиці:

Таблиця 3.2 – Органолептична оцінка якості

Найменування показника	Зразок № 1 ТМ «Своя лінія»	Зразок № 2 ТМ «Silvania»	Зразок № 3 ТМ «Riga Gold»	Зразок № 4 ТМ «Родинний смак»	Зразок № 5 ТМ «Пан Іван»	Вимоги НД
Зовнішній вигляд	М'ясо тушковане шматочками різного розміру (до 45 г), помітні крупні шматки внутрішніх органів, судинних пучків і сполучної тканини	М'ясо тушковане без шматочків, виглядає як фарш, судинних пучків немає, можна розгледіти хрящі	М'ясо тушковане з дрібними шматочками, місцями фарш, великий шар жиру, наявні хрящі, судинні пучки	М'ясо тушковане шматочками, наявна груба сполучна тканина, великий шар жиру, видно лавровий лист і перець горошек	М'ясо тушковане шматочками різного розміру, наявні у великій кількості крупні судинні сосуди, груба сполучна тканина	М'ясо тушковане шматочками, в основному, масою не меншою ніж 30 г, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини
Колір м'яса	Сіро-коричневий, неоднорідний	Рожевий, неоднорідний	Темно-рожевий, сірий, неоднорідний	Сірий	Колір неоднорідний сіро-рожевий	Від світло-сірого до темно-сірого

Колір та вигляд м'ясного соку у нагрітому стані	Темно-сірий, з наявністю білкових речовин у вигляді пластівців	Світло-сірий, м'ясного соку мала кількість, із завислими білковими речовинами	Світло-сірий	Світло-коричневий	Світло-сірий, з наявністю завислих білкових речовин	Від світло-сірого до темно-сірого. з наявністю завислих білкових речовин у вигляді пластівців
Консистенція	М'ясо соковите, не переварене, під час обережного виймання з банки не розпадається. Наденці банки є застиглий жир	М'ясо соковите, гомогенізована консистенція, шматочки жиру рівномірно розподілені за всією масою, легко дістається з банки	М'ясо соковите, гомогенізована консистенція, при вийманні розпадається	М'ясо соковите, щільно укладене, не переварене, яке не розпадається під час обережного виймання з банки.	М'ясо соковите, розпадається на волокна, під час виймання тримає форму. Надні продукту присутня жирова пробка	М'ясо соковите, не переварене, яке не розпадається під час обережного виймання з банки.
Запах та смак	Властиві тушкованому м'ясу, відчувається запах та смак старого жиру, за багато спецій	Властиві тушкованому м'ясу, але присутнє відчуття недоготовленого м'яса, із стороннім присмаком і запахом, нагадує застарілий жир	Властиві тушкованому м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку, за багато солі	Неприємний смак із післясмаком плісняви, за багато спецій, запах старого жиру	Властиві тушкованому м'ясу з виразним ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку, в міру солоний	Властиві тушкованому м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку

Зразок № 1 ТМ «Своя лінія» не відповідає вимогам НД, так як наявні крупні шматки внутрішніх органів, судинних пучків і сполучної тканини, колір м'яса неоднорідний, за багато спецій.

Зразок № 2 ТМ «Silvania» не відповідає вимога НД, так як м'ясні шматочки зовсім відсутні, консистенція нагадує фарш, наявні хрящі, колір м'яса неоднорідний, рожевий, склалося відчуття, що м'ясо сире, зі стороннім присмаком і ароматом.

Зразок № 3 ТМ «Riga Gold» не відповідає вимога НД, так як відсутні шматки м'яса, наявні хящі, судинні пучки, при виймані розпадається, великий шар жиру, забагато солі.

Зразок № 4 ТМ «Родинний смак» не відповідає вимогам НД, так як наявна груба сполучна тканина, великий шар жиру, присутній післясмак плісняви, запах старого жиру.

Зразок № 5 ТМ «Пан Іван» не відповідає вимогам НД, так як наявні у великій кількості крупні судинні сосуди, груба сполучна тканина, колір м'яса неоднорідний, сіро-рожевий з надто виразним ароматом прянощів та спецій.

Отже, жодний зі зразків, що досліджуються, не відповідають вимогам ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови».

3.5 Сенсорний аналіз з використанням дескрипторно-профільного методу

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представляють графічно у вигляді рисунків – профілів, використовуючи профільний метод. Для оцінки інтенсивності характерних ознак можна використовувати різні шкали. Нижче наводиться приклад словесної шкали інтенсивності:

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

Таблиця 3.3 – Зовнішній вигляд та колір м'ясних консервів

Найменування показника та його характеристика	Зразок № 1 ТМ «Своя лінія»	Зразок № 2 ТМ «Silvania»	Зразок № 3 ТМ «Riga Gold»	Зразок № 4 ТМ «Ро- динний смак»	Зразок № 5 ТМ «Пан Іван»
Інтенсивність прояву показника 0 – 5					
Зовнішній вигляд та колір:					
привабливість м'яса (+)	1	3	2	0	0
цілісність шматочків (+)	0	0	1	3	0
відповідність кольору (+)	4	0	2	3	2
наявність хрящів (-)	0	3	4	4	0
наявність грубої сполучної тканини (-)	5	0	3	2	5
завелика частка жиру (-)	1	1	4	4	5

Таблиця 3.4 – Запах, смак та консистенція м'ясних консервів

Найменування показника та його характеристика	Зразок №1 ТМ «Своя лінія»	Зразок № 2 ТМ «Silvania»	Зразок № 3 ТМ «Riga Gold»	Зразок № 4 ТМ «Ро- динний смак»	Зразок № 5 ТМ «Пан Іван»
Інтенсивність прояву показника 0 – 5					
Запах, смак та консистенція:					
соковитість м'яса (+)	5	5	5	5	5
м'ясний аромат (+)	4	0	4	0	3
аромат прянощів (+)	1	1	4	5	5
гармонійний смак (+)	4	0	3	0	3
розпадання шматочків (-)	0	0	5	0	0
прогірклий смак (-)	0	5	0	4	0
металевий присмак (-)	0	1	0	0	0
сторонній запах та смак (-)	0	5	0	5	0

На основі отриманих даних побудуємо дві профілограми:

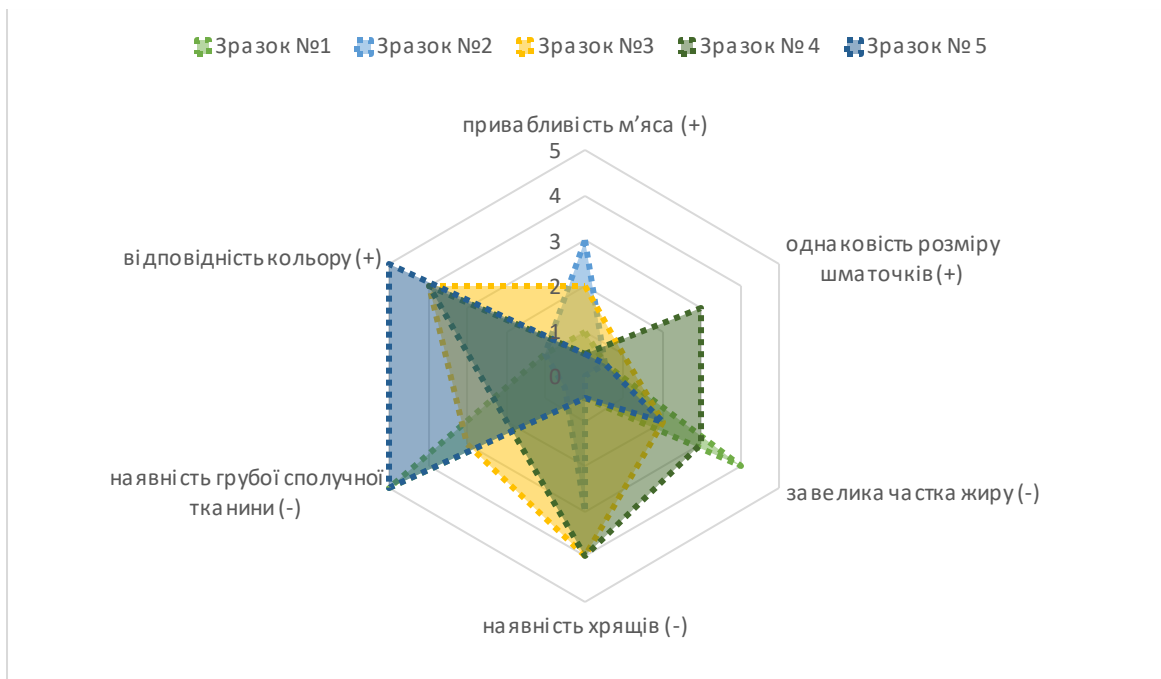


Рис. 3.1 – Профілограма зовнішнього вигляду та кольору м'ясних консервів

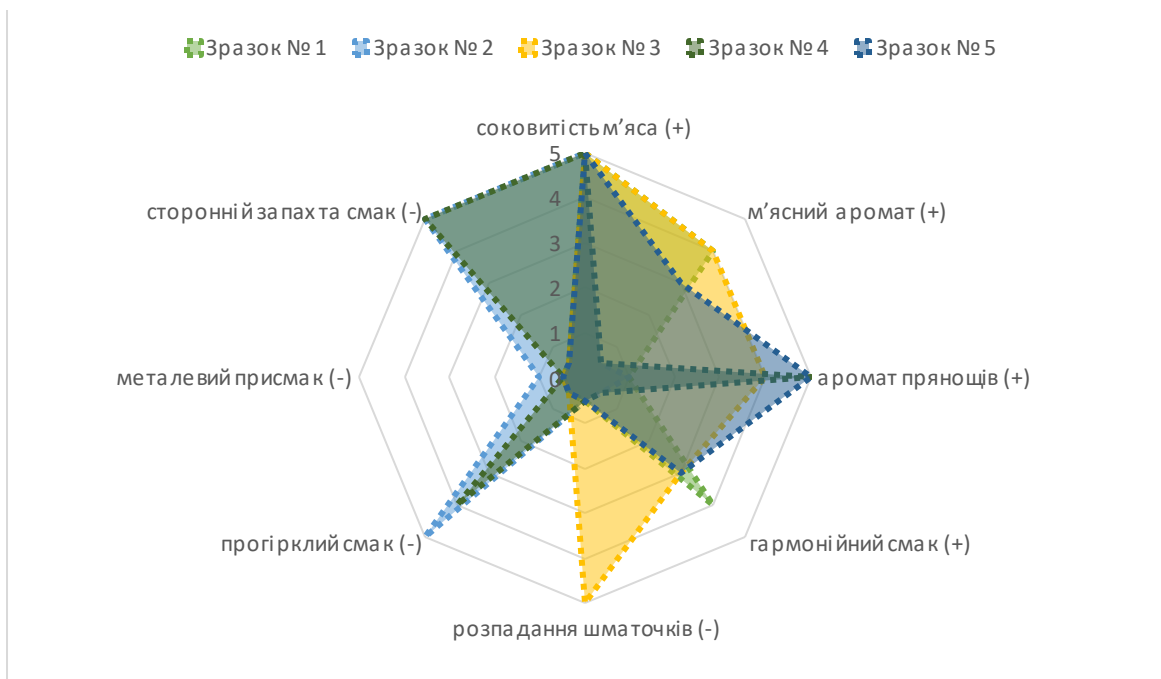


Рис. 3.2 – Профілограма запаху, смаку та консистенції м'ясних консервів

За результатами профільної оцінки було встановлено, що:

Зразок № 1 ТМ «Своя лінія» має позитивну інтенсивність прояву за відповідністю кольору, соковитістю м'яса, м'ясним ароматом та смаком. На ряду з цим присутня наявність грубої сполучної тканини.

Зразок №2 ТМ «Silvania» має позитивну інтенсивність прояву за соковитістю та привабливістю м'яса, негативну – за прогірклим і стороннім смаком та стороннім запахом.

Зразок № 3 ТМ «Riga Gold» має інтенсивність прояву за відповідністю кольору, соковитістю м'яса, м'ясним ароматом та ароматом прянощів, але при цьому негативну – за наявністю хрящів, сторонньому смаку та запаху та розпаданню шматочків.

Зразок № 4 ТМ «Родинний смак» має позитивну інтенсивність прояву за соковитістю м'яса, відповідності кольору, аромату прянощів. Негативну – за наявністю хрящів,

Зразок №5 ТМ «Пан Іван» має позитивну інтенсивність прояву за соковитістю м'яса, м'ясним ароматом, смаком, але також має високу негативну інтенсивність прояву за наявністю грубої сполучної тканини та частки жиру.

За зовнішнім виглядом та кольором всі зразки мають як позитивні риси, так і негативні. Причому негативні виражені з більшою інтенсивністю прояву (наприклад, наявність грубої сполучної тканини та зavelика частка жиру). Важко виділити конкретний зразок як найкращий або найгірший за обраними дескрипторами, бо якість м'ясних консервів не відповідає вимогам ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови».

За запахом, смаком та консистенцією лідирує зразок №1 ТМ «Своя лінія», потім йде зразок №5 ТМ «Пан Іван», так як вони мають найбільшу інтенсивність прояву позитивних дескрипторів і нульову негативну інтенсивність прояву, чого не можна сказати про інші зразки.

3.3 Оцінювання м'ясних консервів за фізико-хімічними показниками

Маса нетто визначається згідно ГОСТ 8756.1-79 «Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто або об'єму масової частки составних частин».

Таблиця 3.5 – Визначення у зразків маси нетто

Показник	Зразок № 1 ТМ «Своя лінія»	Зразок № 2 ТМ «Silvania»	Зразок № 3 ТМ «Riga Gold»	Зразок № 4 ТМ «Родин- ний смак»	Зразок № 5 ТМ «Пан Іван»
Вага нетто заявлена виробником, г	325	338	525	525	525
Вага брутто (m), г	383	380	566	580	588
Маса тари (m1), г	59	62	81	80	82
Отримана вага нетто (m - m1), г	324	318	485	500	506
Допустимий відхил	3% (9,75 г)	-	15 г	3% (15,75 г)	- 15 г
Отриманий відхил	1 г	20 г	40 г	25 г	19 г

Зразки № 2, № 3, № 4 та № 5 мають відчутне відхилення від заявленої маси, що перевищує допустимі норми. Це свідчить про невідповідність продукції стандартам і може бути підставою для додаткових перевірок якості продуктів.

Масова частка м'яса з жиром визначається згідно ГОСТ 8756.1-79 «Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичний показників, маси нетто або об'єму масової частки составних частин».

Таблиця 3.6 – Визначення масової частки м'яса з жиром

Показник	Зразок № 1 ТМ «Своя лінія»	Зразок № 2 ТМ «Silvania»	Зразок № 3 ТМ «Riga Gold»	Зразок № 4 ТМ «Родин- ний смак»	Зразок № 5 ТМ «Пан Іван»
Отримана вага нетто (m2), г	324	318	485	500	506
Масова частка м'яса з жиром (m3), г	170	165	208	230	180
Масова частка м'яса з жиром ((m3/m2) * 100), %	53	52	43	46	36
Заявлена масова частка м'яса з жиром, %	54	97,5	54	87	70

Більшість зразків, за винятком ТМ «Своя лінія», мають значні відхилення від заявленої масової частки м'яса з жиром. Особливо критичними є результати для

ТМ «Silvania», «Родинний смак» та «Пан Іван», де фактичні показники суттєво нижчі за заявлені, що може свідчити про порушення стандартів або недостовірність інформації, зазначеної на упаковці.

Визначення масової частки кухонної солі.

Розрахунок вмісту хлоридів для кожного зразка:

$$\text{Зразок № 1 ТМ «Своя лінія»}: X = \frac{0,00585 \cdot 0,78 \cdot 1 \cdot 100 \cdot 100}{10 \cdot 3} * 100 = 1,52 (\%)$$

$$\text{Зразок № 2 ТМ «Silvania»}: X = \frac{0,00585 \cdot 0,54 \cdot 1 \cdot 100 \cdot 100}{10 \cdot 3} * 100 = 1,05 (\%)$$

$$\text{Зразок № 3 ТМ «Riga Gold»}: X = \frac{0,00585 \cdot 0,2 \cdot 1 \cdot 100 \cdot 100}{10 \cdot 3} * 100 = 0,39 (\%)$$

$$\text{Зразок № 4 ТМ «Родинний смак»}: X = \frac{0,00585 \cdot 0,76 \cdot 1 \cdot 100 \cdot 100}{10 \cdot 3} * 100 = 1,48 (\%)$$

$$\text{Зразок № 5 ТМ «Пан Іван»}: X = \frac{0,00585 \cdot 0,84 \cdot 1 \cdot 100 \cdot 100}{10 \cdot 3} * 100 = 1,64 (\%)$$

Більшість зразків мають вміст хлоридів, що відповідає або близький до норми (1-1,5%). Однак зразки ТМ «Своя лінія» і ТМ «Пан Іван» мають трохи підвищений рівень, тоді як ТМ «Riga Gold» значно нижчий, що може вплинути на смакові якості продукту.

3.4 Оцінювання безпечності м'ясних консервів

М'ясні консерви з цільного м'яса або фаршу належать до групи А, яка аналізується за відповідним стандартом. Стандарт для цієї групи передбачає аналіз двох показників: аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів та obligatних анаеробів. У разі зберігання консервів при температурах від 30°C визначають термофільних представників вказаних двох груп мікроорганізмів-показників, при нижчих температурах зберігання (менше 30°C) – мезофільних представників. Аналізовані консерви підлягали зберіганню при нижчих температурах, тому визначали лише мезофільні мікроорганізми.

Перед посівами консерви витримали протягом 5 діб за температури 30°C для виводу мікроорганізмів зі стану термічного шоку, якого вони зазнали при стерилізації.

Металеві банки відкривали згідно зі стандартом за допомогою пробійника асептично у полум'ї, попередньо обробивши поверхню кришки палаючим ватяним тампоном, змоченим у спирті. Для виявлення аеробних та факультативно анаеробних мезофілів робили посів по 1 г (мл) у м'ясопептонний бульйон (МПБ), для виявлення мезофільних анаеробів – у середовище Кітта-Тароцці, на яке після посіву наносили шар стерильної вазелінової олії (перешкоджає доступу кисню). Середовище Кітта-Тароцці перед посівом прогрівали на киплячій водяній бані протягом 10-15 хв. для видалення кисню. Обидва посіви інкубували при 30°C, щоденно перевіряючи ознаки росту (помутніння стовпчиків середовищ, появу плівки на поверхні МПБ).

Ознаки росту в деяких зразках було виявлено на 3 день спостережень. З позитивних пробірок робили мазки, забарвлювали за Грамом та досліджували під мікроскопом в імерсійній системі.

Результати дослідження:

- зразки 1 і 2 (банки малого об'єму): негативні;
- зразки 3, 4 і 5 (банки великого об'єму): позитивні за обома показниками.

Мікроскопічне дослідження мазків показало наявність грампозитивних паличок з ендоспорами, що свідчить про забруднення зразків як аеробними спороутворюючими бактеріями (*Bacillus*, *Geobacillus*, *Paenibacillus*), так і анаеробними (*Clostridium*).

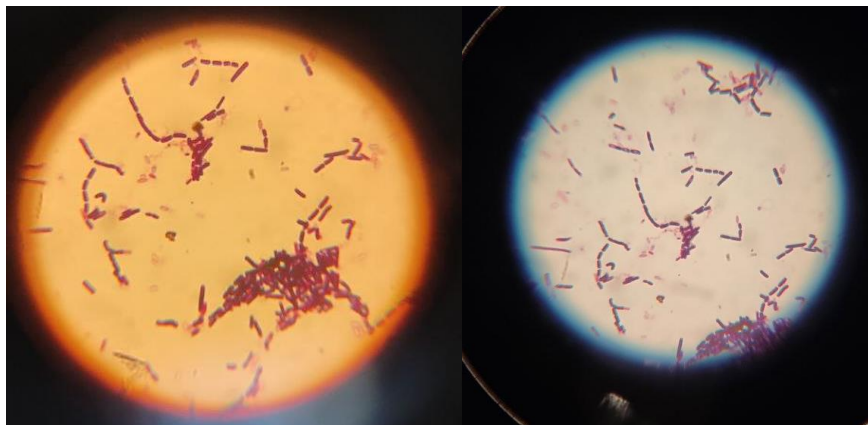


Рис. 3.3 – Забруднення зразків грампозитивними паличками

Забрудненість лише банок великого об'єму може бути пояснена недостатньою ефективністю стерилізації саме таких об'ємів через недостатній прогрів

внутрішніх ділянок продукту, чому також може сприяти висока реологічна щільність продукту. Це дозволило спорам згаданих вище бактерій перенести стерилізацію.

Окрім цього, були проведені дослідження на вміст нітратів за допомогою нітратометра Greentest та вміст важких металів за допомогою тест смужок для двох зразків: ТМ «Своя лінія» та ТМ «Пан Іван».

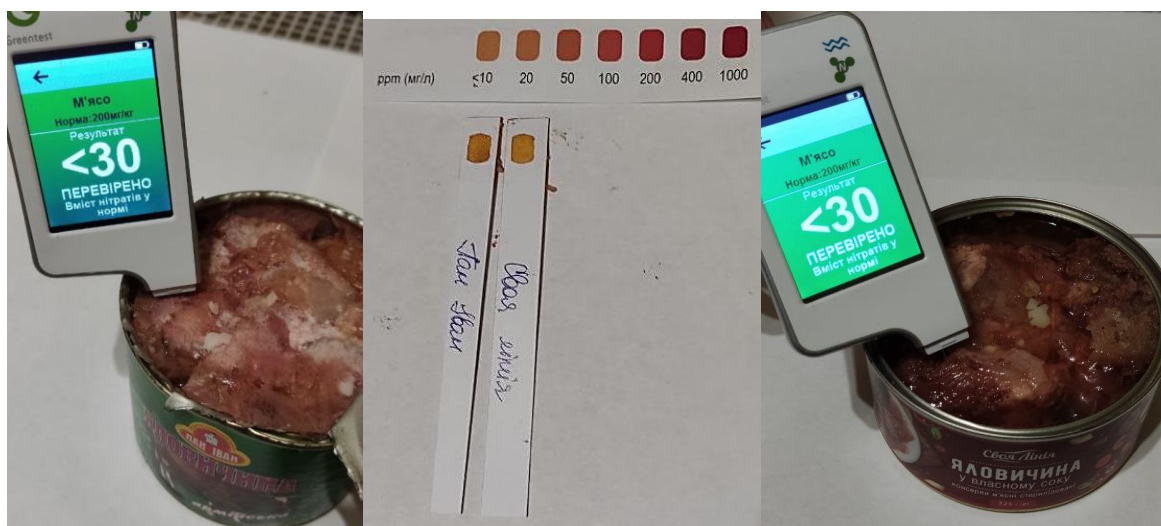


Рис. 3.4 – Результати досліджень на вміст нітратів та важких металів

В результаті було встановлено, що вміст нітратів в зазначених зразках дорівнює <30 мг/кг, що є нормою. А вміст важких металів при порівнянні кольорів реакційної зони зі шкалою, що подана в інструкції, дорівнює 20 мг/л, що також є нормою.

3.5 Комплексна оцінка якості м'ясних консервів

Для сенсорної оцінки якості м'ясних консервів доцільно використовувати бальовий метод. Цей метод дозволяє встановити рівні часткової і загальної якості. Під час оцінювання продукції група експертів випробувачів виставляє зразкам бали від мінімальних до максимальних за методикою, що встановлена для даного продукту. За умови використання обґрунтованої бальної системи такий метод забезпечує отримання достатньо об'єктивних, надійних, відтворюваних результатів дослідження.

Найзручнішою і найбільш розповсюдженою з існуючих шкал оцінки виробів є п'ятибальна шкала. При використанні такої шкали для кожного продукту виділяється певна кількість важливих саме для нього органолептичних показників.

Таблиця 3.7 – Балова шкала оцінки м'ясних консервів

Показник	Бали				
	5	4	3	2	1
Смак та запах	Властивий тушкованому м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього присмаку	Властивий тушкованому м'ясу, смак з надлишком спецій (солоний, гострий та ін.)	Властивий тушкованому м'ясу з ледь відчутним стороннім присмаком	Неприємний, з невластивим присмаком і запахом	Неприємний, з великою кількістю спецій, сторонніми присмаком і запахом
Наявність хрящів, грубої сполучної тканини	Ніжна, однорідна без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини	Однорідна, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини	Без хрящів, з невеликою кількістю судинних пучків і грубої сполучної тканини	Волокниста, з хрящами, судинними пучками і грубою сполучною тканиною	З великою кількістю хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини
Цілісність шматочків	М'ясо тушковане шматочками, приблизно одного розміру	М'ясо тушковане шматочками різного розміру	М'ясо тушковане шматочками різного розміру	М'ясо без окремих шматочків	М'ясо гомогенізованого вигляду
Колір	Колір готового м'яса, від світло-сірого до темно-сірого	Дещо темніший від зазначеного	Неоднорідний, зі сторонніми відтінками	Неоднорідний з ознаками недоготовленого м'яса	Неоднорідний з ознаками сирого м'яса рожевий
Консистенція	Густа, м'ясо соковите, не переварене, не розпадається під час обережного виймання з банки	М'ясо щільне, соковите, трохи переварене, не розпадається під час обережного виймання з банки	М'ясо соковите, трохи переварене/недоварене, розпадається під час виймання	М'ясо тверде, переварене/вологе, сироподібне, розпадається під час виймання	М'ясо тверде і сухе/вологе/рідке, переварене/недоварене розпадається під час виймання

Дана таблиця дає змогу дегустаторам дати органолептичну оцінку якості 3

зразків м'ясних консервів. За кожний показник експерти-випробувачі виставляють бал від 5 (найвища якість) до 1 чи 0 (продукт взагалі не є їстівним). Для цих показників визначаються коефіцієнти вагомості, що вказують на важливість показника при формуванні споживчої цінності продукції. Для характеристики таких показників як смак і запах, виділяють більшу кількість балів, ніж для характеристики менш істотних показників – кольору, форми, зовнішнього вигляду. Сума коефіцієнтів вагомості складає 20.

Критерії оцінювання за значанням комплексного показника:

100-81– відмінно

80-61 – добре

60-41 – задовільно

≤ 40 – незадовільно

Комплексна оцінка якості м'ясних консервів є важливим інструментом для споживачів та виробників. Вона дозволяє здійснити об'єктивну оцінку продукту на основі різних критеріїв, таких як склад продукту, смакові якості, запах, консистенцію та інше; допомагає споживачам зробити обґрунтований вибір під час покупки м'ясних консервів, враховуючи якість продукту. Ця оцінка сприяє підвищенню стандартів у виробництві та забезпеченню безпеки харчових продуктів, заохочуючи виробників до поліпшення якості.

Таблиця 3.8 – Комплексна оцінка якості м'ясних консервів

№ зразка	Дегустатори					X_{cp}	$K_{вар}$	$X_{cp} * K_{вар}$	Q
	1	2	3	4	5				
Зразок № 1 ТМ «Своя лінія»	Смак та запах								76
	4	3	5	4	4	4	6	24	
	Наявність хрящів, грубої сполучної тканини								
	3	1	2	3	2	2,2	5	11	
	Цілісність шматочків								
	3	3	4	4	3	3,4	2	6,8	
	Колір								
	5	4	5	5	5	4,8	4	19,2	
Консистенція (Соковитість м'яса, розпадання шматочків)									
5	5	5	5	5	5	3	15		

Зразок № 2 ТМ «Silvania»	Смак та запах								41,4
	2	2	3	2	2	2,6	6	15,6	
	Наявність хрящів, грубої сполучної тканини								
	2	1	1	3	2	1,8	5	9	
	Цілісність шматочків								
	1	1	1	1	1	1	2	2	
	Колір								
2	1	3	3	2	2,2	4	8,8		
Консистенція (Соковитість м'яса, розпадання шматочків)									
2	1	3	2	2	2	3	6		
Зразок № 3 ТМ «Riga Gold»	Смак та запах								62,4
	3	4	2	3	4	3,2	6	19,2	
	Наявність хрящів, грубої сполучної тканини								
	2	3	3	4	2	2,8	5	14	
	Цілісність шматочків								
	0	1	0	0	1	0,4	2	0,8	
	Колір								
4	4	3	4	4	3,8	4	15,2		
Консистенція (Соковитість м'яса, розпадання шматочків)									
5	4	5	5	3	4,4	3	13,2		
Зразок № 4 ТМ «Родинний смак»	Смак та запах								51,4
	0	0	1	2	0	1	6	6	
	Наявність хрящів, грубої сполучної тканини								
	4	3	3	4	2	3,2	5	16	
	Цілісність шматочків								
	5	5	4	5	5	4,8	2	9,6	
	Колір								
2	3	2	2	3	2,4	2	4,8		
Консистенція (Соковитість м'яса, розпадання шматочків)									
5	5	5	5	5	5	3	15		
Зразок № 5 ТМ «Пан Іван»	Смак та запах								68,6
	5	5	5	5	5	5	6	30	
	Наявність хрящів, грубої сполучної тканини								
	2	1	2	1	1	1,4	5	7	
	Цілісність шматочків								
	3	4	3	4	3	3,4	2	6,8	
	Колір								
4	3	3	3	3	3,2	4	12,8		
Консистенція (Соковитість м'яса, розпадання шматочків)									
4	4	4	4	4	4	3	12		

В результаті дослідження, було з'ясовано, що зразок № 1 ТМ «Своя лінія» середньої якості, наблизений до високої із комплексним показником 76, зразок №

3 ТМ «Riga Gold» та зразок № 5 ТМ «Пан Іван» мають оцінку «добре», а зразок № 2 ТМ «Silvania» та Зразок № 4 ТМ «Родинний смак» мають оцінку «задовільно».

Висновки до розділу 3

1. Усі зразки мають маркування державною мовою. Чіткість шрифту та його розмір, загалом, відповідають вимогам (понад 1,2 мм), за винятком ТМ «Пан Іван», де місцями розмір шрифту є меншим за нормативний. Також цей зразок має проблеми з надмірним використанням кольорів, що ускладнює сприйняття. Наявність алергенів фіксується у зразку ТМ «Silvania». Інші зразки не містять алергенів, що є їхньою перевагою. ТМ «Родинний смак» має дефекти упаковки (сліди іржі), що викликає занепокоєння щодо безпеки продукту. ТМ «Silvania», «Родинний смак» та «Пан Іван» мають інформаційні знаки, які допомагають споживачеві, наприклад, екологічні характеристики чи поради з утилізації упаковки.

2. За штрих-кодом фальсифіковані товари відсутні.

3. Жоден зі зразків не відповідає вимогам ДСТУ 4450:2005 "М'ясо тушковане. Технічні умови" через суттєві недоліки у якості продукції, що включає: неоднорідність кольору м'яса (зразки № 1, № 2, № 5); наявність крупних фрагментів сторонніх тканин (зразки № 1, № 3, № 5); невідповідна консистенція продукту (зразки № 2, № 3); наявність сторонніх запахів або присмаків (зразки № 2, № 4, № 5).

4. За зовнішнім виглядом та кольором всі зразки мають як позитивні риси, так і негативні. Причому негативні виражені з більшою інтенсивністю прояву. За запахом, смаком та консистенцією лідирує зразок № 1 ТМ «Своя лінія», потім йде зразок № 5 ТМ «Пан Іван», так як вони мають найбільшу інтенсивність прояву позитивних дескрипторів і нульову негативну інтенсивність прояву, чого не можна сказати про інші зразки.

5. Зразки № 2, № 3, № 4 та № 5 мають відчутне відхилення від заявленої маси, що перевищує допустимі норми. Це свідчить про невідповідність продукції стандартам і може бути підставою для додаткових перевірок якості продуктів.

6. Мікроскопічне дослідження мазків показало наявність грампозитивних паличок з ендоспорами, що свідчить про забруднення зразків як аеробними спороутворюючими бактеріями (*Bacillus*, *Geobacillus*, *Paenibacillus*), так і анаеробними (*Clostridium*).

7. Забрудненість лише банок великого об'єму може бути пояснена недостатньою ефективністю стерилізації саме таких об'ємів через недостатній прогрів внутрішніх ділянок продукту, чому також може сприяти висока реологічна щільність продукту. Це дозволило спорам згаданих вище бактерій перенести стерилізацію.

8. За комплексною оцінкою, було встановлено, що зразок № 1 ТМ «Своя лінія» середньої якості із комплексним показником 76, зразок № 3 ТМ «Riga Gold» та зразок № 5 ТМ «Пан Іван» мають оцінку «добре», а зразок № 2 ТМ «Silvania» та Зразок № 4 ТМ «Родинний смак» мають оцінку «задовільно».

РОЗДІЛ 4

ОСОБЛИВОСТІ ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ПЕРЕ- МІЩЕННІ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ

4.1 Нетарифне регулювання, офіційні види контролю та забезпечення попереднього документального контролю при переміщенні м'ясних консервів

Міжнародні заходи нетарифного регулювання включають широкий спектр заходів, які застосовуються країнами для обмеження та регулювання ввезення товарів, крім тарифних заходів регулювання (мита). Ці заходи спрямовані на захист внутрішнього ринку, промисловості та інших галузей економіки від конкуренції з-за кордону.

Нетарифні заходи регулювання за класифікацією СОТ можуть включати такі інструменти:

1) СФЗ – будь-який захід, що застосовується для:

- захисту життя чи здоров'я тварин та рослин від ризиків, що виникають через розповсюдження шкідників та проникнення, укорінення чи поширення хвороб, організмів, що є носіями хвороб, або хвороботворних організмів;
- для захисту життя чи здоров'я людини на території країни-члена СОТ від ризиків, що виникають через хвороби, які переносяться тваринами, рослинами або продукцією, що виробляється з них, або через проникнення, укорінення чи розповсюдження шкідників;
- для уникнення або обмеження іншої шкоди на території країни-члена СОТ.

СФЗ повинні відповідати міжнародним стандартам, зокрема положенням Угоди про застосування санітарних і фітосанітарних заходів та ГАТТ 1994.

При використанні СФЗ країни-члени СОТ повинні повідомляти про зміни у своїх санітарних чи фітосанітарних заходах, забезпечувати наукову обґрунтованість при оцінюванні ризиків і визнавати СФЗ інших країн-членів СОТ, щоб не створювати перешкод для міжнародної торгівлі [28].

2) Кількісні обмеження, як відомо, є адміністративною формою нетарифного держаного регулювання зовнішньої торгівлі, що визначає кількість та номенклатуру товарів (в натуральному або вартісному виразі), що дозволені до експорту

або імпорту протягом визначеного періоду часу. Такі обмеження є як засобом захисту та підтримки національного товаровиробника від іноземної конкуренції (протекціоністська функція), так і засобом для забезпечення безпеки, захисту життя і здоров'я громадян, гарантування права на сприятливе навколишнє середовище тощо. До основних інструментів кількісних обмежень відносять такі:

- квотування – це встановлення державними органами обмежень у кількісному або вартісному виразі щодо обсягу продукції, дозволеної до ввезення в країну (імпортна квота) або вивезення з країни (експортна квота) за певний період відповідно до національних та міжнародних законодавчих норм;

- ліцензування експорту/імпорту – регулювання торгівлі товарами та послугами між різними країнами з метою захисту національних інтересів, безпеки, дотримання міжнародних санкцій, запобігання незаконній торгівлі забороненими товарами.

- «добровільне» обмеження експорту – кількісне обмеження експорту, засноване на зобов'язаннях одного з партнерів у торгівлі (експортера) обмежувати чи не змінювати обсяги експорту в межах узгоджених обсягів, що здійснюється під тиском більшої імпортуєчої країни в обмін на відмову імпортуєчої сторони від введення жорстких обмежень на імпорт;

- ембарго – це заборона державою (або групою країн) завою в країну або вивозу з країни товарів, що вводиться зазвичай за політичними мотивами; такі заходи визнаються до використання міжнародною практикою винятковими.

3) Технічні бар'єри – перешкоди для імпорту іноземних товарів, що виникають в зв'язку з їх невідповідністю до національних стандартів систем виміру та інспекції якості, вимог техніки безпеки, санітарно-ветеринарних норм, невідповідності СФЗ, що застосовуються для запобігання ввезення в країну шкідників і захворювань, не розповсюджених у даній країні, стандарти щодо ваги, розміру або упаковки; інгредієнтів або фірмового стилю; обов'язкового маркування; процедур тестування та сертифікації імпорту, вимоги до безпечності та якості продукції, її характеристик, процедури оцінки відповідності. Перевірка відповідності ввезеного в

країну товару всім цим вимогам обумовлюється об'єктивними вимогами виробництва і споживання продукції. В той же час вони можуть виконувати протекціоністську роль [17].

Основною рисою всіх типів технічних бар'єрів є те, що офіційна мета їх застосування полягає у забезпеченні цінності національної системи стандартизації та безпеки споживання чи використання товарів, а на практиці вони застосовуються як засіб обмеження небажаного імпорту. Досить важко провести чітку межу між дійсно необхідними заходами в сфері стандартизації та використанням національних технічних норм і вимог в якості протекціоністського інструменту. З метою упорядкування системи застосування технічних бар'єрів та уніфікації національних стандартів та інших технічних норм і правил були ухвалені наступні Угоди: Угода про технічні бар'єри у торгівлі № 981_008 від 15.04.94; Угода про застосування СФЗ № 981_006 від 15.04.1994. Ці Угоди є обов'язковими для всіх учасників СОТ. В Угоді про технічні бар'єри у торгівлі використовуються терміни «технічний регламент» і «стандарт». Хоча ці терміни і є подібними, однак між ними існує розбіжність.

Вся сукупність заходів, що належать до технічних бар'єрів в міжнародній торгівлі також розподіляється між Угодами. Так, до заходів, що визначаються і регулюються Угодою про технічні бар'єри у торгівлі № 981_008 від 15.04.94, належать: маркування харчових продуктів, напоїв та ліків; вимоги до якості та пакування свіжих продуктів харчування; пакування та маркування небезпечних хімікатів та токсичних речовин; вимоги щодо параметрів та техніки безпеки побутових електроприладів; маркування текстилю; процедури затвердження типового зразка, положення і стандарти радіотелефонів та радіообладнання; положення і тестування дорожніх і недорожніх транспортних засобів і обладнання; положення щодо кораблів та корабельного обладнання; положення і тестування медичних інструментів; вимоги щодо безпеки, в тому числі випромінювань, вибухонебезпечності, механічної, пожежної, промислової, термічної, хімічної, електричної, ядерної і радіаційної, а також біологічної безпеки; електромагнітна суміжність; єдність вимірювань.

До заходів, що визначаються і регулюються Угодою про застосування СФЗ

№ 981_006 від 15.04.94, відповідно, належать: сертифікація харчової продукції, здоров'я тварин і рослин; вплив методів переробки на безпеку продуктів харчування; вимоги до маркування, що мають безпосереднє відношення до безпечності харчової продукції; карантин тварин і рослин; вимоги до створення зон, вільних від паразитів і хвороб; процедури щодо запобігання розповсюдження, контролю та (або) знищення паразитів чи хвороб в країні; харчові добавки в продуктах харчування; забруднюючі речовини в харчових продуктах і напоях; токсини в харчових продуктах і напоях; залишки ветеринарних препаратів та пестицидів в харчових продуктах. Продукція, що підлягає оцінці відповідності технічним нормам: машини і обладнання; бойлери; електроприлади; метало- і деревообробне обладнання; медичне і харчове обладнання; фармацевтичні товари; косметика; синтетичні миючі засоби; побутові електричні вироби; відео- і телевізійна апаратура; фото і кінематографічне обладнання; автомобілі; дитячі іграшки; деякі продукти харчування. добрива; засоби від комах; ядохімікати; свіжі фрукти та овочі; фруктові соки і напівфабрикати; м'ясо та вироби з нього; молочні продукти; оброблені продукти харчування [29].

Всі ці заходи іноді можуть стати об'єктом спорів і торговельних конфліктів між країнами. Тому СОТ також займаються регулюванням і вирішенням торговельних суперечок.

До тарифних і нетарифних заходів регулювання в Україні, згідно ЗУ № 959-ХІІ від 16.04.1991 «Про зовнішньоекономічну діяльність» відносяться:

1. Режим найбільшого сприяння – один з основних принципів СОТ. Згідно з цим принципом, країна повинна надавати імпортованим товарам всіх інших країн такі ж переваги, які вона надає національним товаровиробникам. Тобто, якщо країна надає певні торговельні пільги або знижені митні ставки одній країні, вона так само повинна надати їх усім іншим країнам. Згідно документу № v_640342-08 від 13.05.2008 р «Щодо переліку країн, яким надається режим найбільшого сприяння» пільгові ставки Митного тарифу України застосовуються до 150 країн-членів СОТ та 15 країн, яким, згідно з законодавством України, надається режим найбільшого сприяння;

2. Пільговий спеціальний режим – надається певним країнам або групам країн на основі домовленостей або угод. Це може включати знижені митні ставки, звільнення від певних обмежень або інші пільги [31];

3. Запровадження спеціального мита – встановлюється Міжвідомчою комісією з міжнародної торгівлі відповідно до ЗУ № 332-XIV від 22.12.1998 "Про застосування спеціальних заходів щодо імпорту в Україну", якщо зростання обсягу імпорту в Україну відбувається у таких розмірах або у такі строки, або на таких умовах, що заподіюється або існує загроза заподіяння значної шкоди, з метою захисту національних інтересів Комісія може прийняти рішення про застосування таких спеціальних заходів [32, ст.16];

4. Ліцензування зовнішньоекономічних операцій – комплекс адміністративних дій з надання дозволу на здійснення суб'єктом ЗЕД протягом визначеного періоду експорту (імпорту) товарів. Здійснюється у формі автоматичного (для товарів, щодо яких не встановлюються квоти) або неавтоматичного (для товарів, щодо яких встановлюються певні квоти) ліцензування [32, ст.16].

5. Встановлення квот (контингентів). В Україні існують такі види квот:

- глобальні – встановлюються по товару без зазначення конкретних країн (;
- групові – встановлюються по товару з визначенням групи країн;
- індивідуальні – встановлюються по товару з визначенням конкретної країни, куди товар може експортуватись або з якої він може імпортуватись;
- спеціальні - граничний обсяг імпорту в Україну певного товару (товарів), що є об'єктом спеціального розслідування або спеціальних заходів, який дозволено імпортувати в Україну протягом установленого строку та який визначається в натуральних або вартісних одиницях виміру;
- експортна (імпортна) – граничний обсяг певної категорії товарів, який дозволено експортувати з території України (імпортувати на територію України) протягом встановленого строку та який визначається у натуральних чи вартісних одиницях [33, ст.1].

6. Застосування часткової заборони (часткового ембарго) на торгівлю – забо-

рона експорту або імпорту конкретних товарів, таких як зброя, продукти харчування, технології або матеріали, які вважаються стратегічними або пов'язаними з певними ризиками для безпеки, економічних інтересів або зовнішньої політики країни;

7. Застосування повної заборони (повного ембарго) на торгівлю – повна заборона торгівлі з певною країною або групою країн.

8. Заходи офіційного контролю;

9. Попередній документальний контроль.

Застосування заходів офіційного контролю при імпорті м'ясних консервів

Заходи офіційного контролю – фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України [30, ст. 4].

Відповідно до ст. 319 МКУ, товари, що ввозяться на МТУ, можуть підлягати заходам офіційного контролю.

Перелік товарів, згідно з УКТ ЗЕД, які в разі ввезення на митну територію України підлягають ЗОК, затверджується Постановою КМУ № 960 від 24.10.2018 [34].

ЗОК здійснюються Держпродспоживслужбою та проводяться:

- У пунктах пропуску через державний кордон України шляхом ПДК;
- У пунктах призначення на території України [30, ст.319].

До заходів офіційного контролю відносяться:

1) Фітосанітарний контроль;

2) Ветеринарно-санітарний контроль;

3) Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України. Більш детальний огляд представлений у табл. 3.11.

Таблиця 3.9 – Заходи офіційного контролю та документи, що їх регулюють

Вид ЗОК	Об'єкти, що підлягають ЗОК	Чим регулюється
Фітосанітарний контроль	Кліщі, комахи, цибулини, листя, гілки, овочі, бобові овочі, горіхи, плоди сушені, кава, како-боби, спеції, зернові культури, крупи, борошно, насіння для сівби, деревина та ін.	ЗУ № 3348-ХІІ від 29.12.2022 р «Про карантин рослин»
	Картопля насіннева, цибулинні овочі для сівби, боби, зернові культури насінневі, насіння маку, кунжуту, дині, гірчиці, льону, рицини та ін.	ЗУ № 411-IV від 10.06.2023 р «Про насіння і садивний матеріал»
Ветеринарно-санітарний контроль	Коні, велика рогата худоба, свійська птиця, жива риба, запліднені яйця, гормони, антибіотики, лікарські засоби, тварини живі у складі аттракціонів, пересувних цирків та ін.	ЗУ №1206-ІХ від 31.03.2023 р «Про ветеринарну медицину»
Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України	М'ясо великої рогатої худоби, коней, віслюків, свинина, козлятина, баранина, субпродукти їстівні із різних тварин та свійської птиці, сало, риба, ракоподібні, молоко та вершки, молочна сироватка, масло вершкове, сири, незапліднені яйця, мед, овочі, плоди та горіхи, чай, спеції, зернові культури та ін.	ЗУ № 2042-VIII 20.11.2022 р «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»

М'ясні консерви при переміщенні через митний кордон України, згідно з Постановою КМУ № 960 від 24.10.2018 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)», підлягають державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України з

метою перевірки дотримання законодавства про побічні продукти тваринного походження під час ввезення таких побічних продуктів на митну територію України.

Попередній документальний контроль та його документальне забезпечення при імпорті м'ясних консервів

Попередній документальний контроль – форма здійснення заходів офіційного контролю, яка полягає у проведенні в пунктах пропуску через державний кордон України посадовими особами митних органів перевірки відповідних документів і відомостей, а в разі потреби, за результатами застосування автоматизованої системи управління ризиками – візуального інспектування товарів, транспортних засобів, які ввозяться на митну територію України або поміщуються в митний режим транзиту [30, ст. 4].

ПДК розпочинається після пред'явлення митному органу товарів, транспортних засобів комерційного призначення і документів на такі товари в пункті пропуску через державний кордон України.

Протягом двох годин з моменту пред'явлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення посадова особа зобов'язана:

1. Прийняти одне з таких рішень про:
 - а) Надання дозволу на пропуск товарів за результатами ПДК;
 - б) Припинення ПДК та залучення для проведення ЗОК посадової особи відповідного уповноваженого органу;
2. Внести до єдиної автоматизованої інформаційної системи інформацію про прийняте рішення.

ПДК припиняється посадовою особою митного органу у разі:

- Встановленої законом вимоги щодо проведення відповідного ЗОК;
- Ввезення на МТУ живих тварин та рослин;
- Проведення у пунктах пропуску через державний кордон України відповідних санітарних заходів у зв'язку із загрозою занесення збудників хвороб тварин на територію України;
- Відсутності документів чи відомостей, необхідних для здійснення ПДК;

- Отримання звернення декларанта або уповноваженої ним особи;
- Виявлення під час візуального інспектування ознак псування товарів.

У разі припинення ПДК для проведення відповідної перевірки посадовою особою митного органу невідкладно залучається посадова особа відповідного уповноваженого органу.

Протягом двох годин з моменту залучення до проведення ЗОК у пункті пропуску через державний кордон України посадова особа відповідного уповноваженого органу зобов'язана:

1. Прийняти одне або кілька рішень про:

- а) Надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України;
- б) Надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну в пункті пропуску;
- в) Заборону ввезення товарів на МТУ;
- г) Необхідність проведення огляду товарів;
- д) Необхідність взяття проб товарів для проведення їх дослідження;
- е) Необхідність проведення додаткової обробки товарів.

При необхідності термін проведення процедур d-f у рамках ЗОК узгоджується з використанням механізму «єдиного вікна» між декларантом, відповідним уповноваженим органом та митним органом за принципом вибору найближчого можливого терміну, але не пізніше ніж через вісім робочих годин від терміну, запропонованого декларантом.

Єдиний державний інформаційний веб-портал «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» в автоматичному режимі формує та надсилає повідомлення про:

- а) Невнесення інформації із зазначенням відомостей про відповідний уповноважений державний орган та посадову особу, яка повинна була внести таку інформацію;
- б) Невнесення протягом встановленого строку до єдиного державного інформаційного веб-порталу «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» інформації про виконання процедур, зазначених вище, із зазначенням відомостей про відпо-

відний уповноважений державний орган та посадову особу, яка повинна була виконати такі процедури.

с) Пропуск через митний кордон України товарів, які в разі ввезення на МТУ (у тому числі з метою транзиту) підлягають ЗОК, здійснюється на підставі інформації, що міститься в єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів, про надання дозволу на:

- Пропуск таких товарів через митний кордон України для переміщення їх до пункту призначення на території України чи до пункту вивезення за межі митної території України; або
- Випуск таких товарів у заявлений митний режим.

Після завершення ЗОК товарів у пункті їх призначення на території України посадова особа відповідного уповноваженого органу, яка їх здійснювала, зобов'язана невідкладно внести інформацію про прийняте рішення до єдиного державного інформаційного веб-порталу «Єдине вікно для міжнародної торгівлі».

Розглянемо документи, що підлягають перевірці посадовими особами митних органів при проведенні ПДК:

Таблиця 3.10 – Перелік документів, що підлягають перевірці при ПДК

Вид контролю	Документ
Фітосанітарний контроль	фітосанітарний сертифікат в оригіналі від компетентного органу країни-експортера; сертифікат країни-експортера про якість насіння та/або садивного матеріалу, або сертифікат ОЕСР і сертифікат ISTA для насіння і садивного матеріалу
Ветеринарно-санітарний контроль	міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі від країни-експортера; наявність товарів у переліку кормових добавок, преміксів, готових кормів і ветеринарних препаратів
Контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин	міжнародний сертифікат в оригіналі для товарів, зазначених у відповідному Переліку продуктів

Оскільки м'ясні консерви ТМ «Silvania» підлягають державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України, відповідно до Постанови КМУ № 960 від 24.10.2018 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)», м'ясні консерви потребують наявності міжнародного сертифікату в оригіналі від країни-експортера при проведенні ПДК. Вантаж із м'ясними консервами приймається до перевірки державним ветеринарним інспектором, якщо оператор ринку або особа, відповідальна за вантаж, надіслала щонайменше за один робочий день на відповідний призначений прикордонний інспекційний пост повідомлення в електронному або письмовому вигляді про його надходження, що містить усю необхідну інформацію (опис м'ясних консервів у вантажі, копії міжнародного сертифіката та інших документів, які вимагаються згідно із законом, орієнтовний час прибуття вантажу на призначений прикордонний інспекційний пост), або відповідну заповнену частину загального ветеринарного документа на ввезення. Оригінали міжнародного сертифіката та інших документів, які вимагаються згідно із законом, залишаються на призначеному прикордонному інспекційному посту.

4.2 Визначення країни походження товару при переміщенні м'ясних консервів через митний кордон України

Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, застосування до них заходів нетарифного регулювання ЗЕД, заборон або обмежень щодо переміщення через митний кордон України, а також забезпечення обліку цих товарів у статистиці зовнішньої торгівлі.

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених МКУ. Під країною походження товару можуть розумітися група країн, митні союзи країн, регіон чи частина країни, якщо є необхідність їх виділення з метою визначення походження товару [30, ст. 36].

Товарами, повністю виробленими у даній країні, вважаються:

- 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 (зафрахтоване) цією країною;
- 7) продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни виключно з продукції, зазначеної у пункті 6;
- 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, а також вироби, що були у вжитку, зібрані в цій країні та придатні лише для переробки на сировину (утилізації);
- 10) електроенергія, вироблена в цій країні [30, ст. 38].

Критеріями достатньої переробки є:

- 1) виконання виробничих або технологічних операцій, за результатами яких змінюється код 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 та/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 вва-

жаються достатніми для визнання товару походженням із тієї країни, де такі операції мали місце [30, ст. 40].

Не відповідають критерію достатньої переробки:

- 1) операції, пов'язані із забезпеченням збереження товарів під час зберігання чи транспортування;
- 2) операції щодо підготовки товарів до продажу та транспортування (роздрібнення партії, формування відправлень, сортування, перепакування);
- 3) прості складальні операції - операції, які здійснюються шляхом складання виробів за допомогою простого кріпильного матеріалу (гвинтів, гайок, болтів тощо) чи клепаання, склеювання або монтажу готових вузлів за допомогою зварювання (за винятком виготовлення складних виробів шляхом зварювання), а також інші операції (регулювання, контроль, заправка робочою рідиною тощо), необхідні у процесі складання і не пов'язані з переробкою (обробкою) товарів, незалежно від кількості та складності таких операцій;
- 4) змішування товарів, які походять з різних країн, якщо характеристики кінцевої продукції суттєво не відрізняються від характеристик товарів, що змішуються;
- 5) забій тварин;
- 6) комбінація двох чи більше вищезазначених операцій [30, ст. 40].

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

Країна походження товару заявляється (декларується) митному органу шляхом зазначення назви країни походження товару та відомостей про документи, що підтверджують походження товару, у митній декларації.

Сертифікат про походження товару – це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни.

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

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

Сертифікат про регіональне найменування товару – це документ, який підтверджує, що товари відповідають визначенню, характерному для відповідного регіону країни, та виданий компетентним органом відповідно до законодавства країни вивезення товару.

У разі якщо в документах про походження товару є розбіжності у відомостях про країну походження товару або митним органом встановлено інші відомості про країну походження товару, ніж ті, що зазначені у документах, декларант або уповноважена ним особа має право надати митному органу для підтвердження відомостей про заявлену країну походження товару додаткові відомості.

Додатковими відомостями про країну походження товару є відомості, що містяться в товарних накладних, пакувальних листах, відвантажувальних специфікаціях, сертифікатах (відповідності, якості, фітосанітарних, ветеринарних тощо), митній декларації країни експорту, паспортах, технічній документації, висновках-експертизах відповідних органів, інших матеріалах, що можуть бути використані для підтвердження країни походження товару.

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

Додатковими відомостями про країну походження товару є відомості, що містяться в товарних накладних, пакувальних листах, відвантажувальних специфікаціях, митній декларації країни експорту, паспортах, технічній документації, висновках-експертизах відповідних органів, інших матеріалах, що можуть бути використані для підтвердження країни походження товару [30, ст. 43].

Згідно до Рішення № v0021571-02 від 27.02.2002 р «Про затвердження Інструкції про порядок визначення країни походження товарів/послуг, оформлення та засвідчення сертифікатів відповідних форм» визначення країни походження,

оформлення та засвідчення сертифікатів походження товари/послуги виконуються Торгово-промисловою палатою. В Україні використовуються сертифікати країни походження наступних 9 форм:

1. Сертифікат походження загальної форми (англійською мовою) – звичайна форма сертифіката – видається на всі товари, які мають українське походження відповідно до національного законодавства України, при експорті в країни, з якими відсутні двосторонні угоди про надання митних пільг або дія таких угод тимчасово призупинена.

2. Сертифікат походження загальної форми (російською мовою) - звичайна форма сертифіката – видається при експорті в країни СНД в тих випадках, коли товар отримує українське походження згідно з національним законодавством України, проте не виконується якась з умов Правил визначення країни походження товарів, затверджених Рішенням Ради глав урядів СНД від 30.11.2000 року. При оформленні сертифікатів походження загальної форми необхідно керуватися вимогами чинного законодавства України, а саме положеннями МКУ.

3. Преференційний (пільговий) сертифікат походження форми СТ-1 (російською мовою) – при експортно-імпортних операціях з країнами СНД.

4. Преференційний (пільговий) сертифікат форми А (англійською мовою) для товарів, які підпадають під преференційний режим при експорті з країн, що розвиваються на ринки розвинутих країн (ЄС, Чехія, Словаччина, Японія, США).

5. Сертифікат форми EUR-1 (англійською мовою), використовується на виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони боку, і ЄС, Європейським співтовариством з атомної енергії і їх державами-членами, з іншої сторони.

6. Преференційний (пільговий) сертифікат форми EUR-1, серія М (англійською мовою) для експорту в Республіку Македонія згідно з положеннями Угоди про вільну торгівлю між Республікою Македонія та Україною. При визначенні походження товару та оформленні сертифіката необхідно керуватися положеннями цієї Угоди.

7. Сертифікат походження форми У-1 (українською мовою) застосовується в

межах МТУ у випадках, коли необхідно підтвердити українське походження товарів, які знаходяться в обігу в межах МТУ під час здійснення підприємницької діяльності іноземними суб'єктами господарської діяльності.

Ця форма сертифіката походження може використовуватися і в інших випадках реалізації продукції в межах МТУ, якщо покупець бажає пересвідчитися, що продукція має українське походження. При визначенні походження необхідно керуватися чинним законодавством України.

8. Сертифікат походження на текстильні товари (TEXTILE PRODUCTS) (англійською мовою), які експортуються тільки в країни ЄС відповідно до положень Угоди про торгівлю текстильною продукцією між Україною та ЄС.

9. Сертифікат походження на металопродукцію (англійською мовою), яка експортується тільки до країн ЄС відповідно до положень двосторонньої Угоди між КМУ та ЄС по вугіллю та сталі про торгівлю деякими сталеливарними виробами.

Згідно до ст. 544 МКУ до завдань митних органів входить видача сертифікатів походження у випадках, встановлених чинними міжнародними договорами. В рамках Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони від 25.10.2022р, з 01.01.2016р митниці Державної митної служби України здійснюють видачу сертифікатів на перевезення вантажів форми EUR.1 при експорті товарів з України в країни ЄС, ЄАВТ (Швейцарія, Ісландія, Норвегія, Ліхтенштейн) та Чорногорії у разі, якщо його потрібно пред'явити як доказ, що товари українського походження відповідають вимогам правил визначення преференційного походження при застосуванні преференційних ставок ввізного мита [35, розд. III, п.1].

В рамках Регіональної конвенції про пан-середземноморські преференційні правила (Пан-Євро-Мед), членом якої Україна стала 01.02.2018р., митниці Державної митної служби України здійснюють видачу сертифікатів на перевезення вантажів форми EUR-MED при експорті товарів з України до країн-учасниць даної Конвенції (24 країни) у разі, якщо його потрібно пред'явити як доказ, що товари

українського походження відповідають вимогам правил визначення преференційного походження при застосуванні преференційних ставок ввізного мита товарів із застосуванням кумуляції [35, розд. III, п. 1]. Кумуляція дозволяє товару з однієї країни-учасниці надалі використовуватися у процесі виробництва в іншій країні-учасниці без втрати статусу походження, у тому випадку, якщо між країнами підписана Угода про вільну торгівлю.

Процедуру заповнення та видачі митницею (електронного) сертифіката з перевезення (походження) товару EUR.1 або EUR-MED визначає Наказ МФУ № 139 від 02.03.2021 р «Про затвердження Порядку заповнення та видачі митницею сертифіката з перевезення (походження) товару EUR.1 або EUR-MED».

Преференційні заходи в ЗЕД відносяться до спеціальних умов, які надаються країнам або територіям для підтримки їх зовнішньої торгівлі або економічного розвитку. Ці заходи передбачають надання певних переваг або пільг у торговельних умовах для обраної країни чи групи країн [36].

Таблиця 3.11 – Застосування преференційних заходів для різних країн або їх союзів [37]

Країни, яким надається пільга	Підстава для надання пільг
Країни ЄАВТ	Міждержавні угоди від 24.06.2010: «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ», «Угода про сільське господарство між Україною та Ісландією», «Угода про сільське господарство між Україною та Королівством Норвегія», «Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією», «Угода про сільське господарство між Україною та Князівством Ліхтенштейн»
Країни ЄС	Міждержавна угода від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони»
Канада	Міждержавна угода від 11.07.2016 «Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою»
Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 «Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України

	та Урядом Держави Ізраїль»
Британія	Міждержавна угода від 08.10.2020 «Угода про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії»

М'ясні консерви ТМ «Silvania» виготовлені із продукції, одержаної від живих тварин у Румунії (яловичина у кількості 60% з Румунії). Країною походження 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. Критерієм достатньої переробки для м'ясних консервів ТМ «Silvania» є правило адвалорної частки, яке говорить про зміну вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару. Також на етикетці вказано, що адресою виробника є вул. Кришені, 429, повіт Салай, Румунія, а при перевірці штрих-коду даного продукту було виявлено, що код країни (перші 3 цифри) відповідають країні-виробнику Румунії – [594]1607900025.

Оскільки Румунія входить до складу ЄС, то, згідно до Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, надається сертифікат форми EUR.1, що дозволяє ввозити м'ясні консерви із застосуванням зменшення ставок ввізного мита, тому ставка дорівнює 0%.

4.3 Особливості визначення митної вартості та оподаткування партії м'ясних консервів при переміщенні через митний кордон України

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 [30, ст.49].

Згідно ст. 50 МКУ, відомості про митну вартість товарів використовуються для:

- 1) нарахування митних платежів;
- 2) застосування інших заходів державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності України;
- 3) ведення митної статистики;
- 4) розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки.

Заявлення митної вартості товарів здійснюється декларантом або уповноваженою ним особою.

Документами, які підтверджують митну вартість товарів, є:

- 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) або рахунок-проформа (якщо товар не є об'єктом купівлі-продажу);
- 4) якщо рахунок сплачено, - банківські платіжні документи, що стосуються оцінюваного товару;
- 5) за наявності - інші платіжні та/або 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) ліцензія на імпорт товару, якщо імпорт товару підлягає ліцензуванню;
- 8) якщо здійснювалося страхування, - страхові документи, а також документи, що містять відомості про вартість страхування.

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом № 229/24 від 24.11.2024 р. між суб'єктом ТОВ "Дистреко" (Україна, 65033, м. Одеса, вул. Василя

Стуса, 2Б/1, ЕДРПОУ – 39802853), з однієї сторони, та іноземним суб'єктом господарювання – нерезидентом "S.C. Universal S.A." (вул. Крішені, 429, повіт Салай, Румунія), з другої сторони, здійснюється поставка партії м'ясних консервів «Яловичина у власному соку» ТМ «Silvania», яка переміщується до п/п «Рені-Джурджюлешть», м/п «Придунайський» Одеської митниці Держмитслужби України, UA500380.

Партія складає 139 картонні коробки по 24 металеві банки (одиниці) в кожному ящику, в загальній кількості 3 336 од. Маса бруто кожної одиниці продукції – 335 г, маса нетто – 300 г, вага однієї металевої банки – 35 г, вага порожнього ящика – 350 г. Таким чином, маса нетто партії дорівнює 1000,8 кг, а маса бруто партії – 1166,21 кг.

Ціна однієї банки м'ясних консервів складає 2,3 євро, вартість пакування складає 0,33 євро/коробку. Транспортні витрати склали 800 євро. Навантажувально-розвантажувальні роботи проводяться за тарифом транспортної компанії за ставкою 200 євро. Страхування 10% від вартості контракту. Умови постачання, що обговорені контрагентами – СІР-Рені-Джурджюлешть.

Реєстраційний номер автотранспорту перевізника VOLVO ВН 8546 ВА.

Митний брокер: ТОВ «УКРБРОКЕР», м. Одеса, вул. Чорноморського козацтва, 115, № свідоцтва АН 4637828, ЕДРПОУ – 43032549.

Розподіл обов'язків за умовою поставки СІР (Carriage and Insurance Paid To (... named place of destination)/Фрахт/перевезення і страхування оплачені до (...назва місця призначення)) відповідно до ІНКОТЕРМС-2020 наведено на рисунку.

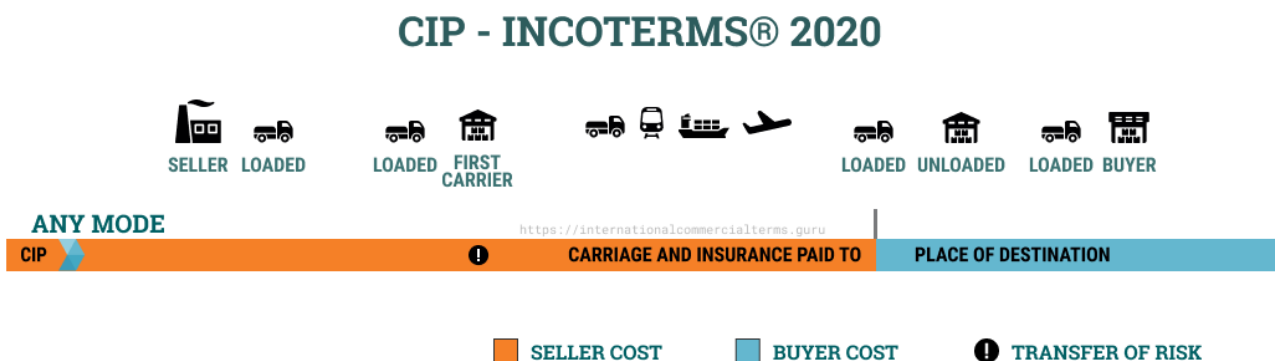


Рис. 4.1 – Розподіл обов'язків за СІР відповідно до ІНКОТЕРМС-2020 [38]

CIP означає, що продавець доставить товар названому ним перевізнику. Зобов'язаності продавця:

- оплатити витрати, пов'язані з перевезенням товару до названого пункту призначення – покупець бере на себе всі ризики і будь-які додаткові витрати після доставки в такий спосіб товару;
- продавець укладає договір страхування і оплачує страхові внески з мінімальним покриттям. У випадку здійснення перевезення в пункт призначення декількома перевізниками, перехід ризику відбудеться в момент передачі товару в розпорядження першого перевізника.
- митне очищення товару для експорту.

Митна вартість визначається за формулою:

$$MB = Bk + \text{витрати}, \quad (4.1)$$

де MB – митна вартість,

Bk – вартість контракту.

Вартість контракту визначається за формулою:

$$Bk = Bп + Bт, \quad (4.2)$$

де Bп – вартість партії м'ясних консервів,

Bт – вартість тари.

Витрати визначаються за формулою:

$$\text{Витрати} = TB + PНР + CT, \quad (4.3)$$

Де TB – транспортні витрати,

PНР – розвантажувально-навантажувальні роботи,

CT – страхування.

Порахуємо необхідні складові митної вартості:

$$Bk = (3\ 336 \text{ од} * 2,3 \text{ євро}) + (139 \text{ коробок} * 0,33) \text{ євро} = 7\ 718,67 \text{ євро}$$

$$\text{Страхування} = 7\ 718,67 * 10\% = 771,87 \text{ євро}$$

$$\text{Витрати} = 800 + 200 + 771,87 = 1\ 771,87 \text{ (євро)}$$

Курс НБУ на день надання митної декларації дорівнює 43,84 грн/євро.

Тепер можна порахувати митну вартість:

$$MB = 7\,718,67 + 1\,771,87 = 9\,490,54 \text{ (євро)} = 416\,065,27 \text{ (грн)}$$

Митна вартість м'ясних консервів «Яловичина у власному соку» ТМ «Silvania» становить 416 065,27 грн.

До митних платежів відносять ввізне мито, акцизний податок та податок на додану вартість (ПДВ). Оскільки м'ясні консерви не є підакцизним товаром, то залишається тільки мито і ПДВ.

Також було встановлено, що Румунія входить до складу ЄС, тому, згідно до Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, надається сертифікат форми EUR.1, що дозволяє ввозити м'ясні консерви із застосуванням зменшення ставок ввізного мита, тож ставка дорівнює 0%. Відповідно, ввізне мито дорівнює 0 грн.

Базою оподаткування ПДВ на м'ясні консерви є митна вартість і визначається він за формулою:

$$\text{ПДВ} = (\text{МВ} + \text{Мито}) * \text{ставка ПДВ} \quad (4.4)$$

$$\text{ПДВ} = (416\,065,27 + 0) * 20\% = 83\,213,054 \text{ (грн)}$$

Таким чином, загальні платежі, у вигляді заходів тарифного регулювання щодо м'ясних консервів «Яловичина у власному соку» ТМ «Silvania» при переміщенні через митний кордон України у режимі імпорт, становлять: ввізне мито – 0 грн, ПДВ – 83 213,054 грн.

4.4 Технологічна схема та особливості здійснення митних формальностей при переміщенні партії м'ясних консервів через митний кордон України

Організація та здійснення митних формальностей при переміщенні товарів через митний кордон України є ключовими елементами забезпечення належного функціонування митної системи та дотримання митного законодавства. Оскільки переміщення м'ясних консервів перевізником через митний кордон України здійснюється автомобільним транспортом, то митний контроль та оформлення будуть розглядатися саме для такого способу переміщення товарів.

Постанова КМУ № 451 від 21.05.2012 «Питання пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними» затверджує Типову технологічну схему пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними; а також Типову технологічну схему здійснення митного контролю автомобільних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними, у пунктах пропуску через державний кордон.

Типова технологічна схема пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними визначає послідовність здійснення прикордонного і митного контролю, а також інших видів контролю під час пропуску через державний кордон [39].

Розглянемо основні моменти:

1. Пропуск через державний кордон транспортних засобів і товарів здійснюється у пунктах пропуску, а в окремих випадках – поза пунктами пропуску та на території суміжних держав.

2. До прибуття товарів на митну територію України до митного органу, перевізник або від його імені інша особа подають загальну декларацію прибуття. Для її подання можуть використовуватися інформаційні системи електронної взаємодії

3. Про в'їзд у пункт пропуску осіб, транспортних засобів інформація подається органу охорони державного кордону і митному органу уповноваженими представниками перевізників.

4. Після в'їзду декларант, уповноважена ним особа або перевізник заявляє про готовність до контролю і подає посадовим особам органу охорони державного кордону і митного органу відомості та/або документи (особисті, на транспортний засіб і товари), у формі електронних документів, на які накладено кваліфікований електронний підпис, чи на паперовому носії або сканованій копії, на які накладено кваліфікований електронний підпис.

5. Для подання відомостей та/або документів використовується єдиний державний інформаційний веб-портал “Єдине вікно для міжнародної торгівлі” або інформаційно-телекомунікаційна система митних чи відповідна інформаційна система електронної взаємодії.

6. У разі в’їзду осіб, транспортних засобів і ввезення товарів в Україну здійснення їх контролю розпочинається прикордонним контролем і закінчується митним контролем, а у разі виїзду товарів з України - розпочинається митним контролем і закінчується прикордонним контролем. Однак, послідовність може змінюватися або здійснюватися одночасно.

7. Тривалість здійснення видів контролю у пунктах пропуску або пунктах контролю, як правило, не повинна перевищувати визначені контролюючими органами граничні часові нормативи, та має бути такою, щоб забезпечити проведення мінімуму формальностей, необхідних для здійснення відповідного виду контролю.

8. Контроль вважається закінченим, якщо у товаросупровідних документах або у відповідних інформаційних системах поставлено відповідні відмітки посадових осіб митного органу, органу охорони державного кордону, або якщо за результатами проведення перевірки паспортних документів осіб у передбачених законодавством випадках (“зелені коридори”, зони спрощеного контролю) уповноваженими службовими особами підрозділу охорони державного кордону і посадовими особами митного органу надано усний дозвіл на пропуск через державний кордон.

9. Пропуск через державний кордон здійснюється уповноваженою службовою особою підрозділу охорони державного кордону за наявності відміток про перетинання державного кордону та відміток посадових осіб митного органу, інших контролюючих органів про позитивні результати передбачених законодавством видів контролю.

Типова технологічна схема здійснення митного контролю автомобільних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними, у пунктах пропуску через державний кордон визначає послідовність дій посадових осіб митних органів під час здійснення митного контролю автомобільних транспортних засобів

і товарів, що переміщуються ними через митний кордон, у пунктах пропуску для автомобільного сполучення через державний кордон [39].

Розглянемо основні моменти:

1. Митний контроль автомобільних транспортних засобів і товарів здійснюється виключно митними органами, вибірково, у формах та обсязі, що визначені на підставі результатів системи управління ризиками.

2. Митний контроль автомобільних транспортних засобів і товарів здійснюється виключно в зонах митного контролю і завершується митним оформленням.

3. Під час митного контролю та митного оформлення автомобільних транспортних засобів і товарів митні органи у пунктах пропуску здійснюють:

- реєстрацію прибуття автомобільних транспортних засобів і товарів на митну територію України або їх вибуття з митної території України;
- перевірку комплектності документів, необхідних для митного контролю та митного оформлення відповідно до заявленого митного режиму, а також відомостей, зазначених у цих документах;

Згідно ст. 335 МКУ при перевезенні автомобільним транспортом декларант, уповноважена ним особа або перевізник, надають митному органу в паперовій або електронній формі такі документи та відомості: документи на транспортний засіб, що містять відомості про його державну реєстрацію (національну належність); транспортні документи (міжнародні товаротransпортні накладні); комерційні документи, які містять відомості, про найменування та адресу перевізника, найменування країни відправлення та країни призначення товарів, найменування та адреси відправника (або продавця) та отримувача товарів; відомості про кількість вантажних місць та вид упаковки; найменування товарів; вага брутто товарів (у кілограмах) або об'єм товарів (у метрах кубічних), крім великогабаритних вантажів;

- облік та реєстрацію автомобільних транспортних засобів і товарів, результатів їх митного контролю та митного оформлення;

- контроль за дотриманням установлених законодавством строків тимчасового ввезення автомобільних транспортних засобів і товарів на митну територію України або їх тимчасового вивезення з митної території України;
- контроль за дотриманням установлених законодавством умов здійснення транзиту митною територією України;
- у визначених випадках застосування заходів гарантування доставки автомобільних транспортних засобів і товарів до митниць призначення;
- аналіз та оцінку ризиків, у тому числі з використанням документальних профілів ризику або електронних профілів ризику, включених до відповідних програмно-інформаційних комплексів Держмитслужби;
- митний огляд (огляд та переогляд автомобільних транспортних засобів і товарів, ручної поклажі та багажу, особистий огляд громадян);
- заходи офіційного контролю, яким підлягають товари, в пунктах пропуску шляхом попереднього документального контролю;
- взаємодію з іншими державними органами, які здійснюють заходи офіційного контролю, під час їх здійснення;
- нарахування митних платежів, передбачених законодавством під час митного контролю та митного оформлення автомобільних транспортних засобів і товарів у пунктах пропуску, а також контроль за повнотою їх стягнення;
- оформлення встановлених законодавством митних документів за результатами митного контролю та митного оформлення автомобільних транспортних засобів і товарів;
- ідентифікацію автомобільних транспортних засобів і товарів у випадках та порядку, встановлених законодавством;
- прийняття рішення щодо пропуску або відмови у пропуску автомобільних транспортних засобів і товарів на митну територію України або за межі митної території України, випуску товарів.

4. Митний контроль автомобільних транспортних засобів і товарів у пунктах пропуску здійснюється шляхом застосування таких форм митного контролю:

перевірка документів та відомостей, які відповідно до законодавства надаються митним органам під час переміщення автомобільних транспортних засобів і товарів через митний кордон України;

митний огляд (огляд та переогляд автомобільних транспортних засобів і товарів, огляд та переогляд ручної поклажі та багажу, особистий огляд громадян);

усне опитування громадян та посадових осіб підприємств;

облік автомобільних транспортних засобів і товарів;

взяття проб (зразків) товарів;

використання службових собак, технічних та спеціальних засобів контролю;

подання запитів до інших державних органів, установ та організацій, уповноважених органів іноземних держав для встановлення автентичності документів, наданих митним органам.

5. Митні органи проставляють на митних, товаросупровідних документах відповідні відмітки, печатки та штампи, а також вносять відповідну інформацію до журналів, у тому числі електронних, чи інших документів, які використовуються митними органами.

6. Товари, разом з їх упаковкою та маркуванням, а також автомобільні транспортні засоби, пред'являються у незмінному стані для митного контролю, а документи подаються митним органам не пізніше ніж через три години після їх прибуття в паперовій або електронній формі, що містять відомості про автомобільні транспортні засоби і товари, достатні для їх ідентифікації.

7. Переміщення та митний контроль у здійснюється з використанням двоканальної системи, на смугах руху, визначених для переміщення автомобільних транспортних засобів за їх типами, з урахуванням вимог законодавства щодо декларування та оподаткування автомобільних транспортних засобів і товарів.

8. Смуги руху, позначені символами зеленого кольору (“зелений коридор”), призначені для переміщення товарів в обсягах, що не підлягають оподаткуванню митними платежами, не підпадають під встановлені законодавством заборони або

обмеження щодо ввезення на митну територію України або вивезення за межі цієї території і не підлягають письмовому декларуванню. Декларування автомобільних транспортних засобів і товарів здійснюється шляхом вчинення дій.

9. Смуги руху, позначені символами червоного кольору (“червоний коридор”), призначені для переміщення всіх інших автомобільних транспортних засобів і товарів.

10. Особа, яка здійснює переміщення автомобільних транспортних засобів і товарів через митний кордон України, самостійно обирає смугу руху (“зелений” або “червоний” коридор) для проходження митного контролю.

11. Митний контроль автомобільних транспортних засобів і товарів, що переміщуються зеленим коридором, здійснюється у спрощеному порядку, з однією зупинкою автомобільного транспортного засобу на смузі руху та, як правило, без виходу з нього водія та пасажирів.

12. Митний контроль автомобільних транспортних засобів і товарів, що переміщуються червоним коридором), у пункті пропуску здійснюється трьома етапами.

13. Перший етап - попередні операції. Декларант, уповноважена ним особа або перевізник надають посадовій особі митного органу документи, на яких проставляється відбиток штампа “Під митним контролем”. Після цього здійснюється перевірка комплектності наданих документів, цілісності накладеного митного забезпечення, а також загальний огляд автомобільних транспортних засобів і товарів.

14. Другий етап - здійснення заходів офіційного контролю товарів шляхом попереднього документального контролю.

15. Третій етап - закінчення митного контролю. Посадова особа митного органу за результатами системи управління ризиками у порядку, визначеному Держмитслужбою, приймає рішення про проведення огляду автомобільних транспортних засобів і товарів, що перебувають під митним контролем, ручної поклажі та багажу, та обсяг його проведення.

16. Огляд автомобільних транспортних засобів і товарів, ручної поклажі та багажу може здійснюватися посадовими особами митного органу разом з органом

охорони державного кордону із залученням посадових осіб інших контролюючих органів, які здійснюють визначені законом заходи офіційного контролю у пунктах пропуску, за ініціативою посадових осіб митного органу або зазначених державних контролюючих органів відповідно до вимог законодавства та міжнародних договорів України.

17. У разі виявлення пошкодження або втрати митного забезпечення, накладеного на автомобільні транспортні засоби і товари, чи за наявності інших видимих ознак можливого несанкціонованого доступу до товарів, що перебувають під митним контролем, а також за наявності достатніх підстав вважати, що переміщення таких автомобільних транспортних засобів і товарів через митний кордон України здійснюється поза митним контролем або з приховуванням від митного контролю, у тому числі в разі отримання відповідної інформації від правоохоронних органів, може проводитися переогляд автомобільних транспортних засобів і товарів.

18. Про результати огляду та переогляду автомобільних транспортних засобів і товарів, ручної поклажі та багажу складається акт за формою, встановленою Мінфіном.

19. За результатами митного контролю митні органи, як правило, протягом однієї доби приймають одне з таких рішень про:

1. проведення митного оформлення та надання дозволу на їх пропуск через митний кордон України;
2. пропуск або відмову в пропуску та митному оформленні та повернення автомобільних транспортних засобів і товарів на територію суміжної держави;
3. затримання автомобільних транспортних засобів і товарів для передачі на склад митного органу для зберігання.

20. За наявності обґрунтованих причин посадова особа митного органу на будь-якому етапі митного контролю може відмовити в митному оформленні чи пропуску автомобільних транспортних засобів і товарів через митний кордон. У цьому разі митний орган зобов'язаний видати заінтересованій особі картку відмови в прийнятті митної декларації або митному оформленні товарів і транспортних засобів

комерційного призначення (із зазначенням причини) в порядку, встановленому Мінфіном.

Наказом МФУ № 1011 від 20.09.2012 затверджено Класифікатор митних формальностей, що можуть бути визначені за результатами застосування системи управління ризиками, основними з яких є:

Перевірка документів та відомостей	
101-1	Витребування оригіналів документів, зазначених у митній декларації, або засвідчених в установленому порядку їх копій, якщо законодавством не передбачено подання оригіналів
103-1	Перевірка поданих товаросупровідних та товаротранспортних документів на предмет розбіжностей у відомостях, що зазначені у цих документах, їх електронних копіях, розміщених в ЄАІС Держмитслужби
105-2	Контроль правильності визначення митної вартості товарів
107-3	Контроль правильності класифікації товарів згідно з УКТ ЗЕД
109-4	Перевірка правильності визначення країни походження товарів
111-5	Перевірка правильності справляння митних платежів, контроль правильності обчислення, своєчасності та повноти їх сплати
113-6	Контроль дотримання встановлених заборон та/або обмежень щодо переміщення та/або випуску товарів
Митний огляд	
201-1	Проведення ідентифікаційного митного огляду - без розкриття пакувальних місць і без обстеження транспортного засобу
202-1	Проведення часткового митного огляду - з розкриттям до 20 відсотків пакувальних місць і вибіркоvim обстеженням транспортного засобу
203-1	Проведення повного митного огляду - з розкриттям до 100 відсотків пакувальних місць та поглибленим обстеженням транспортного засобу
211-1	Проведення митного огляду із залученням підрозділу з питань протидії митним правопорушенням митниці для перевірки достовірності заявлених відомостей
212-1	Проведення митного огляду за ініціативи правоохоронних органів
Усне опитування громадян та посадових осіб підприємств	
401-1	Усне опитування громадян та посадових осіб підприємств
Огляд територій та приміщень складів тимчасового зберігання, митних складів, вільних митних зон, магазинів безмитної торгівлі та інших місць, де знаходяться товари, транспортні засоби комерційного призначення, що підлягають митному контролю, чи провадиться діяльність, контроль за якою покладено на митні органи	
501-1	Ініціювання проведення огляду територій та приміщень складів тимчасового зберігання, митних складів (після завершення митного оформлення)
502-1	Ініціювання проведення огляду територій та приміщень вільних митних зон (після завершення митного оформлення)

503-1	Ініціювання проведення огляду територій та приміщень магазинів безмитної торгівлі (після завершення митного оформлення)
Інші митні формальності, передбачені Митним кодексом України	
901-1	Застосування технічних засобів митного контролю
902-1	Застосування ваговимірювальних пристроїв
903-1	Застосування оглядової рентгенотелевізійної техніки
904-1	Залучення кінологічної команди
905-3	Взяття проб (зразків) товарів для проведення досліджень (аналізу, експертизи) з метою встановлення характеристик, визначальних для класифікації товарів згідно з УКТ ЗЕД
911-1	Здійснення фото- та/або відеофіксації виконання митних формальностей
912-1	Забезпечення ідентифікації товарів, транспортних засобів комерційного призначення шляхом накладення митних забезпечень

У випадку переміщення м'ясних консервів через митний кордон України технологічна схема здійснення митних формальностей виглядатиме наступним чином:

1. Підготовчий етап:

- a) Перевізник або уповноважена особа подає Загальну декларацію прибуття через веб-портал "Єдине вікно для міжнародної торгівлі".
- b) Забезпечується попереднє узгодження з митним органом пакету документів.

2. Прибуття до пункту пропуску:

- a) Транспортний засіб прибуває у пункт пропуску «Рава-Руська-Хребенне» Львівської митниці.
- b) Інформація про прибуття надається органу охорони державного кордону та митному органу.
- c) Перевізник або декларант заявляє про готовність до контролю і подає документи на транспортний засіб VOLVO BH 8546 BA та партію м'ясних консервів.

2. Прикордонний контроль:

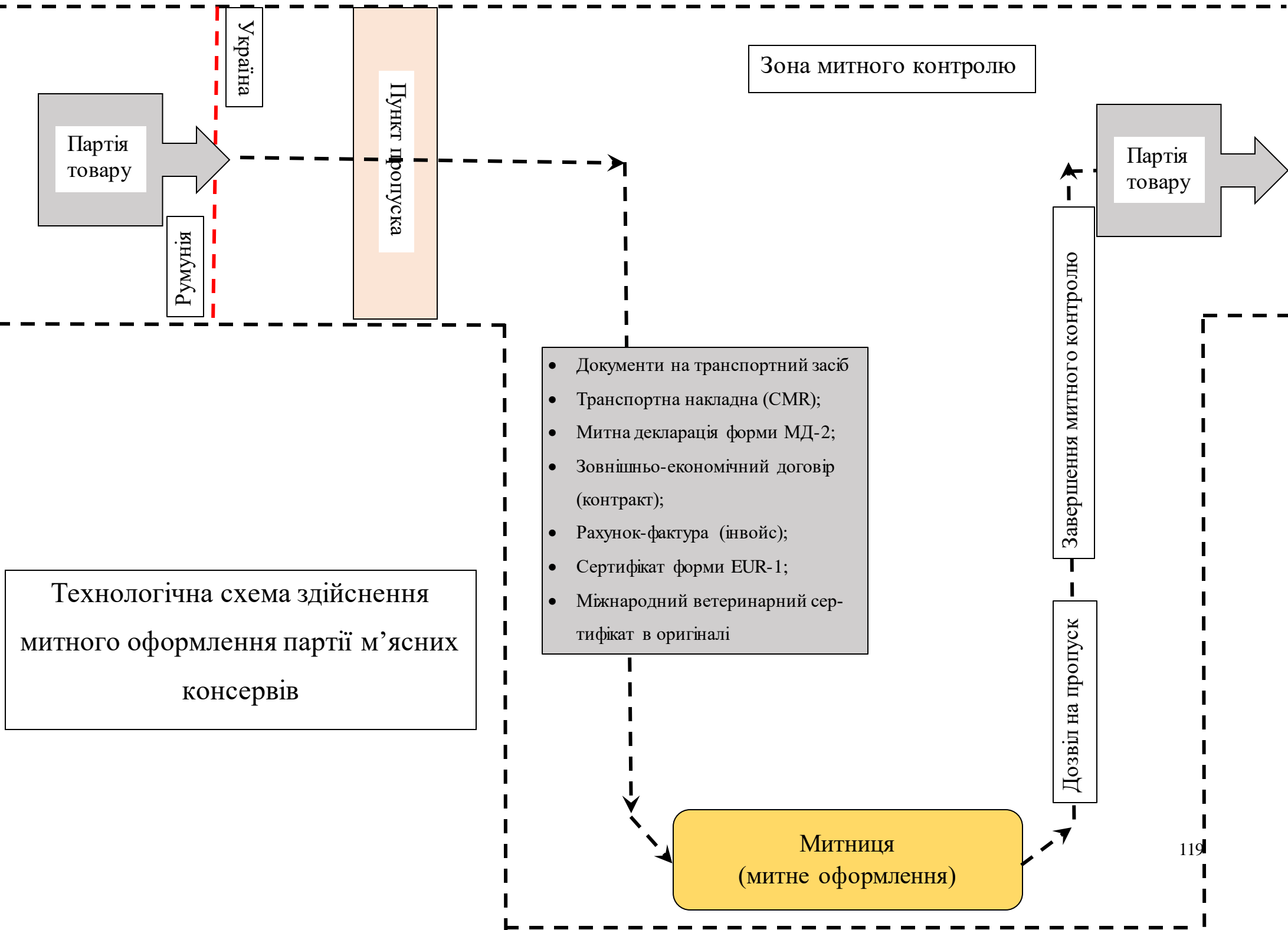
- a) Перевірка документів водія, транспортного засобу.
- b) За необхідності здійснюється візуальний огляд транспортного засобу.

3. Митний контроль:

- a) Транспортний засіб реєструється в зоні митного контролю.

4. Перевірка документів і відомостей:

- a) Митна декларація форми МД-2;
 - b) Документи на транспортний засіб;
 - c) Транспортна накладна (CMR);
 - d) Зовнішньо-економічний договір (контракт);
 - e) Рахунок-фактура (інвойс);
 - f) Сертифікат форми EUR-1 для зменшення ставки ввізного мита;
 - g) Міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі.
6. За результатами спрацювання автоматизованої системи управління ризиками визначається перелік митних формальностей.
 7. За відсутності зауважень після перевірки документів проставляються штампи «Під митним контролем».
 8. За результатами перевірок здійснюється нарахування митних платежів та роводиться митне оформлення (проставлення відміток, внесення даних до електронної системи).
 9. У разі відсутності порушень перевізник отримує дозвіл на пропуск. Завершення митного контролю.



4.5 Система управління ризиками при здійсненні митного контролю мясних консервів, що переміщуються через митний кордон України

Управління ризиками – це робота з аналізу ризиків, виявлення та оцінки ризиків, розроблення та практичної реалізації заходів, спрямованих на мінімізацію ризиків, оцінки ефективності та контролю застосування цих заходів. Під ризиком розуміється ймовірність недотримання вимог законодавства України з питань митної справи.

Важливо, що не кожний ризик після проведення аналізу буде трансформовано у порушення митного законодавства, тобто адміністративне чи кримінальне правопорушення. Система управління ризиками застосовується для визначення форм та обсягу митного контролю відносно кожного відправлення товарів, транспортного засобу чи громадянина.

Цілями застосування системи управління ризиками є:

- запобігання, прогнозування і виявлення порушень законодавства України з питань державної митної справи;
- забезпечення більш ефективного використання наявних ресурсів та зосередження їх уваги на окремих згрупованих об'єктах аналізу ризику, щодо яких є потреба у застосуванні окремих форм митного контролю або їх сукупності, а також у підвищенні ефективності митного контролю (областях ризику);
- забезпечення в межах повноважень заходів із захисту національної безпеки, життя і здоров'я людей, тварин, рослин, довкілля, інтересів споживачів;
- прискорення митного оформлення товарів, що переміщуються через митний кордон України [30, ст. 361].

Аналіз ризику – це систематичне використання наявної інформації для визначення обставин та умов виникнення ризиків, їх ідентифікації і оцінки ймовірних наслідків недотримання вимог законодавства України з питань державної митної справи.

До об'єктів аналізу ризику належать:

- характеристики товарів, транспортних засобів, що переміщуються через митний кордон України;

- характер зовнішньоекономічної операції;
- характеристика суб'єктів, що беруть участь у зовнішньоекономічній операції.

Діяльність з оцінки та управління ризиками полягає у виконанні таких завдань:

1. Формування інформаційної бази даних системи управління ризиками.

2. Аналіз, виявлення та оцінка ризиків, у тому числі з використанням інформаційних технологій, що включають систематичне:

- виявлення умов і факторів, що впливають на виникнення ризиків;
- визначення областей ризику;
- визначення критеріїв із заданими наперед параметрами, використання яких дає можливість здійснювати вибір об'єкта контролю, що становить ризик (індикаторів ризику);
- здійснення оцінки імовірності виникнення ризиків та можливої шкоди у разі їх проявлення.

3. Розроблення і реалізація практичних заходів з управління ризиками з урахуванням:

- результатів аналізу та оцінки ризиків;
- результатів аналізу необхідних ресурсів та очікуваних результатів реалізації запланованих заходів;

4. Аналіз результатів та коригування вжитих заходів з управління ризиками, що включає:

- здійснення контролю за практичною реалізацією заходів;
- збір, оброблення та аналіз інформації про результати вжитих заходів з метою їх коригування та вдосконалення системи управління ризиками.

Слід зазначити, що суб'єкти ЗЕД можуть зі свого боку досить суттєво впливати на частоту відбору їх товарів до поглибленого митного контролю. Мається на увазі, що вони можуть мінімізувати ризики стосовно конкретної партії товарів. Зокрема, цього можливо досягнути шляхом:

- дотримання законодавства як самим суб'єктом ЗЕД, так і його бізнеспартнерами;
- формування логічного маршруту переміщення товарів;
- уникнення формування збірних партій товарів з нетиповим асортиментом та ін.

Контроль із застосуванням СУР може бути реалізований автоматизованим, неавтоматизованим та комбінованим способами з використанням вказаних інструментів.

Автоматизований контроль із застосуванням СУР здійснюється шляхом використання інформаційних технологій, у тому числі за допомогою АСУР.

Неавтоматизований контроль із застосуванням СУР здійснюється у випадках, коли оцінка ризику у конкретному випадку переміщення товарів, транспортних засобів через митний кордон України не може бути здійснена автоматизовано.

Комбінований контроль із застосуванням СУР здійснюється шляхом поєднання автоматизованого та неавтоматизованого способів.

При розробленні заходів з управління ризиками перевага надається автоматизованому способу контролю із застосуванням СУР [40].

Відповідно до статті 320 МКУ форми та обсяги контролю, достатнього для забезпечення додержання законодавства з питань державної митної справи та міжнародних договорів України при митному оформленні, обираються митницями (митними постами) на підставі результатів застосування системи управління ризиками.

Якщо за результатами застосування системи управління ризиками не визначено необхідності проведення митного огляду товарів, транспортних засобів комерційного призначення, митне оформлення та випуск цих товарів, транспортних засобів за рішенням митниці (митного посту) можуть бути здійснені без пред'явлення зазначених товарів, транспортних засобів митниці (митному посту) або з пред'явленням, але без проведення їх митного огляду.

Контроль із застосуванням системи управління ризиками – це оцінка ризику шляхом аналізу (у тому числі з використанням інформаційних технологій) поданих

документів у конкретному випадку переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України з метою обрання форм та обсягу митного контролю, достатніх для забезпечення додержання вимог законодавства України з питань державної митної справи [30, ст. 337].

Об'єкти аналізу ризиків для м'ясних консервів:

1. Характеристики товару (належність до харчових продуктів; необхідність дотримання санітарних і ветеринарних норм).
2. Характеристика суб'єктів ЗЕД (рівень добросовісності експортера та імпортера; історія попередніх правопорушень).
3. Маршрут перевезення (логістика переміщення через кордон; тип транспортного засобу).
4. Документація (відповідність даних та правильність заповнення).

Індикатори ризику для м'ясних консервів:

- Нетиповий обсяг або асортимент вантажу.
- Неправильне маркування
- Відсутність міжнародного ветеринарного сертифікату.

Застосування митних формальностей:

- Митний огляд.
- Відбір проб.
- Використання технічних засобів митного контролю.

Висновки до розділу 4

М'ясні консерви при переміщенні через митний кордон України підлягають державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. У зв'язку з чим м'ясні консерви ТМ «Silvania», відповідно до Постанови КМУ № 960 від 24.10.2018 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)», вони потребують наявності міжнародного сертифікату в оригіналі від країни-екс-

портера при проведенні ПДК. Вантаж із м'ясними консервами приймається до перевірки державним ветеринарним інспектором, якщо оператор ринку або особа, відповідальна за вантаж, надіслала щонайменше за один робочий день на відповідний призначений прикордонний інспекційний пост повідомлення в електронному або письмовому вигляді про його надходження, що містить усю необхідну інформацію (опис м'ясних консервів у вантажі, копії міжнародного сертифіката та інших документів, які вимагаються згідно із законом, орієнтовний час прибуття вантажу на призначений прикордонний інспекційний пост), або відповідну заповнену частину загального ветеринарного документа на ввезення. Оригінали міжнародного сертифіката та інших документів, які вимагаються згідно із законом, залишаються на призначеному прикордонному інспекційному посту.

М'ясні консерви ТМ «Silvania» виготовлені із продукції, одержаної від живих тварин у Румунії (яловичина у кількості 60% з Румунії). Країною походження 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. Критерієм достатньої переробки для м'ясних консервів ТМ «Silvania» є правило адвалорної частки, яке говорить про зміну вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару.

Оскільки Румунія входить до складу ЄС, то, згідно до Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, надається сертифікат форми EUR-1, що дозволяє ввозити м'ясні консерви із застосуванням зменшення ставок ввізного мита, тому ставка дорівнює 0%.

Митна вартість партії м'ясних консервів «Яловичина у власному соку» ТМ «Silvania» становить 416 065,27 грн.

Об'єктами аналізу ризиків для м'ясних консервів можуть бути: характеристики товару; характеристика суб'єктів ЗЕД; маршрут перевезення; документація.

Індикатори ризику для м'ясних консервів:

- Нетиповий обсяг або асортимент вантажу.
- Неправильне маркування
- Відсутність міжнародного ветеринарного сертифікату.

При спрацюванні СУР иожуть застосовувати такі: митні формальності: митний огляд; відбір проб; використання технічних засобів митного контролю.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря при виробництві м'ясних консервів

Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005 «Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони», який встановлює загальні вимоги до показників мікроклімату та допустимого вмісту шкідливих речовин у повітрі робочої зони. Показниками, що характеризують мікроклімат, є: температура повітря; ВВП; швидкість руху повітря; інтенсивність теплового випромінювання. Оптимальні та допустимі показники температури, ВВП та швидкості руху повітря у робочій зоні виробничих приміщень повинні відповідати значенням з табл. 5.1.

Таблиця 5.1 – Оптимальні і допустимі норми температури, ВВП та швидкості руху повітря в робочій зоні приміщення

Період року	Категорія робіт	Температура				ВВП		Швидкість руху		
		Оптимальна	Допустима норма				Оптимальна	Допустима на робочих місцях постійних і непостійних, не	Оптимальна, не більше	Допустима на робочих місцях, не більше постійних і непостійних
			Верхня границя		Нижня границя					
			На робочих місцях							
постійних	непостійних	постійних	непостійних	Оптимальна	Допустима на робочих місцях постійних і непостійних, не	Оптимальна, не більше	Допустима на робочих місцях, не більше постійних і непостійних			
Холодний	Легка - Іа	22-24	25	26	21	28	40-60	75	0,1	0,1
	Легка - Іб	21-23	24	25	20	17	40-60	75	0,1	0,1
	Середньої тяжкості - Іа	18-20	23	24	17	15	40-60	75	0,2	0,2
	Середньої тяжкості - Іб	17-19	21	23	15	13	40-60	75	0,2	0,2
	Тяжка - ІІІ	16-18	19	20	13	12	40-60	75	0,3	0,3
Теплий	Легка - Іа	23-25	28	30	22	20	40-60	55	0,1	0,1-0,2
	Легка - Іб	22-24	28	30	21	19	40-60	60	0,2	0,1-0,3
	Середньої тяжкості - Іа	21-23	27	29	18	17	40-60	65	0,3	0,2-0,4
	Середньої тяжкості - Іб	20-22	27	29	16	15	40-60	70	0,3	0,2-0,5
	Тяжка - ІІІ	18-20	26	28	15	13	40-60	75	0,4	0,2-0,6

Допустимі величини показників мікроклімату встановлюються у випадках, коли за певними причинами не забезпечуються оптимальні норми.

У кабінах, на пультах та постах управління технологічними процесами, у залах обчислювальної техніки та інших виробничих приміщеннях при виконанні робіт операторського типу, пов'язаних з нервово-емоційною напругою, повинні дотримуватися оптимальних величин температури повітря 22-24°C, його відносної вологості 60- 40% та швидкості руху не більше 0,1 м/с.

Інтенсивність теплового опромінення працюючих від нагрітих поверхонь на постійних та непостійних робочих місцях має перевищувати 35 Вт/м при опроміненні 50% поверхні тіла і більше, 70 Вт/м - при величині поверхні, що опромінюється від 25 до 50% і 100 Вт/м - при опроміненні трохи більше 25% поверхні тіла. Інтенсивність теплового опромінення працюючих від відкритих не повинна перевищувати 140 Вт/м, при цьому опромінення не повинно піддаватися більше 25% поверхні тіла та обов'язковим є використання засобів індивідуального захисту, у тому числі засобів захисту обличчя та очей. За наявності теплового опромінення температура повітря на постійних робочих місцях не має перевищувати зазначені у табл. 5.1 верхні межі оптимальних значень для теплого періоду року, на непостійних робочих місцях - верхні межі допустимих значень для постійних робочих місць.

Вимоги до методів вимірювання та контролю показників мікроклімату

Вимірювання показників мікроклімату повинні проводитися на початку, середині та наприкінці холодного та теплого періоду року не менше 3 разів на зміну. При коливаннях показників мікроклімату, вимірювання необхідно проводити також при найбільших та найменших величин термічних навантажень на працюючих, що мають місце протягом робочої зміни. Виміряні величини показників мікроклімату повинні відповідати нормативним вимогам табл. 5.1.

Температуру, ВВП та швидкість руху повітря вимірюють на висоті, 1,0 м від підлоги або робочого майданчика при роботах, що виконуються сидячи, та на висоті 1,5 м - при роботах, що виконуються стоячи.

У приміщеннях з великою щільністю робочих місць, за відсутності джерел

локального тепловиділення, охолодження або вологовиділення, ділянки вимірювання температури, відносної вологості та швидкості руху повітря розподіляються рівномірно по всьому приміщенню відповідно до табл. 5.2.

Таблиця 5.2 – Мінімальна кількість ділянок вимірювання параметрів мікроклімату

Площа приміщення, м	Кількість ділянок виміру
До 100	4
Від 101 до 400 включно	8
Св. 400	Кількість ділянок визначається відстанню між ними, яка не має перевищувати 10 м

Для визначення різниці температури повітря та швидкості його руху за висотою робочої зони слід проводити вибіркові виміри на висоті 0,1; 1,0 та 1,7 м від підлоги або робочого майданчика відповідно до завдань дослідження. Кожна з виміряних цих рівнях величин повинна відповідати вимогам табл. 5.2.

За наявності джерел променистого тепла інтенсивність теплового опромінення необхідно визначати у напрямку максимуму теплового випромінювання від кожного з джерел, маючи приймач приладу перпендикулярно падаючому потоку на висоті 0,5; 1,0 та 1,5 м від підлоги або робочого майданчика.

Температуру та ВВП слід вимірювати аспіраційними психрометрами. За відсутності у місцях вимірювання джерел променистого тепла температуру та відносну вологість повітря можна вимірювати психрометрами типу ПБУ1М, добовими та тижневими термографами та гігрографами за умови порівняння їх показань із показаннями аспіраційного психрометра.

Швидкість руху повітря вимірюють анемометрами ротаційної дії. Малі величини швидкості руху повітря (менше 0,3 м/с), особливо за наявності різноспрямованих потоків, що вимірюють електроанемометрами, а також циліндричними та кульовими кататермометрами тощо.

Вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони

Вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони підлягає систематичному

контролю для запобігання можливості перевищення гранично допустимих концентрацій – максимально разових робочої зони ($ГДК_{\text{мр.рз}}$) та середньозмінних робочої зони ($ГДК_{\text{сс.рз}}$).

При одночасному утриманні у повітрі робочої зони кількох шкідливих речовин односпрямованої дії (за висновками органів державного санітарного нагляду) сума відносин фактичних концентрацій кожного з них (K_1, K_2, \dots, K_n) у повітрі до їх ГДК ($ГДК_1, ГДК_2, \dots, ГДК_n$) не повинна перевищувати одиниці/

$$\frac{K_1}{ГДК_1} + \frac{K_2}{ГДК_2} + \dots + \frac{K_n}{ГДК_n} \leq 1 \quad (5.1)$$

Контроль за змістом шкідливих речовин у повітрі робочої зони

Відбір проб повинен проводитися в зоні дихання при характерних виробничих умовах.

Для кожної виробничої ділянки повинні бути визначені речовини, які можуть виділятися повітря робочої зони. За наявності у повітрі кількох шкідливих речовин контроль повітряного середовища допускається проводити за найбільш небезпечними та характерних речовин, які встановлюються органами державного санітарного нагляду.

Вимоги до контролю над дотриманням максимально разової ГДК

Контроль вмісту шкідливих речовин у повітрі проводиться на найбільш характерні робочі місця. За наявності ідентичного обладнання або виконання однакових операцій контроль проводиться вибірково на окремих робочих місцях, розташованих у центрі та по периферії приміщення.

Зміст шкідливої речовини у цій точці характеризується наступним сумарним часом відбору: для токсичних речовин – 15 хв, для речовин переважно фіброгенної дії – 30 хв. За вказаний період часу може бути відібрано одну або кілька послідовних проб. Результати, отримані при одноразовому відборі або за усереднення послідовно відібраних проб, порівнюють із величинами ($ГДК_{\text{мр.рз}}$).

Періодичність контролю встановлюється залежно від класу небезпеки шкідливої речовини: для I класу – не рідше 1 разу на 10 днів, II класу - не рідше 1 разу на місяць, III та IV класів - не рідше 1 разу на квартал. Залежно від конкретних умов

виробництва періодичність контролю може бути змінено за погодженням із органами державного санітарного нагляду. При встановленій відповідності до вмісту шкідливих речовин III, IV класів небезпеки рівню ГДК допускається проводити контроль не рідше 1 разу на рік.

Вимоги до контролю над дотриманням середньозмінних ГДК

Середньозмінні концентрації визначають для речовин, котрим встановлено норматив – ГДК . Вимір проводять приладами індивідуального контролю або за результатами окремих вимірювань, розраховуючи її як величину, середньозважену в часі, з урахуванням перебування працюючого на всіх стадіях та операціях технологічного процесу. Обстеження здійснюється протягом щонайменше 75% тривалості зміни протягом щонайменше 3 змін. Розрахунок проводиться за формулою:

$$K_{cc} = \frac{K_1 t_1 + K_2 t_2 + \dots + K_n t_n}{t_1 + t_2 + \dots + t_n} \quad (5.2)$$

де K_{cc} – середньозмінна концентрація, мг / м³;

$K_1, K_2 \dots K_n$ – середні арифметичні величини окремих вимірювань концентрацій шкідливої речовини на окремих стадіях (операціях) технологічного процесу, мг/м²;
 $t_1, t_2 \dots t_n$ - тривалість окремих стадій (операцій) технологічного процесу, хв. 4.3.2

Періодичність контролю за дотриманням середньозмінної ГДК має бути не рідше за кратність проведення періодичних медичних оглядів [41].

5.2 Пожежна безпека при виробництві м'ясних консервів, заходи і засоби

Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004 «Пожежна безпека. Загальні вимоги», який встановлює загальні вимоги пожежної безпеки до об'єктів захисту різного призначення на всіх стадіях їх життєвого циклу. Для об'єктів, що не відповідають чинним нормам, стандарт встановлює вимоги до розробки проектів компенсуючих засобів та систем забезпечення пожежної безпеки на стадіях будівництва, реконструкції та експлуатації об'єктів.

Системи пожежної безпеки повинні характеризуватись рівнем забезпечення пожежної безпеки людей та матеріальних цінностей, а також економічними крите-

ріями ефективності цих систем для матеріальних цінностей з урахуванням усіх стадій (наукова розробка, проектування, будівництво, експлуатація) життєвого циклу об'єктів та виконувати одне з наступних завдань:

- виключати виникнення пожежі;
- забезпечувати пожежну безпеку людей, матеріальних цінностей;
- забезпечувати пожежну безпеку людей та матеріальних цінностей одночасно.

Об'єкти повинні мати системи пожежної безпеки, спрямовані на запобігання впливу на людей небезпечних факторів пожежі, у тому числі їх вторинних проявів на необхідному рівні. Необхідний рівень забезпечення пожежної безпеки людей за допомогою зазначених систем має бути не менше 0,999999 запобігання впливу небезпечних факторів на рік у розрахунку на кожну людину, а допустимий рівень пожежної небезпеки для людей повинен бути не більше 10 впливу небезпечних факторів пожежі, що перевищують гранично допустимі значення, на рік для кожної людини.

Небезпечними факторами, що впливають на людей та матеріальні цінності, є: полум'я та іскри; підвищена температура довкілля; токсичні продукти горіння та термічного розкладання; дим; знижена концентрація кисню.

До вторинних проявів небезпечних факторів пожежі, що впливають на людей та матеріальні цінності, належать: уламки, частини зруйнованих апаратів, агрегатів, установок, конструкцій; радіоактивні та токсичні речовини та матеріали, що вийшли з зруйнованих апаратів та установок; електричний струм, що виник у результаті винесення високої напруги на струмопровідні частини конструкцій, апаратів, агрегатів; небезпечні фактори вибуху, що стався внаслідок пожежі; вогнегасні речовини.

Вимоги до засобів забезпечення пожежної безпеки системи протипожежного захисту

Запобігання пожежі повинно досягатися запобіганням утворенню пального середовища та запобіганням утворенню в паливному середовищі (або внесення до неї) джерел запалення.

Запобігання утворенню пального середовища повинно забезпечуватися одним із таких способів або їх комбінацій: максимальним можливим застосуванням негорючих та важкогорючих речовин та матеріалів; максимальним можливим за умовами технології та будівництва обмеженням обсягу горючих речовин, матеріалів та найбільш безпечним способом їх розміщення; ізоляцією пального середовища; підтримкою безпечної концентрації середовища відповідно до норм і правил та інших нормативно-технічних, нормативних документів та правил безпеки; достатньою концентрацією флегматизатора в повітрі об'єму, що захищається (його складової частини); підтримкою температури та тиску середовища, при яких розповсюдження полум'я виключається; максимальною механізацією та автоматизацією технологічних процесів, пов'язаних із обігом горючих речовин; встановлення пожежонебезпечного обладнання по можливості в ізольованих приміщеннях або на відкритих майданчиках; застосуванням пристроїв захисту виробничого обладнання з горючими речовинами від пошкоджень та аварій, встановленням відключаючих, відсікаючих та інших пристроїв.

Запобігання утворенню в паливному середовищі джерел запалювання повинно досягатися застосуванням одного з наступних способів або їх комбінацією:

- застосуванням машин, механізмів, обладнання, пристроїв, під час експлуатації яких не утворюються джерела запалювання;
- застосуванням електрообладнання, що відповідає пожежонебезпечній та вибухонебезпечній зонам, групі та категорії вибухонебезпечної суміші відповідно до вимог ГОСТ 12.1.011;
- застосуванням конструкції швидкодіючих засобів захисного відключення можливих джерел запалювання; застосуванням технологічного процесу та обладнання;
- улаштуванням блискавкозахисту будівель, споруд та обладнання;
- підтримкою температури нагрівання поверхні машин, механізмів, обладнання, які можуть увійти в контакт з паливним середовищем, нижче за гранично допустиме, що становить 80% найменшої температури самозаймання пального;
- виключенням можливості появи іскрового розряду в паливному середовищі з

енергією, що дорівнює і вище мінімальної енергії запалювання;

- застосуванням неіскристого інструменту при роботі з легкозаймистими рідинами та горючими газами;
- усунення контакту з повітрям пірофорних речовин; зменшенням визначального розміру пального середовища нижче гранично допустимого по горючості;
- виконанням діючих будівельних норм, правил та стандартів.

Вимоги до способів забезпечення пожежної безпеки системи протипожежного захисту

Способи досягання протипожежного захисту: застосуванням засобів пожежогасіння та відповідних видів пожежної техніки; застосуванням автоматичних установок пожежної сигналізації та пожежогасіння; застосуванням основних будівельних конструкцій та матеріалів, у тому числі конструкцій, що використовуються для облицювання, з нормованими показниками пожежної небезпеки; застосуванням просочення конструкцій об'єктів антипіренами та нанесенням на їх поверхні вогнезахисних фарб (складів); пристроями, що забезпечують обмеження розповсюдження пожежі; організацією за допомогою технічних засобів, включаючи автоматичні, своєчасного оповіщення та евакуації людей; застосуванням засобів колективного та індивідуального захисту людей від небезпечних факторів пожежі; застосуванням засобів протидимного захисту.

Обмеження поширення пожежі за межі вогнища повинно досягатися застосуванням одного з таких способів або їх комбінацією:

- улаштуванням протипожежних перешкод;
- встановленням гранично допустимих за техніко-економічними розрахунками площ протипожежних відсіків та секцій, а також поверховості будівель та споруд, але не більше визначених нормами;
- улаштуванням аварійного відключення та перемикання установок та комунікацій;
- застосуванням засобів, що запобігають або обмежують розлив та розтікання рідин при пожежі;

- застосуванням вогнетривких пристроїв в обладнанні.

Кожен об'єкт повинен мати таке об'ємно-планувальне та технічне виконання, щоб евакуація людей з нього могла бути завершена до настання гранично допустимих значень небезпечних факторів пожежі, а за недоцільності евакуації було забезпечено захист людей в об'єкті. Для забезпечення евакуації необхідно: встановити кількість, розміри та відповідне конструктивне виконання евакуаційних шляхів та виходів; забезпечити можливість безперешкодного руху людей евакуаційними шляхами; організувати за необхідності управління рухом людей евакуаційними шляхами (світлові покажчики, звукове і мовленнєве оповіщення тощо.).

Кошти колективного та індивідуального захисту повинні забезпечувати безпеку людей протягом усього часу дії небезпечних факторів пожежі. Колективний захист слід забезпечувати за допомогою пожежобезпечних зон та інших конструктивних рішень. Засоби індивідуального захисту слід застосовувати також для пожежників, які беруть участь у гасінні пожежі.

Система протидимного захисту об'єктів повинна забезпечувати незадимлення, зниження температури та видалення продуктів горіння та термічного розкладання на шляхах евакуації протягом часу, достатнього для евакуації людей, та колективний захист.

На кожному об'єкті народного господарства має бути забезпечене своєчасне оповіщення людей та сигналізація про пожежу у його початковій стадії технічними чи організаційними засобами. Перелік та обґрунтування достатності для цільової ефективності засобів оповіщення та сигналізації на об'єктах узгоджуються в установленому порядку. У будівлях та спорудах необхідно передбачити технічні засоби (сходові клітини, протипожежні стіни, ліфти, зовнішні пожежні сходи, аварійні люки тощо), що мають стійкість при пожежі та вогнестійкість конструкцій не менше часу, необхідного для порятунку людей під час пожежі та розрахункового.

Організаційно-технічні заходи з забезпечення пожежної безпеки

Організаційно-технічні заходи повинні включати:

- організацію пожежної охорони, організацію відомчих служб пожежної без-

пеки, паспортизацію речовин, матеріалів, виробів, технологічних процесів, будівель та споруд об'єктів у частині забезпечення пожежної безпеки;

- залучення громадськості до питань забезпечення пожежної безпеки;
- розробку та реалізацію норм та правил пожежної безпеки, інструкцій про порядок поведінки з пожежонебезпечними речовинами та матеріалами, про дотримання протипожежного режиму та дії людей при виникненні пожежі;
- виготовлення та застосування засобів наглядової агітації щодо забезпечення пожежної безпеки;
- порядок зберігання речовин та матеріалів, гасіння яких неприпустимо одними й тими самими засобами, залежно від їх фізико-хімічних та пожежонебезпечних властивостей;
- нормування чисельності людей на об'єкті за умовами збереження їх при пожежі;
- розроблення заходів щодо дій адміністрації, робітників, службовців та населення у разі виникнення пожежі та організацію евакуації людей.

Основні види пожежної техніки згідно з ГОСТ 12.4.009. Пожежна техніка, що застосовується, повинна забезпечувати ефективне гасіння пожежі (загорання), бути безпечною для природи та людей [42].

5.3. Забезпечення нормованих значень шуму, ультразвуку та інфразвуку

Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку ДСН 3.3.6.037-99 № 37 від 01.12.99. Санітарні норми поширюються на шум, інфра- та ультразвук, що передаються через повітря (газове середовище), рідке чи тверде середовище і впливають на людину в процесі трудової діяльності, та встановлюють:

- класифікацію виробничих акустичних коливань;
- методи гігієнічної оцінки виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку;
- параметри, які нормуються, та їх допустимі величини;
- вимоги до вимірювань на робочих місцях.

Класифікація шумів

За характером спектра шуми слід поділяти на:

- широкосмугові, з безперервним спектром шириною більш ніж одна октава;
- вузькосмужні або тональні, в спектрі яких є виражені дискретні тони.

За часовими характеристиками шуми слід поділяти на:

- постійні, рівень шуму яких за повний робочий день при роботі технологічного обладнання змінюється не більш ніж на 5 дБА при вимірюваннях на часовій характеристиці "повільно" шумоміра по шкалі "А";
- непостійні, рівень шуму яких за повний робочий день при роботі технологічного обладнання змінюється більш ніж на 5 дБА при вимірюваннях за часовою характеристикою "повільно" шумоміра по шкалі "А".

Непостійні шуми поділяються на: мінливі; переривчасті; імпульсні, які складаються з одного або декількох звукових сигналів, кожен з яких довжиною менше 1 с, при цьому, рівні шуму у дБ(A1) і дБ(A), виміряні на часових характеристиках "імпульс" та "повільно" шумоміра, відрізняються не менш ніж на 7 дБ.

Класифікація ультразвуку:

За способом передачі від джерела до людини ультразвук поділяють на: повітряний, що передається через повітряне середовище; контактний, що передається на руки працюючої людини через тверде чи рідке середовище.

За спектром ультразвук поділяють на: низькочастотний, коливання якого передаються людині повітряним та контактним шляхом (від $1,2 \times 10^4$ в ступ.4 до $1,0 \times 10^5$ в ступ.5 Гц); і високочастотний, коливання якого передаються людині тільки контактним шляхом (від $1,0 \times 10^5$ в ступ.5 до $1,0 \times 10^9$ в ступ.9 Гц).

Класифікація інфразвуку

За часовими характеристиками інфразвук поділяють на:

- постійний, рівень звукового тиску якого по шкалі "Лінійна" на характеристиці "повільно" змінюється не більш ніж на 10 дБ за 1 хв. спостереження;
- непостійний, рівень звукового тиску якого по шкалі "Лінійна" на характеристиці "повільно" змінюється більш ніж на 10 дБ за 1 хв. спостереження.

Акустичні параметри, що нормуються. Параметри шуму, що нормуються

Параметри постійного шуму на робочих місцях, що нормуються, є рівнями звукових тисків у октавних смугах з середньгеометричними частотами 31,5; 63; 125; 500; 1000; 2000; 4000; 8000 Гц в децибелах, які визначаються за формулою:

$$L = 20 * Lg * \frac{P}{P_0} \quad (5.3)$$

де P – середньоквадратичне значення звукового тиску у кожній октавній смузі, Па;
 P_0 – вихідне значення звукового тиску у повітрі, що дорівнює 2×10^{-5} Па.

При орієнтовній гігієнічній оцінці параметрів постійного широкосмужного шуму на робочих місцях, що нормуються, дозволяється застосовувати рівень шуму в дБА, вимірний по шкалі "А" часової характеристики "повільно" шумоміра та визначений за формулою:

$$LA = 20 * Lg * \frac{PA}{P_0} \quad (5.4)$$

де PA – ефективне значення звукового тиску з урахуванням корекції "А" шумоміра, Па.

Параметри інфразвуку, що нормуються

Параметри постійного інфразвуку на робочих місцях, що нормуються, є рівнями звукового тиску у октавних смугах частот з середньгеометричними частотами 2; 4; 8; 16 Гц у децибелах.

Для орієнтовної оцінки постійного інфразвуку допускається використовувати рівні звукового тиску по шкалі "Лінійна" та "А" шумоміра.

- а) L лін. - $L \leq 10$ дБ, інфразвук практично відсутній;
- б) 10 дБ / L лін. – $L \leq 20$ дБ, інфразвук не виразний;
- в) L лін. – $L > 20$ дБ, виразний інфразвук.

Параметри ультразвуку, що нормуються

Параметрами ультразвуку, що нормуються, утворюваного коливаннями повітряного середовища у робочій зоні, є рівні звукового тиску в дБ у третинооктавних смугах з середньгеометричними частотами 12,5; 16,0; 20,0; 25,0; 31,5; 40,0; 63,0; 80,0; 100,0 кГц.

Параметром ультразвуку, що нормується і передається контактним шляхом, є пікове значення віброшвидкості (м/с) у частотному діапазоні від 0,1 МГц до 10 МГц, або його логарифмічний рівень у дБ, який визначається за формулою:

$$LV = 20 * Lg * \frac{V}{V_0}$$

де V – пікове значення віброшвидкості, м/с;

V_0 – опорне значення віброшвидкості, що дорівнює 5х10 м/с.

Для ультразвуку при контактній передачі допускається застосовувати як параметр, що нормується, інтенсивність у ватах на квадратний сантиметр (Вт/кв. см).

Вимірювання шуму проводиться на постійних робочих місцях у приміщеннях, на території підприємств, на промислових спорудах та машинах (в кабінах, на пультах управління і т.п.).

Результати вимірювань повинні характеризувати шумовий вплив за час робочої зміни (робочого дня). Встановлюється така тривалість вимірювання непостійного шуму:

- для переривчастого шуму, за час повного робочого циклу з урахуванням сумарної тривалості перерв з рівнем фонового шуму;
- для шуму, що коливається у часі, допускається загальна тривалість вимірювання – 30 хвилин безперервно або вимірювання складається з трьох циклів, по 10 хв. кожний;
- для імпульсного шуму тривалість вимірювання - 30 хвилин.

Вимірювання шуму в октавних смугах або рівня шуму проводиться за допомогою шумоміра, який відповідає діючим вимогам Держстандарту України і має посвідчення про перевірку.

Максимальний рівень шуму, що коливається в часі та переривається, не повинен перевищувати 110 дБА. Максимальний рівень для імпульсного шуму не повинен перевищувати 125 дБА.

Допустимі рівні звукового тиску у октавних смугах частот, еквівалентні рівні звуку на робочих місцях наведені у таблиці 5.3.

При розробці відомчих нормативів допустимі рівні шуму для окремих видів трудової діяльності повинні встановлюватися з урахуванням важкості та напруженості праці згідно з таблицею 5.3.

Таблиця 5.3

Допустимі рівні шуму для різних видів діяльності

Класи, умови та характер праці	Допустима важкість	Шкідлива та небезпечна важкість праці		
		1 ступінь	2 ступінь	3 ступінь
Рівень шуму, дБ				
Допустима напруженість	80	до 80	75	до 75
Шкідливість та небезпечність напруженості				
1 ступінь	70	до 70	65	до 65
2 ступінь	60	до 60	-	-
3 ступінь	50	до 50	-	-

Допустимий рівень ультразвукового тиску в третинооктавних смугах з середньгеометричними частотами 12,5; 16; 20; 25; 31,5 - 80, 90,100, 105 та 110 кГц, відповідно.

Допустимий рівень ультразвукових тисків в октавних смугах з середньгеометричними частотами 16; 31,5; 63 – 88, 106, 110 кГц, відповідно.

Характеристиками інфразвуку на робочих місцях, що нормуються, є рівні звукового тиску в октавних смугах частот з середньгеометричними частотами 2; 4; 8; 16 Гц – 105, 105, 105, 105, 110 дБ, відповідно [43].

Висновки до розділу 5

1. Охорона праці – це система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини у процесі трудової діяльності, її головною метою є створення на кожному робочому місці безпечних умов праці, безпечної експлуатації обладнання, зменшення або повна нейтралізація дії шкідливих і небезпечних виробничих факторів на організм людини і, як наслідок, зниження виробничого травматизму та професійних захворювань.

2. Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005 «Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони». Стандарт встановлює загальні санітарно-гігієнічні вимоги до показників мікроклімату та допустимого вмісту шкідливих речовин у повітрі робочої зони. Мікроклімат характеризують такі показники: температура повітря, ВВП, швидкість руху повітря, інтенсивність теплового випромінювання. Вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони підлягає систематичному контролю для запобігання можливості перевищення гранично допустимих концентрацій.

3. Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004 «Пожежна безпека. Загальні вимоги», який встановлює загальні вимоги пожежної безпеки до об'єктів захисту різного призначення на всіх стадіях їх життєвого циклу: розробка НД, виготовлення, випробування, транспортування, ремонт, експлуатація та утилізація. До завдань пожежної безпеки входить: виключати виникнення пожежі; забезпечувати пожежну безпеку людей та матеріальних цінностей.

4. Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку ДСН 3.3.6.037-99 № 37 від 01.12.99. Санітарні норми поширюються на шум, інфра- та ультразвук, що передаються через газове, рідке чи тверде середовище і впливають на людину в процесі трудової діяльності, та встановлюють: класифікацію виробничих акустичних коливань; методи гігієнічної оцінки; параметри, які нормуються, та їх допустимі величини; вимоги до вимірювань на робочих місцях. Максимально допустимий рівень шуму складає 80 дБ, ультразвуку та інфразвуку – 110 дБ.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Глобальні тенденції споживання м'яса продовжують зростати, що пояснюється як ростом населення планети, так і економічним розвитком. У 2018 році світове споживання м'яса досягло 350 млн тонн, що свідчить про зростання попиту на ці продукти. В Україні ж рівень споживання м'яса залишається на рівні 50 кг на особу, що є нижчим за рекомендовані ВООЗ норми. Одним з основних факторів є економічні умови та доступність продукції. Переважно українці споживають птицю, через її низьку вартість і доступність.

Ринок м'ясних консервів в Україні також демонструє цікаву картину: більшість продукції на ринку складають вітчизняні консерви, зокрема з субпродуктів, свинини та яловичини. Водночас зростає інтерес до м'ясо-рослинних консервів та паштетів, що зумовлено зміною споживчих уподобань і цінами. Україна показує позитивні експортні результати, особливо до Великобританії, Саудівської Аравії та Нідерландів. Попри це, зменшується імпорт продукції, і основними постачальниками залишаються Франція і Польща.

Цінова ситуація на ринку м'ясних консервів також відображає інфляційні процеси: у 2024 році ціни зросли на 2–20%. Цей зріст є наслідком зростання вартості сировини та інших виробничих факторів. Одним з основних викликів для галузі є нестача сировини через скорочення поголів'я худоби і птиці, що суттєво впливає на виробництво.

Що стосується безпеки та якості продукції, то важливу роль відіграють чітко регламентовані стандарти і системи контролю, зокрема НАССР. Дотримання технологічних вимог дозволяє гарантувати безпеку продукту та зберігати його якість протягом тривалого зберігання. Органолептичні оцінки якості м'ясних консервів дають змогу споживачам і виробникам точніше визначати рівень продукту, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності.

Європейські стандарти в галузі гігієни та безпеки м'ясних продуктів є важливими для забезпечення якості харчової продукції, і в Україні спостерігається гармонізація національних нормативів з європейськими. Це включає використання

принципів НАССР, контроль за токсичними речовинами та мікробіологічні вимоги, що сприяє підвищенню безпеки та конкурентоспроможності українських продуктів на світовому ринку.

Згідно з вимогами законодавства України, зокрема ЗУ «Про безпечність та якість харчових продуктів» та ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», всі харчові продукти повинні мати чітке маркування державною мовою, яке містить інформацію про склад, інгредієнти, термін придатності, умови зберігання та інші необхідні відомості. Це забезпечує споживачів важливою інформацією для свідомого вибору та зменшує ризики для здоров'я.

Міжнародні стандарти, зокрема Кодекс Аліментаріус встановлює вимоги щодо етикеток, які повинні бути чіткими, не вводити в оману і не створювати помилкових асоціацій з іншими продуктами. Європейський регламент № 1169/2011 визначає основні принципи надання інформації споживачам, що повинно гарантувати їхній доступ до достовірних даних, важливих для здоров'я і безпеки.

З точки зору законодавчих аспектів, гармонізація митного законодавства України з нормами ЄС також є важливою для інтеграції в європейський економічний простір. Спрощення митних процедур, автоматизація процесів і підвищення прозорості сприяють зменшенню часу на митні операції та стимулюють розвиток бізнесу.

Ринок м'ясних консервів в Україні характеризується широким асортиментом, що включає продукцію як вітчизняного, так і імпортного виробництва. Продукти варіюються за видами сировини, методами обробки, складом та упаковкою, що дозволяє задовольняти потреби різних категорій споживачів. Аналіз торгових мереж ТОВ «АТБ-маркет», ТОВ «Таврія В» та інтернет-платформи «Rozetka» вказує на переважання продукції українських виробників, хоча певну частину займають й імпортні товари. Підвищений попит на м'ясні консерви зумовлений їх доступністю, тривалим терміном зберігання та високою харчовою цінністю, що робить їх важливим елементом стратегічних запасів продуктів харчування. В умовах економічної нестабільності та зростання цін на імпортні товари українська продукція має перевагу, сприяючи стабільності на ринку.

Дослідження асортименту м'ясних консервів у зазначених торгових мережах включало вибір п'яти зразків, серед яких чотири належать українським виробникам, а один – румунському. Згідно з нормативними вимогами (ДСТУ 4450:2005, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 26183), усі зразки були перевірені на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники. Особливу увагу приділено органолептичним характеристикам, таким як зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах та смак. Також проводилось визначення маси нетто, вмісту м'яса, жиру та солі.

Якість консервів оцінюється не лише за відповідністю технічним стандартам, а й за сприйняттям споживачами. Оцінка смакових та запахових характеристик допомогла визначити найкращі продукти для різних споживчих груп. Це підтверджує важливість комплексного підходу до оцінки якості, що включає технічні та органолептичні аспекти.

Крім того, в процесі класифікації м'ясних консервів ТМ «Silvania» за УКТ ЗЕД було визначено, що для правильного визначення коду товару необхідно пройти кілька етапів класифікації. М'ясні консерви ТМ «Silvania» мають код 1602509500, що належить до розділу IV "Готові харчові продукти", 16 "Готові харчові продукти з м'яса", підкатегорії 160250 "З великої рогатої худоби". Це важливо для правильного застосування митних ставок, регулювання зовнішньоекономічної діяльності та ведення статистики.

Отже, проведені дослідження підтверджують важливість комплексної оцінки м'ясних консервів з урахуванням як технічних, так і органолептичних характеристик, що дозволяє вибрати найкращі продукти для споживання і забезпечити належне регулювання на ринку.

Усі зразки мають маркування державною мовою. Чіткість шрифту та його розмір, загалом, відповідають вимогам (понад 1,2 мм), за винятком ТМ «Пан Іван», де місцями розмір шрифту є меншим за нормативний. Також цей зразок має проблеми з надмірним використанням кольорів, що ускладнює сприйняття. Наявність алергенів фіксується у зразку ТМ «Silvania». Інші зразки не містять алергенів, що є їхньою перевагою. ТМ «Родинний смак» має дефекти упаковки (сліди іржі), що викликає занепокоєння щодо безпеки продукту. ТМ «Silvania», «Родинний смак» та

«Пан Іван» мають інформаційні знаки, які допомагають споживачеві, наприклад, екологічні характеристики чи поради з утилізації упаковки.

За штрих-кодом фальсифіковані товари відсутні.

Жоден зі зразків не відповідає вимогам НД через суттєві недоліки у якості продукції, що включає: неоднорідність кольору м'яса (зразки № 1, № 2, № 5); наявність крупних фрагментів сторонніх тканин (зразки № 1, № 3, № 5); невідповідна консистенція продукту (зразки № 2, № 3); наявність сторонніх запахів або присмаків (зразки № 2, № 4, № 5).

За зовнішнім виглядом та кольором всі зразки мають як позитивні риси, так і негативні. Причому негативні виражені з більшою інтенсивністю прояву. За запахом, смаком та консистенцією лідирує зразок № 1 ТМ «Своя лінія», потім йде зразок № 5 ТМ «Пан Іван», так як вони мають найбільшу інтенсивність прояву позитивних дескрипторів і нульову негативну інтенсивність прояву, чого не можна сказати про інші зразки.

Зразки № 2, № 3, № 4 та № 5 мають відчутне відхилення від заявленої маси, що перевищує допустимі норми. Це свідчить про невідповідність продукції стандартам і може бути підставою для додаткових перевірок якості продуктів.

Мікроскопічне дослідження мазків показало наявність грампозитивних паличок з ендоспорами, що свідчить про забруднення зразків як аеробними спороутворюючими бактеріями (*Bacillus*, *Geobacillus*, *Paenibacillus*), так і анаеробними (*Clostridium*).

Забрудненість лише банок великого об'єму може бути пояснена недостатньою ефективністю стерилізації саме таких об'ємів через недостатній прогрів внутрішніх ділянок продукту, чому також може сприяти висока реологічна щільність продукту. Це дозволило спорам згаданих вище бактерій перенести стерилізацію.

За комплексною оцінкою, було з'ясовано, що зразок № 1 ТМ «Своя лінія» середньої якості, наближений до високої із комплексним показником 76, зразок № 3 ТМ «Riga Gold» та зразок № 5 ТМ «Пан Іван» мають оцінку «добре», а зразок № 2 ТМ «Silvania» та Зразок № 4 ТМ «Родинний смак» мають оцінку «задовільно».

М'ясні консерви при переміщенні через митний кордон України підлягають державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. У зв'язку з чим м'ясні консерви ТМ «Silvania», відповідно до Постанови КМУ № 960 від 24.10.2018 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)», вони потребують наявності міжнародного сертифікату в оригіналі від країни-експортера при проведенні ПДК. Вантаж із м'ясними консервами приймається до перевірки державним ветеринарним інспектором, якщо оператор ринку або особа, відповідальна за вантаж, надіслала щонайменше за один робочий день на відповідний призначений прикордонний інспекційний пост повідомлення в електронному або письмовому вигляді про його надходження, що містить усю необхідну інформацію (опис м'ясних консервів у вантажі, копії міжнародного сертифіката та інших документів, які вимагаються згідно із законом, орієнтовний час прибуття вантажу на призначений прикордонний інспекційний пост), або відповідну заповнену частину загального ветеринарного документа на ввезення. Оригінали міжнародного сертифіката та інших документів, які вимагаються згідно із законом, залишаються на призначеному прикордонному інспекційному посту.

М'ясні консерви ТМ «Silvania» виготовлені із продукції, одержаної від живих тварин у Румунії (яловичина у кількості 60% з Румунії). Країною походження 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. Критерієм достатньої переробки для м'ясних консервів ТМ «Silvania» є правило адвалорної частки, яке говорить про зміну вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару.

Оскільки Румунія входить до складу ЄС, то, згідно до Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, надається

сертифікат форми EUR-1, що дозволяє ввозити м'ясні консерви із застосуванням зменшення ставок ввізного мита, тому ставка дорівнює 0%.

Митна вартість партії м'ясних консервів «Яловичина у власному соку» ТМ «Silvania» становить 416 065,27 грн.

Об'єктами аналізу ризиків для м'ясних консервів можуть бути: характеристики товару; характеристика суб'єктів ЗЕД; маршрут перевезення; документація.

Індикатори ризику для м'ясних консервів:

- Нетиповий обсяг або асортимент вантажу.
- Неправильне маркування
- Відсутність міжнародного ветеринарного сертифікату.

При спрацюванні СУР можуть застосовувати такі: митні формальності: митний огляд; відбір проб; використання технічних засобів митного контролю.

Охорона праці – це система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини у процесі трудової діяльності, її головною метою є створення на кожному робочому місці безпечних умов праці, безпечної експлуатації обладнання, зменшення або повна нейтралізація дії шкідливих і небезпечних виробничих факторів на організм людини і, як наслідок, зниження виробничого травматизму та професійних захворювань.

Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005 «Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони». Стандарт встановлює загальні санітарно-гігієнічні вимоги до показників мікроклімату та допустимого вмісту шкідливих речовин у повітрі робочої зони. Мікроклімат характеризують такі показники: температура повітря, ВВП, швидкість руху повітря, інтенсивність теплового випромінювання. Вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони підлягає систематичному контролю для запобігання можливості перевищення гранично допустимих концентрацій.

Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004 «Пожежна безпека. Загальні вимоги», який встановлює загальні вимоги пожежної безпеки до об'єктів захисту різного призначення на всіх стадіях їх життєвого циклу: розробка

НД, виготовлення, випробування, транспортування, ремонт, експлуатація та утилізація. До завдань пожежної безпеки входить: виключати виникнення пожежі; забезпечувати пожежну безпеку людей та матеріальних цінностей.

Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку ДСН 3.3.6.037-99 № 37 від 01.12.99. Санітарні норми поширюються на шум, інфра- та ультразвук, що передаються через газове, рідке чи тверде середовище і впливають на людину в процесі трудової діяльності, та встановлюють: класифікацію виробничих акустичних коливань; методи гігієнічної оцінки; параметри, які нормуються, та їх допустимі величини; вимоги до вимірювань на робочих місцях. Максимально допустимий рівень шуму складає 80 дБ, ультразвуку та інфразвуку – 110 дБ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. М'ясний атлас 2021
URL: <https://www.dw.com/uk/miasnyi-atlas-2021/a-56162776>
2. Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України
URL: Zb_Bsph_2020.pdf (ukrstat.gov.ua)
3. Розвиток виробництва сільськогосподарської продукції
URL: <https://ekmair.ukma.edu.ua/server/api/core/bitstreams/6536a9ef-e058-4ed8-bbd2-9e79034ea58f/content>
4. Споживання м'яса в Україні
URL: <https://interfax.com.ua/news/economic/859038.html>
5. Ольга Романишин. Кон'юнктура ринку м'яса та теоретичні аспекти його розвитку в регіоні
URL: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/5672/1/%D0%A0%D0%9E%D0%9C%D0%90%D0%9D%D0%98%D0%A8%D0%98%D0%9D%20%D0%9E..pdf>
6. Кількість активних підприємств за видами економічної діяльності з розподілом за ознакою статі керівника
URL: https://ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2022/kap/arh_kap_ved_osk_u.html
7. Ринок м'ясних консервів. Агро Експерт
URL: <https://agro-store.xyz/blog/bakaliya/rynok-myasnykh-konserviv/>
8. Сторінка з веб-сайту. ДМСУ. Статистика та реєстри
URL: <https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri>
9. ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови».
URL: https://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4450-2005.pdf
10. ГОСТ 8756.1-79 «Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто або об'єму масової частки составних частин»
URL: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294821/4294821424.pdf>
11. Наказ від № 548 19.07.2012 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеки харчових продуктів»
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12#Text>

12. Регламент Європейського парламенту і ради (ЄС) № 852/2004 від 29.04.2004 «Про гігієну харчових продуктів»

URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text

13. Регламент Європейського парламенту і ради (ЄС) № 853/2004 від 29.04.2004 «Про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження»

URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_a99#Text

14. Регламент Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 854/2004 від 29.04.2004 «Про встановлення особливих правил організації офіційного контролю за продукцією тваринного походження, призначеної для споживання людиною в їжу»

URL:<https://fsvps.gov.ru/fsvps-docs/ru/laws/eu/854-2004.pdf>

15. Директива ради 2002/99/ЄС від 16.12.2002 «Про встановлення правил щодо здоров'я тварин, що регулюють виробництво, перероблення розповсюдження та заезення продуктів тваринного походження для споживання людиною»

URL:<http://consultant.parus.ua/?doc=07WYQ59B4E&abz=COW9L>

16. ГОСТ 30425«Метод визначення промислової стерильності»

URL:<https://meganorm.ru/Data2/1/4294824/4294824887.pdf>

17. ЗУ № 2639-VIII від 06.12.2018 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>

18. Кодекс Аліментаріус. Веб-сайт

URL:<https://internationalegg.com/uk/our-work/industry-representation/codex-alimentarius-commission-codex/>

19. ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА МАРКИРОВКУ ФАСОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ CXS 1-1985

URL:https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fwork-space.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001r.pdf

20. Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 1169/2011 від 25 жовтня 2011 року «Про надання споживачам інформації про харчові продукти»

URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_008-11#Text

21. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони №984_011 від 30.11.2023

URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011#n155

22. Стаття Держмитслужби «Верховна Рада прийняла закон, що наближає Україну до повного застосування митного законодавства ЄС і дозволить бізнесу адаптуватися до оновлених правил перед переходом до нового Митного кодексу»

URL:<https://customs.gov.ua/news/zagalne-20/post/verkhovna-rada-priiniala-zakon-shcho-nablizhaie-ukrayinu-do-povnogo-zastosuvannia-mitnogo-zakonodavstva-ies-i-dozvolit-biznesu-adaptuvatisia-do-onovlenikh-pravil-pered-perekhodom-do-novogo-mitnogo-kodeksu-1720>

23. Класифікація та асортимент м'ясних консервів.

URL:http://ni.biz.ua/15/15_8/15_82996_klassifikatsiya-myasnih-konservov.html

24. ГОСТ 8756.1-79 «Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто або об'єму масової частки составних частин»

URL:<https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294821/4294821424.pdf>

25. Характеристика та застосування профільного методу оцінки якості харчових продуктів

URL:<https://www.slideshare.net/cdecit/8-75389703>

26. ГОСТ 26183 «Продукти переробки овочів і плодів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Метод визначення жиру»

URL:<https://files.stroyinf.ru/Data/391/39116.pdf>

27. Визначення штрих-коду

URL: <https://donetskcci.com/news/454-pro-shchonam-govoryat-shtrikh-kodi>

28. Угода про застосування санітарних і фітосанітарних заходів № 981_006 від 15.04.1994.

URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981_006#Text

29. Митна справа в Україні

URL:https://apitu.files.wordpress.com/2016/01/the_customs_encyclopedia_t2.pdf

30. Митний Кодекс України від 13.03.2012 № 4495-VI.

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>

31. Режими регулювання ЗЕД України

URL:https://pidru4niki.com/19710111/ekonomika/rezhimi_regulyuvannya_zed_ukrayini

32. ЗУ № 332-XIV від 22.12.1998 "Про застосування спеціальних заходів щодо імпорту в Україну"

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/332-14#Text>

33. ЗУ № 959-XII від 16.04.1991 «Про зовнішньоекономічну діяльність»

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12#Text>

34. Постанова КМУ №960 від 24.10.2018 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)»

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text>

35. Наказ МФУ № 139 від 02.03.2021 «Про затвердження Порядку заповнення та видачі митницею сертифіката з перевезення (походження) товару EUR.1 або EUR-MED»

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0355-21#Text>

36. Преференційні заходи в ЗЕД

URL:<http://dspace.onu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/30937/3/3-6.pdf>

37. Довідка по товару УКТ ЗЕД

URL:<https://qdpro.com.ua/uk/goodinfo/1602509500>

38. Incoterm CIP – Carriage and Insurance Paid to

URL:<https://www.twentepoort-logistiek.nl/incoterms/incoterm-c-ip/>

39. Постанова КМУ № 451 від 21.05.2012 «Питання пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними»

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/451-2012-%D0%BF#Text>

40. Система управління ризиками при здійсненні митного контролю товарів і транспортних засобів, що переміщуються через митний кордон України

URL:<https://dspkz.customs.gov.ua/wp-content/uploads/2021/03/1.6.pdf>

41. ГОСТ 12.1.005 «Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони»

URL:http://greenpower.com.ua/greenpower/upload/file/gost_12_1_005_88.pdf

42. ГОСТ 12.1.004-91 «Пожежна безпека. Загальні вимоги»

URL:<https://docs.cntd.ru/document/9051953>

43. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку ДСН 3.3.6.037-99 № 37 від 01.12.99

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va037282-99#Text>