

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

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

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «Дослідження ринку і оцінка якості сиркових виробів та особливості митного регулювання при перетині кордону України»

КРМ. ТПТтаУБ. 1.695-03.І.1.10

| | | |
|-------------|---------------|--|
| Здобувачка: | _____ | <u>Солтановська Антоніна Анатоліївна</u> |
| | <i>Підпис</i> | |
| Керівник: | _____ | <u>к.т.н, доцент Памбук С.А.</u> |
| | <i>Підпис</i> | |
| | _____ | <u>PhD, ст. викл. Богданов О.О.</u> |
| | <i>Підпис</i> | |

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 09.12.2024 р., протокол № 9

Завідувач кафедри

ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
Назва кафедри *Підпис*

Одеса – 2024

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

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом

_____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

« ____ » _____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Здобувачки

Антоніни СОЛТАНОВСЬКОЇ

(ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Дослідження ринку і оцінка якості сиркових виробів та особливості митного регулювання при перетині кордону України» затвердженою наказом ОНТУ від «06» листопада 2024 р., протокол № 695-03.
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 07.12.2024
3. Вихідні дані роботи: п'ять зразків сирків глазуrowаний різних торгових марок, нормативно-правові та законодавчі акти з теми дослідження, матеріал наукових та методичних публікацій, митне законодавство.
4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: АНОТАЦІЯ. ЗМІСТ. ВСТУП. РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ СИРКОВИХ ВИРОБІВ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇХ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ. РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ. РОЗДІЛ 3 ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ СИРКОВИХ ВИРОБІВ. РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ СИРКОВИХ ВИРОБІВ. РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ. ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ. ДОДАТКИ
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): табличний матеріал: перелік асортименту в роздрібних торгових мережах м. Одеси, аналіз маркування обраних зразків, органолептична оцінка зразків, фізико-хімічна оцінка якості зразків, графічний матеріал – динаміка та обсяги імпорту та експорту; профілограма інтенсивності органолептичних характеристик, взяття на облік особи-резидента, повідомлення про взяття на облік особи-резидента, контракти, презентація до захисту кваліфікаційної роботи (22 слайди з відображенням основних результатів дослідження)

6. Дата видачі завдання _____ 2024 р.

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

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

Завдання прийняв до виконання _____ Солтановська А.А.
(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

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

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

Здобувач-дипломник _____ Солтановська А.А.
(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 _____ Солтановська Антоніна Анатоліївна

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить **106** сторінок, **17** таблиць, список літератури з **39** найменувань.

Метою виконання роботи є проведення аналізу ринку, дослідження асортименту та оцінка якості сиркових виробів, митне оформлення при перетині митного кордону України.

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

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

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

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

Рік виконання роботи – 2024.

Рік захисту роботи – 2024.

THE SUMMARY

This thesis contains 106 pages, 17 tables, the list of references of 39 titles.

The purpose of work is to conduct market analysis, research the assortment and assess the quality of cottage cheese products, customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

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

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

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

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

Year of implementation of work – 2024.

Year of presentation of work – 2024.

ЗМІСТ

| | стор. |
|--|-------|
| ВСТУП..... | 7 |
| РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ СИРКОВИХ ВИРОБІВ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇХ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ | 9 |
| 1.1 Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно- експортних операцій відносно сиркових виробів | 9 |
| 1.2 Фактори формування споживних сиркових виробів | 18 |
| 1.3 Класифікація та характеристика асортименту сиркових виробів ... | 23 |
| 1.4 Нормативна база, що регламентує якість сиркових виробів | 26 |
| Висновки до розділу 1 | 29 |
| РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ..... | 31 |
| 2.1 Об'єкти дослідження..... | 31 |
| 2.2 Методи дослідження | 32 |
| РОЗДІЛ 3 ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ СИРКОВИХ ВИРОБІВ | 35 |
| 3.1 Дослідження асортименту сирків глазуrowаних, що представлений в торговельній мережі м. Одеси | 35 |
| 3.2 Дослідження відповідності стану пакування та повноти маркування | 40 |
| 3.3 Органолептична оцінка якості сиркових виробів | 46 |
| 3.4 Визначення фізико-хімічних показників сиркових виробів | 52 |
| Висновки до розділу 3 | 55 |
| РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ СИРКОВИХ ВИРОБІВ | 56 |
| 4.1 Порядок обліку особи ПрАТ «Вімм-Білль-Данн Україна», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством | 56 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 4.2 | Визначення коду УКТЗЕД сирка глазуrowаного ТМ «Чудо» | 60 |
| 4.3 | Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті глазуrowаних сирків ТМ «Чудо» | 66 |
| 4.4 | Визначення країни походження глазуrowаних сирків ТМ «Чудо та застосування преференційних заходів | 75 |
| 4.5 | Трансформація системи тарифного регулювання при експорті товарів | 79 |
| 4.6 | Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту глазуrowаних сирків ТМ «Чудо»..... | 84 |
| | Висновки до розділу 4 | 87 |
| | РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ..... | 89 |
| 5.1 | Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів під час митного огляду транспортних засобів, яким він перевозиться | 89 |
| 5.2 | Вимоги з охорони праці при організації робочого місця працівника митної лабораторії | 90 |
| 5.3 | Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря | 93 |
| 5.4 | Пожежовибухобезпека, заходи і засоби | 99 |
| | ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 101 |
| | СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ..... | 103 |
| | ДОДАТКИ..... | 107 |

ВСТУП

Сиркові вироби призначені для безпосереднього вживання в їжу. Їх виробляють із кисломолочного сиру, виготовленого з пастеризованого молока, з додаванням вершків, вершкового масла, наповнювачів, харчових добавок [1].

За зовнішнім виглядом кисломолочні солодкі сирки повинні мати ніжну м'яку, мазку консистенцію, білого або з кремовим відтінком кольору, рівномірного за всією масою. Смак і запах – приємні, молочні, без сторонніх присмаків і запахів.

Сьогодні асортимент кисломолочного сиру та виробів на його основі, зокрема й солодких сирків, в торгівельній мережі є надзвичайно широким. Проте ми живемо в такий час, коли корисним може бути не кожний продукт, тим паче сир. Молочний жир – досить дорогий компонент усіх молочних продуктів. Саме тому серед чималої кількості виробників виникає спокуса замінити дорогу сировину на більш дешеву, проте не завжди якісну. Одним з найпоширеніших способів фальсифікації молочної продукції є заміна молочного жиру на більш дешеву рослинну олію. Найчастіше виробники використовують олії тропічного походження: пальмову, кокосову та замінники сухих вершків на рослинній основі. Проте такий продукт повинен називатися вже не молочним, а молокозмісним [2].

Слід зазначити, що в сиркових виробках, виготовлених на основі кисломолочного сиру, заборонено використання жирів і білків немолочного походження, а також будь-яких стабілізаторів і консервантів. Сиркові вироби виготовляють із застосуванням або без застосування наповнювачів та харчових добавок [3].

Актуальність теми пояснюється тим, що сиркові вироби характеризуються дуже приємними смаковими властивостями, користуються високим попитом в різних груп населення, але при цьому їх якість може бути знижена різними способами фальсифікації. Крім того постійне розширення асортимента обумовлює внесення різних добавок в тому числі

профілактичного призначення, формує нові смаки та споживчі властивості. Тому проведення товарознавчої експертизи сиркових виробів обумовлює актуальність таких досліджень..

Метою дипломної роботи є проведення товарознавчої експертизи сирків глазуrowаних та митне оформлення їх при перетинанні митного кордону України.

Задачі дипломної роботи:

- Проаналізувати сучасний стан та перспективи розвитку імпоротно-експортних операцій відносно сиркових виробів;
- дослідити класифікацію та характеристику сиркових виробів;
- провести товарознавчу експертизу сирків глазуrowаних за станом пакування, маркування;
- провести товарознавчу експертизу сирків глазуrowаних за органолептичними і фізико-хімічними показниками;
- визначити код товару за УКТЗЕД та застосувати до товару заходи нетарифного регулювання;
- розрахувати митну вартість та митні платежі для партії товару.

Об'єктами дипломної роботи було обрано зразки сирків глазуrowаних 15 % жирності з наповнювачем «Полуниця» торгових марок: «Злагода», «Дольче», «Добриня», «Чудо» та «Волошкове поле».

Предметом дипломної роботи є товарознавча оцінка, органолептичні, фізико-хімічні показники якості, а також маркування та пакування сирків глазуrowаних, порядок митного оформлення.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ СИРКОВИХ ВИРОБІВ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇХ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

1.1 Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно сиркових виробів

Молочна галузь займає важливе місце в економіці будь-якої держави та забезпеченні населення продуктами харчування першої необхідності. Молочні продукти мають важливе значення для забезпечення здоров'я населення. Продукт, створений природою, має в своєму складі практично все, що необхідно організму [4].

До складу молокопереробного комплексу входить виробництво, заготівля, переробка та реалізація молочної продукції. Молокопереробна галузь включає в себе такі групи виробництва: маслоробна, сироробна, виробництво продукції з незбираного молока (пастеризоване молоко, сметана, кисломолочні продукти тощо) і молококонсервне виробництво.

Виробництво глазуrowаних сирків напряму залежить від виробництва молока в країні як вихідного продукту переробки – сировини для виробництва сирків.

Зараз у всьому світі існує дефіцит молока як сировини. Тому динаміка цін буде завжди у бік збільшення.

Так, в Україні виробництво сирого молока далеко не в усіх регіонах встигає за зростанням попиту на нього зі сторони молокопереробної промисловості. Крім того, досить велика частина молока виробляється в домашніх господарствах, а не на фермах, що знижує його товарність і створює проблеми зі збором і контролем якості. Нестача сирого молока компенсується імпортом з-за кордону сухого молока – альтернативна сировина для виробництва молочних продуктів. Прямим наслідком є зростання використання сухого молока в якості сировини для виробництва молочних продуктів, у тому числі глазуrowаних сирків.

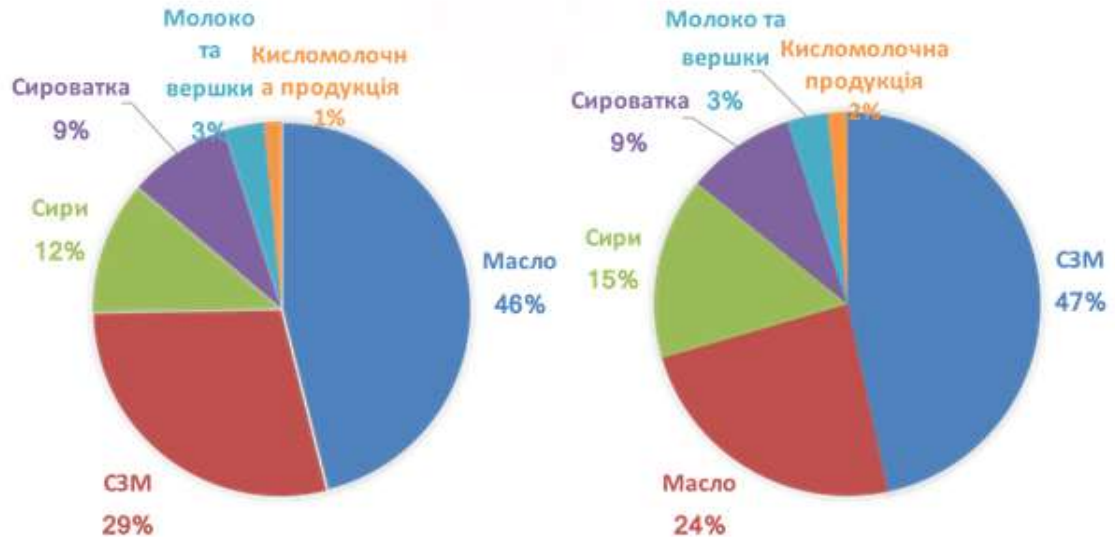


Рисунок 1.1 – Вартісна динаміка експорту в розрізі основних груп товарів [5]

Особливістю пропозиції глазурованих сирків є те, що виробники сирків не проводять істотні, в порівнянні з іншими видами продукції, рекламні компанії, оскільки сирки мають значний попит у покупців.



Рисунок 1.2 – Динаміка структури споживання, тисяч тонн, молочний еквівалент [5]

Український ринок молока і кисломолочної продукції, за оцінками фахівців, сформований приблизно на 90%. Так, на ринку глазуровані сирки займають всього 3-5% [4].

В Україні досить великий вибір виробників молочної продукції, наразі їх приблизно 32 [7]. Деякі великі виробники та доля їх на ринку представлено у таблиці 1.1

Таблиця 1.1 Головні виробники молочної продукції та їх доля на ринку

| № | Компанія | Що виробляє | Доля на ринку |
|----|----------------------------|---|---------------|
| 1. | Данон | Молочні продукти: йогурти, сирки, молоко; дитяче харчування; мінеральна вода, рослинні продукти: різні види рослинного молока та йогуртів. | 13,15% |
| 2. | Молочний альянс | Сири тверді та плавлені, йогурти питні та густі, молоко пастеризоване та ультрапастеризоване, масло вершкове та безлактозні варіанти | 11,19% |
| 3. | Лакталіс | Сири тверді та м'які, масло, йогурти, сиркові десерти, молочні напої | 9,95% |
| 4. | Люстдорф | Молоко пастеризоване, ультрапастеризоване, безлактозне; різні види вершків для кулінарії та кави; вершкове масло; питні та густі йогурти, різні види сирків | 9,8% |
| 5. | Вимм-Билль-Данн | Молоко, сметана, кефір, йогурти, десерти, молочні коктейлі, йогурти з пробіотиками, сири, фруктові та овочеві соки, мінеральна вода, дитяче харчування | 8,84% |
| 6. | Галичина | Йогурти питні та густі, кефір, пастеризоване та ультрапастеризоване молоко, сметана, кисломолочний сир, вершкове масло, ряжанка, безлактозні продукти | 5,26% |
| 7. | Тернопільській молокозавод | Молоко пастеризоване, кефір, сметана, йогурти питні та густі, масло, сири | 5,2% |
| 8. | Терра Фуд | Вершкове масло, рослинно-вершкові суміші, твердий сир, йогурт, кефір, сир кисломолочний, ряжанка | 4,71% |

З аналізу таблиці 1.1 можна зробити висновок, що найбільш висока доля на ринку у компаній: Данон, Молочний альянс, Лакталіс.

Оцінюючи щільність ринку глазурованих сирків, можна відмітити, що він сформований і заповнений, новим гравцям просто немає місця. Шанси уклінитися в цю нішу є хіба що у зонтичного бренду. Особливістю ринку глазурованих сирків є те, що він практично повністю брендований. У останні три-чотири роки на ринку зросла частка великих національних і міжнародних брендів. Виробники вимушені знаходити нові рішення, щоб утримувати позиції на ринку, де вирішальним є поповнення асортиментного ряду.

Молочна галузь є дуже чутливою до впливу різноманітних зовнішніх і внутрішніх факторів, серед яких політична ситуація, зміни кліматичних умов, економічні виклики та впровадження нових законів. Наприклад, у 2020-2021 роках пандемія коронавірусу призвела до зменшення популяції корів. Підвищення цін на електроенергію суттєво вплинуло на вартість виробництва молока, що спричинило зростання закупівельних цін на сировину. Це, своєю чергою, призвело до скорочення обсягів виробництва та експорту вершкового масла і знежиреного сухого молока в Україні [8].

Війна в Україні значно ускладнила виробництво молочної продукції через перебої в логістиці, зниження попиту та тимчасову зупинку багатьох переробних підприємств. Підприємства, розташовані в зонах бойових дій або на окупованих територіях, здебільшого не змогли відновити свою діяльність. Однак великі молочні компанії змогли стабілізувати процеси виробництва та переробки. Незважаючи на це, загальні обсяги переробки молока та виробництва молочних продуктів знизилися. Через скорочення внутрішнього попиту українські переробники були змушені орієнтуватися на експорт. У 2022 році це сприяло зростанню виробництва експортно-орієнтованих продуктів, таких як масло, твердий сир і сухе молоко.

Попит на внутрішньому ринку скоротився значно більше, ніж пропозиція. У 2023 році темпи експорту почали знижуватися, і очікується подальше уповільнення у 2024 році. Підвищення закупівельних цін на сире

молоко у 2023 році стало стабілізуючим фактором для галузі, але це може знизити конкурентоспроможність української продукції на світових ринках. Водночас Україна імпортує певні види молочних продуктів, зокрема сир, з таких країн, як Польща, Німеччина, Нідерланди, Франція та Італія [9].

Таблиця 1.1 – Експортно-імпортні операції за період – 2020 по 30.09.2024р [10]

| Роки | Імпорт | | Експорт | | Сальдо, тис. дол. США |
|------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|------------------|-----------------------------|
| | Вартість, тис. дол. США | Вага нетто, т | Вартість, тис. дол. США | Вага нетто, т | |
| 2020 | 210487 | 46767 | 24414 | 6358 | -186073 |
| 2021 | 260329 | 55193 | 26692 | 6924 | -233637 |
| 2022 | 182159 | 33818 | 42278 | 8989 | -139881 |
| 2023 | 200774 | 33685 | 39962 | 8879 | -160812 |
| по 30.09.2024 | 152810 | 25832 | 37463 | 8706 | -115347 |

Аналіз таблиці 1.2 свідчить, що у 2020 році імпорт сиру склав 210487 тис. дол. США, тоді як експорт становив лише 24414 тис. дол. США, що у 9 разів менше.

У період з 2020 до 2021 років зафіксовано зростання вартості імпортової продукції: у 2020 році вона становила 210487 тис. дол. США, а в 2021 році зросла до 260329 тис. дол. США. Експорт також зріс, але менш суттєво: у 2020 році його обсяг становив 24414 тис. дол. США, а в 2021 році – 26692 тис. дол. США.

У 2022 році обсяги імпорту знизилися на 30,03%, водночас експорт майже подвоївся порівняно з попередніми періодами. Більш наглядно, це можна побачити на рис.1.3.

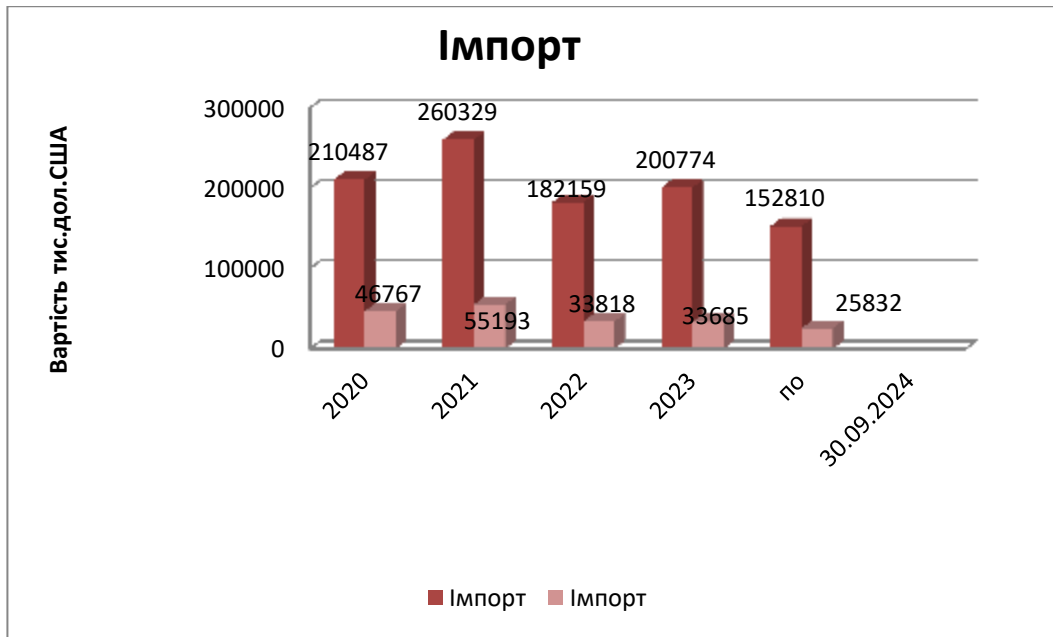


Рисунок 1.3 – Імпортні операції з сиром та сирковими виробами з 2020 по 30.09.2024 р, тис.дол.США [5]

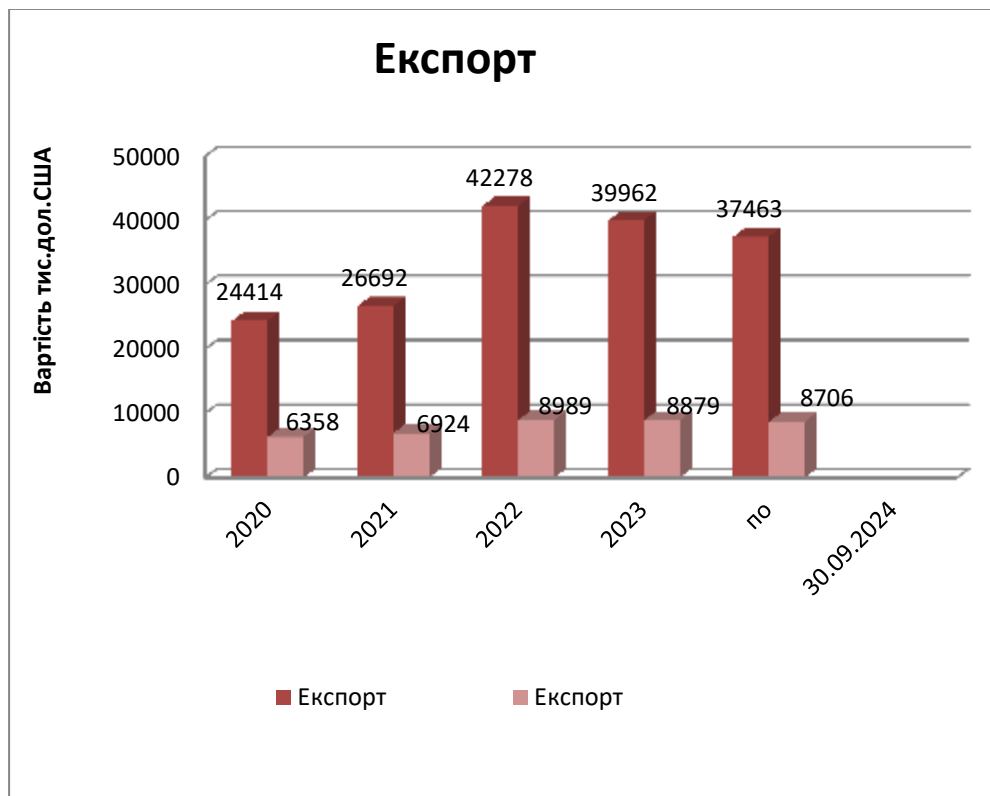


Рисунок 1.4 – Експортні операції з сиром та сирковими виробами з 2020 по 30.09.2024 р, тис.дол.США

Для більш детального аналізу експортно-імпортних з участю країн-контрагентів представлено у таблиці 1.3

Таблиця 1.3 - Зовнішня торгівля із зазначенням основних країн-контрагентів [10]

| Імпорт | | | Експорт | | |
|------------------|-------------------------|----------------|-----------------|-------------------------|----------------|
| Країна-експортер | Вартість, тис. дол. США | Питома вага, % | Країна-імпортер | Вартість, тис. дол. США | Питома вага, % |
| 2020 | | | | | |
| Польща | 92420 | 43,91 | Казахстан | 12022 | 49,24 |
| Німеччина | 39740 | 18,88 | Молдова | 7469 | 30,59 |
| Франція | 20758 | 9,86 | Єгипет | 987 | 4,04 |
| 2021 | | | | | |
| Польща | 100316 | 38,53 | Казахстан | 12647 | 47,38 |
| Німеччина | 52702 | 20,24 | Молдова | 9402 | 35,23 |
| Нідерланди | 26981 | 10,36 | Азербайджан | 1118 | 4,19 |
| 2022 | | | | | |
| Польща | 85638 | 47,01 | Казахстан | 16077 | 38,03 |
| Німеччина | 32024 | 17,58 | Польща | 10821 | 25,60 |
| Нідерланди | 17715 | 9,73 | Молдова | 9017 | 21,33 |
| 2023 | | | | | |
| Польща | 83319 | 41,50 | Казахстан | 18230 | 45,62 |
| Німеччина | 43350 | 21,59 | Молдова | 12598 | 31,52 |
| Нідерланди | 19038 | 9,48 | Латвія | 2730 | 6,83 |
| 2024 | | | | | |
| Польща | 59985 | 39,25 | Молдова | 12557 | 33,52 |
| Німеччина | 31348 | 20,51 | Казахстан | 11910 | 31,79 |
| Нідерланди | 14065 | 9,20 | Німеччина | 3877 | 10,35 |

Проаналізувавши таблицю 1.3 можемо зробити висновок, що головними експортерами сиру, в тому числі, виробів сиркових до України за період з 2020 по 2024 є Польща, Німеччина та Нідерланди. А головними імпортерами сиру Казахстан та Молдова.



а) б)
Рисунок 1.5 – Країни - контрагенти (а-основні експортери, б-основні імпортери, тис.дол.США)

Отже, проаналізувавши імпортно-експортні операції з сир і сиркових виробів, визначили, що сальдо із знаком мінус, що говорить про переважання імпорту над експортом.

Стан ринку глазуrowаних сирків в Україні в останні роки зазнав значних змін під впливом економічних, соціальних і геополітичних факторів. Ось основні тенденції:

1. Вплив війни та економічної ситуації

Зниження споживання: Війна в Україні призвела до скорочення купівельної спроможності населення через економічну нестабільність та зміну пріоритетів споживачів.

Перебої у виробництві: Багато підприємств, що виготовляли глазуrowані сирки, зупинили або скоротили діяльність через бойові дії та логістичні проблеми.

Зміщення ринку: Через міграцію населення внутрішній попит на глазуrowані сирки знизився, а частина споживачів переорієнтувалася на європейський ринок.

2. Зміна структури виробництва

Переорієнтація на експорт: Українські виробники намагаються знайти нові ринки збуту, особливо в країнах ЄС, де продукція з натуральних інгредієнтів має попит.

Зростання локальних виробників: Малі та середні виробники посилюють свою присутність, орієнтуючись на якість продукції та використання натуральних компонентів.

3. Цінова динаміка

Зростання собівартості: Вартість виробництва глазуrowаних сирків зросла через подорожчання енергоносіїв, сировини (молочних продуктів, шоколадної глазури) та транспортних витрат.

Ціни: Роздрібні ціни на сирки зросли, що призвело до зниження їхньої доступності для частини споживачів.

4. Споживчі вподобання

Перевага натуральності: Українські споживачі все більше цінують натуральні інгредієнти та уникають продуктів із високим вмістом штучних добавок.

Попит на нові смаки: Виробники пропонують сирки з оригінальними смаками (фруктові, карамельні, горіхові тощо), щоб утримати увагу покупців.

5. Проблеми імпорту

Зниження імпорту сирків через економічні труднощі та зменшення конкурентоспроможності імпортової продукції на українському ринку.

6. Перспективи

Відновлення ринку можливе через стабілізацію економіки, збільшення внутрішнього попиту та розвиток експортного потенціалу.

Очікується подальше розширення асортименту, інновації у виробництві та маркетингу, а також збільшення інтересу до екологічних пакувальних матеріалів.

Ринок глазуrowаних сирків залишається одним із популярних сегментів молочної продукції, але для відновлення довоєнних обсягів виробництва та продажів необхідний час і значні зусилля з боку виробників та держави.

1.2 Фактори формування споживних властивостей сиркових виробів

Сиркові вироби – це продукти, що виробляються з кисломолочного сиру, можуть додаватися молочні жири, вершкове масло, наповнювачі і харчові добавки. Деякі сиркові вироби глазурують, додають начинки.

Споживні властивості товару – сукупність властивостей, які задовольняють потреби чи очікування індивідуальних потреб. Наочний приклад даних властивостей - це харчова цінність продуктів харчування.

Споживні властивості сиркового виробу визначаються, зокрема, його складом, який включає вміст поживних речовин і енергетичною цінністю. Завдяки високому вмісту цукрів, десерт відносять до висококалорійних продуктів, що робить його джерелом швидкої енергії. Це може бути привабливим для людей, які потребують швидкого відновлення сил або енергії.

До складу сиркових виробів може входити кисломолочний сир (для зниження калорійності може бути нежирний сир), цукор (тростинний, білий, або мед чи фруктоза), замінники цукру (стевія або еритритол), вершки, молоко коров'яче, чи рослинні альтернативи (кокосове або мигдальне), фруктові або ягідні наповнювачі, стабілізатори (пектин, желатин, агар-агар, крохмаль), ароматизатори (натуральний- ваніль, лимонний, цедра) або штучні ароматизатори, консерванти (сорбінова кислота, бензоат натрію або натуральні, такі як лимонна кислота), також може додаватися у вигляді порошку або шматочків шоколад, горіхи, карамель та інші інгредієнти.

Основний інгредієнт в сиркових виробках - кисломолочний сир, основна сировина якого є молоко коров'яче, яке може бути знежиреним або з різним вмістом жиру. Сировина (молоко-сировина) надходить у спеціальні резервуари для зберігання, кожен з яких вміщує до 9000 літрів. Молоко охолоджують до температури 4°C, після чого воно потрапляє у сепаратор. Наступним кроком є нормалізація відібраних вершків та їх гомогенізація для досягнення необхідної жирності, однорідної консистенції та гладкої

текстури. Далі молоко проходить етап пастеризації за температури 74°C, що дозволяє зберегти його ніжний смак і структуру. Потім у підігріту молочну масу додають корисну мікрофлору, запускаючи процес сквашування (ферментації). Протягом 8-10 годин у спеціальних котлах формуються сирне зерно та сироватка. Отриману масу віджимають за допомогою автоматизованого обладнання, зливаючи сироватку. Зварені зерна направляються по спеціальній лінії для розфасування у комірки, де залишаються, поки не виділиться вся рідина. Готовність маси визначається візуально: поверхня згустку стає матовою. Після цього масу пресують і відправляють в охолоджувачі, а згодом фасують у тару потрібного об'єму[12].

Важливим фактором, який формує споживні властивості сиркових десертів є технологія, а технологія складається з то ж розглянемо цей десерт детальніше.

Глазурований сирок — це кондитерський виріб на основі кисломолочного сиру або сирної маси, покритий шаром глазури, зазвичай шоколадної. До складу сирків можуть входити підсолоджувачі (цукор), жири (наприклад, вершкове масло або рослинні жири), ароматизатори, смакові добавки (ваніль, фрукти, горіхи тощо) та стабілізатори.

Глазуровані сирки випускаються як із начинками (джем, карамель, шоколад), так і без них. Вони відзначаються м'якою текстурою, приємним кисломолочним смаком, підсолодженим глазур'ю, що надає десерту характерної хрусткої скоринки.

Цей продукт користується популярністю завдяки зручності споживання, поживності та великій різноманітності смаків.

Сирковий виріб виготовляється з кисломолочного сиру, до якого додають молочний жир, вершкове масло, наповнювачі та харчові добавки. Він є важливим продуктом у харчуванні людей, особливо дітей. Сиркові вироби мають дієтичні властивості, зокрема вони покращують обмін речовин, стимулюють виділення шлункового соку та підвищують апетит. Це

робить їх корисним продуктом для підтримки здоров'я і розвитку організму, забезпечуючи необхідні поживні речовини та енергію.

Отже, розглянемо технологічну схему виробництва сиркового виробу.

Перший етап – приймання молока – на виробництво поступає якісне молоко з кислотністю не більше 20°T , яке обов'язково підготовлюють для подальших маніпуляцій. Молоко зберігають та охолоджують у спеціальних резервуарах при температурі $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Другий етап – нормалізація молока – завдяки нормалізації молока встановлюють необхідне співвідношення між масовою часткою білку та жиру і в перероблюваній суміші, що забезпечує отримання необхідного складу кисломолочного сиру, і молоко очищують.

Третій етап – пастеризація – пастеризація підготовленої сировини здійснюється при температурі $78\pm 2^{\circ}\text{C}$ з витримкою 20-30 секунд.

Третій етап – сепарація – в сепараторі відбувається охолодження молока до температури $28-30^{\circ}\text{C}$ і направляється далі до ванни на заквашування.

Четвертий етап – заквашування та сквашування – на даному етапі додається молозсідальний фермент, хлористий кальцій та закваску. Процес сквашування молока у ванних триває 8-12 годин з кислотністю $75\pm 5^{\circ}\text{T}$.

П'ятий етап – пресування – з на даному етапі згусток подрібнюють, підігривають і видаляють сироватку. Для виготовлення сиру його пресують у спеціальній ванні. Під дією власної маси з згустку поступово виділяється сироватка. Самопресування здійснюється в цеху за температури, яка не перевищує 16°C і триває щонайменше одну годину. Кінець цього процесу визначають візуально: поверхня згустку втрачає блиск і стає матовою. Далі сир пресують під тиском до готовності.

Шостий етап – охолодження – коли пресування закінчено сир направляється на охолодження до температури, яка не перевищує 8°C , використовуючи двоциліндровий охолоджувач. Взагалі температурний

режим становить 3-8°C це здійснюється задля припинення молочнокислого бродіння.

Сьомий етап – змішування - на даному етапі в змішувач додаються кисломолочний сир, і в залежності від смаків сирка - різноманітні фруктові пюре наприклад, персикове чи яблучне, горіхи різноманітні, можуть додаватися шматочки фруктів, желе та інші наповнювачі, йогурт, вершки. Потім змішування при температурі 5-10°C, тривалість процесу 20-25 хвилин. Наповнювачі можуть бути від різноманітних копаній, які виготовляють пюре, надають різні добавки.

Восьмий етап – фасування - готову сиркову масу направляють на фасування. Готовий продукт фасують у тару циліндрической з пластику, а саме полістиролу, який відрізняється високою термостійкістю, об'ємом 150-200 грамів з фольгированої кришки, який частіше використовуються для подібних виробів. Далі сирокзапаковуються у транспортну тару - у вигляді картонних ящиків та направляють в камеру готової продукції.

Дев'ятий етап – глазурування і зберігання - надалі сирок глазурований зберігається в холодильнику за температури, яка не перевищує 2-4°C. І зберігаються дані сиркові вироби не більше двох неділь.

Далі розглянемо склад даного виробу, адже він грає надважливу в формуванні якості сиркових виробів. сирок глазурований багатий на білок, кальцій, що робить його важливим елементом раціону для підтримання кісткової та м'язової тканини. Склад кожного виробу варіюється від рецептури конкретної торгової марки, тож розглянемо інгредієнти, які містяться в досліджуваних зразках. Отже, головний інгредієнт, сир кисломолочний, який стоїть на першому місці, надалі кожен виробник сам вирішує, що буде додано в його сирковий виріб. Далі може бути цукровий сироп, стабілізаційні інгредієнти (желатин, гуарова камедь, камедь ріжкового дерева), йогурт, вершки пастеризовані, наповнювачі фруктові, ароматизатори.

Харчова цінність також дуже важливий показник, оскільки він вказує на вміст макро- і мікроелементів в продукті. Крім того даний показник визначає наскільки продукт корисний для здоров'я споживача, оскільки збалансований раціон сприяє підтримувати функції організму, впливає на імунітет та сприяє обміну речовин. Наприклад, по харчовій цінності, яка вказується на сирковому виробі, може допомогти людині контролювати вагу, оскільки знання калорійності дозволить регулювати вживання їжі в залежності від потреби організму. Звісно харчова цінність залежить від рецептури виробника.

Сирок глазуrowаний є доволі швидкопсувним продуктом та потребує спеціальних умов зберігання. У більшості виробників температура за якої пропонується зберігати продукт $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Пропонується спожити продукт протягом місяця.

Отже, сирок глазуrowаний досить унікальний продукт, який поєднує корисні властивості з смаком виробу. Розвиток технологій та розширення асортименту приносять збільшенню попиту на даний сирок, і з точки зору виробництва його перспективним і споживання.

Хімічний склад є важливим аспектом для формування здорового організму, оскільки він впливає на харчову цінність. Але хімічний склад сиркових виробів буде відрізнятися залежно від інгредієнтів.

У формуванні органолептичних властивостей (смак, аромат, текстура) для сиркових виробів - хімічний склад грає велику роль. Однак для поліпшення смаку сирка, виробники часто використовують добавки та ароматизатори. Такі інгредієнти підкреслюють або покращують смак сиркового виробу, оскільки натуральні ароматизатори мають менш інтенсивний аромат, оскільки вони отримуються з природних джерел, де концентрація ароматичних сполук нижча. Це одна з причин чому виробники додають саме штучні ароматизатори, друга причина це те що вони значно дешевше від натуральних, оскільки синтез в лабораторних умовах менш затратний, тоді як отримання натуральних ароматизаторів вимагає

використання великої кількості природної сировини і складних процесів екстракції. До того ж штучні ароматизатори мають довший термін зберігання, стабільніший склад.

1.3 Класифікація та характеристика асортименту сиркових виробів

Сиркові вироби класифікують за кількома критеріями залежно від складу, технології виробництва, способу обробки та додаткових інгредієнтів. Ось основні класифікаційні підходи:

1. За складом сировини:

Класичні: виготовлені на основі натурального сиру без додавання рослинних жирів.

Комбіновані: у складі яких можуть бути присутні рослинні жири (у межах норм, що допускаються).

З додатковими інгредієнтами: містять добавки, такі як фрукти, ягоди, шоколад, горіхи тощо.

2. За вмістом жиру:

Знежирені (до 1,8% жиру).

Низької жирності (2–5% жиру).

Середньої жирності (5–18% жиру).

Високої жирності (18–23% жиру).

3. За способом обробки:

Глазуровані: вкриті шаром шоколадної або іншої глазури.

Неглазуровані: без покриття, з чистою поверхнею.

4. За смаковими характеристиками:

Натуральні: без додавання ароматизаторів та наповнювачів.

З наповнювачами: з додаванням фруктових, шоколадних, ванільних, карамельних чи інших добавок.

5. За консистенцією:

Однорідні: гладкі, без шматочків наповнювачів.

З текстурою: з додаванням шматочків фруктів, горіхів або інших

продуктів.

6. За типом підсолоджувача:

З цукром: традиційно підсолоджені.

Без цукру: з цукрозамінниками для діабетиків або людей, що дотримуються дієти.

7. За технологією виробництва:

Традиційні: виготовлені за класичною рецептурою.

Інноваційні: використовуються сучасні методи виробництва або нетипові інгредієнти (наприклад, альтернативні підсолоджувачі, органічна сировина).

8. За текстурою:

1. Гладкі кремоподібні вироби, такі як: сиркові маси, муси, креми.

2. Зернисті вироби – продукти зі збереженою текстурою сиру.

Кожен вид сиркових виробів адаптується до попиту споживачів, враховуючи їхні смакові вподобання, дієтичні потреби чи особливості способу життя.

Згідно з ДСТУ 4503-2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови» вироби залежно від сировини і способи виробництва, що поділяють на такі види:

- сирки;
- масу сиркову;
- пасту сиркову;
- крем сирковий;
- десерт сирковий;
- торт (тістечко) сирковий.

Залежно від вмісту кухонної солі та цукру сиркові вироби поділяють на солоні і солодкі.

Залежно від режиму обробки сиркові вироби поділяють на термізовані і нетермізовані.

Сиркові вироби виробляють без застосування наповнювачів та із

застосуванням харчових добавок.

З 47 основних різновидів сирних виробів, що випускаються в нашій країні, близько 30 посідає сирки і маси сирні.

Сирки та сирні маси можуть бути підвищеної жирності (20-40%), жирні (13-17%), напівжирні (8,5%) та нежирні.

Креми - відрізняються вмістом ароматичних і смакових речовин, ніжною консистенцією, із вмістом жиру від 5 до 25%.

До кисломолочним продуктів належать торти сирні, пасти білкові, сирні напівфабрикати, сирки, сиркові десерти, пасти, креми та інші.

В залежності від вихідної сировини сир поділяють на жирний, напівжирний та нежирний.

З кисломолочного сиру виробляють сиркові вироби , такі як: сирки, сиркові маси, креми, пасти, торти, десерти.

Сирки можуть бути покриті шоколадною глазур'ю. Зазвичай їх виготовляють з жирного кисломолочного сиру, збагаченого вершковим маслом, а також і смаковими добавками, ароматизаторами, посипають шоколадом або горіхами.

Сирні вироби класифікуються за вмістом жиру: на жирні, напівжирні та знежирені. Жирність може коливатися від 5% до 23%, що залежить від жирності сиру та рецептурної кількості вершків і вершкового масла. До складу сиркових виробів можуть входити також цукор, мед, цукати, родзинки, горіхи, ванілін, кава, какао, кориця, плодово-ягідні й інші добавки.

Окрім солодких сиркових виробів, виробляють також солоні сирки і сиркові маси. У такі продукти, окрім кухонної солі, додають кмин, томатну пасту, кріп, перець та інші інгредієнти. Після підготовки всі компоненти разом із сиром подрібнюють і змішують, додаючи ароматичні речовини на останньому етапі. Суміш фасують і охолоджують. Вміст солі в солоних сиркових виробках варіюється від 1% до 2,5%, залежно від виду, тоді як у солодких сирках нормується вміст сахарози, що залежить від виду продукту, поряд із кислотністю, вмістом жиру та води.

До сиркових виробів також належать молочно-білкова (альбумінна) паста та альбумінні сирки, як виготовляються з молочної сироватки.. Вони містять близько 1% білка, переважно альбуміну, який не коагулює під дією сичужного ферменту та високої кислотності, тому під час виробництва сирів залишається у сироватці.

Процес виділення альбуміну з сироватки ґрунтується на його здатності коагулювати під впливом високої температури. Кислу сироватку нагрівають, і після коагуляції білки (альбумін і глобулін) відділяють від рідини та пресують. Концентрат білків отримують методом ультрафільтрації кисломолочної сироватки. Концентрат білків використовують для виготовлення молочно-білкової пасти, до якої входять вершки і різні смакові та ароматичні добавки. Альбумінні сирки є цінним продуктом, особливо для дитячого та дієтичного харчування.

1.4 Нормативна база, що регламентує якість сиркових виробів

Вимоги до якості сиркових виробів визначаються нормативними документами та стандартами, які регулюють якість продукції. Ці вимоги контролюють різні аспекти, такі як: органолептичні показники , фізико-хімічні показники, мікробіологічні показники, вміст токсичних елементів і мікотоксинів, вимоги до сировини, вимоги безпеки, вимоги до маркування, вимоги до пакування, правила транспортування та зберігання та правила приймання. Дані вимоги контролює головний стандарт – ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови»[16].

Органолептичний показник є важливим, адже він впливає на сприйняття продукту споживачем. На таблиці 1.7 представлено, які саме показники контролюються.

Таблиця 1.7 – Органолептичні показники десерту сиркового

| Назва показника | Характеристика |
|-----------------|--|
| Консистенція | Сирків, маси сиркової, торів, тістечок – однорідна, ніжна, в міру щільна. Кремів, десертів, паст сиркових – однорідна, ніжна, пластична, помірно мазка. Дозволено наявність часток застосованих часток, м'якої сирної крупки, легка мучнистість. |

| | |
|------------------|--|
| Смак та запах | Характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. З присмаком , притаманним відповідному наповнювачу. |
| Колір | Білий, білий з кремовим відтінком або обумовленим кольором уведеного наповнювача. |
| Зовнішній вигляд | Фасовані або формовані сиркові вироби різної форми. Глазуровані вироби – рівномірно покриті по всій поверхні глазур'ю. Для тортів, тістечок із художнім оформленням поверхні, глазурований сирків дозволене нерівномірне покриття глазур'ю нижньої поверхні виробів і окремі тріщини глазури |

З таблиці 1.7 видно, які показники контролюються, оскільки якщо продукт має неприємний вигляд чи запах, то споживач вже не придбає цей продукт.

Контроль фізико-хімічних показників представлено на таблиці 1.8

Таблиця 1.8 – Фізико-хімічні показники десерту сиркового

| в | Норма | | Метод контролювання |
|---|--|-----------------------|---------------------|
| | Сирки, маса сиркова, паста сиркова, торти (тістечка) | крем, десерт сирковий | |
| Масова частка жиру, %, не більше ніж | 26 | 8 | ГОСТ 5867 |
| Масова частка вологи, %, не більше ніж | 78 | 75 | ГОСТ 3626 |
| Масова частка сахарози, %, не більше ніж | 5 | 10 | ГОСТ 3628 |
| Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж | 1,5 | - | ГОСТ 3627 |
| Кислотність титрована, °Т, у межах | від 150 до 230 | Від 150 до 220 | ГОСТ 3624 |
| Фосфатаза | відсутня | | ГОСТ 3623 |
| Температура під час випуску з підприємства-виробника, °С, не більше ніж | 6 | | ГОСТ3622 |

З таблиці 1.8 можемо бачити які саме фізико-хімічні показники контролюються державним стандартом. Контролювати ці показники важливо, оскільки контроль дозволяє запобігти розвиток патогенів і можливе харчове отруєння. Також для постійної якості продукту необхідно дотримуватися норм, які прописані в стандарті.

На таблиці 1.9 представлено мікробіологічні показники для сиркових десертів.

Таблиця 1.9 – Мікробіологічні показники для сиркових десертів

| Найменування показника | Норма для сиркових виробів | | Метод контролювання |
|---|----------------------------|--------------|---|
| | Нетермізованих | термізованих | |
| Кількість молочнокислих бактерій в 1 г, не менше | 10° | - | Згідно з ГОСТ 10444.11 |
| Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в 0,001г продукту | Не дозволено | Не дозволено | Згідно з ГОСТ 9225 |
| Кількість пліснявих грибів в 1 г продукту, КУО, не більше ніж | 50 | 50 | Згідно з ГОСТ 10444.12 |
| Кількість дріжджів в 1 г продукту, КУО, не більше | 100 | 50 | Згідно з ГОСТ 10444.12 Продовження таблиці 1.9 |
| Патогенні мікроорганізми у тому числі сальмонели в 25г продукту | Не дозволено | Не дозволено | Згідно 11.6 ДСТУ ЮР 93А:2003 |
| Зіаріюіососив айгеиз в 0,01 г продукту | Не дозволено | Не дозволено | Згідно з ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.2 |

З таблиці 1.9 можемо бачити, які саме показники контролюються, оскільки вони дозволяють виявити патогенні мікроорганізми, наприклад пліснява. Контроль цих показників допомагає запобігти потрапляння небезпечних мікробів до організму людини.

Також даний стандарт контролює якість сировини для виробництва сиркових виробів і ось деякі вимоги:

- Сир кисломолочний повинен бути вироблений з пастеризованого коров'ячого молока;
- Вершки пастеризовані повинні мати кислотність не вище 21°Т, без сторонніх присмаків і запахів, що одержані з коров'ячого молока згідно з ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови», не нижче другого ґатунку, кислотністю не більше ніж 19°Т.

Стандартом контролюється: наповнювачі (цукор ванільний, мед натуральний, варення) та харчові добавки (желатин, агар-агар); вимоги щодо безпеки, маркування (терміни придатності, найменування, маса нетто, склад), пакування, правила транспортування та зберігання, правила приймання, гарантії виробника.

Кодексом Аліментаріус контролює якість та склад сировини, ось деякі з них:

- Молоко і/чи інші продукти із молока;
- Питна вода для відновлення вологи чи щільності.

Є пункт 3.3, в якому прописані дозволені інгредієнти, такі як: закваски із нешкідливих мікроорганізмів, хлористий натрій, немолочні інгредієнти, питна вола, молоко та молочні продукти, желатин, крохмаль, ароматизовані кисломолочні продукти, кисломолочні напої [17].

Також кодекс контролює масову частку молочного білку, масову частку жиру, титруєму кислотність, етанол, концентрацію мікроорганізмів, допустимі харчові добавки, санітарно-гігієнічні вимоги, вимоги щодо маркування .

Отже, проаналізувавши нормативну базу щодо безпеки сиркового десерту можемо дійти висновку, що є загальні вимоги, які повинні забезпечувати безпечність продукту.

Висновки до розділу 1

1. Дослідження ринку сиркових виробів і молочної продукції в цілому показало, що нестабільна ситуація в країні призвела до зменшення внутрішньої пропозиції молока, що, своєю чергою, спричинило зростання імпорту. Аналіз імпортно-експортних операцій сирів і сиркових виробів в тому числі виявив, що сальдо є негативним, оскільки обсяги імпорту перевищують експорт, що свідчить про значну залежність України від імпортової продукції.

2. До факторів які формують споживні властивості сирків глазуrowаний належать вид і якість сировини, технологія виготовлення. Для виготовлення сиркових виробів використовують такі види сировини як кисломолочний сир, вершкове масло, цукор і цукристі продукти; підсолоджуючі речовини; яйця і яечні продукти; плоди, ягоди та овочі та продукти їх переробки; смакові добавки; ароматичні речовини; харчові барвники; вітаміни і стабілізатори.

3. Аналіз класифікації сиркових виробів показав, що вони представлені у широкому асортименті: різноманітні смакові варіанти, варіативність жирності, що дозволяє задовольнити споживачів із різними дієтичними потребами, а також різні формати упаковки — від невеликих порцій до об'ємних упаковок по 500 г.

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

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Об'єкти досліджень

Для проведення експертизи були обрані зразки глазурованих сирків з полуничною начинкою, а саме: Сирок в шоколадній глазури «Злагода» (представлений як зразок 1), Сирок в шоколадній глазури «Дольче» (представлений як зразок 2), Сирок в шоколадній глазури «Добриня» (представлений як зразок 3), Сирок в шоколадній глазури «Чудо» (представлений як зразок 4), Сирок в шоколадній глазури «Волошкове поле» (представлений як зразок 5). Інформація щодо обраних зразків наведена у табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Об'єкти досліджень

| 3 | Повна назва продукту, вміст жиру, ТМ | Виробник | НД за яким вироблено продукт |
|---|--|---|------------------------------|
| 1 | Сирок глазурований 15% жирності с наповнювачем "полуниця", ТМ «Злагода». | ПАТ "Комбінат Придніпровський" вул. Журналістів 15 м. Дніпро 49051, Україна | ДСТУ 4503 : 2005 |
| 2 | Сирок в шоколадній глазури, 15%, «полуниця» ТМ «Дольче» | ТОВ «Молочний дім», Україна 51400, Дніпро Вул. Харківська 1 | ДСТУ 4503 : 2005 |
| 3 | Сирок в шоколадній глазури, 15 % «полуниця» ТМ «Добриня» | ТОВ «Молочний дім» 08132, Дніпро Вул. Леніна 69 | ДСТУ 4503 : 2005 |
| 4 | Сирок глазурований 15% жирності с наповнювачем фруктовим "полуниця", ТМ «Чудо» | ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна», Київська обл, м. Вишневе, вул. Промислова, 7 | ТУ У 15,5-19492247-003 |
| 5 | Сирок солодкий глазурований 15 % жиру з фруктовим наповнювачем «полуниця», ТМ «Волошкове поле» | ПрАТ «Юрія», Україна, м. Черкаси, вул. Кобзарська, 108 | ДСТУ 4503 : 2005 |

Як видно, з табл. 2.1 чотири з обраних для дослідження сирків глазуrowаних вироблені за національним стандартом ДСТУ 4503 : 2005 «Вироби сиркові Загальні технічні умови». Один обраний зразок, ТМ Чудо», вироблений за Технічними умовами, які є власністю підприємства, розроблені на підприємстві, де випускається продукція з пом'якшуючими вимогами до якості продукту. Всі зразки сирків містять наповнювач «полуниця», що дозволяє повноцінно їх порівнювати.

2.2 Методи досліджень

При перевірці сиркових виробів були перевірені органолептичні показники та фізико-хімічні показники якості продукту

До органолептичних показників увійшли: консистенція, колір , смак та запах , зовнішній вигляд.

До фізико-хімічних показників увійшли : вологість, масова частка жиру та кислотність (табл.2.2).

Таблиця 2.2 –Методи дослідження

| Назва показника або групи показників | Нормативний документ |
|---|--|
| Органолептичні показники: -консистенція -смак та запах -колір -зовнішній вигляд | ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови» |
| Фізико- хімічні показники | |
| Визначення масової частки жиру | ГОСТ 5867 Молоко і молочні продукти. Методи визначення жиру |
| Визначення масової частки вологи | ГОСТ 3626 Молоко і молочні продукти. Методи визначення вологи та сухої речовини |
| Визначення титрованої кислотності | ГОСТ 3624 Молоко і молочні продукти. Титрометричні методи визначення кислотності |

Для отримання проби продукту ,відібраний зразок спочатку звільняється від тари ,яку до цього перевіряють на маркування. Потім глазуровані сирки звільняють від глазурованого покриття. Переносять в посуд для відбирання проб та нумерують посуд ,що не переплутати зразки.

Підготовка проб для визначення фізико-хімічних показників та органолептичних (вказана в таблиці 2.2 –Методи дослідження). Всі дослідження проводяться попередньо знявши зі зразків глазуроване покриття та наповнювач ,у всіх зразків яким є полуничний джем .

Всі методики для визначення показників якості глазурованих сирків , були взяті у ДСТУ 4503 : 2005 Вироби сиркові. Загальні технічні умови.

Упаковку перевіряли згідно вимогам ДСТУ 4503:2005 Вироби сиркові
Маркування було перевірено згідно вимогам Технічного регламенту що до маркування харчових продуктів та ДСТУ 4503:2005 Вироби сиркові.

Середні арифметичні значення паралельних дослідів розраховували за формулою:

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

де $x_1, x_2, x_3, \dots, x_n$ – результати паралельних визначень;

n – число паралельних дослідів.

Стандартне відхилення (S) визначають для кожного показника за формулою:

$$S = \sqrt{\frac{\sum(x_i^2 - x^2)}{n-1}}, \quad (2.2)$$

де x_i – результати паралельних визначень;

x – середнє арифметичне значення величини;

n – число паралельних дослідів.

Профільний метод

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

Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові ,нюхові та інші стимули ,об'єднуючись ,дають якісно нове відчуття флевора продукту. Виділення найбільш характерних для даного продукту елементів смаку і запаху дозволяє встановити профіль смакоти продукту ,а також вивчити вплив різних чинників .

Спочатку визначають профіль запаху, потім- смаку та консистенції. При дегустації важливо відчуті черговість появи та інтенсивність окремих сенсорних імпульсів. Потім оцінюють інтенсивність відчуттів за умовною шкалою.

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

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

На одному рисунку раціонально поєднувати часткові ознаки однієї властивості .Негативні часткові ознаки , повинні відзначатися або вказуватися з негативним знаком «мінус».

РОЗДІЛ 3

ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СИРКОВИХ ВИРОБІВ

3.1 Дослідження асортименту сиркових виробів, що представлений в торговельній мережі м. Одеси

Асортимент сиркових виробів і глазуrowаних сирків характеризується великою різноманітністю форм, смаків та інгредієнтів, що дає змогу задовольнити найрізноманітніші уподобання споживачів. У відповідь на сучасні тенденції до здорового харчування на ринку з'являються нові варіанти, зокрема безглютенові, веганські та низькокалорійні сиркові десерти, які роблять цю продукцію доступною для ширшої аудиторії, включаючи людей із особливими дієтичними потребами. Асортимент сиркових десертів гармонійно відповідає сучасним вимогам споживачів, що підкреслює їхню значущість у гастрономічній культурі та універсальність у виборі десертів для будь-якого смаку.

Для детального аналізу сиркових десертів, представлених у торговельних мережах міста Одеси, доцільно розглянути асортимент таких магазинів, як: Сільпо, Копійка, Таврія В.

На таблиці 3.1 представлено асортимент сиркових виробів в ТМ «Сільпо».

Таблиця 3.1 – Асортимент сиркових виробів в ТМ «Сільпо»

| № | Найменування продукту, ТМ | Смаки | Виробник та його місце знаходження (або країна) | Вид пакування, фасування, вага |
|----|----------------------------|--|---|----------------------------------|
| 1. | Вироби сиркові ТМ, Дольче | Персик, вишня, шоколад-вишня, аеро лісові ягоди, чорниця, полуниця, кві-шоколад, маракуйя, ананас, банан, брауні-вишня– 3,4%, 0,2% | ДП «Лакталіс-Україна», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 2. | Вироби сиркові ТМ, Марійка | Ваніль, ванільний із шоколадними кульками, з какао, ванільний з шоколадом, вершковий-5% | ТОВ «Сандора», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |

| | | | | |
|----|-----------------------------------|--|-----------------------------------|----------------------------------|
| 3. | Вироби сиркові ТМ, Danio | Шоколад, персик, полуниця | Danon, Польща | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 4. | Вироби сиркові ТМ Фанні | Вершковий, ваніль -5% | ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 5. | Вироби сиркові ТМ, Пані Хуторянка | Ківі, полуниця, манго, шоколад-банан, персик, вишня 9% | ТОВ «С-Транс», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 6. | Сирочок, Чудо | Полуниця, 2 шари збитий з полуницею, персик, збитий з вишнею, лісові ягоди, 2 шари збитий персик-груша, вишня-4,2% | PepsiCO, Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 7. | Сирок, Слов'яночка | Ваніль, какао-5% | PepsiCO, Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 8. | Вироби сиркові ТМ, Точно Молочно | Вершковий з персиком, сирний з полуницею, з лісовими ягодами, з ваніллю- 5% | ТОВ «С-Транс», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |

З аналізу таблиці 3.1 можемо зробити висновок, що в торговельній мережі «Сільпо» представлено середній асортимент сиркових виробів, і велика кількість смаків, а саме: вироби сиркові із вишнею, какао, з шоколадними кульками та інші. Також є десерти без добавок та аеро десерт. Саме імпортираних сиркових виробів в Сільпо не зустрічається.

На таблиці 3.2 представлено асортимент сиркових виробів в ТМ «Копійка».

Таблиця 3.2 – Асортимент десерту сиркових виробів в торговельній мережі «Метро»

| № | Найменування продукту, ТМ | Смаки, жирність | Виробник та його місце знаходження (або країна) | Вид пакування, фасування, вага |
|----|---------------------------|--|---|----------------------------------|
| 1. | Вироби сиркові, Чудо | Полуниця, 2 шари збитий з полуницею, персик, збитий з вишнею, лісові ягоди, 2 шари збитий персик-груша, вишня-4,2% | PepsiCO, Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |

| | | | | |
|----|------------------------------------|--|---|--|
| 2. | Вироби сиркові, Фанні | Вершковий, ваніль - 5% | ПрАТ «Лакталіс- Миколаїв», Україна | Пластиковий стаканчик, 150г |
| 3. | Вироби сиркові, Яготинський | Для дітей чорниця, мигдаль, дитячий зі смаком ваніліну, тришаровий злаки- груша-сік лайма, тришаровий злаки- вишня, персик, ананас- диня, малина, для дітей без цукру – 3,6%,4,5%, 5% | ТДВ «Яготинський маслозавод», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 4. | Вироби сиркові, Планета Бомверс | Вершковий – 5% | ТОВ «ДЛК «Пілот», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 5. | Вироби сиркові, Марійка | З ваніліном, з какао, вершковий з шоколадними кульками, вершковий із печивом -5% | ТОВ «Сандора», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 6. | Вироби сиркові, Danio | Шоколад, персик, полуниця | Danop, Польща | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 7. | Вироби сиркові, Milupa | Банан, натуральний з біфідобактеріями, лісові ягоди з біфідобактеріями – 4% | «Danop», Німеччина | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 8. | Вироби сиркові, Дольче | Персик, вишня, шоколад-вишня, аеро лісові ягоди, чорниця, полуниця, ківі- шоколад, маракуйя, ананас, банан, брауні- вишня – 3,4%, 0,2% | ДП «Лакталіс- Україна», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |

З аналізу таблиці 3.2 можемо зробити висновок, що в торговельній мережі «Копійка» представлено середній асортимент сиркових виробів із різними наповнювачами, а саме: сирки і сирковий десерт з персиком, сирковий десерт з печивом, сирковий десерт для дітей, сирковий десерт з кокосом, сирковий десерт з шоколадом. Також зустрічаються імпортований сирковий десерт, а саме країною-експортером виступає: Німеччина та Польща.

На табл. 3.3 представлено асортимент десерту сиркового в ТМ «Таврія В».

Таблиця 3.3 – Асортимент сиркових виробів представленого в торговельній мережі «Таврія В»

| № | Найменування продукту, ТМ | Смаки, жирність | Виробник та його місце знаходження (або країна) | Вид пакування, фасування, вага |
|----|---|---|---|----------------------------------|
| 1. | Десерт сирковий зі смаком брауні 2,5%, Вигода | Зі смаком брауні з какао, з малиновим джемом, з полуничним джемом – 10,5% | ДП «Лакталіс-Україна», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 2. | Десерт сирковий з йогуртом і вишневим наповнювачем «Кварк Генусс» жирністю 0,2%, ТМ Exquisa | З йогуртом, з ваніллю, вишневий, з полуницею, з чорницею, з персиком, зі страчетеллою, натуральний, з маракуєю, з карамеллю, груша-кориця – 0,2% | Karwendel Werke Huber GmbH&Co, Німеччина | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 3. | Десерт сирковий ваніль 5%, Марійка | Ваніль, ванільний із шоколадними кульками, з какао, ванільний з шоколадом, вершковий-5% | ТОВ «Сандора», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 4. | Десерт сирковий, Дольче | Персик, вишня, шоколад-вишня, аеро лісові ягоди, чорниця, полуниця, ківі-шоколад, маракуйя, ананас, банан, брауні-вишня – 3,4%, 0,2% | ДП «Лакталіс-Україна», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 5. | Десерт сирковий, Фанні | Вершковий, ваніль -5% | ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 6. | Десерт сирковий, Яготинське | Для дітей чорниця, мигдаль, дитячий зі смаком ваніліну, тришаровий злаки-груша-сік лайма, тришаровий злаки-вишня, персик, ананас-диня, малина, для дітей без цукру – 3,6%, 4,5%, 5% | ТДВ «Яготинський маслозавод», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 7. | Десерт сирковий, Пані Хуторянка | Ківі, полуниця, манго, шоколад-банан, персик, вишня 9% | ТОВ «С-Транс», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |

| | | | | |
|-----|-----------------------------------|--|--------------------------------------|----------------------------------|
| 8. | Десерт сирковий дитячий, Злагода | Вишня, персик, полуниця -5% | Комбінат «Придністровський», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 9. | Десерт сирковий, Планета Бомверс | Вершковий – 5% | ТОВ «ДЛК «Пілот», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 10. | Десерт сирковий, ЗароГ Бланмандже | Ваніль, полуниця-суниця, з какао, латте макіато – 7,5% | ТОВ «Оржицький молокозавод», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 11. | Десерт сирковий, Бабусина корівка | Екзотик, персик, червона смородина, апельсин, чорниця, ананас, полуниця – 9% | ТОВ «Молочна корівка», Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 12. | Десерт сирковий, Danio | Шоколад, персик, полуниця | Danon, Польща | Упаковка з полімерних матеріалів |
| 13. | Десерт сирковий, Чудо | Полуниця, 2 шари збитий з полуницею, персик, збитий з вишнею, лісові ягоди, 2 шари збитий персик-груша, вишня-4,2% | PepsiCO, Україна | Упаковка з полімерних матеріалів |

З аналізу 3.3 можна зробити висновок, що в торговельній мережі «Таврія В» представлено широкий асортимент сиркових виробів і велике різноманіття смаків, а саме: сиркові вироби з джемом, вироби із смакомполуниці, сиркові вироби багат шарові злаки-груша-сік лайма, сиркові вироби три шарові злаки-вишня, сиркові вироби із персиком, сиркові вироби ананас-диня, сиркові вироби малина, сиркові вироби для дітей без цукру. Серед асортименту зустрічається імпорتنі сиркові вироби, а саме країною-експортером виступає: Польща та Німеччина.

Проаналізувавши такі торговельні мережі, як «Сільпо», «Копійка», «Таврія В», можемо зробити висновок, що найчастіше зустрічається в асортименті сиркові вироби вітчизняних виробників таких торгових марок Чудо, Марійка, Дольче.

Асортимент сиркових виробів насичений у всіх мережах, але найширший у Таврія В, через те що представлено широкий вибір сиркових виробів, різні смаків, видів і виробників.

3.2 Дослідження відповідності стану пакування та повноти маркування

Відповідно до поставлених задач кваліфікаційної роботи необхідно провести аналіз відповідності споживчої тари, а також повноту маркування на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

Для зберігання сирків глазуrowаних використовують транспортну тару з гофрованого картону.

Надалі було досліджено відповідність стану споживчого пакування сирків глазуrowаних. Для цього провели огляд на цілісність, відсутність дефектів і відповідність вимогам ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови».

Сиркові вироби пакують масою нетто від 30 до 55г у споживчу тару: пергамент марки Б та В згідно з ГОСТ 1341; підпергамент згідно з ГОСТ 1760; целюлозну плівку згідно з ГОСТ 7730 з вкладками з пергаменту згідно з ГОСТ 1341; алюмінієву кашировану фольгу, стаканчики з полістирольної стрічки та інших полімерних матеріалів; коробки, виготовлені з картону згідно з ГОСТ 7933 (для тортів та тістечок); поліетиленову плівку та інші пакувальні матеріали вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами, або зарубіжного виробництва, що дозволені для пакування молочних продуктів Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та забезпечують якість виробів під час зберігання, транспортування та реалізації.

Споживча тара або упаковка не є самостійною транспортною одиницею і надходить з продукцією до кінцевого споживача. Її вартість є складовою частиною вартості продукту, що реалізується.

Пакування служить для вирішення складних завдань: утилітарного, естетичного, функції продажу. За прямим призначенням - це тара, з точки зору естетики - дизайнерський об'єкт. Як рекламоносій та носій інформації "німий продавець". Упаковка також є хранителем культурного коду, твором мистецтва, довідником, "історією в картинках".

Зразок 1 «Злагода»

Упаковка – м'яка комбінована упаковка на основі фольги, спосіб закриття – термозварювальний шов, не має можливості повторного закриття, кольорова, не ушкоджена, має приємний малюнок полуниці ,але відкривалась не дуже легко.

Зразок 2 «Дольче»

Упаковка - м'яка комбінована упаковка на основі фольги , спосіб закриття – термозварювальний шов, не має можливості повторного закриття кольорова , не ушкоджена, має приємний малюнок полуниці та глазурованого сирку, відкривалася без жодних зусиль, але через проклейки погано зчитується маркування .

Зразок 3 «Добриня»

Упаковка – м'яка комбінована упаковка на основі фольги , спосіб закриття – термозварювальний шов, не має можливості повторного закриття, білий колір переважає на упаковці , не ушкоджена має приємний малюнок полуниці, відкривається без зусиль.

Зразок 4 «Чудо»

Упаковка – м'яка комбінована упаковка на основі фольги, спосіб закриття – термозварювальний шов, не має можливості повторного закриття, упаковка не ушкоджена, має приємний малюнок полуниці, відкривається без зусиль.

Зразок 5 «Волошкове поле»

Упаковка – м'яка комбінована упаковка на основі фольги, спосіб закриття – термозварювальний шов, не має можливості повторного закриття, упаковка не ушкоджена, акуратно оформлена, відкривається без зусиль.

Отже встановлено, що у всіх зразках сирків пакувальним матеріалом є – м'яка комбінована упаковка на основі фольги, матеріал пакування підібрано погано, тому що товар може втратити свою форму, при транспортуванні, зберіганні та навіть фасуванні, спосіб закриття – термозварний шов, тобто продукт не має можливості повторного закриття.

Єдиним плюсом пакувального матеріалу є те, що від легкий та кольоровий і цим звертає на себе увагу споживача.

Отже в цілому споживча тара сиркових виробів відповідає вимогам ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови».

Надалі перевірили маркування споживчої тари сирків глазуrowаних на відповідність вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Результати дослідження відповідності та повноти маркування представлено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Маркування споживчої тари

| Найменування показника | Зразок 1 | Зразок 2 | Зразок 3 | Зразок 4 | Зразок 5 |
|--------------------------|--|---|--|---|--|
| назва харчового продукту | Сирок глазуrowаний 15% жирності с наповнювачем "полуниця", ТМ «Злагода». | Сирок в шоколадній глазури, 15%, «полуниця» ТМ «Дольче» | Сирок в шоколадній глазури, 15 % «полуниця» ТМ «Добриня» | Сирок глазуrowаний 15% жирності с наповнювачем фруктовим "полуниця", ТМ «Чудо» | Сирок солодкий глазуrowаний 15 % жиру з фруктовим наповнювачем «полуниця», ТМ «Волошкове поле» |
| Перелік інгредієнтів | Сир кисломолочний – 38,28%(молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране, кальцій хлористий харчовий, заквасочна культура для кисломолочного сиру, фермерський препарат), глазури кондитерська-20,0%(цукор, жир рослинний, какао- | Сир кисломолочний 32,2 %, глазури кондитерська чорна (цукор, жир рослинний, гідрогенізовані какао-порошок, какао терте, емульгатор лецитин соєвий, ароматизатор «шоколад», сіль кухонна, ароматизатор «ванілін»)-27,8 %, цукор, масло, модифікований крохмаль | Сир кисломолочний 32,8 % , глазури кондитерська чорна(27,8%) (цукор, жир рослинний, гідрогенізовані какао-порошок, какао терте, емульгатор лецитин соєвий, ароматизатор «шоколад», сіль кухонна, ароматизатор «ванілін») цукор, фруктовий наповнювач «полуниця - | Сир кисломолочний 41,67%, глазури кондитерська чорна 22,22% (цукор, жир рослинний, какао-порошок, емульгатор лецитин соєвий, ароматизатор «Шоколад», «Шоколадний лікер», «Ванілін» сіль кухонна), цукор, масло вершкове, наповнювач фруктовий пастеризований «полуниця» | Сир кисломолочний 32,9 %, масло вершкове, цукор, глазури шоколадна чорна 19 % (цукор, еквівалент какао масла, какао порошок, емульгатор лецитин соєвий, ароматизатор «Шоколад», «Шоколадний лікер», «Ванілін», сіль кухонна, ароматизатор «ванілін»), наповнювач |

| | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|
| | <p>порошок, емульгатор лецитин соєвий, аротатизатори «шоколад» «ваніль», сіль кухонна), цукор, фруктовий наповнювач «полуниця - 12,5%» (полуниця 40%, цукор, модифікований крохмаль кукурудзяний, ароматизатор полуниці, регулятор кислотності лимона кислота, стабілізатор камедь ріжкового дерева, згущувач пектин, натуральні барвники кармін та екстракт шкірочки винограду) масло вершкове жирністю 72,5% молоко сухе знежирене</p> | <p>кукурудзяний, молочна кислота, ароматизатор ванілін, наповнювач полуниця (10,0%)(полуниця 40%, цукор, модифікований крохмаль кукурудзяний, ароматизатор полуниці, регулятор кислотності лимона кислота, молочна кислота, ароматизатор ванілі).</p> | <p>10,0%» (полуниця 40%, цукор, модифікований крохмаль кукурудзяний, ароматизатор полуниці, регулятор кислотності лимона кислота), стабілізатор камедь ріжкового дерева, згущувач пектин, масло вершкове, ароматизатор ванілін.</p> | <p>6,28 %, (цукор, вода питна, стабілізатори – гідроксипропіл ен-крохмалю фосфат, камедь рожкового дерева, пектин; сливове пюре, полуничне пюре, концентрований полуничний сік, концентрований яблучний сік, регулятор кислотності лимона кислота натуральні барвники – кармін, бета-каротин, масло смоли паприки, ароматизатори полуниці).</p> | <p>фруктовий полуниця 9 %, (цукор, пюре фруктове яблучне, вода питна, полуниця заморожена, сік яблучний концентрований освітлений, крохмаль модифікований кукурудзяний, емульгатор (пектин, альгінат натрія), стабілізатор (карагенан, декстроза), ароматизатор «Полуниця», регулятор кислотності лимона кислота барвник кармін), ароматизатор «Ванілін».</p> |
| <p>Інгредієнти (алергени), які представлені у Додатку 1</p> | <p>Сир кисломолочний, молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране лецитин соєвий</p> | <p>Сир кисломолочний, молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране лецитин соєвий</p> | <p>Сир кисломолочний, молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране лецитин соєвий</p> | <p>Сир кисломолочний, молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране лецитин соєвий</p> | <p>Сир кисломолочний, молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране лецитин соєвий</p> |
| <p>Кількість певних інгредієнтів в або категорій інгредієнти</p> | <p>Сир кисломолочний – 38,28% глазур кондитерська- 20,0%</p> | <p>Сир кисломолочний 32,2 %, глазур кондитерська чорна</p> | <p>Сир кисломолочний 32,8 %, глазур кондитерська чорна(27,8%)</p> | <p>Сир кисломолочний 41,67%, глазур кондитерська чорна 22,22% наповнювач</p> | <p>Сир кисломолочний 32,9 %, глазур шоколадна чорна 19 %</p> |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
| в у випадках, передбачених цим Законом | наповнювач «полуниця - 12,5%» | 27,8 %, наповнювач полуниця (10,0%) | наповнювач «полуниця - 10,0%» | фруктовий пастеризований «полуниця» 6,28 % | наповнювач фруктовий полуниця 9 %, |
| кількість харчового продукту | 36 г | 36 г | 36 г | 36 г | 36 г |
| часові характеристики придатності продукту | Дата виробництва 14.10.24 | Дата виробництва 28.10.2024 | Дата виробництва 19.10.24 | Дата виробництва 14.10.24 | Дата виробництва 8.10.2024 |
| умови зберігання | За температури від 0 °С до 2 °С ,не більше 14 діб, за температурою -18°С не більше 30 діб | За температури від 0 °С до 2 °С не більше 15 діб,при температурі від 1°С до -6°С не більше 40 діб | За температури від 2 °С до 6 °С не більше 25 діб ,при температурі від -6°С до -18°С включно не більше 40 діб, при температурі від - 18 °С до – 25 °С не більше 90 діб | За температури від 2 °С до 6 °С не більше 14 діб, від 1°С до мінус 6°С не більше 20 діб, від - 7 °С до – 12 °С не більше 40 діб, від мінус 13 °С не більше 90 діб | За температури від 2 °С до 6 °С не більше 14 діб, не вище мінус 18°С не більше 30 діб, не вище мінус 22 °С не більше 180 діб |
| застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів | не вказано | не вказано | не вказано | не вказано | не вказано |
| найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника або гарячої лінії, фактичну адресу потужностей | ПАТ «Комбінат» вул .Журналістів 15 м. Дніпро 49051, Україна | ТОВ «Молочний Дім» Україна, Дніпропетровська область, м. Павлоград, вул.Харківська 1-в | ТОВ «Молочний дім», Україна 51400, Дніпропетровськ вул. Харківська 1 | ПрАТ «Вімм-Біль-Данн Україна», Київська обл, м. Вишневе, вул. Промислова, 7 | ПрАТ «Юрія», Україна, м. Черкаси, вул. Кобзарська, 108 |
| найменування і номер телефону підприємств | Вказаний телефон гарячої лінії | гаряча лінія 0-800 500 099 | Вказаний телефон гарячої лінії | Інформація для споживачів за тел. 0-800-307-302 | Вказаний телефон гарячої лінії |

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
| тва, яке здійснює прийняття претензій від споживача | | | | | |
| номер партії виробництва | П 143 | 5217104121 | П 122 | П 21 Е | П33 |
| інформація про генетично модифіковані організми | Без ГМО | Без ГМО | Без ГМО | Без ГМО | Без ГМО |
| поживна (харчову) цінність та енергетична цінність | Білки – 3,0г , вуглеводи-34,5г , жири-24,8 г Вітамін А - 0,1мг, вітамін В -0,3 мг 1377кДЖ (329 ккал) | Білки – 6,1 г , вуглеводи-34,5г , жири-20,2 г Жир в сирковій основі – 15,0 1443,4кДЖ (345 ккал) | Білки – 6,1 г , вуглеводи-34,5г , жири-20,2 г Жир в сирковій основі – 15,0 1443,4кДЖ (345 ккал) | Жири – 19,3; білки – 14,6; вуглеводи – 33,2. Енергетична цінність (калорійність): 1526,7 кДж (364,9 ккал) | Білки – 5,8 г , вуглеводи-34,8г , жири-20,2 г Жир в сирковій основі – 15,0 11658,5 кДЖ (396,5 ккал) |
| позначення знака для товарів і послуг, за яким харчовий продукт реалізується | «Злагода» | «Дольче» | «Добриня» | «Чудо» | «Волошкове поле» |

Аналізуючи дані таблиці 3.2 можна зробити висновок, що всі дані, які повинні бути на етикетці, наявні в повному обсязі та відповідають вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів.

Зразок 1 «Злагода»

Нанесений вміст сиру кисломолочного, вміст глазури та вміст наповнювача, вказана жирність продукту. Інформація на упаковку нанесена зрозуміло для читання, але фон на який нанесена інформація переходить з одного кольору до іншого , це дуже напружує зір .Є місця це інформацію читати зовсім неможливо через заклейки упаковки.

Зразок 2 «Дольче».

Нанесений вміст сиру кисломолочного, вміст глазури та вміст наповнювача, вказана жирність продукту. Інформація на упаковку нанесена погано ,через не правильно підібраний фон, але деяку частину її можна зчитати с іншої половини маркування яке зображено на іншому фоні. На місцях заклійок інформації не має. Оглянувши упаковку можна зробити висновок , що її треба, вдосконалити.

Зразок 3 «Добриня»

Інформація на упаковку нанесена дуже добре та на білому фоні чорним шрифтом, що бере перевагу над зразком 1 та зразком 2. Нанесений вміст сиру кисломолочного, вміст глазури та вміст наповнювача, вказана жирність продукту. Зчитувати інформацію приємно ,не має перешкод у вигляді заклеюк та фонових малюнків.

Зразок 4 «Чудо»

Інформація на упаковку нанесена трохи замалим шрифтом, особливо про склад продукту. Літерами синього кольору на білому фоні. Також вказаний вміст сиру кисломолочного, вміст глазури та вміст наповнювача, вказана жирність продукту. Зчитувати інформацію достатньо зручно, не має перешкод у вигляді заклеюк та фонових малюнків, але інформація про склад знаходиться під завернутим краєм упаковки..

В цілому, проведеними дослідженнями встановлено, що маркування споживчої тари сирків глазури за інформативністю відповідає вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів.

3.3 Органолептична оцінка якості сиркових виробів

Органолептична оцінка якості дослідних зразків сирків глазури проводилась згідно ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови». Відбір проб здійснений за вимогами ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу».

Органолептичний метод – це метод визначення якості продукції безпосередньо за допомогою органів відчуттів людини: (зору, слуху, дотику, смаку, запаху).

Органолептична оцінка продукції – узагальнена оцінки її якості, здійснена лише за допомогою органів відчуттів людини. Оцінюються як зовнішні характеристики такі як вигляд, колір, форма, прозорість, запах, так і такі, як смак, м'якість тощо. Часто використовується для оцінювання питної води, а також напоїв та також кондитерських виробів. Часто допомагає зрозуміти міру свіжості сировини, дотримання технології процесів виробництва чи вирощування певного продукту.

Переваги органолептичних методів - простота і швидкість оцінки, відсутність необхідності у використанні технічних засобів; вони найбільш об'єктивно і точно показують споживчі переваги до товару. До недоліків можна віднести суб'єктивність і обмеженість досліджуваних характеристик, різні пороги чутливості органів дотику до подразників, неможливість точної кількісної оцінки.

Візуально визначають наявність на поверхні сторонніх включень та ознак псування товару ,зовнішній вигляд, форму, колір, блиск, інших характеристик товарів за допомогою зору.

Сирки глазуровані повинні буди покритті шоколадною глазур'ю по всі масі, рівномірно. Глазур на сирках повинна мати смак і запах характерний для шоколаду або інших складових компонентів глазури, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція має буди тверда та однорідна.

Таблиця 3.3 – Вимоги до органолептичних показників якості

| Показник | Вимоги |
|------------------|--|
| Зовнішній вигляд | Фасовані або формовані сиркові вироби різної форми. Глазуровані вироби — рівномірно покриті по всій поверхні глазур'ю. Для тортів, тістечок із художнім оформленням поверхні, глазурованих сирків дозволено нерівномірне покриття глазур'ю нижньої поверхні виробів і окремі тріщини глазури |

| | |
|---------------|--|
| Колір | Білий, білий з кремовим відтінком або обумовлений кольором уведеного наповнювача |
| Консистенція | Однорідна, ніжна, в міру щільна. Дозволено наявність часток застосованих наповнювачів, м'якої сирної крупки, легка мучнистість |
| Смак та запах | Характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. З присмаком, притаманним відповідному наповнювачу |

Для перевірки відповідності зразків за органолептичними та фізико-хімічними показниками вимогам нормативної документації з однієї одиниці транспортної тари кожної партії відібрали по чотири одиниці споживчої упаковки – дві для органолептичних досліджень та дві для фізико-хімічних досліджень. Об'єм вибірки дозволить в лабораторії скласти пробу для аналізу масою не менше 100 г.

При проведенні органолептичного аналізу сирків глазуrowаних оцінювались такі показники, як колір, консистенція, смак та запах.

Результати проведених органолептичних дослідів приведені в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Органолептична оцінка якості

| Найменування показника | Зразок № 1 | Зразок № 2 | Зразок № 3 | Зразок № 4 | Зразок № 5 |
|------------------------|---|---|--|---|---|
| Зовнішній вигляд | Формований сирковий виріб Рівномірно вкритий глазуrowаною масою по всій поверхні | Формований сирковий виріб Вкритий глазуrowаною масою не рівномірно, на верхній частині виробу глазури помітно більше, також на глазури є бульбашки | Формований сирковий виріб Вкритий глазуrowаною масою не рівномірно Глазури на бокових частинах помітно менша ніж зверху та є тріщини | Формований сирковий виріб Майже рівномірно вкритий глазуrowаною масою по всій поверхні | Формований сирковий виріб Рівномірно вкритий глазуrowаною масою по всій поверхні |

| | | | | | |
|---------------|--|--|---|---|---|
| Колір | Білий з кремовим відтінком, однорідний за всією масою, Колір наповнювача – натуральний, відповідний кольору плодів після термічної обробки | Білий з кремовим відтінком, не однорідний, біля начинки розповсюджений колір наповнювача Колір наповнювача – виглядає не натуральним | Білий, однорідний Колір наповнювача – виглядає не натуральним | Білий, однорідний Колір наповнювача – слабо-рожевий, майже однорідний, відповідний | Білий з кремовим відтінком, однорідний за всією масою, Колір наповнювача – натуральний, відповідний кольору плодів після термічної обробки |
| Консистенція | Сиркова маса однорідна, ніжна, в міру щільна Консистенція наповнювача – рідка | Сиркова маса менш однорідна, розсипчаста, з наявністю сирної крупки Консистенція наповнювача – желеподібна | Сиркова маса однорідна розсипчаста, є м'яка сирна крупка, на зовнішній вигляд щільна Консистенція наповнювача – рідка | Сиркова маса однорідна, ніжна, в міру щільна, Консистенція наповнювача – желеподібна | Сиркова маса однорідна, ніжна, в міру щільна, Консистенція наповнювача – желеподібна |
| Смак та запах | Запах сиркової маси відповідний, слабо виражений, запах глазури занадто інтенсивний Запах наповнювача не відчувається Смак-характерний кисломолочним, в міру солодкий, приємний, відповідний наповнювачу | Запах сиркової маси відповідний, слабо виражений, запах глазури інтенсивний Запах наповнювача відповідний Смак-характерний кисломолочним, солодкуватий, гармонійний, відповідний наповнювачу | Запах сиркової маси приємно відчутний, запах глазури не помітний, запах наповнювача відчувається слабо Смак-характерний кисломолочним, в міру солодкий, приємний, відповідний наповнювачу | Запах сиркової маси приємно відчутний, запах глазури не помітний, запах наповнювача відчувається слабо Смак-характерний кисломолочним, в міру солодкий, приємний, відповідний наповнювачу | Запах сиркової маси приємно відчутний, запах глазури не помітний, запах наповнювача відчувається слабо Смак-характерний кисломолочним, в міру солодкий, приємний, відповідний наповнювачу |

Після проведення органолептичної оцінки обраних зразків за такими показниками як :зовнішній вигляд, колір, смак та запах та консистенція. Можна зробити висновок, що зразки 1 та 5 має самі позитивні показники

відповідно нормативному документу, а зразок 2 та зразок 3 мають відхилення допустимі за вимогами нормативного документу.

Наступним етапом органолептичних досліджень результати дегустацій представлено графічно у вигляді профілограми.

Для проведення профільного методу було обрано такі показники: зовнішній вигляд та консистенція глазурованих сирків

Таблиця 3.5 – Інтенсивність органолептичних показників зовнішнього вигляду та консистенції глазурованих сирків

| Найменування показника та його характеристика | Зразок 1 | Зразок 2 | Зразок 3 | Зразок 4 | Зразок 5 |
|---|----------|----------|----------|----------|----------|
| -однорідність консистенції (+) | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| -рівномірність глазур.покриття (+) | 5 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| -щільність консистенції (+) | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| -мучнистість(-) | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| -наявність сирної крупки (-) | 0 | 2 | 3 | 0 | 0 |
| -наявність тріщин та побиття (-) | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 |

Результати переносимо на профілограму.

З даної профілограми бачимо, що найкращі показники рівномірності покриття та щільності консистенції притаманні Зразку №1 і Зразку 5.

Зовнішній вигляд рівномірно вкритий глазурованою масою по всій поверхні та гармонійний. Консистенція щільна та однорідна.

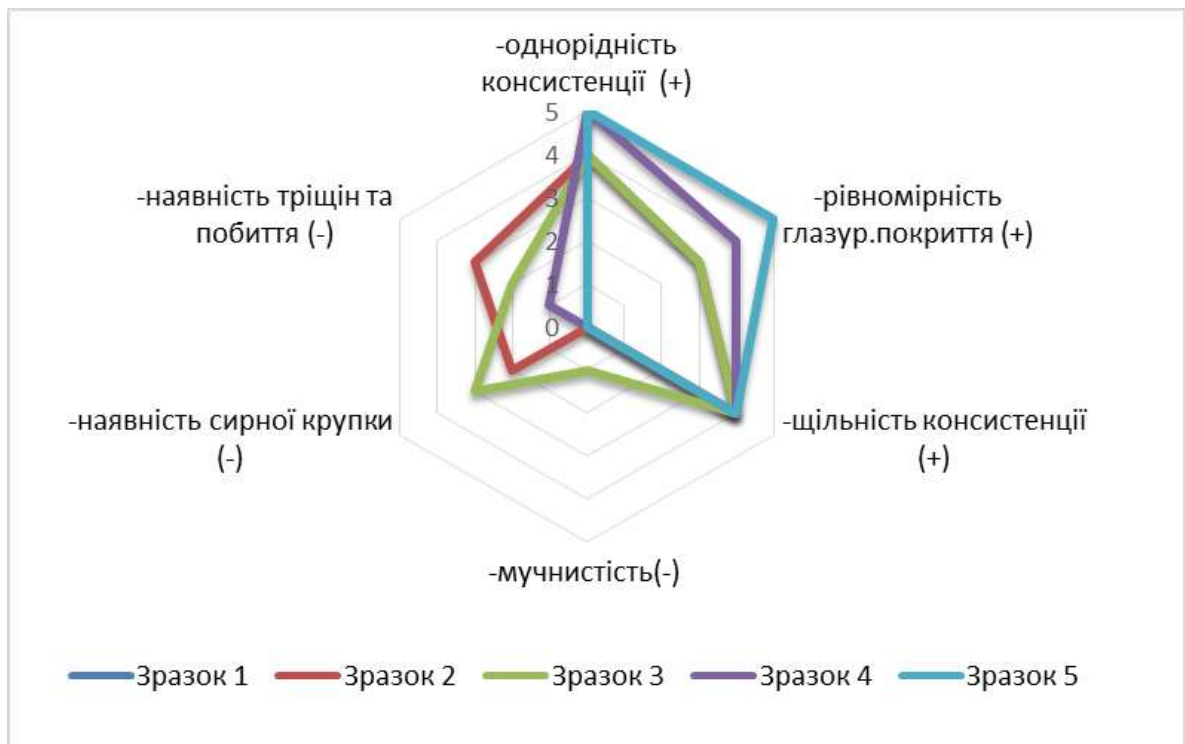


Рисунок 3.1.- Інтенсивність органолептичних показників зовнішнього вигляду та консистенції глазурованих сирків

Зразок №2 має гірші показники зовнішнього виду та консистенції ніж зразок 1 . Вкритий глазурованою масою не рівномірно Консистенція менш однорідна, розсипчаста. Зразок №3. має гірші показники зовнішнього виду та консистенції ніж зразок 1 та 5. Консистенція однорідна розсипчаста.

Надалі оцінювали інтенсивність кольору, смак та запаху сирків глазурованих.

Таблиця 3.6 – Інтенсивність показників смак та запах

| Найменування показника та його характеристика | Зразок 1 | Зразок 2 | Зразок 3 | Зразок 4 | Зразок 5 |
|---|----------|----------|----------|----------|----------|
| -запах сиркової маси | 3 | 3 | 4 | 5 | 5 |
| -запах наповнювача | 5 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| -запах глазури | 1 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| -кисломолочний смак | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| -смак наповнювача | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| -надмірна солодкуватість | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |

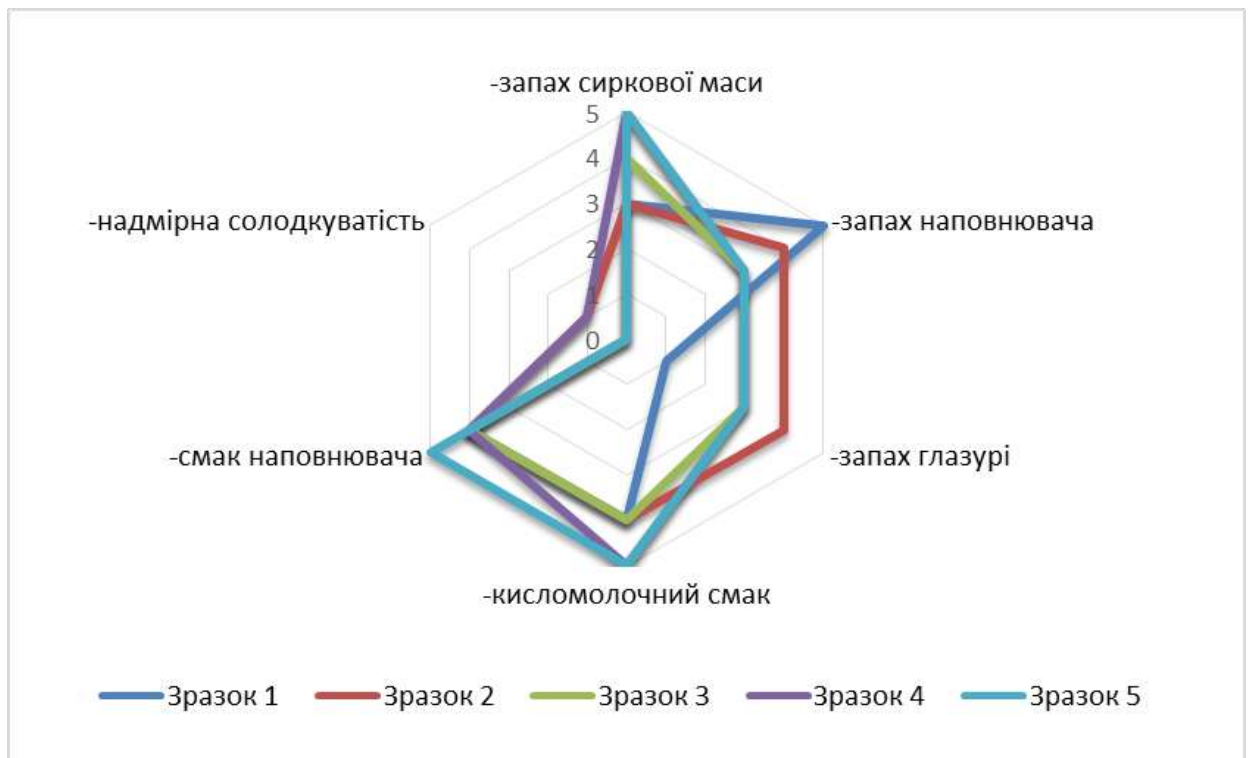


Рисунок 3.2 - Інтенсивність показників смак та запах

З даної профілограми бачимо, що найкращі показники смаку притаманні Зразку №5. Смак відповідний та гармонійний. Відповідний трохи солодкуватий. Запах відповідний, слабо виражений Зразок №2 Смак характерний, виражений та гармонійний. Запах відповідний, слабо виражений Зразок №3 Запах приємно відчутний. Смак- характерний , в міру солодкий,приємний,відповідний.Зразок № 3 має най задовільні показники смаку та запаху. Зразок 4 має відповідні смак і запах, але менш виражені.

3.4. Визначення фізико-хімічних показників сиркових виробів

Визначення фізико-хімічних показників якості сирків глазуrowаних проводили згідно з отриманими завданнями експертизи та порівнювали з вимогами ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови».

Визначали такі показники, як: масова частка жиру, %, масову частку вологи та титровану кислотність.

Оцінка фізико-хімічних показників здійснюється за показниками та методиками згідно з вимогами. Отриманні показники повинні відповідати вимогам нормативного документа.

Визначення масової частки жиру

Метод ґрунтується на вилученні жиру із продукту рослинного та тваринного походження низькокиплячим органічним розчином (етиловим ефіром) у апараті Сокслета.

Про кількість вилученого жиру судять з його маси після відділення розчинника, або зі зміни знежиреної наважки продукту то екстрагування та після нього. [5]

Розрахунок масової частки жиру (%) ведуть за формулою

$$\dots\dots\dots X = \frac{m_1 - m_2}{m} \times 100, \dots\dots\dots (3.1)$$

де X-масова частка жиру, %

m₁-маса висушеного пакета до екстрагування, г

m₂-маса висушеного пакета після екстрагування, г

m-маса наважки, г

Визначення масової частки вологи

Визначення масової частки вологи в сиркових виробках проводять за ГОСТ 3626. Молоко і молочні продукти. Методи визначення вологи.

Суть методу полягає в висушуванні наважки сиркових виробів при певній температурі та обчислення втрати ваги по відношенню до наважки.

Масову частку вологи (X) в процентах обчислюють за формулою:

$$X = \frac{(m_1 - m)}{m_2} \times 100 \quad (3.2)$$

де, m – маса бюкси з наважкою після висушування, г;

m₁ – маса бюкси з наважкою до висушування, г;

m₂ – маса наважки продукту, г.

Результати паралельних досліджень обчислюють до другого десяткового знаку та заокруглюють до першого десяткового знаку.

За остаточний результат аналізу приймають середнє арифметичне результатів двох паралельних досліджень.

Допустима абсолютна похибка вимірювань становить 0,5% за довірчої ймовірності ($P = 0,95$).

Визначення титрованої кислотності

Титрована кислотність визначається титрометричним методом який заснований на нейтралізації кислот ,які містяться в продукті.

В колбу місткістю 100 або 250 см³ поміщують 10см³ відновленого продукту температурою (20-22) °С, додають 20 см³ води і три каплі фенолфталеїну. Суміш ретельно перемішують і титрують розчином гідроксиду натрію до появи слобо-рожевого кольору , якій не зникає протягом 1 хв.

Кислотність у Т ° обчислюють за формулою :

$$T = V \times K \quad (3.3)$$

Де V- обєм гідроксиду натрію витраченого на нейтралізацію см³

K- коефіцієнт ,що дорівнює 20 для сиркових виробів

Результати фізико-хімічних досліджень перенесені у таблицю 3.7

Таблиця 3.7 - Результати фізико-хімічних досліджень

| Найменування показника | Зразок 1 | Зразок 2 | Зразок 3 | Зразок 4 | Зразок 5 | Вимоги НД |
|---|----------|----------|----------|----------|----------|--------------------|
| Визначення масової частки жиру , % | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | Не більше 26% |
| Визначення масової частки вологи , % | 46,15 | 52,09 | 49,8 | 61,2 | 50,8 | Не більше 78% |
| Визначення титрованої кислотності , ° Т | 166 | 180 | 162 | 188 | 174 | Від 150 до 230 ° Т |

За результатами фізико-хімічних досліджень видно ,що усі обрані зразки, мають результати, які згідно ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови» відповідають вимогам нормативного документу ,та можуть бути безпечними до вживання ,згідно з тими показниками які було перевірено .

Висновки до розділу 3

1. Проаналізувавши такі торгівельні мережі, як «Сільпо», «Копійка», «Таврія В», можемо зробити висновок, що найчастіше зустрічається в асортименті сиркові вироби вітчизняних виробників таких торгових марок Чудо, Марійка, Дольче. Асортимент сиркових виробів насичений у всіх мережах, але найширший у Таврія В, через те що представлено широкий вибір сиркових виробів, різні смаків, видів і виробників.

2. Споживча тара сирків представлена комбінованим пакувальним матеріалом, вона м'яка, комбінована упаковка на основі фольги, спосіб закриття – термозварний шов. Тара відповідає вимогам нормативного документу, але вона є м'яка є не захищає товар від деформацій. На маркуванні споживчої тари всіх зразків сирків глазурованих нанесено всі необхідні написи маркування, що вимагає Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів. Маркування деяких зразків виконано дуже дрібним шрифтом.

3. Органолептичні показники сирків глазурованих № 2 та 3 не відповідають вимогам ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови», оскільки вироби нерівномірно вкриті глазур'ю та мають тріщини. Показники зразків 1, 4 та 5 відповідають вимогам НД.

4. За результатами фізико-хімічних досліджень видно ,що усі обрані зразки, мають результати, які згідно ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови» відповідають вимогам нормативного документу, та можуть бути безпечними до вживання, згідно з тими показниками які було перевірено.

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ СИРКОВИХ ВИРОБІВ

4.1 Порядок обліку особи ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством

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

Облік осіб здійснюється автоматизовано в централізованому реєстрі, що є частиною Єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів, а також у співпраці з Єдиним банком даних про платників податків — юридичних осіб та Реєстром самозайнятих осіб.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

За результатами розгляду заяви особа інформується про взяття особи на облік шляхом видачі або направлення поштою повідомлення про взяття на облік особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи.

Для здійснення обліку особа ПрАТ «Вімм-Білль-Данн Україна», що зареєстрована за адресою: Україна, 08132, Бучанський р-н, Київська обл.,

місто Вишневе, вулиця Промислова, будинок, 7, знаходиться в зоні діяльності Київської митниці ДМСУ подає заяву в електронному вигляді про взяття на облік особи, яка здійснює операції з товарами.

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

За результатами розгляду отриманої заяви наступного робочого дня після її отримання Київська митниця ДМСУ інформує особу ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» (Україна, 08132, Бучанський р-н, Київська обл., місто Вишневе, вулиця Промислова, будинок, 7), про взяття на облік та повідомляє її обліковий номер шляхом видачі або направлення поштою особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи. Особа ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» здійснює подання заяви засобами електронного зв'язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв'язку [32].

Повідомлення про взяття на облік особи-резидента ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи.

Обліковий номер, що присвоюється при взятті на облік особі ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна», формується за структурою, що наведена на рис. 4.1.

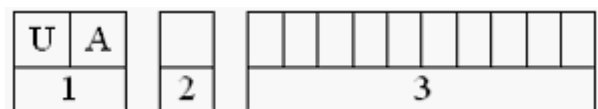


Рис. 4.1 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

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

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

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

– Цифру «1» — для юридичних осіб.

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

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

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

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

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

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

– Цифру «8» — для інших осіб.

– Третій елемент облікового номера вказує:

– реєстраційний номер облікової картки платника податків для фізичних осіб;

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

Згідно з порядком формування та використання облікового номера, для юридичної особи-резидента України ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» обліковий номер сформован наступним чином: UA100 00445937.

Обліковий номер особи ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» є дійсним на всій митній території України. Такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

Анульований обліковий номер особи ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна», яка здійснює операції з товарами, не може бути присвоєно іншій особі, яка здійснює операції з товарами.

4.2 Визначення коду УКТЗЕД сирка глазуrowаного ТМ «Чудо»

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

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



Рис. 4.2 Структура коду УКТЗЕД та співставлення з ГС та КНС

З 1 липня 2011 року в Україні діє власна класифікація товарів -УКТ ЗЕД, яка складається з десятизначного цифрового коду. В УКТ ЗЕД товари

систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів. Структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТ ЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків), як представлено на рис. 4.3.

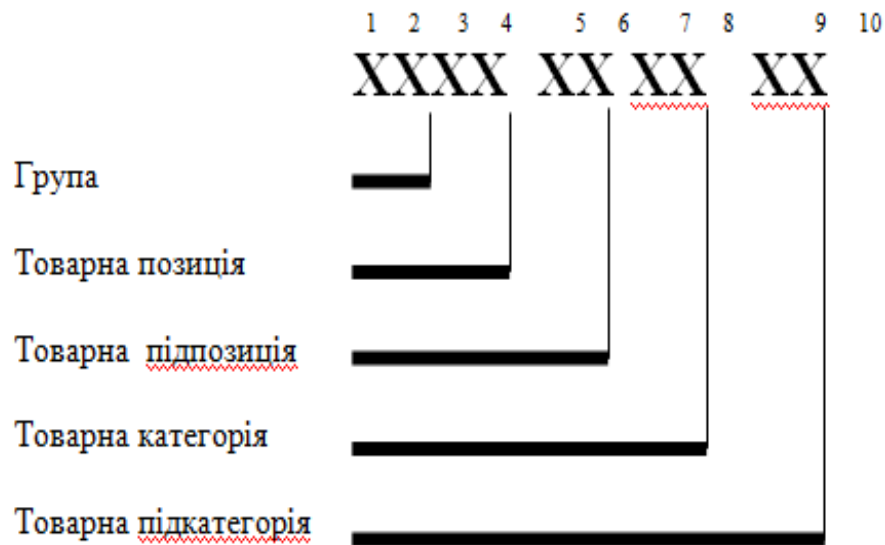


Рис. 4.3 Структура десятизначного коду товару в УКТЗЕД

Структуру УКТЗЕД поділено на XXI розділ та містить 97 товарних груп (77 є зарезервованою). Розділи сформовані за галузевими ознаками та позначаються римськими цифрами і не відображаються в структурі коду товару. Назви розділів і груп наводяться виключно для зручності користування УКТ ЗЕД. Кожна група ділиться на відповідні товарні позиції, підпозиції, категорії і підкатегорії.

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

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

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

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

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

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

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

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

(b) Посилання на матеріал або речовину в назві товарної позиції охоплює суміші чи сполуки цього матеріалу або речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Якщо йдеться про товар, виготовлений з конкретного матеріалу чи речовини, це стосується як повністю, так і частково виготовлених з цього матеріалу чи речовини товарів. У разі, якщо товар складається з кількох матеріалів або речовин, його класифікація здійснюється відповідно до положень правила 3.

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

(a) Перевага надається товарній позиції, де товар описаний більш конкретно порівняно з позиціями із загальним описом. Однак, якщо кілька товарних позицій охоплюють лише частину матеріалів або компонентів, що входять до складу суміші чи багатокomпонентного товару, або лише частину товарів у наборі для роздрібно́ї торгівлі, ці позиції вважаються рівнозначними, навіть якщо одна з них надає точніший опис.

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

(c) Якщо товар не підлягає класифікації за правилами 3(a) або 3(b), він має бути віднесений до товарної позиції з найбільшим порядковим номером серед можливих позицій, які розглядаються.

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

5. Додатково до зазначеного, для наведених нижче товарів діють такі правила:

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

(b) Згідно з правилом 5(a), тара або упаковка разом із товарами, які вона містить, класифікується разом із цими товарами, якщо така тара або упаковка зазвичай використовується для пакування даних товарів. Однак це

правило не є обов'язковим, якщо тара чи упаковка придатна для повторного використання.

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

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є сирок глазурований ТМ «Чудо», національного товаровиробника, відповідно до правила інтерпретації За даний товар можна віднести до розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини», до якого входять з 16 по 24 товарні групи.

Визначення коду товару проходить поетапно.

Перший рівень, визначення розділу, до якого можна віднести товар. На даному етапі товари групуються за галузями промисловості.

Згідно з УКТЗЕД, товар глазуровані сирки відноситься до:

Розділу I «Живі тварини; продукти тваринного походження».

Наступний, другий рівень - визначення групи. Загальна кількість груп у товарній номенклатурі - 97. У них товари зібрані відповідно до таких ознак:

- за матеріалом виготовлення;
- за функціональним призначенням;
- за ступенем обробки.

Оскільки глазуровані сирки, це продукт з молока то його відносять до групи 04 «Молоко та молочні продукти; яйця птиці; натуральний мед; їстівні продукти тваринного походження, в іншому місті не зазначені».

Третій рівень, визначення товарної позиції, яка деталізує товар за більш специфічними ознаками. Глазуровані сирки до товарної позиції 0406 «Сирів всіх видів і кисломолочний сир», підпозиція – 040610 «свіжий сир (без визрівання), включаючи сир з молочної сироватки, і кисломолочний сир:».

Визначення підкатегорії – завершальний етап визначення коду за УКТ ЗЕД. Для глазурованих сирків підкатегорією є 0406102000 " з вмістом жиру не більш як 40 мас.%".

Класифікацію товару згідно до УКТЗЕД можна представити у вигляді таблиці 1.4

Таблиця 1.4 – Визначення коду товару (глазуровані сирки) за УКТ ЗЕД

| | | | | | | |
|----------------------|-----|---|---------------------------------------|---|-----|-------------------------------------|
| Код групи | 004 | «Молоко та молочні продукти; яйця птиці; натуральний мед; їстівні продукти тваринного походження, в іншому місті не зазначені». | | | | |
| Товарна позиція | 004 | 06 | Сирів всіх видів і кисломолочний сир: | | | |
| Товарна підпозиція | 004 | 06 | 10 | свіжий сир (без визрівання), включаючи сир з молочної сироватки, і кисломолочний сир: | | |
| Товарна підкатегорія | 004 | 06 | 110 | 220 | 000 | з вмістом жиру не більш як 40 мас.% |

Отже, об'єктом переміщення в рамках дипломної роботи є «Сирок глазурований 15% жирності с наповнювачем «полуниця» ТМ «Чудо» за кодом УКТ ЗЕД 0406102000.

Визначення коду УКТЗЕД використовується у митній справі у зв'язку з подальшим застосуванням до товару (за кодом УКТЗЕД) заходів тарифного та нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті сирків глазурованих ТМ «Чудо»

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

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

Метою нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності є:

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

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

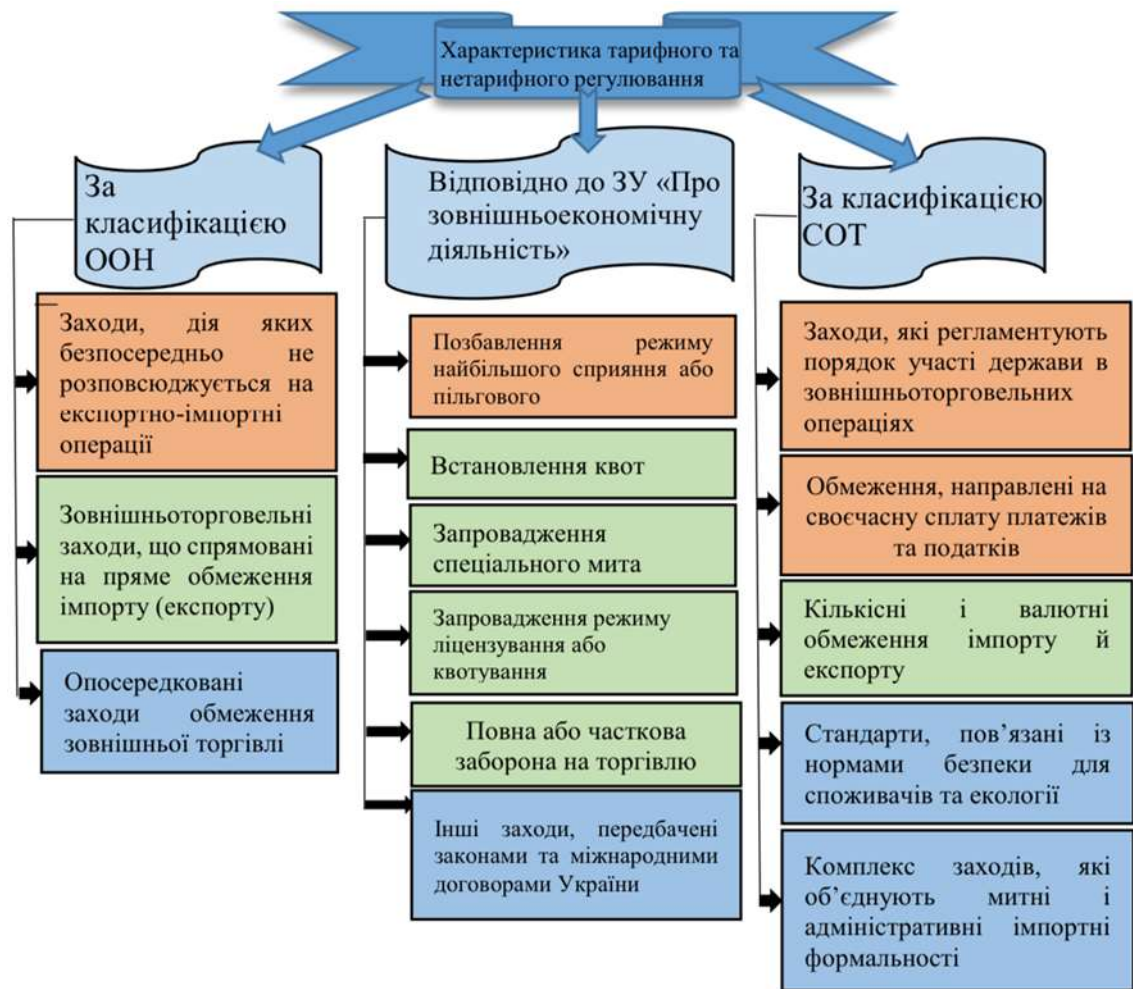


Рис 4.3 – Порівняльна характеристика заходів нетарифного регулювання України з класифікацією ООН та СОР

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

- Обмеження, зумовлені участю держави у зовнішньоторговельних операціях (субсидії та дотації експортерам, переважна система розміщення державних замовлень).
- Митні та інші адміністративні імпорتنі та експортні формальності.
- Технічні бар'єри у торгівлі (стандарти пов'язані з екологічними, санітарними, ветеринарними нормами, упаковкою та маркуванням товару, правила та порядок сертифікації продукції).

4. Санітарні та фітосанітарні заходи.

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

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

Нетарифне регулювання займає важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачає обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам. До таких дій відносяться:

1) Застосування до товарів, що переміщуються через митний кордон України попереднього документального та додаткових видів державного контролю;

2) ліцензування зовнішньоекономічних операцій;

3) сертифікація;

4) технічна регламентація;

5) одержання спеціальних дозволів на здійснення певних дій у сфері зовнішньоекономічної діяльності;

6) заборонні заходи щодо експорту та імпорту окремих видів товарів: антимонопольні засоби регулювання зовнішньоекономічної діяльності;

1) Застосування до товарів, що переміщуються через митний кордон України попереднього документального та додаткових видів державного контролю;

Попередній документальний контроль здійснюється посадовими особами митних органів шляхом перевірки та аналізу інформації, яка

міститься в товаросупровідних документах, переліку товарів, що підлягають державному контролю (у тому числі у формі попереднього документального контролю), у разі переміщення їх через митний кордон України та Єдиній автоматизованій інформаційній системі ДФСУ.

Для здійснення попереднього документального контролю товарів перевізник або експедитор чи уповноважена особа надає посадовій особі митного органу документи або відомості, необхідні для здійснення відповідного виду державного контролю, зокрема:

1) для здійснення санітарно-епідеміологічного контролю харчових продуктів - міжнародний санітарний сертифікат, що видається країною-експортером, якщо такий сертифікат вимагається санітарними заходами;

2) для здійснення ветеринарно-санітарного контролю товарів:

- міжнародний ветеринарний сертифікат, що видається країною-експортером;

3) для здійснення фітосанітарного контролю товарів,:

- фітосанітарний сертифікат, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару (оригінал документа);

4) для здійснення екологічного контролю товарів:

- свідоцтво про допуск транспортних засобів до перевезення небезпечних вантажів (оригінал документа) (під час ввезення на митну територію України або транзиту небезпечних вантажів згідно із Законом України “Про перевезення небезпечних вантажів”);

- свідоцтво про підготовку водіїв транспортних засобів, що перевозять небезпечні вантажі (оригінал документа) (під час ввезення на митну територію України або транзиту небезпечних вантажів згідно із Законом України “Про перевезення небезпечних вантажів”);

- реквізити висновку Мінприроди про те, що відходи, які включені до Зеленого переліку відходів, не підпадають під дію пунктів 6-33 Положення про контроль за транскордонними перевезеннями небезпечних відходів та їх

утилізацією/видаленням, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 13 липня 2000 р. № 1120;

- відомості про включення товарів до Державного реєстру пестицидів і агрохімікатів, а саме: серія, номер реєстраційного посвідчення та дата реєстрації (під час ввезення товарів на митну територію України, крім транзиту);

5) для здійснення контролю за переміщенням культурних цінностей (під час ввезення товарів на митну територію України, крім транзиту) – свідоцтво на право вивезення культурних цінностей, якщо це передбачено законодавством держави, з якої культурні цінності ввозяться на митну територію України.

Додатковий Державний контроль товарів здійснюється посадовими особами контролюючих органів у зонах митного контролю на митній території України у вигляді:

- Санітарно-епідеміологічного контролю;
- Ветеринарно-санітарного контролю;
- Фітосанітарного контролю;
- Екологічного контролю;
- Радіологічного контролю.

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

Ліцензування експорту (імпорту) товарів здійснюється у формі автоматичного або неавтоматичного ліцензування.

Автоматичне ліцензування визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду експорту (імпорту) товарів, щодо яких не встановлюються квоти (кількісні або інші обмеження).

Автоматичне ліцензування експорту (імпорту) як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії не справляє обмежувального впливу на товари, експорт (імпорт) яких підлягає ліцензуванню.

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

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

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

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

- в порушення суб'єктом ЗЕД правових норм цієї діяльності, встановлених Законом України «Про зовнішньоекономічну діяльність» (в даному випадку режим ліцензування вводиться як санкція);

- відповідно до міжнародних договорів, підписаних Україною.

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

- Генеральна - Відкритий дозвіл на експортні операції по певній товару або з певної країною (група країн) під час періоду дії режиму ліцензування з певного виду товару;

- Відкрита (індивідуальна) - дозвіл на експорттовару на певний період часу (але не менше ніж один місяць) з визначенням його загального обсягу;

Разова (індивідуальна) ліцензія - це окремий вид ліцензій, яка є разовим дозволом, що має іменний характер і видається для кожної окремої операції конкретним суб'єктом ЗЕД на період не менше необхідного для здійснення експортної операції. Разова ліцензія - це спеціальна санкція, яка застосовується державою в особі Міністерства економіки України до суб'єкта ЗЕД.

Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України №1018 від 20.12.2017 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню та квот на 2018 рік», глазуровані сирки не підлягають ліцензуванню, оскільки не містять озоноруйнівних речовин.

3. Сертифікація продукції;

Сертифікація – підтвердження відповідності третьою стороною (особою, яка є незалежною від особи, що надає об'єкт оцінки відповідності, та від особи, що заінтересована в такому об'єкті як споживач чи користувач), яке стосується продукції, процесів, послуг, систем або персоналу.

Сертифікація продукції здійснюється уповноваженими на те органами з сертифікації – підприємствами, установами і організаціями з метою:

- запобігання реалізації продукції, небезпечної для життя, здоров'я та майна громадян і навколишнього природного середовища;
- сприяння споживачеві в компетентному виборі продукції;
- створення умов для участі суб'єктів підприємницької діяльності в міжнародному економічному, науково-технічному співробітництві та міжнародній торгівлі.

На сучасному етапі розвитку законодавства України сертифікацію можливо умовно поділити на:

- 1.Сертифікацію на відповідність Стандартам.
- Сертифікацію на відповідність Технічним регламентам (далі — ТР, згідно із Законом України від 15.01.2015 № 124-VIII)[25].

Сертифікація та технічна регламентація, щодо товару (глазуровані сирки) не застосовується при експорті продукції з митної території України.

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

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

Продовження табл. 4.3

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

[Джерело: складено автором за даними Держспродспоживслужби України]

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

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

людиною;

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

5. Маркування харчових продуктів;

Простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції та кормах.

Таким чином, для здійснення експорту сирків глазуrowаних, національне підприємство – експортер ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» повинне отримати у Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, Міжнародний ветеринарний сертифікат на експорт молока та молочної продукції до Європейського Союзу.

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

4.4 Визначення країни походження глазуrowаних сирків та застосування преференційних заходів

Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, заборон або обмежень щодо переміщення через митний кордон України, а також забезпечення обліку цих товарів у статистиці зовнішньої торгівлі [16, ст.36].

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.

Товарами, повністю виробленими у даній країні, вважаються [16, ст.38]:

- 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;
- 11) товари, вироблені в цій країні виключно з продукції, зазначеної у пунктах 1-10.

Якщо у виробництві товару беруть участь дві або більше країн, країною походження товару вважається країна, в якій були здійснені останні операції з переробки, достатні для того, щоб товар отримав основні

характерні риси повністю виготовленого товару, що відповідають критеріям достатньої переробки згідно з положеннями ст.40 Митного кодексу України.

Частиною 2 ст.40 Митного кодексу України визначено, що критеріями достатньої переробки є:

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

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

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

Критерії достатньої переробки для конкретних товарів встановлюються та застосовуються у порядку, що визначається Кабінетом Міністрів України.

Якщо стосовно конкретного товару такі критерії достатньої переробки, як правило адвалорної частки та виконання виробничих і технологічних операцій, не встановлено, то застосовується правило, згідно з яким товар вважається підданим достатній переробці, якщо в результаті його переробки змінено класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні будь-якого з перших чотирьох знаків [16, ст.40].

Відповідно до ст.43 МКУ документами, що підтверджують країну походження товару, є: Сертифікат про походження товару – це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни або країни вивезення, якщо у країні вивезення сертифікат видається на підставі сертифіката, виданого компетентним органом у країні походження товару. Уразі втрати сертифіката приймається його офіційно завіреним дублікат.

У разі якщо в документах про походження товару є розбіжності у відомостях про країну походження товару або органом доходів і зборів встановлено інші відомості про країну походження товару, ніж ті, що зазначені у документах, декларант або уповноважена ним особа має право надати органу доходів і зборів 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

Для підтвердження країни походження товару орган доходів і зборів у передбачених законом випадках має право вимагати та отримувати документи про походження такого товару.

Згідно із ч.1. ст. 48 МКУ орган доходів і зборів відмовляє у випуску товару, якщо цей товар походить з країни, товари якої заборонені до переміщення через митний кордон України згідно із законодавством України.

Товари, походження яких достовірно не встановлено, випускаються органом доходів і зборів у вільний обіг на митній території України за умови сплати ввізного мита за повними ставками Митного тарифу України.

У разі неможливості достовірно встановити країну походження товарів, щодо яких застосовуються особливі види мита (антидемпінгове, компенсаційне або спеціальне), такі товари випускаються у вільний обіг на митній території України за умови сплати особливих видів мита.

Згідно із ч.4 ст.48 МКУ до товарів застосовується (відновлюється) режим найбільшого сприяння за умови одержання органом доходів і зборів не пізніше ніж через 365 днів від дня здійснення митного оформлення цих

товарів належним чином оформленого відповідного документа про їх походження [16].

Отже, в дипломній роботі країною походження товару (сирків глазуrowаних ТМ «Дольче») є Україна, так як сиркі одержані від продукції переробки живих тварин в Україні. Тому для експорту до Республіки Молдова (країна СНД), документом, що підтверджує країну походження є сертифікат походження товару форми СТ-1, відповідно до положень міждержавної угоди від 18.10.2011 р. «Договір про зону вільної торгівлі», що дасть змогу товару українського походження бути більш конкурентоздатним завдяки застосуванню 0% ставки мита у Республіці Молдові.

4.5 Трансформація системи тарифного регулювання при експорті товарів

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

Відомості про митну вартість товарів використовуються для:

- 1) Нарахування митних платежів;
- 2) Застосування інших заходів державного регулювання зовнішньо економічної діяльності України;
- 3) Ведення митної статистики;
- 4) Розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки.

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

Перелік документів, які підтверджують заявлену митну вартість товарів регламентовано частиною другою статті 53 МКУ, а саме:

- 1) декларація митної вартості, що подається у випадках, визначених у частинах п'ятій і шостій статті 52 МКУ 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 бухгалтерські документи, що підтверджують вартість товару та містять реквізити, необхідні для ідентифікації ввезеного товару;

6) транспортні (перевізні) документи, якщо за умовами поставки витрати на транспортування не включені у вартість товару, а також документи, що містять відомості про вартість перевезення оцінюваних товарів;

7) якщо здійснювалося страхування, – страхові документи, а також документи, що містять відомості про вартість страхування.

Митною вартістю товарів, що ввозяться в Україну відповідно до митних режимів, відмінних від режиму імпорту, та товарів, що вивозяться за межі митної території України є ціна товару, зазначена у рахунку-фактурі чи рахунку-проформі [16].

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №500/18 від 01.10.2024 р. між суб'єктом ЗЕД резидентом України - ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» (Україна, 08132, Бучанський р-н, Київська обл., місто Вишневе, вулиця Промислова, будинок, 7) та іноземним суб'єктом господарювання - нерезидентом ООО «VINGO» здійснюється поставка партії глазурованих сирків ТМ «Чудо» з масовою часткою жиру 15% наповнювачем «полуниця» що вироблено ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» та переміщується через пункт пропуску «Кучурган - Первомайськ» Одеської митниці ДФС. Навантажувально-розвантажувальні роботи проводяться

компанією перевізника ТОВ «ЛОГІСТИК». Сирки глазуровані розфасовують у вакуумну упаковку по 36 грамів ("Flow-Pack"). Дана упаковка розроблена з урахуванням споживчого попиту, і орієнтована на сучасні тенденції. Потім вони розфасовуються в картонні коробки по 20 шт., вага картонного короба складає 0,28 кг. Таким чином транспортна одиниця картонні короба з сирками складають вагу брутто – 1 кг. Навантаження проводиться за тарифом транспортної компанії за ставкою 50 доларів за операцію. Загальна кількість вантажу 800 картонних коробів по 20 глазурованих сирків, загальною вагою брутто вантажу – 800 кг. Вартість одиниці товару на експорт, заявлено відправником в розмірі 0,3 дол, загальна кількість вантажу - 16000 шт. США. Умови постачання – FCA.

FCA— термінкотермс 2010, який означає, що продавець доставить вантаж, який пройшов митне очищення, зазначеному покупцем перевізнику до названого місця. В нашому випадку дане місце є пункт пропуску «Кучурган - Первомайськ» Одеської митниці ДФС [16].

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

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

де MB – митна вартість;

B_k – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість контракту буде дорівнювати:

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

де, B_t – вартість товару згідно до преїскуранта експортера;

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

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

$$B_t = 16000 \times 0,45 = 7200 \text{ євро.}$$

Курс НБУ на день подачі митної декларації дорівнює 28грн./1 дол. США

$$V_T = 7200 \times 43,5 = 313200 \text{ грн.}$$

Взав. = 50 доларів, що відповідно до курсу 2100 грн.

Вперев. = 0,85 євро. \times 640 км = 544 євро.

Вперев. = 544 \times 43,5 = 23664 грн.

$$M_B = 313200 \text{ грн} + 2100 \text{ грн} + 23664 \text{ грн} = 338\,964 \text{ грн.}$$

Митна вартість партії глазурованих сирків становить 338 964 грн.

Митні органи у зв'язку зі здійсненням митного контролю та митного оформлення, особливу увагу приділяють контролю за правильністю визначення митної вартості, оскільки вона є базою для оподаткування і повинна піддаватись обчисленню та підтвердженню.

Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при експорті глазурованих сирків

Відповідно до ст. 4 МКУ до митних платежів відносять:

- а) мито;
- б) акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів (продукції);
- в) податок на додану вартість із ввезених на митну територію України товарів (продукції);

Мито – це загальнодержавний податок, встановлений Податковим кодексом України та Митним Кодексом, який нараховується та сплачується відповідно до МКУ, законів України та міжнародних договорів, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України.

В Україні застосовуються такі види мита:

- 1) ввізне мито;
- 2) вивізне мито;
- 3) сезонне мито;
- 4) особливі види мита: спеціальне, антидемпінгове, компенсаційне, додатковий імпорتنний збір.

В Україні застосовуються такі види ставок мита:

- 1) адвалорні – тарифні ставки, встановлені у відсотках до митної вартості оподатковуваних товарів;
- 2) специфічні – тарифні ставки, встановлені в залежності від фізичних характеристик товару в натуральному вираженні (кількості, маси, об'єму чи інших характеристик);
- 3) комбіновані – тарифні ставки, що поєднують специфічний і адвалорний способи розрахунку мита [16].

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

Справляння митних платежів у разі вивезення товарів з митної території України здійснюється при оформленні товарів відповідно до митного режиму експорту з моменту прийняття митним органом митної декларації.

Вивізне (експортне) мито нараховується на товари та інші предмети при їх вивезенні за межі митної території України згідно до Законів України та застосовується до незначного переліку товарів, що є стратегічно важливими для України [16].

Виходячи з цього на партію глазуrowаних сирків, вивізне мито має нульову ставку, так як даний продукт не є об'єктом оподаткування при експорті.

Податок на додану вартість (ПДВ) — це непрямий податок, який входить в ціну товарів (робіт, послуг) та сплачується покупцем, але його облік та перерахування до державного бюджету здійснює продавець.

Нарахування ПДВ за нульовою ставкою на товари здійснюється відповідно до ст.195 Податкового Кодексу України «Операції, що підлягають оподаткуванню за нульовою ставкою».

За нульовою ставкою оподатковуються операції з:

1. вивезення товарів за межі митної території України:

а) у митному режимі експорту;

б) у митному режимі реекспорту, якщо товари поміщені у такий режим відповідно до пункту 5 частини першої статті 86 Митного кодексу України;

в) у митному режимі безмитної торгівлі;

г) у митному режимі вільної митної зони [28] .

Товари вважаються вивезеними за межі митної території України, якщо таке вивезення підтверджене в порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України, митною декларацією, оформленою відповідно до вимог Митного кодексу України.

Виходячи з цього, можна зробити висновок, що до партії глазурованих сирків при експорті, ПДВ становить 0%.

Таким чином, загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо товару глазуровані сиркі при переміщенні через митний кордон України не застосовуються.

4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту глазурованих сирків ТМ «Чудо»

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

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

У дипломній роботі об'єктом переміщення через МКУ є глазуровані сирки, що виробляється ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» – ТМ «Чудо».

Експортером є ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна», яке знаходиться за адресою 08132, Україна, Бучанський р-н, Київська обл., місто Вишневе, вулиця Промислова, будинок, 7 у зоні діяльності Київської митниці ДФСУ.

Суб'єкт ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» підписав контракт з ООО «VINGO», який знаходиться за адресою: Молдова, м. Кишинів, вул. Теобашівська, 50 на поставку партії глазурованих сирків ТМ Чудо в кількості 16000 шт.

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

В українському законодавстві відповідно до Постанови КМУ від 25.05.2016 №364 затверджено «Порядок інформаційного обміну між органами доходів і зборів, іншими державними органами та підприємствами» за принципом "єдиного вікна" з використанням електронних засобів передачі інформації.

З моменту, коли розпочато завантаження транспортного засобу для вивезення товару за межі митної території України, декларант надсилає до Відділу митного оформлення №1 митного поста «Димитрово» (UA125240), що знаходиться у зоні діяльності Київської митниці, електронне повідомлення та скановані копії документів з електронним цифровим підписом.

Для здійснення митного контролю та митного оформлення партії глазурованих сирків надаються такі документи:

1. Митна декларація МД-2;
2. Контракт ЗЕД;
3. Рахунок-фактура;
4. Товаро-транспортна накладна CMR;
5. Сертифікат походження форми СТ – 1;

7. Витяг з реєстру осіб, що здійснюють операції з товарами.

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

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

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

Після чого перевізник направляє до пункту пропуску на кордоні з Молдовою «Кучурган - Первомайськ», в якому забезпечено функціонування комплексів автоматизованого контролю за переміщенням радіоактивних речовин та ядерних матеріалів, радіологічний контроль вважається завершеним, якщо товари випущені з пункту пропуску через державний кордон України для вивезення їх за межі митної території України. У такому разі інформаційна система на підставі відмітки посадової особи органу

доходів і зборів про пропуск товарів автоматично формує дані про здійснення радіологічного контролю [16].

Висновки до розділу 4

1. Проаналізовано процедуру обліку особи, що здійснює операції з товарами. За результатами здійснено облік ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна», яке знаходиться за адресою 08132, Україна, Бучанський р-н, Київська обл., місто Вишневе, вулиця Промислова, будинок, 7 у зоні діяльності Київської митниці ДФСУ та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA100 00445937.

2. Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД) розроблена на базі Гармонізованої системи описання і кодування товарів (ГС) і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності (КН ЄС). Здійснено визначення коду УКТЗЕД глазурованих сирків за допомогою основних правил інтерпретації. Таким чином, об'єктом переміщення в рамках дипломної роботи є «Сирок глазурований 15% жирності с наповнювачем «полуниця» ТМ «Чудо» за кодом УКТ ЗЕД 0406102000.

3. Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. На основі принципів міжнародної практики було встановлено країну походження глазурованих сирків ТМ «Чудо», це Україна, так як продукція одержана від живих тварин в Україні. Для підтвердження країни походження експортеру необхідно отримати сертифікат походження товару форми СТ-1, який відповідно до положень міждержавної угоди від 18.10.2011 р. «Договір про зону вільної торгівлі» дасть змогу товару українського походження бути оподаткованим за 0% ставки імпортного мита у Республіці Молдові.

4. Нетарифне регулювання займає важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачає обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам, так у зв'язку з експортом глазурованих сирків до товару відповідно до принципу «Єдине вікно» не застосовуються заходи нетарифного регулювання.

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари та є базою для оподаткування митними платежами. Митна вартість партії глазурованих сирків 338 964 грн.

5. Нарахування, що стягуються при експорті глазурованих сирків дорівнюють нульовим ставкам мита та ПДВ.

6. Експортером є ПрАТ «Вімм-Біллер-Данн Україна», що зареєстрован у зоні діяльності Київської митниці ДФСУ здійснює митне оформлення партії товару у №1 митного поста «Димитрово» (UA125240) за принципом «Єдине вікно» після чого товар під митним контролем переміщується до пункту пропуску на кордоні з Молдовою «Кучурган - Первомайськ» Одеської митниці ДФСУ.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Згідно Конституції України та Закону України «Про охорону праці», державна політика України в галузі охорони праці спрямована на створення безпечних і здорових умов праці, запобігання нещасним випадкам та професійним захворюванням.

Для організації робочого місця інспектора митної служби України на державній митниці дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці.

5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів під час митного огляду транспортних засобів, яким він перевозиться

Згідно НПАОП 52.0-1.01-96 на державній митниці під час проведення експертизи товару у експертній лабораторії на працюючого на робочому місці інспектора митної служби України, можуть діяти наступні потенційно небезпечні та шкідливі виробничі фактори [31]:

1) Фізичні:

- підвищена або знижена температура повітря робочої зони: оптимальна температура повітря в експертній лабораторії у холодну пору року 22-24 °С; у теплу пору року 23-25 °С, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [32];
- підвищена або знижена вологість повітря в експертній лабораторії: оптимальна відносна волога 40-60%, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [32];
- підвищена швидкість руху повітря в експертній лабораторії (місцевий вентилятор, кондиціонер): оптимальна швидкість руху повітря у холодну пору року більше 0,1 м/с; у теплу пору року від 0,1 до 0,2 м/с, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [32];
- недостатня освітленість робочої зони в експертній лабораторії та при митного огляду; $E = 300-200$ лк, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [33];

- недостача природного світла в експертній лабораторії та при митному огляді; КПО = 1,2 %, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [33];
- підвищений рівень шуму на робочому місці в експертній лабораторії (вентилятор, кондиціонер, струйні принтери) не повинен перевищувати 65 дБА, згідно ДСН 3.3.6.037-99 [34];
- підвищений рівень напруги в електричному ланцюгу на робочому місці в експертній лабораторії та при митному огляді, замикання якого може відбутися через тіло людини: напруга живлення 220В, згідно ДНАОП 0.00-1.32.01 [35];
- підвищений рівень статичної електрики в експертній лабораторії та при митному огляді.

2) Хімічні: вміст озону в повітрі робочої зони в експертній лабораторії та при митному огляді не повинен перевищувати 0,1 мг/м³; вміст оксидів азоту – 5 мг/м³; вміст пилу – 4 мг/м³; допустима кількість позитивних іонів в 1 м³ повітря повинна бути у межах 400-50000, відповідно до ДСанПіН 3.3.2.007-98 [36].

3) Біологічні: патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, гриби, найпростіші); макроорганізми миші, пацюки, мухи, таргани (в експертній лабораторії та при митному огляді, зокрема клавіатура, кондиціонер та ін.).

4) Психофізіологічні під час експертної діяльності та при митному огляді, зокрема: роботи з комп'ютером, перенапруга зорового аналізатору, монотонність праці під час роботи з комп'ютером та ін.):

- фізичні перевантаження (гіподинамія статичного характеру);
- нервово-психічні перевантаження (розумова перенапруга).

5.2 Вимоги з охорони праці при організації робочого місця працівника митної лабораторії

Організація робочого місця працівника експертної лабораторії повинна забезпечувати відповідність усіх елементів робочого місця та їх розташування вимогам ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Рабочее место при

выполнении работ сидя. Общие эргономические требования» [37] та СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания» та вимогам щодо улаштування лабораторій.

Після дослідження робочого місця працівника експертної лабораторії на відповідність вимогам вищевказаних нормативних документів встановлено що при організації робочого місця в приміщенні лабораторії передбачено наступне:

- загальна площа приміщення становить 44 м², висота – 3,4 м, приміщення має два вікна. Кількість працюючих у приміщенні - 4 чоловіка. Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $44 : 4 = 11$ (м²/чол.) робочої площі. А згідно із ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше 6 (м²/чол.) робочої площі.

- проходи між столами 1,2 м, відстань від радіатора та до самого робочого місця дорівнює 1 м. Тому, нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею у відділі дотримано.

- ширина проходів між обладнанням, стінами приміщення і меблями не менше 1400 мм;

- основна робоча площа на одного співробітника лабораторії в межах 10-12 м²;

- для облицювання стін, стелі, підлоги та конструктивних елементів приміщення застосовані спеціальні матеріали;

- пристінні та острівні лабораторні столи укомплектовані комунікаціями для підведення холодної і гарячої води, побутового або балонного газу, зжатого азоту і повітря та електрошафою;

- лабораторія обладнана зливними та мийними раковинами;

- передбачена можливість регулювання рівня освітлення на кожному робочому місті (улаштування місцевого освітлення);

- передбачена індивідуальна витяжна система для витяжних шаф, де проводять роботи з речовинами ГДК яких менше $0,1 \text{ мг/м}^3$.

При організації робочого місця, яке передбачає роботу з персональним комп'ютером (ПК) та периферійними пристроями (ПП) (клавіатура, маніпулятор «миша», дискова система, модем, принтер, сканер тощо), передбачено:

- достатній простір для працівника – площу та простір робочого місця;
- раціональне розміщення робочого місця по відношенню до світлових прорізів;
- нормативні відстані між робочими столами з ПК;
- безпечне розташування екрана, клавіатури та принтера ПК [38].

Приміщення має природне і штучне освітлення, так як при незадовільному освітленні знижується продуктивність праці працюючого, можливі короткозорість, швидка втомленість. Надто низький рівень освітленості погіршує сприймання інформації при читанні документів, а надто високий призводить до зменшення контрасту зображення знаків на екрані. Виключено можливість прямого засвічування екрана джерелом природного освітлення (встановлено вертикальні жалюзі).

Згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98 відстань до екрану - 700 мм, що забезпечує зручність зорового спостереження, екран монітору знаходиться у вертикальній площині під кутом $+30$ град. до нормальної лінії погляду експерта.

Клавіатура розташована на робочій поверхні окремо від столу на відстані до екрану 100 мм від краю, більш близькому для працівника. Кут нахилу клавіатури знаходиться приблизно в межах 10 градусів.

5.3. Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Нормовані показники мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні в експертній лабораторії забезпечені наступними заходами та засобами (організаційними та технічними):

Технічні засоби:

- кондиціонування повітря - раціональна фільтруюча вентиляція (кондиціонер), яка використовується в теплу пору року (для хімічних лабораторій не допускається рециркуляція повітря);
- улаштування бактеріологічних фільтрів в системі приточної вентиляції та у витяжці над автоклавами;
- опалення (центральне електричне), яке використовується в холодну пору року;
- зволожувачі повітря, що заправляють щодня дистильованою або кип'яченою питною водою.

Організаційні засоби: для зниження рівня запиленості робочої зони проводиться щоденне вологе прибирання на початку робочого дня та щомісячне генеральне прибирання.

Заходи і засоби забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Нормовані значення шуму і вібрації в приміщенні експертної лабораторії не перевищує 60 Дб, що відповідає ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99, і забезпечуються організаційними і технічними заходами і засобами.

Основні організаційні заходи:

- раціональне розташування робочого місця;
- перерви у роботі за комп'ютером на 15 хвилин через кожні 2 години;
- користування лише справними комп'ютерами і оргтехнікою;
- експлуатація лабораторного та комп'ютерного обладнання відповідно до вимог їх паспортів і проведення своєчасних профілактичних ремонтів;

Основні технічні заходи:

- віброзвукопоглинання (подвійне засклення, влаштування тамбурів біля дверей, облицювання стін звукопоглинальними матеріалами – штукатуркою, гіпсовими плитами та іншими шпаристими матеріалами);
- покриття підлоги утепленим лінолеумом або паркетом;
- використання спеціальних вібраційних підставок під центрифуги та вібраційних килимків для матричних принтерів).

Освітлення робочого місця, заходи і засоби забезпечення нормованих показників освітлення

Для забезпечення нормованої освітленості в приміщенні експертної лабораторії і робочих місць передбачене природне, штучне та суміщене освітлення.

На робочому місці експерта передбачене суміщене: природне (бокове однобічне) із штучним освітленням. Застосовані віконні блоки з внутрішнім відкриванням стулок, жалюзі та штори з напівпрозорої тканини.

Для забезпечення робочого загального рівномірного освітлення, додатково використовуються світильники з люмінесцентними лампами типу: ЛБ 40-1. Також на робочих місцях використовується місцеве освітлення (лампи розжарювання).

Відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 до розряду і підрозряду зорової роботи Б-1- штучне освітлення робочих поверхонь при загальному освітленні становить – 300 лк, а коефіцієнт природного освітлення складає 1,2 % . Мінімальна освітленість від одного загального освітлення в горизонтальній площині на висоті 0,8 м від підлоги в лабораторному приміщенні не нижче 150 лк при застосуванні ламп розжарювання і 300 лк при застосуванні люмінесцентних ламп.

Додатково, місцеве освітлення кожного робочого місця здійснюється переносними світильниками, що живляться від штепсельних розеток. Світильники улаштовані так, щоб працівник може змінювати напрям світлового потоку. Застосування тільки світильників місцевого освітлення забороняється (їх необхідно вмикати тільки разом із загальним освітленням).

Для освітлення робочих місць можуть бути використані світильники з люмінесцентними лампами таких типів: ЛБ, МГЛ, ЛХБ, ЛЕЦ.

У витяжних лабораторних шафах електросвітильники у вибухозахищеному виконанні, а вмикачі розташовані поза шафою.

На столах для титрування люмінесцентні лампи розташовані горизонтально за матовим склом для гарного просвічування посуду для титрування і точного відліку рівня рідини по шкалі бюретки.

Підтримування запроектованого освітлення забезпечується очищенням (миттям) віконних блоків і світильників не менше ніж 1 раз у квартал за графіком чищення від пилу приладів освітлення.

Заходи і засоби працюючих від ураження електричним струмом

Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом починаються з визначення класу приміщень з електронезбезпеки. Приміщення, де знаходиться робоче місце експерта, відноситься за небезпекою електричних травм до приміщень без підвищеної небезпеки відповідно до ДНАОП 0.00-1.32.01 - це приміщення, у яких відсутні умови, що створюють підвищену або особливу небезпеку. Захист працюючих від ураження електричним струмом здійснюємо наступними заходами та засобами :

- експлуатація електрообладнання у повній відповідності із вимогами нормативних документів;

- забезпечена недоступність струмоведучих частин, їх ізоляція (подвійна ізоляція проводів);

- забезпечена недоступність струмоведучих частин (розміщення проводів на висоті, недосяжній для ненавмисного доторкання до них різного роду пристосуваннями; прокладання проводів по підлозі у металевих рукавах чи у просторі над підвісною стелею або захована проводка у стінах);

- забезпечене захисне заземлення або занулення конструкцій, що можуть виявитися під напругою (каркаси розподільчих щитів, їх знімні частини і частини, що відкриваються; металеві конструкції; металеві гнучкі

рукави і труби електропроводки; електричні світильники; металеві труби опалення і водогону);

- забезпечене автоматичне аварійне відключення (пакетні аварійні вимикачі)

- використане розділення електричних мереж (силові мережі і мережі освітлення);

- за допомогою спеціальної мережі (СН-495-77 «Інструкція по проектированию научно-исследовательских учреждений») забезпечене цілодобове електроживлення термостатів та холодильників;

- забезпечене використання справних штепсельних з'єднань і електророзеток тільки заводського виготовлення, обов'язково із заземлюючим контактом;

- забезпечене використання в межах лабораторії дротів мережі живлення тільки із хімічно стійкою ізоляцією;

- забезпечене застосування написів, плакатів, засобів індивідуального захисту (діелектричні килимки тощо);

- заборонено використання перехідних пристроїв;

- розроблена і діє інструкція до безпечної експлуатації лабораторних електронагрівальних приладів та її обов'язкове узгодження із службами головного енергетика, охорони праці та пожежної охорони.

- 2 рази на рік проводиться інструктаж серед співробітників в разі виникнення проблем з електрикою і наданням першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

В експертній лабораторії, де знаходяться робочі місця інспектора митної служби України, відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» дотримуються вимоги безпеки під час роботи з ПК [38].

Щодня перед початком роботи екран ПК очищується від пилу та інших забруднень. Після закінчення роботи ПК відключаються від

електричної мережі. У разі виникнення аварійної ситуації ПК негайно відключається від електричної мережі.

Не допускається:

- виконувати обслуговування, ремонт та налагодження ПК безпосередньо на робочому місці оператора;
- зберігати біля ПК папір, дискети, інші носії інформації, запасні блоки, деталі тощо, якщо вони не використовуються для поточної роботи;
- працювати з ПК, у яких під час роботи з'являються нехарактерні сигнали, нестабільне зображення на екрані тощо;
- працювати з матричним принтером за відсутності вібраційного килимка та зі знятою (піднятою) верхньою кришкою.

5.4. Пожежовибухобезпека, заходи і засоби

Категорія робочих приміщень з пожежовибухонебезпеки в експертній лабораторії де знаходяться робочі місця інспектора митної служби України вибирається відповідно до НАПБ Б.03.002-2007 «Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности» [39].

При аналізі встановлено, що приміщення, у яких перебувають, або використовуються інспекторами митної служби України, відносяться переважно до категорії В «Пожежонебезпечна» (легкозаймисті, горючі й важкогорючі рідини, тверді горючі й важкогорючі речовини й матеріали, здатні при взаємодії з водою, киснем повітря або одні з іншим тільки горіти за умови, що приміщення, у яких вони перебувають, або використовуються, відносяться до категорій А або Б).

Згідно ГОСТ 27331-87 виділяємо класи можливих пожеж – А (звичайні тверді горючі матеріали (дерево, вугілля, папір, гума, текстильні матеріали тощо), горіння яких супроводжується (підклас А1) або не супроводжується (підклас А2) тлінням); Е (електроустаткування під напругою) [40].

Пожежна безпека на робочому місці у експертній лабораторії забезпечується проведенням наступних заходів та засобами:

- захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень;
- планово-попереджувальний ремонт електричного обладнання лабораторії;
- передбачення пожежних сповіщувачів (ручний – кнопка);
- використовуються два порошкові вогнегасники, місткістю бкг – 2 штуки згідно ГОСТ 27331-87);
- застосування внутрішньої системи пожежогасіння: - від пожежних гідрантів, установлених на внутрішній мережі протипожежного водопостачання;
- встановлена система пожежної сигналізації, яка автоматично включається, якщо в якомусь адміністративному приміщенні температура повітря перевищить 72 градуси (спринтерні системи) .
- виконання в камері зберігання оперативного запасу легкозаймистих речовин (ЛЗР) та горючих рідин (ГР) стін і підлоги з незаймистих матеріалів, з негорючих матеріалів, що виключають іскроутворення при ударі;
- обмеження загального запасу ЛЗР, які одночасно зберігаються у приміщенні, добовою їх потребою;
- облицювання витяжної шафи із займистих матеріалів всередині металевими листами по азбесту або азбоцементними листами;
- розташування балонів із газами поза будівлею лабораторії, у металевих шафах із жалюзійними решітками для вентиляції;
- використання пожежобезпечних синтетичних миючих речовин для прибирання столів та підлоги;
- збирання промасленого ганчір'я і паперу в металеві ящики, які щодоби виносяться за межі лабораторії у спеціально відведені місця;
- суворе дотримання вимог техніки безпеки при зберіганні та роботі із пероксидними сполуками, ЛЗР та ГР тощо;

- улаштування муфельних і тигельних печей на підставках, що не згорають;
- забезпечення пожежної безпеки вентиляційних систем.

Шляхи евакуації

Шляхи евакуації робітників та службовців митниці з виробничих приміщень розроблені для кожного приміщення. План евакуації вивішений на видному місці експертної лабораторії біля основного виходу. Шлях евакуації забезпечуються евакуаційним освітленням. В нічний час вмикається світильник евакуаційного освітлення. У світильнику евакуаційного освітлення встановлена лампа розжарення. Евакуаційна освітленість у будівлі - 0,5 Лк, поза приміщенням - 0,2 Лк.

В адміністративній будівлі, де розташована експертна лабораторія, працівників менше ніж 50 осіб, тому евакуаційний вихід тільки один.

Ширина шляхів евакуації — 1 м, дверей — 0,8 м. Двері з однобічним розташуванням відчиняються з приміщень до загального коридору у напрямку виходу з будівлі. Евакуаційні шляхи втримуються вільними - нічим не загорожуються.

Ширина евакуаційного шляху коридором є ширина коридору, зменшена на половину ширини полотна дверей. Висота проходу на шляхах евакуації становить більш ніж 2 м. Евакуаційні виходи ведуть з приміщень назовні через коридор. Евакуація з будівлі також можлива через вікна.

Висновки до розділу 5

1. На працюючого на робочому місці інспектора митної служби України, можуть діяти наступні потенційно небезпечні та шкідливі виробничі фактори: фізичні (підвищена або знижена температура повітря робочої зони; підвищена або знижена вологість повітря; підвищена швидкість руху повітря в експертній лабораторії та ін.); хімічні (вміст озону в повітрі робочої зони в експертній лабораторії та при митному огляді); біологічні (патогенні мікроорганізми, миші, пацюки, мухи, таргани);

психофізіологічні (під час експертної діяльності та при митному огляді, зокрема: роботи з комп'ютером, перенапруга зорового аналізатору, монотонність праці під час роботи з комп'ютером) та ін.

2. Організація робочого місця працівника експертної лабораторії повинна забезпечувати відповідність усіх елементів робочого місця та їх розташування вимогам ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования» та СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания » та вимогам щодо улаштування лабораторій.

3. Основні організаційні заходи для забезпечення нормованих значень шуму і вібрації: раціональне розташування робочого місця; перерви у роботі за комп'ютером на 15 хвилин через кожні 2 години; користування лише справними комп'ютерами і оргтехнікою; експлуатація лабораторного та комп'ютерного обладнання відповідно до вимог їх паспортів і проведення своєчасних профілактичних ремонтів.

4. Встановлено, що приміщення, у яких перебувають інспектори митної служби України, відносяться переважно до категорії В «Пожежонебезпечна» (легкозаймисті, горючі й важкогорючі рідини, тверді горючі й важкогорючі речовини й матеріали, здатні при взаємодії з водою, киснем повітря або одні з іншим тільки горіти за умови, що приміщення, у яких вони перебувають, або використовуються, відносяться до категорій А або Б).

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Аналіз ринку сиркових виробів та молочної продукції загалом показав, що нестабільна ситуація в країні спричинила зниження внутрішньої пропозиції молока, що, у свою чергу, зумовило зростання імпорту. Дослідження імпортно-експортних операцій із сирами та сирковими виробами виявило негативне сальдо, оскільки обсяги імпорту перевищують експорт. Це свідчить про значну залежність України від імпортової продукції.

2. Основними чинниками, що визначають споживні властивості глазурованих сирків, є вид та якість сировини, а також технологія виробництва. Для виготовлення сиркових виробів використовують кисломолочний сир, вершкове масло, цукор та інші цукристі продукти; підсолоджувачі; яйця та яєчні продукти; плоди, ягоди, овочі та продукти їх переробки; смакові добавки, ароматизатори, харчові барвники, вітаміни та стабілізатори.

3. Аналіз асортименту сиркових виробів показав, що вони представлені у великій різноманітності: широкий вибір смакових варіантів, різний рівень жирності, що дозволяє задовольнити споживачів із різними дієтичними потребами, а також різні формати упаковки — від маленьких порцій до великих упаковок об'ємом 500 г.

4. Проаналізувавши торговельні мережі «Сільпо», «Копійка», «Таврія В», можна зробити висновок, що найпоширенішими в асортименті є сиркові вироби вітчизняних виробників, таких як Чудо, Марійка, Дольче. Асортимент сиркових виробів присутній у всіх мережах, але найбільший вибір представлений в «Таврія В», де є широкий асортимент виробів різних смаків, видів і виробників.

5. Споживча тара сирків виготовлена з комбінованого пакувального матеріалу, що є м'яким, із основою з фольги. Спосіб закриття — термозварний шов. Тара відповідає вимогам нормативних документів, проте вона не захищає продукт від деформацій через свою м'якість. Маркування

споживчої тари всіх зразків глазурованих сирків містить всі необхідні написи відповідно до вимог Технічного регламенту щодо маркування харчових продуктів, але деякі зразки мають маркування дрібним шрифтом.

6. Органолептичні показники сирків глазурованих № 2 та 3 не відповідають вимогам ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови», оскільки вони нерівномірно покриті глазур'ю та мають тріщини. Показники зразків 1, 4 та 5 відповідають вимогам нормативного документа. За результатами фізико-хімічних досліджень усі обрані зразки відповідають вимогам ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. Загальні технічні умови» і можуть бути визнані безпечними для споживання за тими показниками, які були перевірені.

7. Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД) розроблена на базі Гармонізованої системи описання і кодування товарів (ГС) і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності (КН ЄС). Здійснено визначення коду УКТЗЕД глазурованих сирків за допомогою основних правил інтерпретації. Таким чином, об'єктом переміщення в рамках дипломної роботи є «Сирок глазурований 15% жирності с наповнювачем «полуниця» ТМ «Чудо» за кодом УКТ ЗЕД 0406102000.

8. Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари та є базою для оподаткування митними платежами. Митна вартість партії глазурованих сирків 338 964 грн. Нарахування, що стягуються при експорті глазурованих сирків дорівнюють нульовим ставкам мита та ПДВ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Рудавська А.Б., Сирохман І.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних та яєчних продуктів. – К.: Київ нац. торг.-екон. ун-т 2010. – 380 с.
2. Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. – Львів: Коопспілка, 2010. – 628 с.
3. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010. – 730 с.
4. ТОП-10 молочних ферм України. *Асоціація виробників молока України*. URL: <https://avm-ua.org/uk/post/top-10-molocnih-ferm-ukraini?ssp=1&setlang=ru&cc=UA&safesearch=moderate>.
5. . Міжнародний спонсор війни Unilever продовжує бізнес у Росії. *Львівський портал* | *Новини Львова*. URL: <https://portal.lviv.ua/news/2023/10/27/mizhnarodnyj-sponsor-vijny-unilever-prodovzhuie-biznes-u-rosii>.
6. Ukrinform. В Україні внесли Nestle до переліку міжнародних спонсорів війни. *Укрінформ - актуальні новини України та світу*. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3781689-v-ukraini-vnesli-nestle-do-pereliku-miznarodnih-sponsoriv-vijni.html>.
7. Категорія:Виробники молочних продуктів України – Вікіпедія. *Вікіпедія*. URL: https://uk.m.wikipedia.org/wiki/Категорія:Виробники_молочних_продуктів_України
8. Кадирус І. Г. Маркетингове дослідження ринку в Україні / Кадирус І. Г., Перерва К. А. // Економіка та держава. – 2022. – № 8. – С. 93-99.
9. Rabobank: ТОП-20 крупнейших мировых производителей молочной продукции. *Новости и аналитика молочного рынка*. URL: <https://milknews.ru/analitika-rinka-moloka/reitingi/rabobank-rejting-2022.html?ssp=1&setlang=ru&cc=UA&safesearch=moderate>.

10. Державна митна служба України ВІ - Customs UA. *ВІ - Customs UA*. URL: <https://bi.customs.gov.ua/uk/trade/https://bi.customs.gov.ua/uk/trade/>.
11. Споживні властивості молочних продуктів
URL: https://studopedia.com.ua/1_389312_spozhyvni-vlastivosti-pitnogo-moloka.html
12. Товарознавство молочних товарів : навч. посібник / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева. – Київ : Професіонал, 2004. – 312 с.
13. Товарознавство молока і молочних товарів
URL: <http://www.znaytovar.ru/new80.html>
14. Сирохман І. В., Задорожний І. М., Пономарьов П. Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник – 4-е видання, перероблене і доповнене – Київ: Лібра, 2007. – 600с
15. Вироби сиркові. Загальні технічні умови [Текст]: 4503:2005. – Чинний 2005-09-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2005. – 11 с.
16. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 4 квітня 2018 р. / Верховна Рада України. - Офіц. вид. - Київ : Парлам. Вид-во, 2018- 98 с.
17. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпеністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» Чинний від 2 квітня 2007. -К. : Держспоживстандарт, 2007. - 39 с. 32
18. Гребенюк М.В. Система забезпечення продовольчої безпеки в законодавстві Європейського Союзу / М. В. Гребенюк // Право України. - 2010. № 9. - С. 227 -233.
19. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.2017, № 2042-VIII / Верховна Рада України. - Офіц. вид. - Київ: Парлам. Вид-во, 2018 - 343 с.
20. Про молоко і молочні продукти : Закон України від 24 червня 2004 N 191-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15>].

21. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедурах, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012р. №590
URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>
22. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеки харчових продуктів» від 19.07.2012 № 548
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12>
23. ДСП 4.4.4.011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va011488-98>
24. Codex Alimentarius. International Food Standards
URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>
25. Codex Standard for Edible Ices and Ice Mixes - CODEX STAN 137-1981. URL: <http://odontologia.bvs.br/es/lis/resource/2575#.XGNNewtL7Sss>
26. ДСТУ 4733:2007. Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови. Вид. офіц. Введ. 2007-07-14.– Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2007
27. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII : станом на 23 листоп. 2023 р.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>.
28. Сенсорний аналіз харчових продуктів: навч. посіб. / Ф.Ф. Гладкий, В.К. Тимченко, П.О. Некрасов, З.П. Федякіна, К.В. Куниця, С.М. Мольченко. – Харків: Видавництво та друкарня «Технологічний Центр», 2018. – 132 с
29. Сенсорний аналіз. Термінологія. Головна - УДХТУ (Український державний хіміко-технологічний університет). URL: <https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/mv-do-sam.-roboty-z-sensornogo-analizu.pdf>

30. Органолептичне дослідження молока та молочних продуктів. *StudFiles*. URL: <https://studfile.net/preview/16701581/>.
31. Митний кодекс України [Текст]: Документ 4495-17, чинний від 13 березня 2012 року , поточна редакція - від 19.04.2018, підстава 2375-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>
32. Наказ Міністерства фінансів України «Про затвердження Порядку обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи: Документ № 552, чинний від 15.06.2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0807-15#Text>
33. Вимоги країн світу. Держпродспоживслужба. URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobitnictv/veterinariya-ta-bezpechnist/vimogi-krayin-svitu>
34. Країни походження, сертифікати | НТФ "Інтес". НТФ "Інтес". URL: <https://www.qdpro.com.ua/uk/catalogue/16060000>
35. Лекція з предмету «Основи охорони праці» : веб-сайт. URL: http://opcb.kpi.ua/wp-content/uploads/2014/05/Leks_OP_TEF.pdf
36. Тексти (конспекти) лекції зі змістовного модуля «Охорона праці в галузі»: веб-сайт. URL: https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/konspekt_lekciy_dlya_students_iff.pdf
37. Основні вимоги організації робочого місця»: веб-сайт. URL: http://yu.mk.ua/news/show/osnovni_vimogi_do_organizatsii_robochogo_mistsya?
38. ДСТУ 8828:2019 ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА Загальні положення [Чинний від 2020-01-01] Україна URL: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_8828_2019.pdf
39. Загальні вимоги безпеки при реалізації технологій: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5153048/page:3/>



Рис. Вартісна динаміка експорту в розрізі основних груп товарів



Рис. Динаміка структури споживання, тисяч тонн, молочний еквівалент

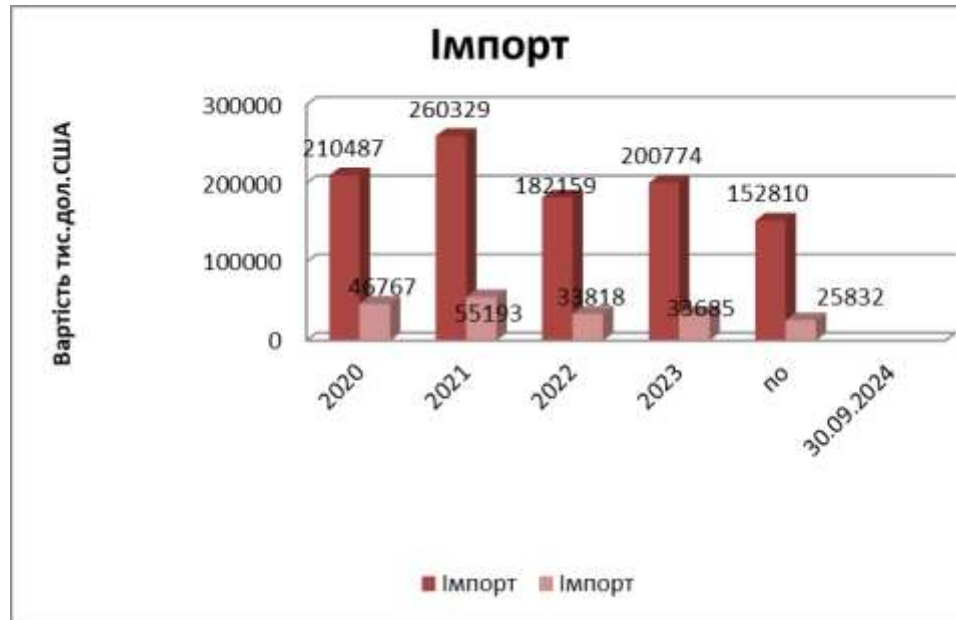


Рис. Імпортні операції з сиром та сирковими виробами з 2020 по 30.09.2024 р, тис.дол.США

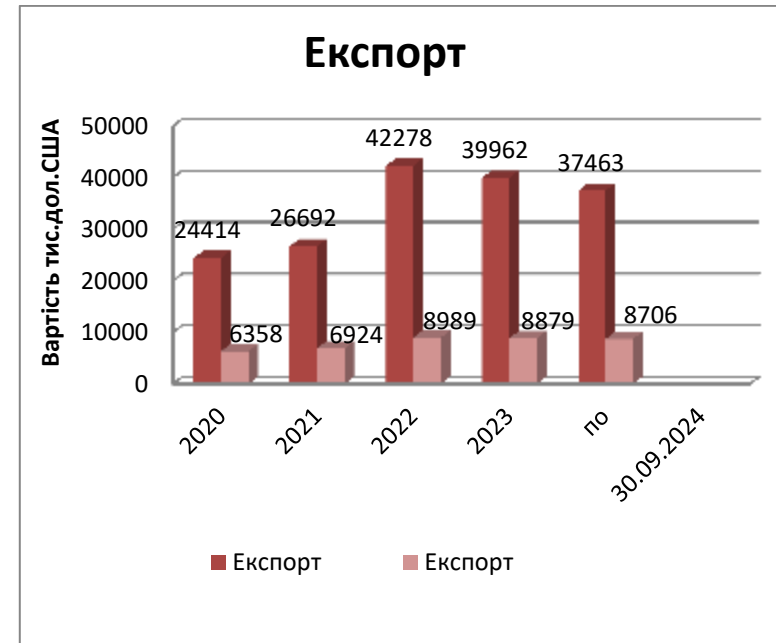


Рис. Експортні операції з сиром та сирковими виробами з 2020 по 30.09.2024 р, тис.дол.США

Таблиця – Об'єкти досліджень

| № зразка | Повна назва продукту, вміст жиру, ТМ | Виробник | НД за яким вироблено продукт |
|----------|--|--|------------------------------|
| 1 | Сирок глазуrowаний 15% жирності с наповнювачем "полуниця", ТМ «Злагода». | ПАТ "Комбінат" "Придніпровський" вул .Журналістів 15 м. Дніпро 49051, Україна | ДСТУ 4503 : 2005 |
| 2 | Сирок в шоколадній глазури, 15%, «полуниця» ТМ «Дольче» | ТОВ «Молочний дім», Україна 51400, Дніпро Вул. Харківська 1 | ДСТУ 4503 : 2005 |
| 3 | Сирок в шоколадній глазури, 15 % «полуниця» ТМ «Добриня» | ТОВ «Молочний дім» 08132, Дніпро Вул. Леніна 69 | ДСТУ 4503 : 2005 |
| 4 | Сирок глазуrowаний 15% жирності с наповнювачем фруктовим "полуниця", ТМ «Чудо» | ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна», Київська обл, м. Вишневе, вул. Промислова, 7 | ТУ У 15,5-19492247-003 |
| 5 | Сирок солодкий глазуrowаний 15 % жиру з фруктовим наповнювачем «полуниця», ТМ «Волошкове поле» | ПрАТ «Юрія», Україна, м. Черкаси, вул. Кобзарська, 108 | ДСТУ 4503 : 2005 |

Таблиця – Маркування споживчої тари

| Найменування показника | Зразок 1 | Зразок 2 | Зразок 3 | Зразок 4 | Зразок 5 |
|--------------------------|--|---|---|---|---|
| назва харчового продукту | Сирок глазурований 15% жирності с наповнювачем "полуниця", ТМ «Злагода». | Сирок в шоколадній глазури, 15%, «полуниця» ТМ «Дольче» | Сирок в шоколадній глазури, 15 % «полуниця» ТМ «Добриня» | Сирок глазурований 15% жирності с наповнювачем фруктовим "полуниця", ТМ «Чудо» | Сирок солодкий глазурований 15 % жиру з фруктовим наповнювачем «полуниця», ТМ «Волошкове поле» |
| Перелік інгредієнтів | Сир кисломолочний – 38,28%(молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране, кальцій хлористий харчовий, заквасочна культура для кисломолочного сиру, фермерський препарат),глазур кондитерська-20,0%(цукор, жир рослинний, какао-порошок, емульгатор лецитин соєвий, аротатизатори «шоколад» «ваніль»), сіль кухонна),цукор, фруктовий наповнювач «полуниця -12,5%» (полуниця 40%,цукор,модифікований крохмаль кукурудзяний ,ароматизатор полуниці ,регулятор кислотності | Сир кисломолочний 32,2 %,глазур кондитерська чорна (цукор, жир рослинний, гідрогенізований какао-порошок , какао терте, емульгатор лецитин соєвий, ароматизатор «шоколад», сіль кухонна, ароматизатор «ванілін»)-27,8 %,цукор, масло, модифікований крохмаль кукурудзяний ,молочна кислота, ароматизатор ванілін, наповнювач полуниця (10,0%)(полуниця 40%,цукор,модифікований крохмаль кукурудзяний ,ароматизатор полуниці ,регулятор кислотності лимона кислота ,молочна кислота ,ароматизатор ванілі). | Сир кисломолочний 32,8 % ,глазур кондитерська чорна(27,8%) (цукор, жир рослинний, гідрогенізований какао-порошок , какао терте, емульгатор лецитин соєвий, ароматизатор «шоколад», сіль кухонна, ароматизатор «ванілін») цукор, фруктовий наповнювач «полуниця -10,0%» (полуниця 40%,цукор,модифікований крохмаль кукурудзяний ,ароматизатор полуниці ,регулятор кислотності лимона кислота), стабілізатор камедь ріжкового дерева, згущувач пектин, масло вершкове, ароматизатор ванілін . | Сир кисломолочний 41,67%, глазур кондитерська чорна 22,22% (цукор, жир рослинний, какао-порошок , емульгатор лецитин соєвий, ароматизатор «Шоколад», «Шоколадний лікер», «Ванілін» сіль кухонна), цукор, масло вершкове, наповнювач фруктовий пастеризований «полуниця» 6,28 %, (цукор, вода питна, стабілізатори – гідроксипропілен- крохмалю фосфат, камедь рожкового дерева, пектин; сливове пюре, полуничне пюре, концентрований полуничний сік, концентрований яблучний сік, регулятор | Сир кисломолочний 32,9 %, масло вершкове, цукор, глазур шоколадна чорна 19 % (цукор, еквівалент какао масла, какао порошок, емульгатор лецитин соєвий, ароматизатор «Шоколад», «Шоколадний лікер», «Ванілін», сіль кухонна, ароматизатор «ванілін»), наповнювач фруктовий полуниця 9 %, (цукор, пюре фруктові яблучне, вода питна, полуниця заморожена, сік яблучний концентрований освітлений, крохмаль модифікований кукурудзяний, емульгатор (пектин, альгінат натрія), стабілізатор (карагенан, |

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|
| | лимона кислота ,стабілізатор камедь ріжкового дерева, згущувач пектин, натуральні барвники кармін та екстракт шкірочки винограду) масло вершкове жирністю 72,5% молоко сухе знежирене | | | кислотності лимона кислота натуральні барвники – кармін, бета-каротин, масло смоли паприки, ароматизатори полуниці). | декстроза), ароматизатор «Полуниця», регулятор кислотності лимона кислота барвник кармін), ароматизатор «Ванілін». |
| Інгредієнти (алергени), які представлені у Додатку 1 | Сир кисломолочний, молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране лецитин соєвий | Сир кисломолочний, молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране лецитин соєвий | Сир кисломолочний, молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране лецитин соєвий | Сир кисломолочний, молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране лецитин соєвий | Сир кисломолочний, молоко знежирене, молоко коров'яче незбиране лецитин соєвий |
| Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом | Сир кисломолочний – 38,28% глазур кондитерська- 20,0% наповнювач «полуниця - 12,5%» | Сир кисломолочний 32,2 %, глазур кондитерська чорна 27,8 %, наповнювач полуниця (10,0%) | Сир кисломолочний 32,8 % ,глазур кондитерська чорна(27,8%) наповнювач «полуниця -10,0%» | Сир кисломолочний 41,67%, глазур кондитерська чорна 22,22% наповнювач фруктовий пастеризований «полуниця» 6,28 % | Сир кисломолочний 32,9 %, глазур шоколадна чорна 19 % наповнювач фруктовий полуниця 9 %, |
| кількість харчового продукту | 36 г | 36 г | 36 г | 36 г | 36 г |
| часові характеристики придатності продукту | Дата виробництва 14.10.24 | Дата виробництва 28.10.2024 | Дата виробництва 19.10.24 | Дата виробництва 14.10.24 | Дата виробництва 8.10.2024 |
| умови зберігання | За температури від 0 °С до 2 °С ,не більше 14 діб, за температурою - 18°С не більше 30 діб | За температури від 0 °С до 2 °С не більше 15 діб,при температурі від 1°С до -6°С не більше 40 діб | За температури від 2 °С до 6 °С не більше 25 діб ,при температурі від - 6°С до -18°С включно не більше 40 діб, при температурі від - 18 °С до – 25 °С не більше 90 | За температури від 2 °С до 6 °С не більше 14 діб, від 1°С до мінус 6°С не більше 20 діб, від - 7 °С до – 12 °С не більше 40 діб, від мінус 13 °С не більше 90 діб | За температури від 2 °С до 6 °С не більше 14 діб, не вище мінус 18°С не більше 30 діб, не вище мінус 22 °С не більше 180 діб |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|---|
| | | | дiб | | |
| застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів | не вказано | не вказано | не вказано | не вказано | не вказано |
| найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника або гарячої лінії, фактичну адресу потужностей | ПАТ «Комбінат» вул. Журналістів 15 м. Дніпро 49051, Україна | ТОВ «Молочний Дім» Україна, Дніпропетровська область, м. Павлоград, вул. Харківська 1-в | ТОВ «Молочний дім», Україна 51400, Дніпропетровськ вул. Харківська 1 | ПрАТ «Вімм-Білл- Данн Україна», Київська обл, м. Вишневе, вул. Промислова, 7 | ПрАТ «Юрія», Україна, м. Черкаси, вул. Кобзарська, 108 |
| найменування і номер телефону підприємства, яке здійснює прийняття претензій від споживача | Вказаний телефон гарячої лінії | гаряча лінія 0-800 500 099 | Вказаний телефон гарячої лінії | Інформація для споживачів за тел. 0-800-307-302 | Вказаний телефон гарячої лінії |
| поживна (харчову) цінність та енергетична цінність | Білки – 3,0г , вуглеводи- 34,5г , жири- 24,8 г Вітамін А -0,1мг, вітамін В -0,3 мг 1377кДЖ (329 ккал) | Білки – 6,1 г , вуглеводи- 34,5г , жири- 20,2 г Жир в сировій основі – 15,0 1443,4кДЖ (345 ккал) | Білки – 6,1 г , вуглеводи-34,5г , жири- 20,2 г Жир в сировій основі – 15,0 1443,4кДЖ (345 ккал) | Жири – 19,3; білки – 14,6; вуглеводи –33,2. Енергетична цінність (калорійність): 1526,7 кДж (364,9 ккал) | Білки – 5,8 г , вуглеводи-34,8г , жири- 20,2 г Жир в сировій основі – 15,0 11658,5 кДЖ (396,5 ккал) |
| позначення знака для товарів і послуг, за яким харчовий продукт реалізується | «Злагода» | «Дольче» | «Добриня» | «Чудо» | «Волошкове поле» |

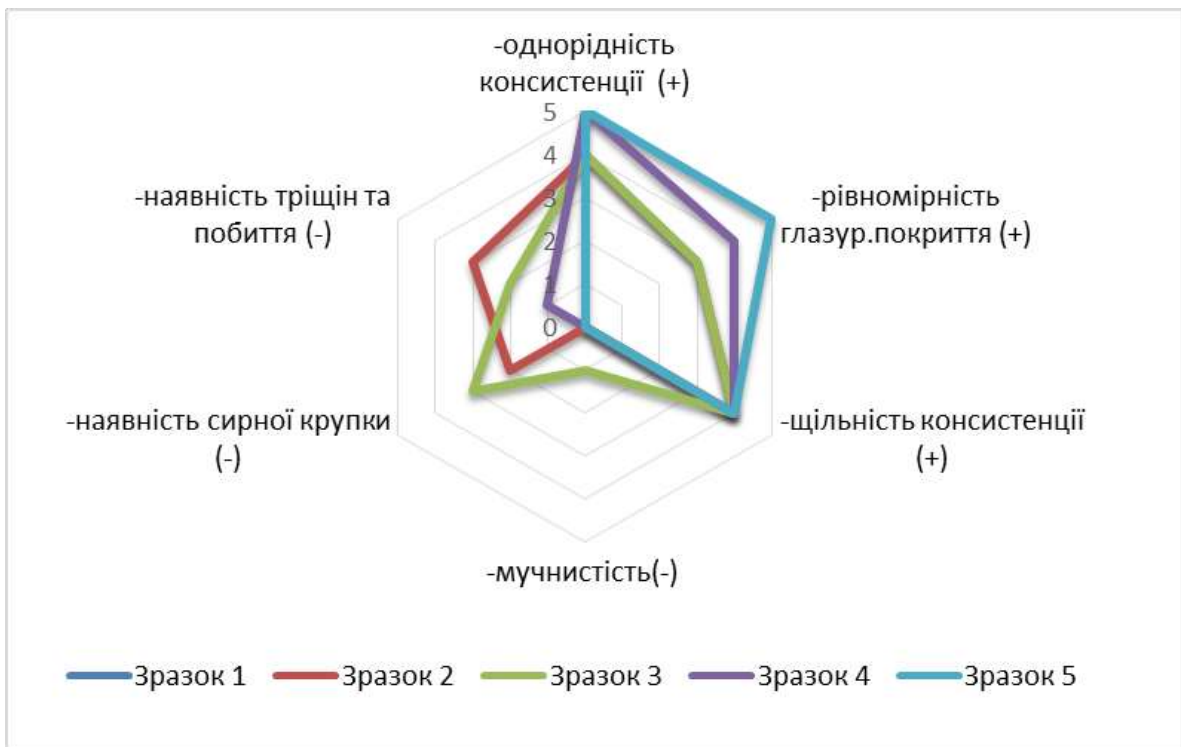


Рисунок – Профілограма зовнішнього вигляду і консистенції

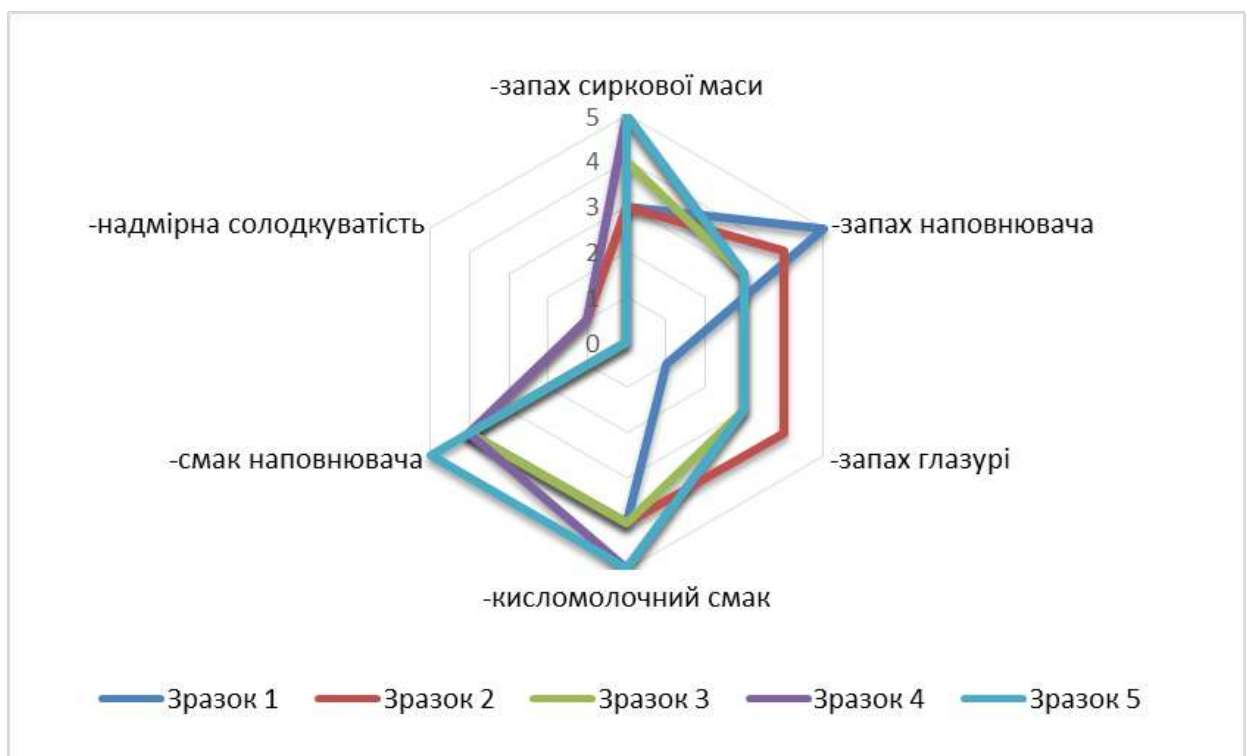


Рисунок - Профілограма смаку та аромату

ЗАЯВА

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

+ Взяття на облік Внесення змін

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

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

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

1 Найменування (власне ім'я, прізвище) особи

ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО «ВІММ-БІЛЛЬ-ДАНН УКРАЇНА»

2 Ідентифікаційний код Серія та номер паспорта*
(необхідне підкреслити або обвести)

3 Відомості про керівника (фізичні особи – підприємці не заповнюють)
(власне ім'я, прізвище та реєстраційний номер облікової картки платника податків / серія та номер паспорта*)

ГАЙДУКОВА ОЛЕНА АНАТОЛІЇВНА

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 Номер EORI** (заповнюється за наявності)

5 Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

| | |
|----------------------|---------------------|
| Телефон: | +380 (44) 585-26-70 |
| Факс: | (044) 490-52-61 |
| Електронна пошта***: | |

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

Мені відомо, що відповідно до частини другої статті 11 Митного кодексу України обробка персональних

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

Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.

| | | |
|---|-------------------|--|
| Директор (посада) | _____ (підпис) | Олена Гайдукова (власне ім'я, прізвище) |
| <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 150px; height: 150px; margin: 0 auto; display: flex; flex-direction: column; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="margin-bottom: 10px;">М П</div> <div>(за наявності)</div> </div> | | <u>11 квітня 2010 року</u> (дата) |

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

- Посадовою особою особи
- + Надіслано поштою
- Представником за довіреністю

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

(дата та номер довіреності)

- Агентом з митного оформлення

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

(дата та номер договору)

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

(код ЄДРПОУ / ДРФО)

(назва митного брокера)

Дозвіл від _____ 20__ року серія

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

 №

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

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

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

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

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

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

1**Найменування (прізвище, ім'я, по батькові (за наявності)) особи**

ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО «ВІММ-БІЛЛЬ-ДАНН УКРАЇНА»

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

U

A

10000445937

2**Митні формальності з обліку здійснено:**

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

Одеська митниця ДМСУ

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

12 квітня 2010 року

(дата)

Контракт № 1/2024

Київ

«01» 11 2024

Компанія ПрАТ «Вім-Білль-Данн Україна» (08132, Україна, Бучанський р-н, Київська обл., місто Вишневе, вулиця Промислова, будинок, 7), надалі "Продавець" в особі генерального директора Рушчик Р. чинного на підставі статуту, та ТОВ «VINGO» (Молдова, м. Кишинів, вул. Теобашевська, 17) іменована надалі "Покупець" в особі Смутяну В.І. – генерального директора, який діє на підставі статуту, підписали цей контракт про наступне:

1. Предмет контракту

Продавець зобов'язується відвантажити, а Покупець – купити на умовах (FCA) згідно з Інкотермс-2000 товар сирки глазуровані ТМ «Чудо» з масовою часткою жиру 15%, наповнювачем - полуниця у кількості 800 картонних коробок у кожній по 20 шт. вакуумних упаковок вагою по 36г, на загальну суму 7200 (чотири тисячі вісімсот) доларів США у строк до 31.12.2024 року.

2. Вартість за Контрактом

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

Загальна вартість цього Контракту 7794 євро залишається незмінною, навіть якщо Продавець змінює ціни протягом терміну дії Контракту.

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

3. Умови постачання

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

Інвойс набирає чинності з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату цього інвойсу. Продавець зобов'язується

Contract № 1/2024

Kyiv

«01» 11 2024

The company PrJSC "Wim-Bill-Dann Ukraine" (08132, Ukraine, Buchansky district, Kyiv region, Vyshneve city, Promyslova street, building 7) hereinafter referred to as the "Seller" in the person of the General Director Rushchik R., official on the basis of the statute, and LLC "VINGO" (Moldova, metro Chisinau, Teobashevsk St., 17) was named in the name of the "Buyer" in the person of V.I. Smuntyanu. - the general director, who stands in line with the statute, signed this contract for the offensive:

1. Subject of the contract

The Seller undertakes to ship, and the Buyer undertakes to purchase on the terms (FCA) according to Incoterms-2000, the goods glazed curds TM "Chudo" with a fat content of 15%, filling - strawberries in the amount of 800 cardboard boxes each with 20 pcs. vacuum packages weighing 36 g, for a total amount of 7200 (euros until 12/31/2024).

2. Price and total amount of the contract

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

The total value of this Contract of EUR 7794 remains unchanged even if the Seller changes the prices during the term of the Contract.

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

3. Terms of delivery

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

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

протягом 5 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за виставленим інвойсом відвантажити Товар зі складу Виробника. Продавець зобов'язаний сповістити Покупця про факт відвантаження Товару в найкоротші терміни, повідомивши такі дані: дату відвантаження, номер Контракту, найменування засобу доставки, номер товаросупровідного документа, опис, кількість та вагу відвантаженого Товару.

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

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

4. Умови оплати

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

5. Пакування та маркування

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

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

confirmation of the invoice.

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

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

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

4. Terms of payment

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

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

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

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

5. Packing and Marking

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

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

6. Приймання

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

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

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

7. Якість та гарантії

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

8. Претензії

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

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

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

9. Форс-мажор

У разі обставин, які унеможливають часткове або повне виконання Контрактних

6. Acceptance of the GOODS

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

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

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

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

7. Quality and Warranty

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

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

8. Claims

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

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

9. Force-majeur

If in the case of the Force-majeur circumstances, namely fire, natural calamity, blockade, embargo on exports or Imports, or

зобов'язань будь-якої зі сторін, а саме: пожежа, стихійні лиха, війна або бойові дії, ембаргода виконання Контрактних зобов'язань змінюється відповідно до тривалості впливу таких обставин.

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

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

10. Інші умови

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

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

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

Після підписання Контракту всі попередні переговори та листування, що до них належить, анулюються і стають недійсними.

Цей Контракт складено у 2 примірниках, російський та англійський варіант мають однакову юридичну силу.

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

11. Анотація

З метою високої ефективності у вирішенні поточних проблем, пов'язаних із цим Контрактом, сторони заявляють, що надіслані факсом документи дійсні до моменту отримання оригіналів, але не більше 180 календарних днів, після яких оригінали документів мають бути надані іншій стороні. Продовження терміну дії документів

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

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

10. Other terms

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

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

11. Annotation

In order to make this Present Contract work more effectively, both parties announce that documents sent by fax are valid till the original documents arrival, but not longer than 180 calendar days, after 180 days being over, the original documents are to be presented to the other party. Extension in validity by fax is not allowed.

повідомленням факсом не допускається.

12. Юридичі адреси і банківські реквізити сторін

Покупець:

ПрАТ «Вімм-Білл-Данн Україна» (08132, Україна, Бучанський р-н, Київська обл., місто Вишневе, вулиця Промислова, будинок, 7)

Продавець:

«Anadolu Efes» Efes Beverage Group, Румунія

Тел : +380 (512) 76 52 31

факс: +380 (512) 76-52-31

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

Покупець (BUYER):

R. Rushchik _____

12. Legal address and Bank Requisites of the Parties

Buyer:

PrJSC "Wim-Bill-Dann Ukraine" (08132, Ukraine, Buchansky district, Kyiv region, Vyshneve city, Promyslova street, building 7)

Seller:

"Anadolu Efes" Efes Beverage Group, Romania

Tel: +380 (512) 76 52 31

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

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

SELLER (Продавець):

Roman Varban _____

| УКРАЇНА (форма МД-2) | | 1 ДЕКЛАРАЦІЯ | | | А МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ ЕКСПОРТУ/ПРИЗНАЧЕННЯ | | | |
|--|---|--|--|---|---|--|---|---|
| 1 | 6 | 2 Відправник/Експортер UA / 00 00445937 | 3 Код країни першої країни походження 1 1 | 4 Відв. спец. 0 / 0 | UA125240 /2018/07500 | | | |
| Приймач для країни відправлення/експорту Приймач для країни призначення | | ДП «Лакталіс -Україна», Україна, 03062, м. Київ, вул. Естонська, будинок 120 UA100 00445937 | | 5 Всього т-ів 1 | 6 Всього місць 800 | 7 Девідковий номер 1170 | 8 Одержувач N MD | |
| | | ТОВ «Бласт», 2089, Молдавська Республіка, м.Кишинів, вул. Космонавтів 7 | | 9 Особа, відповідальна за фізичове врегулювання ДП «Лакталіс -Україна», Україна, 03062, м. Київ, вул. Естонська, будинок 120 UA10025593656 | | | 10 Країна першої країни походження призн./ост. від. MD | 11 Торг. країна/виробн. Країна виробн. Україна |
| | | 14 Декларант/Представник N UA / 00445937 ПрАТ «Вімм-Біль-Данн Україна» (08132, Україна, Київська обл., місто Вишневе, вулиця Промислова, Будинок 7) 120 ПІД 100 00445937 | | 15 Країна відправлення/експорту | | 16 Країна походження | 17 Країна призначення | 13 ЄСП |
| | | 18 Ідентифікація і країна реєстрації трансп. засобу при відправленні/прибутті OE 5712 OA | | 19 Конт. UA | 20 Умови поставки FCA ПІА Кучурган - Первомайськ | | 15 Код кр. відп. експ. | 17 Код країни признач. |
| 21 Ідентифікація і країна реєстрації активного транспортного засобу на кордоні OE 5712 OA | | 22 Валюта та загальна сума за декларатом USD 7200.00 | | 23 Курс валюти 43.50 | 24 Характер угоди 21 | 25 Вид транспорту на кордоні 30 | | |
| 26 Вид транспорту в межах країни | | 27 Місце навантаження/розвантаження | | 28 Фінанси та банківські відомості ЄДРПУ 14305909 | | 29 Мітний орган відправлення/в'їзду Одеська митниця ДФС | | |
| 30 Місце знаходження товарів 125-1-01 | | 31 Бантажні місця та опис товарів | | 32 Товар 1 N | | 33 Код товару 04061020 00 | | |
| 34 Додаткова інформація/Подані документи/Сертифікати/Дозволи | | 35 Вага брутто (кг) 800 0 | | 36 Вага нетто (кг) 576 0 | | 37 Процедура 1000 | | |
| 38 Маркування та кількість - Номери контейнерів - Кількість та розпізнавальні особливості | | 39 Кабта 400 | | 40 Загальна декларація / Попередній документ | | 41 Додаткові одиниці виміру | | |
| 39 Кабта 1. Сирки глазуровані «Чудо» з масовою часткою жиру 15% з наповнювачем «полуниця» у вакуумних пачках вагою 0,036 кг, розфасовані у картонні коробки по 20 штук в кожній коробці – загальна кількість 16000 шт. Постачальник : ДП «Лакталіс -Україна» 2.Всього місць – 800 СТ. 3.0 | | 42 Ціна товару 7200.00 | | 43 Код МВВ | | 44 Додаткова інформація/Подані документи/Сертифікати/Дозволи | | |
| 45 Код ДІ | | 46 Статистична вартість 151,032 | | 47 Нарчування платежів | | 48 Відстрочення платежів | | |
| 47 Нарчування платежів | | 48 Відстрочення платежів | | 49 Реквізити складу | | 50 Принципал | | |
| 51 Передбачуваний митний орган (і країна) транзиту | | 52 Гарантія неділона для | | 53 Митний орган (і країна) призначення | | 54 Місце і дата: | | |
| 52 Гарантія неділона для | | 53 Митний орган (і країна) призначення | | 54 Місце і дата: | | 55 Результат: | | |
| 55 Результат: | | 56 Накладення пломби | | 57 Номер: | | 58 Тип: | | |
| 56 Накладення пломби | | 57 Номер: | | 58 Тип: | | 59 Строк доставки (дата): | | |
| 57 Номер: | | 58 Тип: | | 59 Строк доставки (дата): | | 60 Підпис: | | |
| 58 Тип: | | 59 Строк доставки (дата): | | 60 Підпис: | | 61 Печатка: | | |
| 59 Строк доставки (дата): | | 60 Підпис: | | 61 Печатка: | | 62 Підпис і печатка експортера/представника: | | |
| 60 Підпис: | | 61 Печатка: | | 62 Підпис і печатка експортера/представника: | | 63 м.. Вишневе, вул. Промислова, 7 | | |
| 61 Печатка: | | 62 Підпис і печатка експортера/представника: | | 63 м.. Вишневе, вул. Промислова, 7 | | 64 РУШЧИК РЕНАТО | | |
| 62 Підпис і печатка експортера/представника: | | 63 м.. Вишневе, вул. Промислова, 7 | | 64 РУШЧИК РЕНАТО | | 65 моб.+380678044850 | | |
| 63 м.. Вишневе, вул. Промислова, 7 | | 64 РУШЧИК РЕНАТО | | 65 моб.+380678044850 | | 66 RENATO.ROOT68@gmail.com | | |
| 64 РУШЧИК РЕНАТО | | 65 моб.+380678044850 | | 66 RENATO.ROOT68@gmail.com | | 67 | | |
| 65 моб.+380678044850 | | 66 RENATO.ROOT68@gmail.com | | 67 | | 68 | | |
| 66 RENATO.ROOT68@gmail.com | | 67 | | 68 | | 69 | | |
| 67 | | 68 | | 69 | | 70 | | |
| 68 | | 69 | | 70 | | 71 | | |
| 69 | | 70 | | 71 | | 72 | | |
| 70 | | 71 | | 72 | | 73 | | |
| 71 | | 72 | | 73 | | 74 | | |
| 72 | | 73 | | 74 | | 75 | | |
| 73 | | 74 | | 75 | | 76 | | |
| 74 | | 75 | | 76 | | 77 | | |
| 75 | | 76 | | 77 | | 78 | | |
| 76 | | 77 | | 78 | | 79 | | |
| 77 | | 78 | | 79 | | 80 | | |
| 78 | | 79 | | 80 | | 81 | | |
| 79 | | 80 | | 81 | | 82 | | |
| 80 | | 81 | | 82 | | 83 | | |
| 81 | | 82 | | 83 | | 84 | | |
| 82 | | 83 | | 84 | | 85 | | |
| 83 | | 84 | | 85 | | 86 | | |
| 84 | | 85 | | 86 | | 87 | | |
| 85 | | 86 | | 87 | | 88 | | |
| 86 | | 87 | | 88 | | 89 | | |
| 87 | | 88 | | 89 | | 90 | | |
| 88 | | 89 | | 90 | | 91 | | |
| 89 | | 90 | | 91 | | 92 | | |
| 90 | | 91 | | 92 | | 93 | | |
| 91 | | 92 | | 93 | | 94 | | |
| 92 | | 93 | | 94 | | 95 | | |
| 93 | | 94 | | 95 | | 96 | | |
| 94 | | 95 | | 96 | | 97 | | |
| 95 | | 96 | | 97 | | 98 | | |
| 96 | | 97 | | 98 | | 99 | | |
| 97 | | 98 | | 99 | | 100 | | |