

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління
і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна
Кафедра – Бізнесу і торгівлі
Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему: «Аналіз ринку і порівняльна оцінка якості та митні процедури при
імпорті майонезу який реалізується в роздрібній торговельній мережі м. Одеса»

КРБ.БіТ.1.498-03.IV.4.1

Здобувачка: _____
Підпис

Попик Ірина Олександрівна

Керівник: _____
Підпис

к.т.н, доцент Памбук С.А.

Підпис

PhD, викл. Печка С.С.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2026 р., протокол № _____

Завідувач кафедри

_____ Бізнесу і торгівлі _____ Наталія БАСЮРКІНА

Підпис

Одеса - 2026 р.

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

Кафедра – Бізнесу і торгівлі

Ступінь вищої освіти – перший(бакалавр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво та торгівля»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Бізнесу і торгівлі

_____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
« ____ » _____ 202_ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА

здобувачки Ірина ПОПИК

1. Тема роботи: «Аналіз ринку і порівняльна оцінка якості та митні процедури при імпорті майонезу який реалізується в роздрібній торговельній мережі м. Одеса» затверджена наказом ОНТУ від 25.09.2025 р. № 498-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи: _____ 2026

3. Вихідні дані роботи: *три зразки соусів Майонез різних торгових марок які реалізуються в торговельних мережах м. Одеса.*

4. Зміст кваліфікаційної роботи бакалавра: *Вступ. Розділ 1. Аналіз ринку факторів, що формують споживні властивості майонезу. Розділ 2. Об'єкти та методи досліджень. Розділ 3. Порівняльна оцінка якості та митні процедури при імпорті майонезу. Розділ 4. Охорона праці. Висновки та пропозиції. Список використаних джерел. Додатки.*

5. Перелік графічного матеріалу: *таблиць -14, рисунків – 10. Презентація обсягом 19 слайдів.*

6. Дата видачі завдання _____ 2025 р.

Керівник _____ к.т.н, доцент Світлана ПАМБУК
(підпис)
_____ ст. викл. Сергій ПЕЧКА
(підпис)

Завдання прийняв до виконання _____ Ірина ПОПИК

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Збирання інформації для аналізу ринку майонезу та факторів, що формують їх якість.	25.09.2025 – 10.12.2025	Виконано
2.	Дослідження методології визначення коду майонезу згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності	11.12.2025- 17.01.2026	Виконано
3.	Оцінка маркування та пакування споживчої тари. Дослідження якості майонезу та особливості митного регулювання при переміщенні через кордон України та написання розділу 3	18.01.2026 – 23.03.2026	Виконано
4.	Написання розділу 4 з охорони праці та безпеки життєдіяльності	24.03.2026 – 25.03.2026	Виконано
5.	Формулювання висновків до роботи	26.04.2026 – 01.05.2026	Виконано
6.	Оформлення роботи та її рецензування	02.05.2026 – 14.06.2026	Виконано

Керівник _____ к.т.н, доцент Світлана ПАМБУК
(підпис)
_____ ст. викл. Сергій ПЕЧКА
(підпис)

Здобувач-дипломник _____ Ірина ПОПИК
(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 _____ Ірина ПОПИК

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота бакалавра містить 83 сторінки, 14 таблиць, 10 рисунків, додатки, список використаних джерел.

Мета роботи полягає у проведенні аналізу ринку майонезу в Україні та порівняльній оцінці якості майонезу, що реалізується в роздрібній торговельній мережі м. Одеси, а також у вивченні особливостей митних процедур при імпорті даної товарної групи.

Об'єктом дослідження є три зразки майонезу різних торгових марок вітчизняних виробників, що реалізуються у торговельних мережах м. Одеси.

Завданнями роботи передбачено: провести аналіз стану та тенденцій розвитку ринку майонезу в Україні; охарактеризувати асортимент майонезу, представлений у супермаркетах м. Одеси; дослідити стан пакування та повноту маркування споживчої тари відповідно до вимог чинних нормативних документів; здійснити порівняльну оцінку якості трьох зразків майонезу за органолептичними та фізико-хімічними показниками; визначити код УКТ ЗЕД для майонезу та охарактеризувати заходи нетарифного регулювання при його імпорті та експорті; розглянути особливості визначення країни походження майонезу та застосування преференційних режимів у міжнародній торгівлі.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо стану та структури ринку майонезу, асортименту продукції в торговельних мережах м. Одеси, відповідності пакування та маркування вимогам нормативних документів, а також результатів порівняльної оцінки якості досліджуваних зразків і особливостей їх митного регулювання.

Ключові слова: майонез, соуси, ринок харчових продуктів, асортимент, оцінка якості, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, УКТ ЗЕД, митне оформлення, нетарифне регулювання.

Рік виконання роботи – 2025–2026.

Рік захисту роботи – 2026.

SUMMARY

Bachelor's Qualification Work contains 83 pages, 14 tables, 10 drawings, applications, list of used sources.

The purpose of the work is to conduct an analysis of the mayonnaise market in Ukraine and a comparative assessment of the quality of mayonnaise sold in the retail network of Odessa, as well as to study the features of customs procedures for the import of this product group.

The object of the study is three samples of mayonnaise of different brands of domestic manufacturers sold in retail networks of Odessa.

The tasks of the work are: to conduct an analysis of the state and trends in the development of the mayonnaise market in Ukraine; to characterize the range of mayonnaise presented in supermarkets of Odessa; to investigate the state of packaging and the completeness of labeling of consumer packaging in accordance with the requirements of current regulatory documents; to carry out a comparative assessment of the quality of three samples of mayonnaise by organoleptic and physicochemical indicators; to determine the UKT FEA code for mayonnaise and characterize non-tariff regulation measures for its import and export; to consider the features of determining the country of origin of mayonnaise and the application of preferential regimes in international trade.

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the state and structure of the mayonnaise market, the range of products in retail chains in Odessa, the compliance of packaging and labeling with the requirements of regulatory documents, as well as the results of a comparative assessment of the quality of the studied samples and the features of their customs regulation.

Keywords: mayonnaise, sauces, food market, assortment, quality assessment, organoleptic indicators, physicochemical indicators, UKT FEA, customs clearance, non-tariff regulation.

Year of work completion – 2025-2026.

Year of work defense – 2026.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ МАЙОНЕЗУ	10
1.1 Аналіз ринку майонезу в Україні	10
1.2 Фактори що формують споживні властивості майонезу	18
1.3 Класифікація та характеристика асортименту майонезу	21
1.4 Вимоги до якості, особливості зберігання, пакування, та дефекти майонезу	25
Висновки до розділу 1	28
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІЖДЕНЬ	31
2.1 Об'єкти дослідження	31
2.2 Методи дослідження	32
2.3 Методологія визначення коду майонезу згідно до УКТЗЕД	35
РОЗДІЛ 3 ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ІМПОРТІ МАЙОНЕЗУ	39
3.1 Характеристика асортименту майонезу в супермаркетах м. Одеси	39
3.2 Дослідження відповідності стану пакування та повноти маркування споживчої упаковки майонезу	44
3.3 Порівняльна оцінка якості майонезу за органолептичними та фізико-хімічними показниками	51

3.4	Визначення коду УКТ ЗЕД та застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті та експорті майонезу	60
3.5	Визначення країни походження майонезу та застосування преференційних заходів	63
	Висновки до розділу 3	66
	РОЗДІЛ 4 ОХОРОНА ПРАЦІ	
	68
4.1	Аналіз небезпечних і шкідливих виробничих факторів на підприємстві торгівлі	68
4.2	Вимоги до розміщення обладнання та організації робочого місця товарознавця	69
4.3	Дотримання норм мікроклімату, рівня шуму, освітлення та повітряного середовища	70
4.4	Засоби захисту працівників від електричного струму	71
4.5	Вимоги безпеки під час роботи з комп'ютером	71
4.6	Пожежовибухобезпека, заходи і засоби та шляхи евакуації	72
	Висновки до розділу 4	74
	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	76
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	78
	ДОДАТКИ	84

ВСТУП

Зміни розвитку внутрішнього споживчого ринку та посилення вимог до якості й безпечності харчових продуктів надають особливого значення харчовій промисловості, яка забезпечує населення широким асортиментом продуктів щоденного вжитку. Однією поширених та затребуваних груп харчових продуктів є майонез, який використовується як універсальний соус і харчова добавка до різноманітних страв. Завдяки своїм смаковим властивостям, енергетичній цінності та різноманітності рецептур майонез користується стабільним попитом серед споживачів різних вікових і соціальних груп [1, 2].

Виробництво майонезу в Україні є важливим сегментом харчової промисловості, який активно розвивається в умовах ринкової конкуренції. Сучасний ринок представлений як продукцією вітчизняних виробників, так і імпортними зразками, що формує високий рівень конкуренції та зумовлює необхідність постійного контролю якості продукції, розширення асортименту та вдосконалення технологій виробництва. Водночас значну роль відіграє система роздрібної торгівлі, зокрема великі торговельні мережі, які формують кінцеву пропозицію для споживача та впливають на структуру споживчого попиту [3].

У зв'язку зі зростанням вимог споживачів до якості, безпечності та інформаційної прозорості продукції особливої актуальності набуває проведення товарознавчої оцінки майонезу. Такі дослідження дозволяють встановити відповідність продукції вимогам нормативної документації, оцінити органолептичні, фізико-хімічні показники, упаковку та маркування, а також визначити рівень конкурентоспроможності різних торговельних марок на ринку.

Актуальність теми. Майонез є одним із найбільш поширених соусів у раціоні населення, що зумовлено його смаковими властивостями, універсальністю використання та доступністю. Він широко застосовується як

у домашньому харчуванні, так і в закладах ресторанного господарства, що забезпечує стабільно високий попит на дану продукцію.

Сучасний ринок майонезу характеризується значною кількістю виробників, різноманітням рецептур, жирності, добавок та цінових категорій. Це посилює конкуренцію між торговими марками та підвищує вимоги до якості продукції. У таких умовах особливої важливості набуває комплексна товарознавча оцінка майонезу, яка дозволяє визначити його споживчі властивості, безпечність та відповідність чинним стандартам. Проведення аналізу ринку, асортименту та якості майонезу сприяє більш ефективному контролю продовольчих товарів та захисту прав споживачів. У зв'язку з цим дослідження ринку та порівняльна оцінка якості майонезу є актуальним напрямом наукової роботи.

Метою кваліфікаційної роботи є аналіз сучасного стану ринку майонезу в Україні, здійснення порівняльної оцінки якості зразків продукції, що реалізуються в роздрібній торговельній мережі міста Одеса, а також визначення основних факторів, які впливають на формування попиту, пропозиції та конкурентоспроможності даної групи товарів.

Завдання кваліфікаційної роботи:

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- проаналізувати сучасний стан ринку майонезу в Україні;
- дослідити асортимент майонезу, представлений у роздрібній торговельній мережі м. Одеса;
- оцінити відповідність пакування та маркування досліджуваних зразків вимогам чинного законодавства;
- провести порівняльну оцінку органолептичних та фізико-хімічних показників якості зразків майонезу;
- визначити країну походження, код УКТЗЕД та охарактеризувати митні процедури при імпорті майонезу в Україну;
- розглянути вимоги щодо охорони праці в умовах торговельного підприємства.

Об'єктом дослідження є три зразки майонезу, що реалізуються в торговельних мережах м. Одеси.

Предметом дослідження виступають якісні характеристики майонезів, асортимент, відповідність пакування та маркування вимогам законодавства, а також процедури нетарифного регулювання при переміщенні через митний кордон України.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ МАЙОНЕЗУ

1.1 Аналіз ринку майонезу в Україні

Український ринок майонезу є одним із найбільш стабільних і розвинених сегментів ринку соусної продукції. За оцінками галузевих досліджень, майонез становить понад 60 % загального обсягу виробництва соусів в Україні, що свідчить про його значну роль у структурі споживання харчових продуктів [4].

Ринок характеризується високим рівнем конкуренції між національними виробниками. До провідних торговельних марок належать «Королівський Смак», «Щедро», «Оліс», «Чумак» та «Олком», продукція яких формує основні тенденції розвитку даного сегмента та задає певні стандарти якості.

Сучасні тенденції розвитку ринку майонезу свідчать про його трансформацію від продукту масового споживання до універсального інгредієнта у харчовій промисловості та кулінарії. Майонез використовується не лише як самостійна заправка для страв, але й як основа для приготування соусів, маринадів, кулінарних сумішей, а також у сфері ресторанного господарства (HoReCa). Його емульсійна структура забезпечує стабільність консистенції та однорідність готових соусних продуктів, що є важливим технологічним показником якості [5].

Виробництво сучасного майонезу базується на високотехнологічних процесах емульгування та стабілізації рецептури. Використання сучасного обладнання дозволяє забезпечити однорідність продукту, стабільні органолептичні характеристики, а також масштабувати виробництво без втрати якості. Це є важливим фактором для підприємств, що працюють як у роздрібному, так і в професійному сегменті ринку.

Споживчі вимоги до майонезу постійно зростають. Серед основних тенденцій слід виділити диференціацію продукції за рівнем жирності,

підвищену увагу до натуральності та прозорості складу, а також розвиток функціональних продуктів із покращеною харчовою цінністю. Окремі рецептури передбачають використання рослинних олій із підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот або додавання функціональних інгредієнтів, що підвищують харчову цінність продукту.

Важливу роль у розвитку ринку відіграють вітчизняні виробники, які активно вдосконалюють рецептури, технології виробництва та пакування продукції. Це сприяє розширенню асортименту майонезу та підвищенню його конкурентоспроможності як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Перспективи розвитку ринку майонезу в Україні пов'язані з подальшим удосконаленням технологій виробництва, впровадженням інноваційних рецептур, а також зростанням попиту на функціональні та якісні харчові продукти. Загалом майонез поступово трансформується з традиційного продукту повсякденного споживання у багатофункціональний інгредієнт харчової індустрії.

За даними аналітичної компанії Pro-Consulting, було проведено дослідження ринку соусів в Україні за період 2021–2024 років. Ринок характеризується широким асортиментом продукції як вітчизняного, так і зарубіжного виробництва. Водночас частка імпоротної продукції залишається відносно невисокою та залежно від категорії товарів у різні роки досліджуваного періоду становила від 3 до 7 % [6].

Імпортна продукція представлена переважно спеціалізованими видами соусів, які практично не виробляються в Україні, зокрема соусом песто, соєвим соусом та іншими аналогічними продуктами. Крім того, значну частку імпорту становлять салатні заправки на основі фруктових оцтів та оливкової олії, а також соуси, що постачаються для потреб мережевих закладів громадського харчування.

Соуси різних видів, зокрема червоні, білі та спеціалізовані соусні продукти, широко використовуються як у сфері ресторанного господарства (кафе, ресторанах, закладах швидкого харчування), так і в домашньому

споживанні населення. У 2023 році близько 14 % виробленої в Україні соусної продукції було експортовано до 36 країн світу, що свідчить про наявність зовнішнього попиту та конкурентоспроможність вітчизняних виробників на міжнародних ринках.

Обсяги виробництва соусної продукції формуються під впливом внутрішнього споживчого попиту та експортного потенціалу галузі. Оцінка обсягів виробництва у вартісному вираженні здійснюється на основі середніх цін реалізації продукції за відповідними товарними групами у 2023–2024 роках.

ОБСЯГ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ В УКРАЇНІ У 2021-2024 РР., У НАТУРАЛЬНОМУ ВИРАЖЕННІ, ТОНН

Вид соусу	2021	2022	2023	2024
Червоні соуси	86,9	60,8	66,9	74,9
Темп приросту		-30%	10%	12%
Майонез	3,7	4,1	4,6	3,5
Темп приросту		11%	10%	-22%
Білі соуси	17,5	5,4	5,0	6,1
Темп приросту		-69%	-7%	23%
Інші	73,1	59,5	66,4	72,3
Темп приросту		-19%	12%	9%
Всього	181,1	129,0	143,0	157,0
Темп приросту		-29%	11%	10%

Джерело: оцінка Pro-Consulting

Рис. 1.1 – Обсяг виробництва соусів в Україні, 2021-2024 рр. [6]

За результатами аналітичних досліджень можна виділити кілька основних тенденцій подальшого розвитку українського ринку соусної продукції.

Першою тенденцією є модернізація виробничих процесів. В умовах нестабільного енергозабезпечення та зростання вартості енергоресурсів виробники все активніше впроваджують енергоефективні технології та вдосконалюють рецептури продукції. Це дозволяє знизити витрати на виробництво, підтримувати конкурентоспроможний рівень собівартості та стримувати зростання споживчих цін.

Другою тенденцією є розширення асортименту та диверсифікація виробництва. Такий процес відбувається як шляхом розроблення нових смакових рішень, видів пакування та рецептур у межах існуючих товарних

лінійок, так і через освоєння нових категорій продукції. Зокрема, виробники розширюють асортимент за рахунок випуску різних видів соусів, овочевої консервації, макаронних виробів та інших бакалійних товарів. Це сприяє залученню нових груп споживачів і підвищенню впізнаваності торговельних марок.

Третьою тенденцією є зростання попиту на органічні та функціональні харчові продукти. Поширення принципів здорового харчування стимулює виробників до створення продукції з натуральними інгредієнтами, зниженим вмістом штучних консервантів, барвників та емульгаторів. Очікується, що дана тенденція зберігатиме актуальність і в найближчі роки.

У 2023–2024 роках український ринок соусів поступово відновлювався після значного скорочення, спричиненого військовими подіями 2022 року. Частина підприємств, які втратили виробничі потужності внаслідок воєнної агресії, здійснила релокацію виробництва або налагодила випуск продукції на виробничих майданчиках інших компаній.

Особливістю ринку є наявність декількох великих виробників, які випускають не лише продукцію під власними торговельними марками, а й товари під приватними марками (ВТМ) торговельних мереж. Такий підхід дозволяє ефективніше використовувати виробничі потужності, розширювати асортимент продукції та зміцнювати позиції в різних сегментах ринку бакалійних товарів [6].

Незважаючи на складні економічні умови, український ринок майонезів, білих і червоних соусів переважно забезпечується продукцією вітчизняного виробництва, частка якого становить близько 90–98 % залежно від товарної категорії. Зниження обсягів виробництва окремих видів соусної продукції у 2022 році, пов'язане із втратою виробничих потужностей та сировинної бази, поступово компенсується за рахунок відновлення виробництва на інших підприємствах. Водночас вплив на ринок продовжує чинити скорочення чисельності населення країни внаслідок міграційних процесів та тимчасової

окупації окремих територій, що спричинило зниження загального рівня споживання продукції [6].

Упродовж останніх років експорт української продукції товарної групи HS/УКТ ЗЕД 2103 «Продукти для приготування соусів і готові соуси; змішані смакові добавки та приправи; порошок гірчиці та готова гірчиця» характеризувався загальною тенденцією до зростання як у вартісному, так і в натуральному вираженні. Проте у 2022 році, внаслідок повномасштабного військового вторгнення росії на територію України, обсяги експорту суттєво скоротилися. Так, вартість експортованої продукції зменшилася майже вдвічі — з 47 млн дол. США у 2021 році до 25 млн дол. США у 2022 році. Водночас спостерігалось підвищення середньої експортної ціни продукції: з 1,3 дол. США за 1 кг у 2021 році до 1,6 дол. США за 1 кг у 2022 році [7].

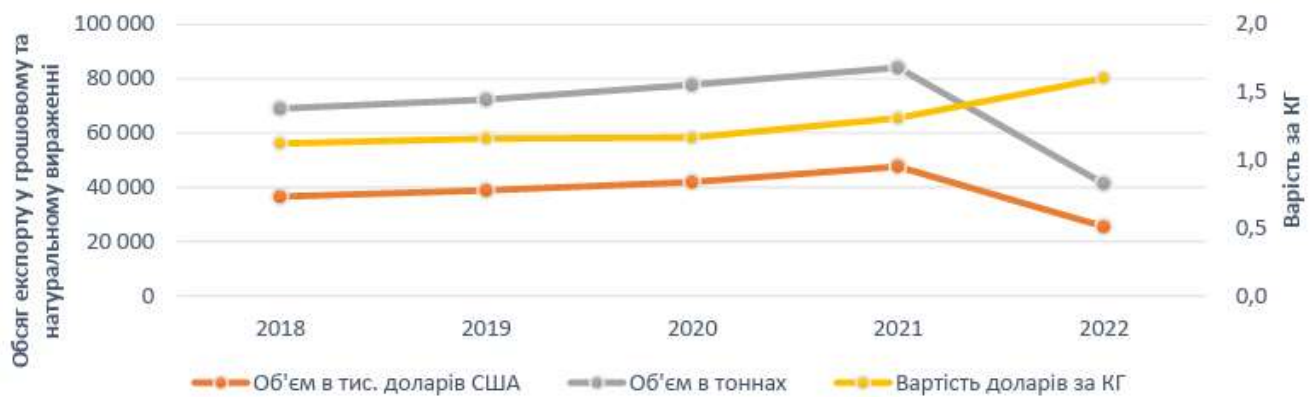


Рис. 1.2 – Експорт Україною товарної групи УКТЗЕД/HS 2103 протягом 2018-2022 рр [8]

Однією з основних причин скорочення експорту продукції товарної групи HS/УКТ ЗЕД 2103 у 2022 році стало різке зменшення поставок до білорусі, яка до початку повномасштабної війни була одним із ключових торговельних партнерів України в цьому сегменті. У 2021 році обсяг експорту готових соусів, продуктів для їх приготування та змішаних смакових добавок до білорусі становив 9,2 млн дол. США, тоді як у 2022 році цей показник скоротився до 1,3 млн дол. США.

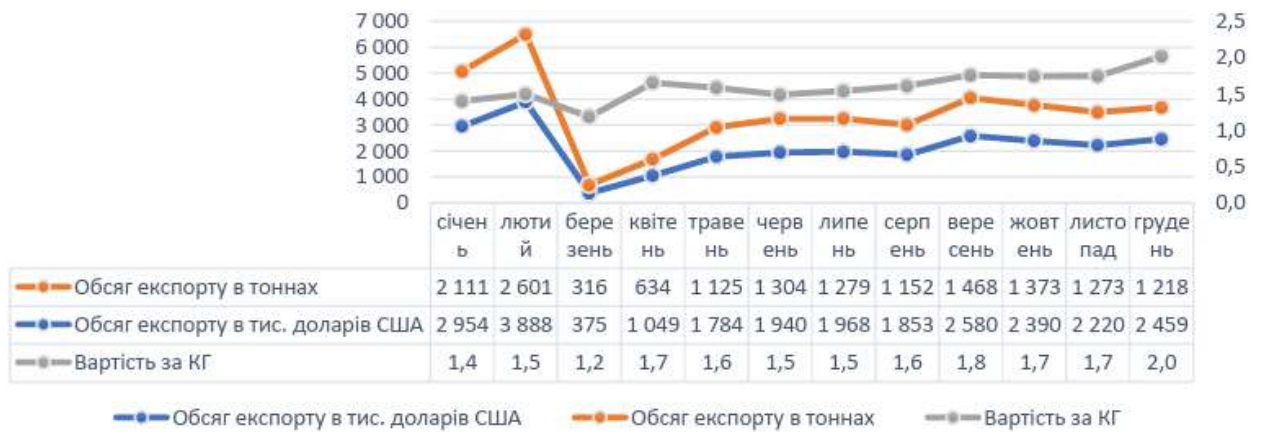


Рис. 1.3 – Помісячний експорт Україною товарної групи UKTZED/HS 2103 протягом 2022 року [8]

Водночас українські виробники активізували експортну діяльність на ринках країн Європейського Союзу. Зокрема, спостерігалось зростання поставок продукції до Німеччини, Польщі та Франції. Незважаючи на позитивну динаміку в окремих країнах, загальний обсяг експорту товарної групи до держав ЄС у 2022 році зменшився на 2,8 млн дол. США порівняно з попереднім роком і становив 9,6 млн дол. США.

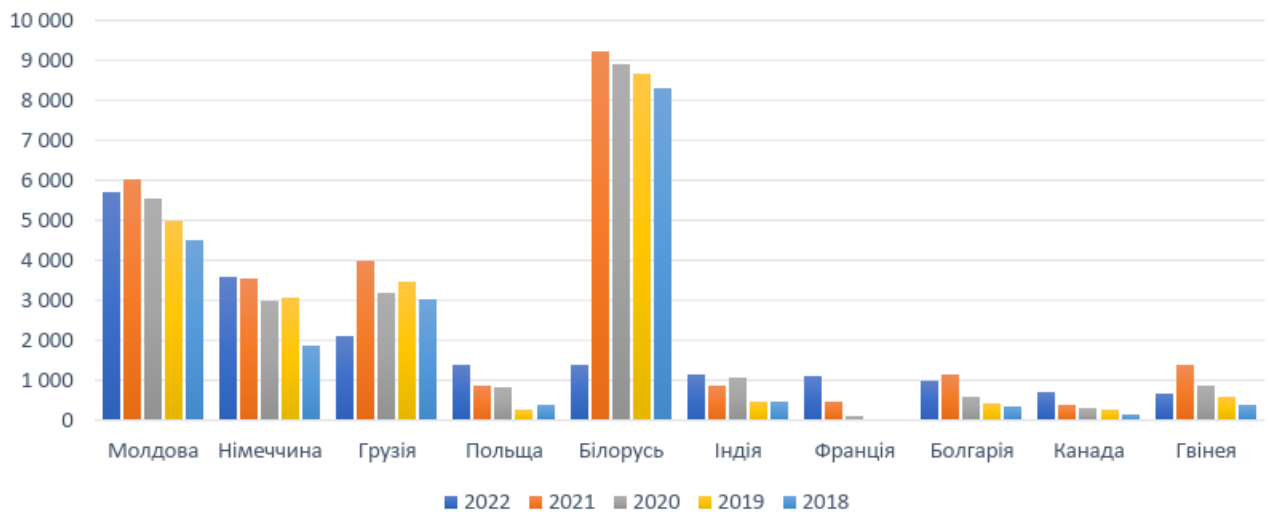


Рис. 1.4 – Експорт України товарної групи UKTZED/HS 2103 протягом 2018-2022 рр, в тис. доларів США [8]

За підсумками 2022 року загальний обсяг імпорту готових соусів, продуктів для приготування соусів та смакових добавок до країн Європейського Союзу з держав, які не входять до складу ЄС, досяг 1,1 млрд

дол. США. Найбільшими імпортерами цієї продукції стали Нідерланди, Німеччина, Франція, Ірландія та Швеція. У структурі імпорту провідне місце займала категорія «інші соуси та приправи», а другою за обсягом була категорія соєвих соусів.

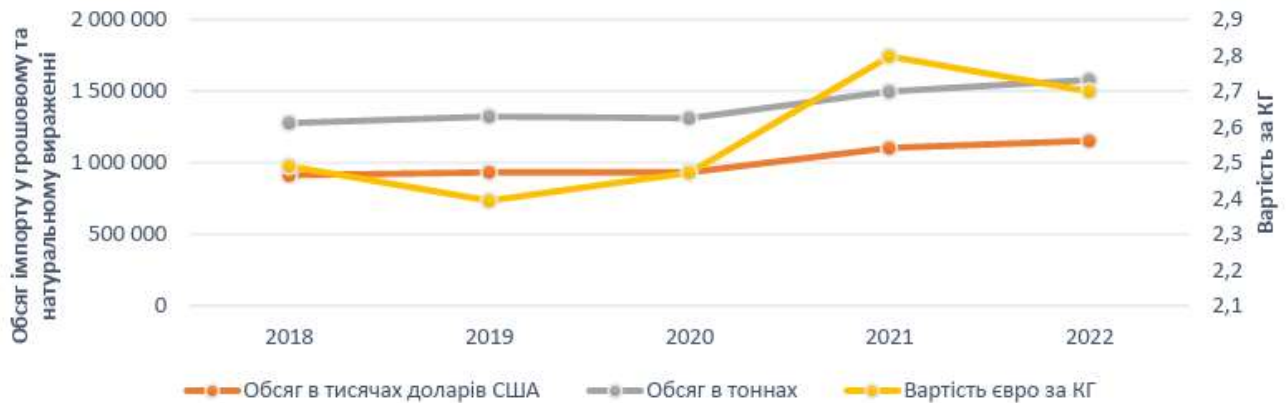


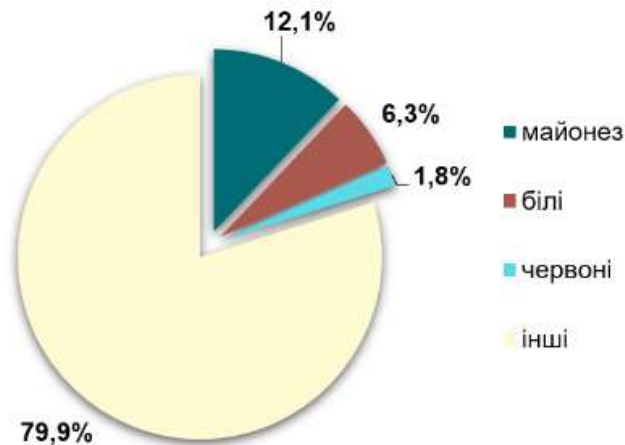
Рис. 1.5 – Обсяги імпорту країнами ЄС товарної групи УКТЗЕД/НС 2103 протягом 2018-2022 рр з країн не членів ЄС [8]

Основними постачальниками зазначеної продукції на ринок Європейського Союзу були Велика Британія, Таїланд, Китай, Сполучені Штати Америки та Японія. Вказані країни належать до числа найбільших світових експортерів соусів, приправ та продуктів для їх приготування, посідаючи провідні позиції у світовій торгівлі цією продукцією.

Одним із визначальних факторів розвитку українського ринку соусної продукції є зростання обсягів виробництва, яке обумовлене підвищенням споживчого попиту та впровадженням сучасних технологій виробництва. Позитивна динаміка також спостерігається в експортній діяльності підприємств галузі, особливо щодо поставок продукції до країн Європейського Союзу. Водночас імпорт соусної продукції залишається важливою складовою ринку.

Зростання цін на соусну продукцію значною мірою пов'язане зі збільшенням витрат на модернізацію виробничих потужностей, подорожчанням сировини та інших ресурсів. У таких умовах виробники змушені інвестувати у вдосконалення виробничих процесів та впроваджувати

заходи щодо оптимізації витрат з метою збереження конкурентоспроможності на ринку.



Джерело: оцінка Pro-Consulting

Рис. 1.6 – Структура імпорту соусів в Україні у 2023 р, у натуральному вираженні, % [9]

Розвиток ринку супроводжується збільшенням обсягів випуску продукції, що зумовлено як розширенням внутрішнього попиту, так і зростанням експортних можливостей. Основними напрямками експорту залишаються країни Європейського Союзу, де українська продукція користується попитом завдяки належному рівню якості та широкому асортименту. Разом із тим висока конкуренція на міжнародному ринку вимагає від виробників постійного вдосконалення продукції та впровадження інноваційних рішень. Реалізацію експортного потенціалу галузі певною мірою стримують труднощі у сфері міжнародної логістики та транспортування товарів.

Незважаючи на зростання внутрішнього виробництва, імпорт соусної продукції залишається на відносно високому рівні. Основними постачальниками продукції на український ринок є країни Європейського Союзу та держави Азійського регіону.

Аналіз споживчих переваг свідчить про зростання уваги покупців до якості та складу харчових продуктів. Сучасні споживачі все частіше обирають

продукцію з мінімальним вмістом штучних добавок, консервантів та барвників. У зв'язку з цим підвищується попит на натуральні та органічні соуси, що стимулює виробників до розроблення нових рецептур і вдосконалення наявної продукції. Крім того, на українському ринку спостерігається тенденція підтримки вітчизняних виробників, що проявляється у зростанні попиту на продукцію національних торговельних марок.

Результати аналізу свідчать про сприятливі перспективи подальшого розвитку ринку соусів в Україні. У найближчі роки очікується збільшення обсягів виробництва та експорту, зміцнення позицій українських брендів на внутрішньому ринку, а також подальше впровадження інноваційних технологій і підвищення якості продукції, що сприятиме посиленню конкурентоспроможності українських виробників на міжнародному рівні.

1.2 Фактори що формують споживні властивості майонезу

Майонез належить до емульсійних соусів холодного приготування, основними компонентами яких є рослинна олія, яєчні продукти, гірчиця, оцет або лимонний сік, а також сіль і цукор. Завдяки своєму складу майонез широко використовується в харчуванні як самостійний соус та як складова різноманітних кулінарних виробів [10].

Майонез є багатокомпонентною дисперсною системою, властивості якої визначаються якісним і кількісним складом інгредієнтів. До його рецептури, крім рослинної олії та води, входять емульгатори, стабілізатори, структуроутворювачі, смакові та функціональні добавки, які забезпечують необхідну консистенцію, смак, аромат і харчову цінність готового продукту [11].

Для виробництва майонезу використовують різні види рослинних олій, серед яких найчастіше застосовують соняшникову та соєву. Також можуть використовуватися кукурудзяна, арахісова, оливкова та інші рослинні олії. До складу рецептури можуть входити яєчний порошок, сухе молоко, цукор,

кухонна сіль, гірчичний порошок, оцет, томатна паста, хрін, лимонна кислота, соєвий білок, крохмаль, спеції та питна вода. Залежно від рецептури виробники можуть додавати різноманітні смакові й стабілізуючі компоненти для формування необхідних споживчих властивостей продукції.

Важливим інгредієнтом більшості видів майонезу є яєчний порошок, який підвищує його харчову цінність завдяки вмісту білків, жирів, вітамінів, мінеральних речовин та незамінних амінокислот. Разом із тим яєчні продукти містять холестерин, тому в сучасних технологіях частину або весь яєчний компонент можуть замінювати рослинними інгредієнтами, зокрема пектинами. Пектини є природними полісахаридами рослинного походження, які виконують функції стабілізаторів і структуроутворювачів та не містять холестерину [12].

Майонез широко застосовується в кулінарії для покращення смакових властивостей страв і підвищення їхньої харчової цінності. Вибір виду майонезу залежить від способу його використання. Для запікання доцільно використовувати високожирні види майонезу, які забезпечують утворення рум'яної скоринки на поверхні продукту. Низькокалорійні майонези більше підходять для додавання до супів і холодних страв, оскільки швидше змішуються з іншими компонентами. Сучасні промислові технології виробництва дозволяють подовжити термін зберігання майонезу та забезпечити стабільність його якості протягом усього строку придатності.

Отже, споживні властивості майонезу формуються під впливом комплексу факторів, основними серед яких є якість сировини, рецептурний склад, технологія виробництва, умови пакування та зберігання продукції. Саме сукупність цих чинників визначає харчову цінність, органолептичні показники, безпечність, стійкість емульсії та конкурентоспроможність майонезу на споживчому ринку.

Одним із найважливіших факторів є якість сировини. Основною складовою майонезу є рослинна олія, частка якої залежно від виду продукції може становити від 5 до понад 70 %. Від виду та якості олії залежать смакові

властивості, консистенція, енергетична цінність і термін зберігання готового продукту. Найчастіше для виробництва майонезу використовують соняшникову, соєву, кукурудзяну та оливкову олії. Важливу роль відіграють також яєчні продукти, які виконують функцію природних емульгаторів і сприяють утворенню стійкої емульсії. До складу майонезу можуть входити молочні продукти, гірчиця, оцет, лимонна кислота, цукор, сіль, спеції та харчові добавки, які покращують смакові властивості та забезпечують необхідну консистенцію продукту.

Суттєвий вплив на споживні властивості майонезу має рецептура. Від співвідношення компонентів залежить жирність, калорійність, смак, аромат і структура готового продукту. Сучасні виробники розробляють різноманітні рецептури майонезів і майонезних соусів, орієнтуючись на споживчі вподобання та тенденції здорового харчування. Для зниження калорійності частину жирової фази можуть замінювати рослинними волокнами, пектинами або іншими функціональними компонентами.

Важливим фактором є технологія виробництва. Основною технологічною операцією під час виготовлення майонезу є емульгування, у процесі якого відбувається рівномірний розподіл краплин олії у водній фазі. Від якості проведення цього процесу залежать однорідність, в'язкість, зовнішній вигляд та стійкість емульсії. Сучасне обладнання дозволяє отримувати майонез із дрібнодисперсною структурою, що позитивно впливає на його органолептичні показники та термін придатності.

Важливу роль у формуванні споживних властивостей відіграють пакування та умови зберігання. Пакувальні матеріали повинні захищати продукт від впливу світла, кисню, вологи та сторонніх запахів. Недотримання рекомендованих умов зберігання може призвести до розшарування емульсії, зміни смаку, кольору та консистенції майонезу. Тому забезпечення належних умов транспортування і зберігання є необхідною умовою збереження якості продукції протягом усього терміну придатності.

Таким чином, споживні властивості майонезу формуються під впливом багатьох взаємопов'язаних факторів. Висока якість сировини, раціонально підібрана рецептура, дотримання технологічних режимів виробництва та належні умови зберігання забезпечують отримання продукції з високими показниками якості, безпечності та споживчої цінності.

1.3 Класифікація та характеристика асортименту майонезу

Майонез належить до емульсійних жирових продуктів, які широко використовуються в харчуванні населення як самостійний соус або як складова частина різноманітних кулінарних виробів. Завдяки високим смаковим властивостям, поживності, зручності використання та широким можливостям застосування майонез займає важливе місце на ринку харчових продуктів. Сучасний асортимент майонезної продукції характеризується значним різноманіттям і постійно розширюється відповідно до змін споживчих уподобань та розвитку харчових технологій.

Відповідно до вимог ДСТУ 4487:2015 майонезна продукція поділяється на дві основні групи: майонези та майонезні соуси. Основним критерієм класифікації є масова частка жиру в готовому продукті. Для майонезів цей показник становить не менше 50 %, тоді як для майонезних соусів — не менше 5 %.

Товарний асортимент майонезної продукції класифікують за кількома ознаками: вмістом жиру, рецептурою, призначенням, видом пакування та наявністю смакових добавок.

Майонезні продукти належать до групи олійно-жирових харчових виробів, які користуються стабільним попитом серед споживачів. Їх рецептурний склад може включати рослинні олії, ячні та молочні компоненти, а також різноманітні харчові добавки. Такі продукти можуть використовуватися як самостійні харчові вироби або як складова частина інших страв [13].

Таблиця 1.1 – Класифікація майонезної продукції

Ознака класифікації	Вид продукції	Характеристика
За вмістом жиру	Висококалорійні	Масова частка жиру понад 55 %
	Середньокалорійні	Масова частка жиру 40–55 %
	Низькокалорійні	Масова частка жиру до 40 %
За видом продукції	Майонези	Жирність не менше 50 %
	Майонезні соуси	Жирність не менше 5 %
За рецептурою	Класичні	Традиційний склад без додаткових компонентів
	Делікатесні	З додаванням спецій, прянощів, овочевих компонентів
	Дієтичні	Знижена жирність або підвищена харчова цінність
За призначенням	Універсальні	Для широкого використання
	Для салатів	Мають м'який смак і кремову консистенцію
	Для запікання	Відзначаються підвищеною жирністю
За смаковими добавками	З гірчицею, часником, зеленню, сиром, грибами тощо	Мають специфічні смакові властивості

Отже, відповідно до вимог ДСТУ 4487:2015 [14] майонезна продукція поділяється на два основні класи: майонези та майонезні соуси. Ключовим критерієм їх розмежування є масова частка жиру в готовому продукті. Для майонезів цей показник становить 50 % і більше, тоді як для майонезних соусів — не менше 5 %.

Обов'язковими інгредієнтами класичних майонезів є рослинна олія та яєчні продукти, тоді як додавання молочних інгредієнтів або продуктів їх переробки, а також харчових добавок є варіативним і залежить від рецептури виробника. У майонезних соусах базовим компонентом виступає рослинна олія, а решта складників формується відповідно до технологічних особливостей виробництва.

Найбільшу частку ринку займають класичні майонези жирністю 67–72 %, які традиційно використовуються для приготування салатів, холодних закусок і різноманітних кулінарних виробів. До цієї категорії належать такі популярні види продукції, як «Провансаль», «Домашній», «Європейський» та інші. Вони характеризуються густою консистенцією, насиченим смаком та високою енергетичною цінністю.

Останніми роками спостерігається зростання попиту на низькокалорійні майонези та майонезні соуси. Це пов'язано зі збільшенням уваги споживачів до здорового харчування та контролю калорійності раціону. Для виготовлення такої продукції використовують меншу кількість жирової сировини, а також спеціальні стабілізатори та структуроутворювачі, які забезпечують необхідну консистенцію продукту.

Сучасний ринок також представлений широким асортиментом майонезів із функціональними та смаковими добавками. До їх складу можуть входити часник, кріп, петрушка, базилік, паприка, гриби, сир, хрін, гірчиця та інші компоненти. Такі продукти орієнтовані на споживачів, які прагнуть урізноманітнити смак готових страв без додаткового використання приправ.

Майонезна продукція є широко затребуваною на українському ринку. За результатами досліджень споживчого попиту встановлено, що близько 30 % респондентів споживають такі вироби один раз на тиждень, а 36,5 % — двічі на тиждень, що свідчить про регулярність її використання у раціоні населення [15].

Таблиця 1.2 – Характеристика асортименту майонезної продукції вітчизняного виробництва

№	Назва продукту	Торгова марка	Вміст жиру, %	Наявність яєчних продуктів
Майонези				
	Європейський	Торчин	72,0	+
	Королівський	Королівський смак	67,0	+
	Столовий	Оліс	67,0	+
	Домашній	Щедро	67,0	+
	Fitness Style	Olkom	53,0	+
Майонезні соуси				
	Соуси в асортименті, («Грибний» тощо)	Торчин	29,0	
	Соуси в асортименті («Бургер», «Цезар» тощо)	Королівський смак	30,0	
	Екстра	Оліс	40,0	
	Пісний	Щедро	50,0	
	Соуси в асортименті	Чумак (ПрАТ «Київський маргариновий завод»)	22,7	

Важливим напрямом розвитку асортименту є виробництво майонезів спеціального призначення. До них належать продукти зі зниженим вмістом холестерину, майонези з використанням рослинних емульгаторів, органічна продукція та соуси функціонального призначення, збагачені вітамінами, харчовими волокнами або іншими корисними компонентами.

Асортимент майонезної продукції також відрізняється за видами пакування. Найбільш поширеними є полімерні пакети типу «дой-пак», пластикові відерця, полімерні банки та скляна тара. Вибір пакування залежить від обсягу продукції, умов її реалізації та цільової аудиторії споживачів.

Таким чином, сучасний асортимент майонезу характеризується значною різноманітністю та постійним оновленням. Класифікація продукції за вмістом

жиру, рецептурою, призначенням і смаковими особливостями дозволяє максимально задовольняти потреби різних категорій споживачів та сприяє підвищенню конкурентоспроможності продукції на ринку харчових товарів.

1.4 Вимоги до якості, особливості зберігання, пакування, та дефекти майонезу

Якість майонезу є одним із найважливіших показників його конкурентоспроможності та споживчої цінності. Вона формується під впливом якості сировини, дотримання технології виробництва, умов пакування, транспортування та зберігання. Вимоги до якості майонезів та майонезних соусів в Україні регламентуються ДСТУ 4487:2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови», а також санітарно-гігієнічними нормами щодо безпечності харчових продуктів.

Оцінювання якості майонезу здійснюють за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками. Органолептичні показники мають важливе значення для формування споживчих переваг, оскільки саме вони визначають зовнішню привабливість продукту та його смакові властивості.

До основних органолептичних показників належать зовнішній вигляд, консистенція, смак, запах та колір. Якісний майонез повинен мати однорідну кремоподібну консистенцію без ознак розшарування емульсії, сторонніх включень та грудочок. Смак і запах повинні бути властивими конкретному виду продукції, без сторонніх присмаків і запахів. Колір майонезу має бути рівномірним по всій масі та варіювати від білого до світло-кремового залежно від рецептурного складу.

Фізико-хімічні показники характеризують відповідність продукції встановленим нормативам та стабільність її властивостей у процесі зберігання. До них належать масова частка жиру, кислотність, стійкість емульсії, масова частка вологи та інші показники, передбачені нормативною документацією.

Таблиця 1.3 – Вимоги до якості майонезів

Назва	Показники
Органолептичні показники:	
Зовнішній вигляд	Однорідна емульсія без ознак розшарування
Консистенція	Густа, кремоподібна, рівномірна по всій масі
Колір	Від білого до кремового, однорідний
Смак і запах	Властиві продукту, без сторонніх присмаків і запахів
Фізико-хімічні показники:	
Масова частка жиру	Відповідно до рецептури та вимог стандарту
Стійкість емульсії	Без виділення жирової або водної фаз
Мікробіологічні показники	Відповідають санітарним нормам безпеки

Важливим критерієм якості майонезу є безпека. Продукція не повинна містити патогенних мікроорганізмів, токсичних речовин, важких металів, залишків пестицидів та інших забруднювачів у кількостях, що перевищують допустимі норми. Контроль безпеки здійснюється на всіх етапах виробництва, починаючи від приймання сировини і закінчуючи реалізацією готової продукції.

Особливе значення для збереження якості майонезу мають умови зберігання. Майонез є емульсійним продуктом, який чутливий до впливу температури, світла та кисню повітря. Недотримання рекомендованих умов може призвести до погіршення органолептичних властивостей і скорочення терміну придатності.

Зберігати майонез необхідно у чистих, сухих та добре вентильованих приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів. Оптимальна температура зберігання залежить від рецептури та виду продукції, але зазвичай становить від 0 °C до +18 °C. Відносна вологість повітря в складських приміщеннях не повинна перевищувати 75–80 %.

Підвищення температури зберігання прискорює окислювальні процеси в жировій фазі, що може спричинити появу прогірклого смаку та запаху.

Зниження температури нижче рекомендованих значень також негативно впливає на якість продукції, оскільки може призвести до порушення структури емульсії та її розшарування після розморожування.

Важливу роль у забезпеченні якості майонезу відіграє пакування. Сучасні пакувальні матеріали повинні забезпечувати захист продукції від механічних пошкоджень, дії кисню, світла, вологи та сторонніх запахів. Найпоширенішими видами пакування майонезної продукції є полімерні пакети типу «дой-пак», пластикові банки, полімерні відерця, скляні банки та полімерні пляшки.

Полімерні пакети користуються найбільшою популярністю завдяки невеликій масі, зручності транспортування та відносно низькій вартості. Скляна тара забезпечує високий рівень захисту продукції та дозволяє візуально оцінити її стан, однак має більшу масу і є більш крихкою. Пластикові контейнери поєднують легкість, міцність і зручність використання, тому широко застосовуються для фасування майонезів різних об'ємів.

Маркування упаковки повинно відповідати вимогам законодавства України щодо інформування споживачів про харчові продукти. На упаковці зазначають найменування продукції, склад, харчову та енергетичну цінність, масу нетто, дату виготовлення, термін придатності, умови зберігання, найменування виробника та іншу обов'язкову інформацію.

Під час виробництва, транспортування та зберігання майонезу можуть виникати різноманітні дефекти, які погіршують його якість і споживчі властивості. Найбільш поширеним дефектом є розшарування емульсії. Воно проявляється у виділенні жирової або водної фази на поверхні продукту та виникає внаслідок порушення технології виробництва, використання неякісних емульгаторів або недотримання температурного режиму зберігання.

Іншим поширеним дефектом є надмірно рідка або, навпаки, занадто густа консистенція. Причиною цього можуть бути помилки в рецептурі, порушення режимів емульгування або неправильне дозування стабілізаторів.

До дефектів смаку та запаху належать прогірклість, кислий присмак, сторонні запахи та присмаки. Вони виникають у результаті окислення жирів, використання неякісної сировини або порушення умов зберігання продукції.

Також можуть спостерігатися зміни кольору майонезу, поява неоднорідності, грудочок або сторонніх включень. Такі дефекти найчастіше пов'язані з недотриманням технологічних режимів виробництва або тривалим зберіганням продукції понад встановлений термін придатності.

Особливу небезпеку становлять мікробіологічні дефекти, які виникають унаслідок забруднення продукту мікроорганізмами. Вони можуть супроводжуватися газоутворенням, зміною консистенції, появою неприємного запаху та смаку. Така продукція є непридатною до споживання і підлягає вилученню з обігу.

Отже, якість майонезу визначається сукупністю органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників. Дотримання встановлених вимог до виробництва, пакування, транспортування та зберігання забезпечує збереження споживних властивостей продукції протягом усього терміну придатності. Контроль якості на всіх етапах життєвого циклу майонезу є необхідною умовою забезпечення його безпечності та конкурентоспроможності на сучасному ринку харчових продуктів.

Висновки до розділу 1

1. Проведений аналіз показав, що ринок майонезу в Україні залишається одним із найбільш розвинених сегментів олійно-жирової галузі та характеризується стабільним попитом серед населення. Незважаючи на складні економічні умови та наслідки воєнних дій, вітчизняні виробники продовжують забезпечувати основну частку внутрішнього ринку. В останні роки спостерігається тенденція до розширення асортименту, удосконалення рецептур та впровадження сучасних технологій виробництва. Важливими напрямками розвитку ринку є збільшення експорту продукції до країн Європейського Союзу, зростання популярності продукції зі зниженим вмістом

жиру та підвищення уваги споживачів до натуральності складу й безпечності харчових продуктів.

2. Споживні властивості майонезу формуються під впливом комплексу факторів, серед яких визначальне значення мають якість сировини, рецептурний склад, технологія виробництва та умови зберігання. Основними компонентами майонезу є рослинна олія, яєчні продукти, вода, оцет або органічні кислоти, а також стабілізатори та смакові добавки. Саме співвідношення цих інгредієнтів визначає консистенцію, смак, аромат, харчову та енергетичну цінність готового продукту. Важливу роль відіграє процес емульгування, який забезпечує утворення однорідної стійкої структури. Дотримання технологічних режимів виробництва та використання якісної сировини сприяють отриманню продукції з високими органолептичними показниками та тривалим терміном придатності.

3. Асортимент майонезної продукції на сучасному ринку є досить різноманітним і постійно розширюється відповідно до потреб споживачів. Згідно з чинними нормативними документами майонезна продукція поділяється на майонези та майонезні соуси, основною ознакою класифікації яких є масова частка жиру. Також продукцію класифікують за рецептурою, призначенням, видом пакування та наявністю смакових добавок. На ринку представлені класичні, легкі, висококалорійні, низькокалорійні, пряні та функціональні види майонезів. Розвиток асортименту спрямований на задоволення попиту різних категорій споживачів, підвищення харчової цінності продукції та розширення сфер її використання в домашній і професійній кулінарії.

4. Якість майонезу визначається сукупністю органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників, які повинні відповідати вимогам чинної нормативної документації. Якісний продукт має однорідну кремоподібну консистенцію, характерний смак і запах без сторонніх домішок, а також стійку емульсійну структуру. Для забезпечення збереження споживних властивостей майонез необхідно зберігати за рекомендованих

температурних режимів та захищати від впливу прямих сонячних променів. Важливе значення має пакування, яке забезпечує захист продукції від забруднення, окиснення та механічних пошкоджень. Найпоширенішими дефектами майонезу є розшарування емульсії, надмірна рідкість або густота консистенції, зміна кольору, поява стороннього запаху чи присмаку, що виникають внаслідок порушення технології виробництва, використання неякісної сировини або недотримання умов зберігання. Загалом дотримання встановлених вимог до якості та зберігання є необхідною умовою забезпечення безпечності та конкурентоспроможності майонезної продукції.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти дослідження

За результатами аналізу асортименту майонезної продукції, представленої в торговельних мережах міста Одеси («Таврія В», «АТБ» та «Копійка»), для проведення подальших досліджень було відібрано три зразки висококалорійного майонезу. Інформація про досліджуванні зразки наведені у таблиці 2.1

Таблиця 2.1 - Об'єкти досліджень

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1	Майонез ТМ «Чумак»	ПрАТ «Чумак», вул. Міхновського Миколи, 19, офіс 4-го поверху, 01042, м. Київ, Україна Тел.: +38 (044) 35 - 407 - 00 Факс: +38 (044) 35 - 407-01 E-mail: kyiv.office@chumak.com	ТУ У 10.8- 24106105-036
2	Майонез ТМ «Форес»	ТОВ «ФОРЕС» вул. Одарія, 9, г. Одеса, Україна, 65003 info@fores.org, fores@ukr.net тел./факс: +38 (067) 480-30-93 , +38 (0482) 37-51-02	ДСТУ 4487: 2015. «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови»
3	Майонез ТМ «Olkom»	ПрАТ «Київський маргариновий завод» Проспект Науки, б. 3, м. Київ, Україна, 03039 olkom@olkom.ua · Olkom Group. +38 (044) 561-27-47.	ДСТУ 4487: 2015. «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови»

Слід відмітити, що виробництво майонезів та іншої продукції «Чумак» через окупацію головного заводу в м. Каховка було перенесено на потужності партнерів. Майонези випускаються на підприємствах компаній «Луцьк Фудз» у м. Луцьк та Delta Food у м. Запоріжжя. Офіційна юридична адреса: м. Київ, бульвар Миколи Міхновського, 19

Для дослідження обрано майонези з масовою часткою жиру 67 %, оскільки саме ця категорія продукції характеризується найбільш вираженими органолептичними властивостями. Такі майонези мають насичений традиційний аромат, інколи з легкими нотками прянощів, а також гармонійний, повний та маслянистий смак, характерний для класичного українського майонезу.

Зразки № 2 та № 3 належать до однієї цінової категорії. Зразок № 2 — майонез «Форес» — реалізовувався за ціною 73,20 грн, тоді як вартість зразка № 3 — майонезу «Олком» — становила 55,90 грн. Зразок № 1 — майонез «Чумак» — коштував 59,40 грн, що дає підстави віднести його до нижчої цінової категорії порівняно з іншими досліджуваними зразками.

2.2 Методи досліджень

Оцінювання якості майонезів і майонезних соусів здійснюється за допомогою комплексу органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних методів дослідження. Застосування різних методів дає можливість всебічно охарактеризувати продукцію, встановити її відповідність вимогам нормативної документації та визначити рівень споживних властивостей.

Органолептичні методи є найбільш поширеними при оцінюванні якості майонезної продукції. Вони базуються на використанні органів чуття людини та дозволяють визначити зовнішній вигляд, колір, консистенцію, смак і запах продукту. Органолептична оцінка є важливим етапом контролю якості, оскільки саме ці показники насамперед впливають на споживче сприйняття продукції.

Для більш об'єктивного оцінювання органолептичних показників використовується профільний метод. Суть методу полягає у визначенні інтенсивності окремих характеристик продукту та їх графічному відображенні у вигляді профілограми. Під час дослідження формується перелік дескрипторів, які найбільш повно характеризують якість майонезу. До них належать однорідність консистенції, густина, кремоподібність, вираженість смаку, рівень кислотності, аромат, колір та післясмак. Кожен показник оцінюється експертами за визначеною шкалою, найчастіше від 1 до 5 або від 1 до 10 балів. Отримані результати наносять на координатну діаграму, що дозволяє порівнювати різні зразки продукції між собою та виявляти їхні переваги або недоліки. Профільний метод забезпечує високу наочність результатів і широко застосовується під час товарознавчої оцінки харчових продуктів.

Фізико-хімічні методи дослідження спрямовані на визначення показників, які характеризують склад та безпечність майонезів і майонезних соусів. До основних показників належать масова частка жиру, вологи, кислотність, стійкість емульсії та показники окиснювального псування жирів. Масову частку жиру визначають екстракційними або арбітражними методами. Вологість встановлюють шляхом висушування зразка до постійної маси. Кислотність визначають титруванням водної витяжки розчином лугу. Стійкість емульсії характеризує здатність продукту зберігати однорідну структуру без розшарування протягом певного часу та за визначених умов.

Особливе значення мають мікробіологічні дослідження, які дозволяють оцінити безпечність продукції для здоров'я людини. Під час таких випробувань визначають загальну кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, наявність бактерій групи кишкової палички, дріжджів, пліснявих грибів та патогенних мікроорганізмів. Результати досліджень порівнюють із встановленими санітарно-гігієнічними нормами. Перелік методів дослідження, які використовуються під час дослідження майонезів, наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Методи досліджень

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники	
-зовнішній вигляд -смак та запах -колір	ДСТУ 4487:2005 Майонези та майонезні соуси
Фізико-хімічні показники, в т.ч.:	
-Масова частка вологи,%	ГОСТ 30004.2-93 Майонези. Правила приймання і методи випробувань
-Масова частка кислотності, %	ГОСТ 30004.2-93 Майонези. Правила приймання і методи випробувань
Стійкість емульсії,%	ГОСТ 30004.2-93 Майонези. Правила приймання і методи випробувань

Комплексне використання органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних методів забезпечує всебічне оцінювання якості майонезів і майонезних соусів, дозволяє контролювати їх відповідність нормативним вимогам та гарантувати високий рівень безпеки й споживних властивостей продукції.

Під час дослідження органолептичних показників якості використовували профільний метод оцінювання. Цей метод ґрунтується на тому, що окремі смакові та ароматичні характеристики, поєднуючись між собою, формують загальне сприйняття флевору продукту, тобто сукупності його органолептичних властивостей.

Інтенсивність кожного показника оцінювали за п'ятибальною шкалою:

- 0 балів — ознака відсутня;
- 1 бал — ознака ледь розпізнається або слабо відчувається;
- 2 бали — слабка інтенсивність прояву;
- 3 бали — помірна інтенсивність;
- 4 бали — виражена інтенсивність;
- 5 балів — дуже сильна інтенсивність прояву [15].

2.3 Методологія визначення коду згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності

Визначення коду товару згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД) є одним із найважливіших етапів здійснення зовнішньоекономічних операцій. Правильна класифікація товару забезпечує коректне нарахування митних платежів, застосування заходів тарифного та нетарифного регулювання, ведення митної статистики, а також дотримання вимог чинного законодавства України під час переміщення товарів через митний кордон.

Правові засади застосування УКТ ЗЕД визначені Законом України «Про Митний тариф України». Відповідно до статті 1 цього Закону Митний тариф України містить систематизований перелік ставок ввізного мита на товари, що ввозяться на митну територію України, та побудований на основі Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності, яка, у свою чергу, базується на Гармонізованій системі опису та кодування товарів.

УКТ ЗЕД є товарною номенклатурою, що використовується для класифікації всіх товарів, які є предметом зовнішньої торгівлі. Її структура відповідає міжнародній Гармонізованій системі опису та кодування товарів та Комбінованій номенклатурі Європейського Союзу. Класифікація товарів здійснюється за розділами, групами, товарними позиціями, підпозиціями, категоріями та підкатегоріями.

Структура УКТ ЗЕД сформована на базі міжнародної Гармонізованої системи опису та кодування товарів та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, що забезпечує її узгодженість із міжнародними стандартами класифікації товарів.

Згідно зі статтею 67 Митного кодексу України структура УКТ ЗЕД побудована за десятирівневою цифровою системою кодування. Перші два знаки позначають товарну групу, перші чотири — товарну позицію, перші шість — товарну підпозицію, перші вісім — товарну категорію, а повний десятизначний код визначає товарну підкатегорію. Така система дозволяє

максимально точно ідентифікувати продукцію та встановити відповідний режим державного регулювання.

Схематично побудову УКТ ЗЕД наведено на рисунку 2.1.



Рисунок 2.1 Структура коду УКТЗЕД на основі ГС та КНЄС

Методологія визначення коду товару базується на застосуванні Основних правил інтерпретації УКТ ЗЕД. Ці правила забезпечують єдиний підхід до класифікації товарів та використовуються митними органами і суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності. Процес визначення коду починається з детального вивчення характеристик товару, його призначення, складу, способу виробництва, функціонального використання та ступеня обробки.

На першому етапі здійснюється аналіз найменування товару та його технічного опису. Для цього використовуються товаросупровідні документи, сертифікати якості, технічні умови, специфікації виробника та інші документи, що містять інформацію про продукцію.

Другим етапом є визначення відповідного розділу та групи УКТ ЗЕД. Кожний розділ об'єднує товари за спільними ознаками, а групи деталізують їх залежно від походження, складу або функціонального призначення. Під час класифікації необхідно враховувати примітки до розділів і груп, які мають

юридичну силу та уточнюють особливості віднесення товарів до конкретних класифікаційних позицій.

Наступним етапом є вибір товарної позиції та підпозиції. При цьому застосовуються Основні правила інтерпретації УКТ ЗЕД, які передбачають, що назви розділів і груп мають довідковий характер, а юридичне значення мають тексти товарних позицій та приміток до них. У випадках, коли товар може бути віднесений до декількох позицій, використовуються спеціальні правила щодо більш конкретного опису товару або його основної властивості.

Особливе значення має класифікація складних багатокомпонентних товарів. У таких випадках код визначають за компонентом або матеріалом, який надає виробу його основні властивості. Якщо встановити таку ознаку неможливо, застосовують правило вибору останньої за порядком товарної позиції серед тих, що однаково підходять для класифікації товару.

Схему побудови цифрового коду товарів в УКТ ЗЕД наведено на рисунку 2.2.

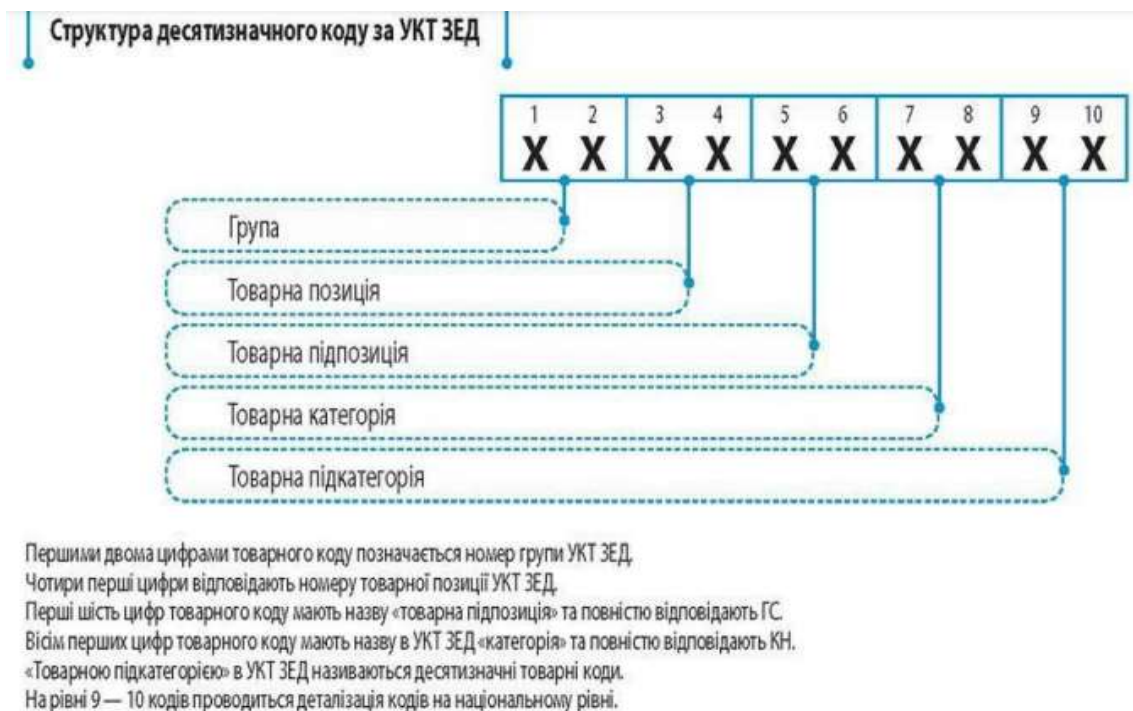


Рисунок 2.2 Структура десятизначного коду товару за УКТЗЕД

Для харчових продуктів, зокрема майонезу, визначення коду УКТ ЗЕД здійснюється з урахуванням рецептурного складу, способу виробництва та

функціонального призначення продукції. Майонези та майонезні соуси відносяться до групи 21 «Різні харчові продукти», а саме до товарної позиції 2103 «Продукти для приготування соусів і готові соуси; смакові добавки та приправи змішані». Остаточний код встановлюється залежно від характеристик конкретного товару та його складу.

Правильне визначення коду УКТ ЗЕД має важливе практичне значення, оскільки від нього залежать ставки ввізного мита, необхідність отримання дозвільних документів, застосування заходів нетарифного регулювання, а також можливість використання тарифних преференцій. Помилки під час класифікації можуть призвести до донарахування митних платежів, накладення штрафних санкцій та виникнення спорів із митними органами.

Таким чином, методологія визначення коду товару згідно з УКТ ЗЕД ґрунтується на положеннях Закону України «Про Митний тариф України», нормах Митного кодексу України та Основних правилах інтерпретації УКТ ЗЕД. Комплексний аналіз характеристик товару та послідовне застосування класифікаційних правил забезпечують правильне визначення коду товару і законність здійснення зовнішньоекономічних операцій.

РОЗДІЛ 3

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ІМПОРТІ МАЙОНЕЗУ

3.1 Характеристика асортименту майонезу в супермаркетах м. Одеси

З метою визначення торгових марок майонезу, представлених у роздрібній торгівлі м. Одеси, а також встановлення виробників даної продукції, було проведено аналіз асортименту в найбільших торговельних мережах міста: «Таврія В», «АТБ» та «Копійка» [19–21].

Результати дослідження асортименту майонезної продукції, представленої в торговельній мережі «Таврія В», наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Асортимент майонезів в торговій мережі «Таврія В»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Об'єм та ціна	Жирність, %
1	Майонез ТМ «Форес»	ТОВ «Форес» вул. Одарія, 9, м. Одеса	Комбінована тара дой – пак Скляна банка	350 г-35,20грн 175 г-24,30 грн 850 г- 101 грн 1.4кг-128,50 грн	30%, 50%, 67%
2	Майонез ТМ «Чумак»	ПрАТ «Чумак», вул. Міхновського Миколи, 19, 01042, м. Київ, Україна	Комбінована тара дой – пак	300 г- 31,50 грн 600 г- 50,40 грн 350 г- 39,30 грн 550 г – 56,70 грн 180 г – 22,80 грн	30%, 50 %, 67%,
3	Майонез ТМ «7»	ТОВ «ТД «Дельта», м. Запоріжжя, вул. Кремлівська 61 а.	Комбінована тара дой – пак. Пластикована тара	350 г -31,60 грн 170 г – 22,80 грн 600/620г- 64 грн 160/ 170 г – 24,30 грн	30%, 50%, 67%, 72%
4	Майонез ТМ «Olkom»	ПрАТ «Київський маргариновий завод» проспект Науки, 3, м. Київ	Комбінована тара дой - пак	330 г – 37,80 грн	30%, 50 %, 67%,

Продовження таблиці 3.1

5	Майонез ТМ «Торчин»	ТОВ «Нестле Україна», вул. Верній Вал, 72 в літері А, м. Київ	Комбінована тара дой – пак	180 г – 23,20 грн 350/ 380 г – 34,70 грн 400 грн -57 грн	30% , 50, 67%
6	Майонез ТМ «Щедро»	ПрАТ «Харківський жировий комбінат», м. Харків, пр. Леніна 120	Комбінована тара дой – пак, ф/ пак, скляна банка	300/350 г – 32,60 грн 400г- 44,80 грн 550 г - 64,20грн	30% , 50, 67%
7	Майонез ТМ «Гуляй поле»	ТОВ «ТД «Дельта», м. Запоріжжя, вул. Кремлівська 63 а.	Комбінована тара дой – пак, ф/пак	160 г – 21,20 грн 160 г -23,40 грн 340/380 г – 33,20 грн 550/600 г – 35,90 грн 550/600 - 60,50 грн	30% , 50, 67% , 72%
8	Майонез ТМ«Сонячна долина»	Одеська обл., «ОТД «Сонячна Долина Трейд», м. Одеса, вул. Середньофонтанська 16.	Комбінована тара дой – пак, Ф/ пак Пластиковая тара	180 г- 25,60 грн 190 г -29,80 грн 360 г – 39,3 грн 720 г -78,20 грн	30% , 50, 67%
9	Майонез ТМ «Королівський смак»	ПП «Віктор і К», вул. Висоцького 2, смт Власівка м. Світловодськ, Кіровоградська обл.	Комбінована тара дой – пак, ф/ пак	340/380 г – 44,50 грн 300 г – 46,60 грн 580 г – 68,50 грн	67% , 72% ,

Аналіз асортименту показав, що в супермаркеті «Таврія В» представлений широкий і різноманітний вибір майонезної продукції. Найбільшу частку асортименту займають майонези торгових марок «Чумак», «Гуляй Поле», а також продукція власної торгової марки мережі.

Асортимент характеризується значною кількістю найменувань, які відрізняються між собою видом пакування, об'ємом, масовою часткою жиру, рецептурними особливостями та ціною категорією, що дозволяє задовольнити потреби різних груп споживачів.

Результати дослідження асортименту майонезу, представленого в торговельній мережі «АТБ», наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Асортимент майонезів в торговій мережі «АТБ»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Об'єм та ціна	Жирність, %
1	Майонез ТМ «Своя лінія»	ПрАТ «Чумак» Вул. Козацька 3 м.Каховка, Херсонська обл.	Комбінована тара дой-пак ф/пак	300г- 22,90грн 160 г- 19,90 грн 0,58 кг-35,20 грн 160 г- 26,60 грн	30%, 67%
	Майонез ТМ «Щедро»	ПрАТ «Харківський жировий комбінат», м. Харків, пр. Леніна 120	Комбінована тара дой - пак, ф/ пак,	0,55кг-48,20 грн 0,55кг-49,90 грн 400г-40,30 грн 300г-29,60 грн	30%, 67%
2	Майонез ТМ «Торчин»	ТОВ «Нестле Україна», вул. Верній Вал, 72 в літері А, м. Київ	Комбінована тара дой-пак	0,52 кг-46,90 грн 0,58кг-51,30 грн 160г-20,80 грн 300г-21,20	30%, 50%, 67%

Продовження таблиці 3.2

4	Майонез ТМ «Розумний вибір»	ТОВ «Т«Дельта» ТОВ «АТБ- маркет»	ф/пак	380г-30,90 грн 380г-35,90 грн 380г-38, 60грн	30%, 50%, 67%
5	Майонез ТМ «Olkom»	ПрАТ «Київський маргариновий завод» пр-т Науки, 3, м. Київ	філ/пак, Комбінована тара дой-пак	150г-31,30 грн 300г-39,80 грн 350г-42,60 грн	30%, 50%, 67%,

За результатами аналізу асортименту майонезної продукції в торговельній мережі «АТБ» встановлено, що найбільш широко представленими є товари торгових марок «Своя Лінія» та «Розумний вибір». Асортимент включає як традиційні майонези, так і майонезні соуси різних видів.

Продукція відрізняється різноманітністю за типом пакування, об'ємом, масовою часткою жиру та ціновими характеристиками, що забезпечує широкий вибір для споживачів із різними вподобаннями та рівнем доходу. Подібно до асортименту торговельної мережі «Таврія В», майонезна продукція в «АТБ» представлена в різних цінових сегментах і форматах упаковки.

Результати дослідження асортименту майонезу, представленого в торговельній мережі «Копійка», наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 – Асортимент майонезів в торговій мережі «Копійка»

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Об'єм та ціна	Жирність, %
1	Майонез ТМ «Торчин»	ТОВ «Нестле Україна», вул. Верній Вал, 72 в літері А, м. Київ	Комбінована тара дой-пак	300г-10,90 грн 350г-21,90 грн	72%

2	Майонез ТМ «Чумак»	ПрАТ «Чумак», вул. Міхновського Миколи, 19, 01042, м. Київ, Україна	Комбінована на тара дой – пак	300г-37,80 грн 300г-44,20 грн 550г-57,50 грн	30%, 50%, 67%, 72%
3	Майонез «0,01»	ПрАТ з «2 Дніпропетровський олійний завод» вул. Князя Ярослава 46, м. Дніпро	Пластиковий а тара	250г-15,90 грн	67%

Супермаркет «Копійка» характеризується відносно обмеженим асортиментом майонезної продукції. Під час дослідження на полицях магазину було виявлено лише три найменування майонезів, що свідчить про значно менший вибір порівняно з торговельними мережами «Таврія В» та «АТБ». Водночас представлені зразки відрізняються між собою за ціною категорією, об'ємом упаковки та масовою часткою жиру, що дає змогу покупцям обрати продукцію відповідно до власних уподобань.

За результатами аналізу асортименту майонезів у супермаркетах «Таврія В», «АТБ» та «Копійка» можна зробити висновок, що найбільш широкий вибір продукції представлений у торговельній мережі «Таврія В». Значна частина майонезів, реалізованих у досліджуваних магазинах, виробляється на підприємствах м. Одеси та Одеської області. Разом із тим в асортименті наявна продукція виробників з інших регіонів України, зокрема Київської, Херсонської та Кіровоградської областей.

У всіх трьох торговельних мережах були представлені майонези торгових марок «Чумак» та «Торчин», при цьому найбільш різноманітний асортимент продукції спостерігався у торговельній марці «Чумак». За показником жирності найбільшу частку асортименту становлять висококалорійні майонези, поряд із якими представлені середньокалорійні та низькокалорійні види продукції.

Таким чином, серед досліджуваних торговельних мереж саме супермаркет «Таврія В» має найбільш насичений та різноманітний асортимент майонезів, що дозволяє максимально задовольнити потреби різних категорій споживачів.

3.2 Дослідження відповідності стану пакування та повноти маркування споживчої упаковки майонезу

Під час оцінювання якості майонезу важливу увагу приділяють стану пакування та правильності маркування продукції, оскільки саме вони забезпечують збереження споживчих властивостей товару, його безпечність та інформативність для споживача.

Для дослідження відповідності пакування вимогам нормативної документації було обрано три зразки майонезу.

Зразок № 1 – майонез «Чумак».

Продукт упакований у полімерну упаковку типу «дой-пак» масою нетто 300 г. Упаковка оснащена закупуруювальним пристроєм у вигляді полімерного гвинтового ковпачка, що забезпечує герметичність та зручність багаторазового використання. Пакування непрозоре, механічних пошкоджень, деформацій або інших дефектів не виявлено. Дизайн упаковки є привабливим та добре відповідає характеру продукції, що позитивно впливає на її споживче сприйняття.

Зразок № 2 – майонез «Форес».

Майонез фасований у полімерну упаковку типу «дой-пак» масою нетто 350 г. Упаковка обладнана полімерним гвинтовим ковпачком, що забезпечує зручність відкривання, закривання та подальшого використання продукту. Пакування непрозоре, без видимих пошкоджень і дефектів. Оформлення упаковки виконане в яскравих кольорах, що привертає увагу споживачів та сприяє кращому сприйняттю товару.

Зразок № 3 – майонез «Olkom».

Даний зразок також упакований у пакет типу «дой-пак» масою нетто 330 г. Особливістю пакування є його напівпрозора структура, що дає можливість частково оцінити зовнішній вигляд продукту. Упаковка оснащена полімерним гвинтовим ковпачком, який забезпечує герметичність і зручність використання. Пошкоджень, дефектів або порушень цілісності пакування не виявлено. Яскравий дизайн упаковки сприяє її привабливості для покупців.

За результатами дослідження стану пакування встановлено, що всі три зразки майонезу відповідають вимогам нормативної документації. Пакування кожного зразка є герметичним, зручним у використанні та не має механічних пошкоджень. Відмінною особливістю зразка № 3 є напівпрозорий матеріал упаковки, тоді як упаковки зразків № 1 та № 2 є непрозорими. Усі досліджувані зразки мають привабливий зовнішній вигляд і можуть позитивно впливати на споживчий вибір.

Оцінка якості маркування майонезу

Маркування харчових продуктів є важливим елементом товарної інформації та виконує низку функцій, серед яких основними є: інформативна, ідентифікаційна, мотиваційна та емоційна. Завдяки маркуванню споживач отримує необхідні відомості про продукцію, що сприяють її правильному вибору та використанню [8].

Відповідно до статті 15 Закону України «Про захист прав споживачів», покупець має право на отримання повної, достовірної, доступної та своєчасної інформації про товар до моменту його придбання. Така інформація повинна забезпечувати можливість свідомого та обґрунтованого вибору продукції [8].

Маркування майонезної продукції повинно виконуватися державною мовою. У разі експорту товару інформацію дозволяється наносити мовою, визначеною умовами зовнішньоекономічного контракту.

Кожен вид майонезу виготовляють відповідно до затвердженої рецептури під конкретною торговельною назвою.

Згідно з вимогами нормативної документації, на споживчу тару (етикетку або безпосередньо на поверхню пакування) наносять інформацію, яка повинна бути чіткою, зрозумілою та доступною для сприйняття споживачем.

Маркування має містити такі відомості:

- найменування та місцезнаходження виробника;
- адресу виробничих потужностей;
- повну назву продукту;
- масу нетто;
- склад продукту із зазначенням усіх інгредієнтів та харчових добавок;
- харчову та енергетичну цінність;
- дату виготовлення;
- кінцевий термін придатності або строк споживання;
- умови зберігання;
- номер партії;
- позначення нормативного документа;
- штриховий код.

За потреби виробник може розміщувати додаткову інформацію, яка не суперечить чинному законодавству України, зокрема контактні телефони, адресу електронної пошти, вебсайт підприємства тощо. Дата виготовлення повинна бути нанесена способом, що забезпечує її чітке та легке зчитування протягом усього терміну реалізації продукції [9].

Для визначення відповідності маркування встановленим вимогам було проведено аналіз повноти та правильності інформації, наведеної на упаковках досліджуваних зразків майонезу № 1, № 2 та № 3. Оцінювання здійснювали відповідно до вимог ДСТУ 4487:2015 «Майонези та соуси майонезні. Загальні технічні умови». Результати аналізу відповідності маркування досліджуваних зразків наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Назва харчового продукту	Майонез «Чумак» «Провансаль»	Майонез «Olkom» «PROVENSAL STYLE»	Майонез «Форес» «Провансаль»
Торговий знак	«Чумак»	«Olkom»	«Форес»
Вміст певних інгредієнтів з Додатку 1 (алергени)	порошок яєчного жовтка	порошок яєчного жовтка,	жовток яєчний сухий ферментований ароматизатор гірчичний
Кількісне позначення певних інгредієнтів	Не позначено	Не позначено	Не позначено
Дані про оператора ринку (виробника)	ПрАТ «Чумак», вул. Міхновського Миколи, 19, 01042, м. Київ, Україна Тел.: +38 (044) 35 - 407 - 00 Факс: +38 (044) 35 - 407-01 E-mail: kyiv.office@chumak.com	ПрАТ «Київський маргариновий завод» проспект Науки, 3, м. Київ 03039, Україна, те.: +380445612747 e-mail: olkom@olkom.ua	ТОВ «Форес» вул. Одарія, 9, м. Одеса, Україна, 65003. Тел./факс +38(0482) 341- 641,375-102, e- mail: info@fores.org
Маса, об'єм	300 г	330 г	350 г
Склад продукту	Олія соняшникова рафінована дезодорована, вода питна, цукор білий кристалічний, сіль кухонна, порошок яєчного жовтка, емульгатор- крохмаль модифікований кукурудзяний, регулятор кислотності- оцтова кислота,	Олія соняшникова рафінована дезодорована, вода питна, цукор; порошок яєчного жовтка; сіль кухонна харчова; регулятори кислотності: кислота оцтова, кислота	Олія соняшникова рафінована дезодорована, вода питна, жовток яєчний сухий ферментований, цукор білий, сіль кухонна, загущувач крохмаль модифікований E1450,

	ароматизатор гірчичний, загущувач - ксантанова камедь,антиоксидант - калцію динатрію ЕДТА, барвник натуральний- б- кератин.	молочна; консервант сорбат калію; ароматизатори; «Гірчиця», «Яйце»; суміш комплексна стабілізаційна (стабілізатори: гуарова, камідь, ксантанова камідь) антиоксидант Е385; барвник бета-каротин.	стабілізатор камедь гуарова Е412,регулятори кислотності (кислота лимонна Е330,кислота оцтова Е260) консервант сорбат калію Е202, ароматизатор гірчичний, ароматизатор яйце,антиоксидан т кальціюдинатрію ЕДТА Е385, стабілізатор камедь ксантанова Е415.
Кінцевий термін реалізації або дата виготовлення (число, місяць, рік) і термін придатності до споживання;	Вжити до 22.09.2021	Вжити до 07.06.2021	13.08.2021
Країна походження	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Інструкція з використання	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Відсоток жирності, %	67%	67%	67%
Вміст білків, г	0,1 г	0,05 г	0,5 г
Вміст вуглеводів, г	3,4 г	0,26 г	2,0 г
Енергетична цінність (Калорійність) кДж	2585 кДж 618 ккал	2582 кДж 617 ккал	2561 кДж 612 ккал

Продовження таблиці 3.4

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Умови зберігання	За температури від 0 °С до +18 °С та відносної вологості повітря не більше 75%. Не зберігати на прямому сонячному світлі та разом із продуктами, які мають різкий специфічний запах. Відриту упаковку зберігати за температурою від 0°С до +6°С не більше 8 діб, але не більше дати «вжити до»	За температури від 0 °С до +18 °С та відносної вологості повітря не більше 75%, за постійної циркуляції повітря включно – 120 діб. Зберігайте майонез в затемнених місцях, окремо від продуктів, які мають різкий специфічний запах. Після розкриття упаковки майонез рекомендовано зберігати не більше 15 діб при температурі від 0°С до + 11°С	За температури від 0 °С до +18 °С та відносної вологості повітря не більше 75%, за постійної циркуляції повітря. Не зберігати разом із продуктами, які мають різкий специфічний запах, та на прямому сонячному світлі
Інформація про присутність ГМО	Не зазначено	Без ГМО	Без ГМО
Штриховий код	4823096003375	4820003147993	4820007461958
Позначення стандарту	ТУ У 10.8-24106105-036	ДСТУ 4487:2005	ДСТУ 4487:2005

За результатами оцінки маркування досліджуваних зразків майонезу на відповідність вимогам ДСТУ 4487:2005 було встановлено наступне.

Зразок № 1 – майонез «Чумак» (300 г, 67 % жирності).

Маркування даного зразка загалом відповідає вимогам нормативної документації. На упаковці зазначено умови зберігання продукції: за температури від 0 °С до +18 °С та відносної вологості повітря не більше 75 %. Виробник також рекомендує уникати впливу прямих сонячних променів і не

зберігати продукт поряд із товарами, що мають різкий специфічний запах. Після відкриття упаковки майонез необхідно зберігати за температури від 0 °С до +6 °С не більше 8 діб, але в межах загального строку придатності.

У складі продукту наявні інгредієнти, здатні викликати алергічні реакції, зокрема порошок яєчного жовтка та гірчичний ароматизатор. Виробник виділив ці компоненти на упаковці, що відповідає вимогам щодо інформування споживачів. Енергетична цінність продукту становить 2585 кДж, а калорійність — 618 ккал на 100 г.

Під час аналізу маркування встановлено відсутність окремих відомостей, зокрема інформації про країну походження товару та номери виробничої партії. Відомості щодо ГМО на упаковці не наведені, проте така інформація не є обов'язковою за умови відсутності генетично модифікованих компонентів у складі продукту.

Зразок № 2 – майонез «Онком» (330 г, 67 % жирності).

Маркування цього зразка практично повністю відповідає встановленим вимогам. На упаковці зазначені умови зберігання: температура від 0 °С до +18 °С, відносна вологість повітря не більше 75 % та забезпечення постійної циркуляції повітря. Термін придатності продукту становить 120 діб. Після відкриття упаковки майонез рекомендовано зберігати за температури від 0 °С до +11 °С не більше 15 діб.

Виробник вказує, що продукція не містить генетично модифікованих організмів. Серед компонентів, які можуть спричинити алергічні реакції, зазначено порошок яєчного жовтка. Енергетична цінність продукту становить 2582 кДж, а калорійність — 617 ккал на 100 г.

За результатами аналізу суттєвих порушень вимог до маркування не виявлено. Відсутність рекомендацій щодо способу використання продукції не можна вважати недоліком, оскільки така інформація для даного виду товару не є обов'язковою.

Зразок № 3 – майонез «Форес» (350 г, 67 % жирності).

Під час дослідження маркування цього зразка були виявлені окремі невідповідності вимогам нормативної документації. На упаковці зазначено умови зберігання: температура від 0 °С до +18 °С та відносна вологість повітря не більше 75 %. Виробник рекомендує зберігати продукт окремо від товарів із різким запахом та уникати впливу прямих сонячних променів.

Енергетична цінність майонезу становить 2561 кДж, калорійність — 612 ккал на 100 г продукту. Вміст білків складає 0,5 г, а вуглеводів — 2,0 г.

Разом із тим встановлено відсутність інформації щодо компонентів, які можуть викликати алергічні реакції, а також не зазначено країну походження продукції. Інструкція щодо використання продукту на упаковці відсутня, однак для даної категорії товарів це не є обов'язковою вимогою.

Отже, результати дослідження показали, що найбільш повним та інформативним є маркування зразка № 2 («Олком»), який повністю відповідає вимогам нормативної документації. Маркування зразка № 1 («Чумак») має незначні недоліки, тоді як у зразка № 3 («Форес») виявлено найбільшу кількість відхилень від установлених вимог щодо надання інформації споживачам.

3.3 Порівняльна оцінка якості майонезу за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Визначення органолептичних показників якості майонезу проводили відповідно до вимог ДСТУ. Оцінювання здійснювали в такій послідовності: консистенція, зовнішній вигляд, колір, запах і смак. Перед проведенням дослідження зразки майонезу витримували до температури (20 ± 2) °С.

Оцінка консистенції. Консистенцію майонезу визначали візуально та шляхом перемішування продукту. Згідно з нормативними вимогами, майонези всіх видів повинні мати однорідну сметаноподібну або пастоподібну консистенцію. Для майонезів, до рецептури яких входять прянощі, смакові або

желювальні добавки, допускається наявність частинок внесених компонентів, рівномірно розподілених по всій масі продукту.

Оцінка зовнішнього вигляду та кольору. Для проведення аналізу відбирали пробу майонезу масою не менше 30 г, яку поміщали у скляний стакан і розташовували на аркуші білого паперу. Дослідження проводили при розсіяному денному освітленні. У процесі оцінювання визначали однорідність продукту, характер забарвлення та наявність або відсутність сторонніх включень. Колір якісного майонезу повинен бути однорідним по всій масі та відповідати жовтувато-кремовому відтінку. Для майонезів із прянощами та смаковими добавками допускається зміна кольору, обумовлена використаними інгредієнтами.

Оцінка смаку та запаху. Перед проведенням дегустації зразки ретельно перемішували шпателем до однорідного стану. Для визначення смаку використовували порцію продукту масою від 3 до 10 г, яку рівномірно розподіляли в ротовій порожнині та витримували протягом 5–30 секунд без проковтування. Після цього здійснювали оцінку смакових властивостей і запаху. Відповідно до нормативних вимог, майонез повинен мати приємний, гармонійний, злегка кислуватий та помірно гострий смак без сторонніх присмаків і вираженої гіркоти. Запах має бути характерним для даного виду продукції, з відчутними нотами гірчиці, оцту, а також інших смакових і ароматичних компонентів, передбачених рецептурою. Наявність сторонніх запахів або присмаків не допускається.

Органолептична оцінка є одним із найважливіших методів контролю якості майонезу, оскільки дозволяє визначити відповідність продукції вимогам нормативної документації та оцінити її споживчі властивості. Виявлені відхилення за будь-яким із показників можуть свідчити про порушення технології виробництва, використання неякісної сировини або недотримання умов зберігання продукції.

Результати органолептичної оцінки якості досліджуваних зразків майонезу представлені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Органолептична оцінка якості майонезу

Найменування показника	Зразок № 1 «Чумака»,	Зразок № 2 «Olkom»	Зразок № 3 «Форес»	Вимоги НД
Зовнішній вигляд	Однорідний, щільний, сметаноподібний, без сторонніх домішок, колір однорідний, рівномірний, з кремовим відтінком	Однорідний, менш густий соус, ніжний, без сторонніх домішок або включень, сметаноподібної консистенції, однорідний кремуватий колір	Однорідний соус, консистенція сметаноподібна, помітні поодинокі бульбашки повітря, має рівномірний кремовий колір	Однорідний, сметаноподібний, щільний продукт з бульбашками повітря
Смак	Доволі добре виражений характерний смак, ніжний як крем, кислуватий, без гіркоти.	Приємний, відповідний, притаманний майонезу смак, ніжний, кислувато-солодкуватий	Майонез має не виражений смак, виражена кислуватість, без гіркоти, смак гірчиці зовсім не відчувається	Притаманний майонезу конкретної назви
Запах	Запах відповідний, без сторонніх, ніжний, майже не виражений, трошки відчувається запах оцту, слабкий запах гірчиці	Запах продукту, приємний, але не інтенсивно виражений, трошки відчувається запах оцту, слабкий запах гірчиці	Запах відповідний, ніжний, відчутний виражений запах прянощів, трошки відчувається запах оцту	Притаманний майонезу конкретної назви

За результатами проведеної органолептичної оцінки встановлено, що найкраще виражені смакові властивості має зразок № 1, який характеризувався найбільш гармонійним і насиченим смаком. За показником запаху найвищу оцінку отримав зразок № 3, оскільки він мав найбільш присмний та виражений аромат, властивий даному виду продукції.

Аналіз зовнішнього вигляду показав, що всі досліджувані зразки мали однорідну консистенцію та привабливий товарний вигляд. Основна відмінність між ними полягала у відтінках кольору, що обумовлено особливостями рецептурного складу та використаної сировини. Загалом усі зразки характеризувалися належними органолептичними властивостями, проте найкращі результати за окремими показниками продемонстрували зразки № 1 та № 3.

Зразок № 1 також відповідає встановленим вимогам до органолептичних показників. Під час дослідження було виявлено доволі добре виражений характерний смак, ніжний як крем, кислуватий, без гіркоти. Запах відповідний, без сторонніх, ніжний, майже не виражений, трошки відчувається запах оцту, слабкий запах гірчиці.

Зразок № 2 продемонстрував приємний, відповідний, притаманний майонезу смак, ніжний, кислувато-солодкуватий. Запах продукту приємний, але не інтенсивно виражений, трошки відчувається запах оцту, слабкий запах гірчиці.

За результатами проведеної органолептичної оцінки встановлено, що зразок № 3 виглядає як однорідний соус, консистенція сметаноподібна, помітні поодинокі бульбашки повітря, має рівномірний кремовий колір. Майонез має не виражений смак, виражена кислуватість, без гіркоти, смак гірчиці зовсім не відчувається. Запах відповідний, ніжний, відчутний виражений запах прянощів, трошки відчувається запах оцту.

Для більш об'єктивного порівняння результатів органолептичної оцінки доцільно використовувати профільний метод дослідження. Його сутність полягає у визначенні та графічному відображенні окремих сенсорних характеристик продукції, зокрема смаку, запаху, кольору, зовнішнього вигляду та консистенції. Сукупність цих показників формує загальне органолептичне сприйняття продукту (флейвор), що дозволяє комплексно оцінити його якість.

Побудова профілограм забезпечує наочне відображення рівня розвитку кожної окремої характеристики та дає можливість провести порівняльний аналіз досліджуваних зразків. Використання профільного методу підвищує об'єктивність оцінювання, сприяє виявленню сильних і слабких сторін продукції та дозволяє більш повно охарактеризувати її споживні властивості.

Дані для побудови профілограми представлені в табл. 3.6.

Таблиця 3.6 – Оцінка інтенсивності органолептичних показників

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3
Інтенсивність прояву показника 0 – 5			
Зовнішній вигляд:			
Однорідність соусу(+)	5	4	5
Щільна консистенція (+)	4	4	5
Відповідний колір (+)	5	5	4
Рідкувата консистенція (-)	0	1	0
Наявність бульбашок повітря (-)	0	0	1
Блідий колір (-)	0	0	1
Запах та смак:			
Приємний смак (+)	4	5	3
Присмак гірчиці (+)	1	1	2
Притаманний запах (+)	4	4	3
Запах прянощів (+)	2	2	3
Жирний смак (-)	0	0	0
Кислуватий смак (-)	1	1	2
Запах оцту (-)	1	1	1
Сторонній запах (-)	0	0	0

Аналіз органолептичних показників представлений на профілограмі, яка зображена на рисунку 3.1.

Зображення профілограм, що характеризують зовнішній вигляд зразків № 1, № 2 та № 3, наведено на рисунку 3.1. Як видно з результатів аналізу, усі три зразки демонструють загальну подібність за показниками зовнішнього вигляду, що свідчить про відносно однорідну якість досліджуваної продукції. Водночас зразок № 3 вирізняється кращими характеристиками консистенції, зокрема відсутністю повітряних включень, що позитивно впливає на його загальну органолептичну оцінку.

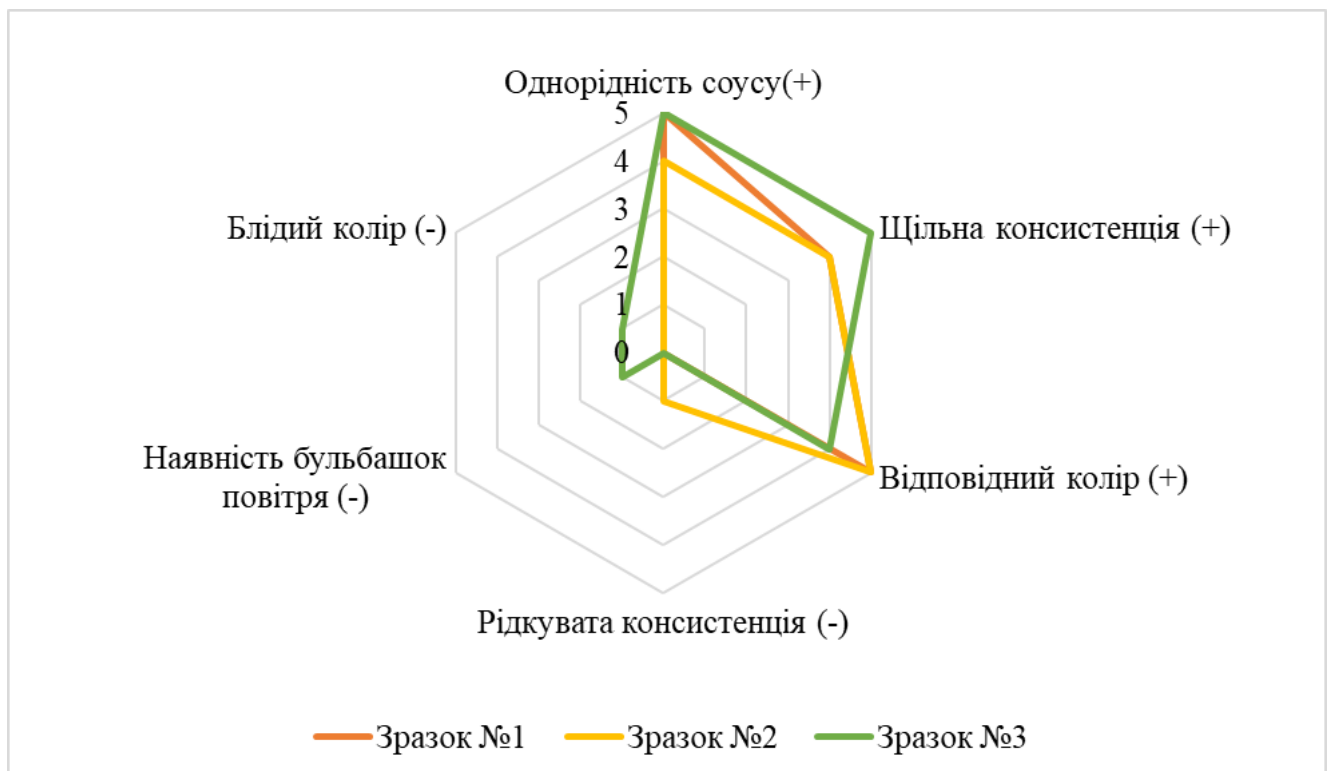


Рисунок 3.1. – Профілограма зовнішнього вигляду майонезів

Профілограми, що відображають характеристики запаху та смаку зразків № 1, № 2 та № 3, наведено на рисунку 3.2. Вони дозволяють наочно порівняти інтенсивність та вираженість окремих сенсорних показників і підтверджують наявність певних відмінностей між досліджуваними зразками за смако-ароматичними властивостями.

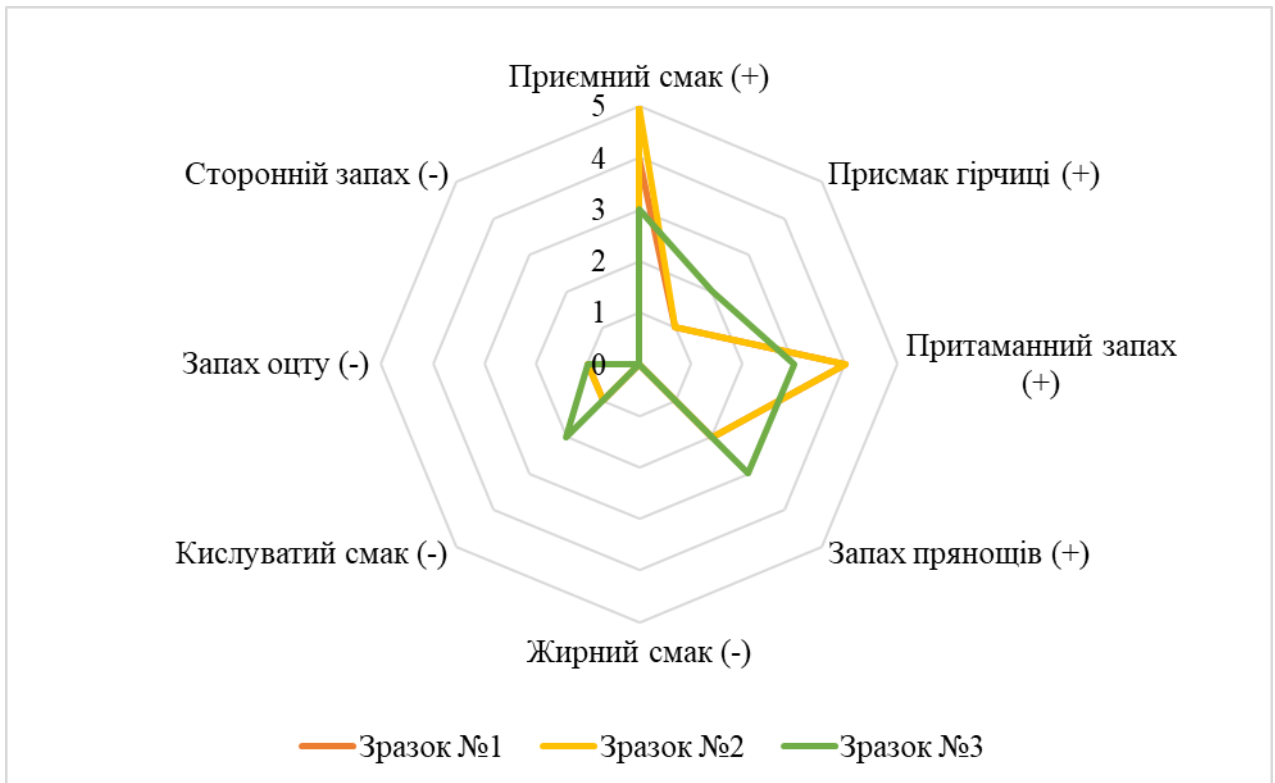


Рисунок 3.2 – Профілограма запаху та смаку майонезів

Таким чином, результати органолептичного дослідження та аналіз профілограм дають підстави стверджувати, що найкращими органолептичними властивостями серед досліджуваних зразків характеризується зразок № 3, який має рівномірний кремовий колір. Майонез має не виражений смак, виражена кислуватість, без гіркоти, смак гірчиці зовсім не відчувається. Запах відповідний, ніжний, відчутний виражений запах прянощів, трошки відчувається запах оцту.

Оцінка якості майонезу за фізико-хімічними показниками

Визначення масової частки кислотності

В колбу наливають 50 см³ дистильованої води і зважують 1,9-2,1 г майонезу, записуючи результат в грамах до другого десяткового знака. Перемішують вміст круговими рухами до повного розчинення майонезу і титрують розчином гідроксиду калію або натрію в присутності індикатора фенолфталеїну до появи слабо-рожевого забарвлення, яке не зникає 1 хв.

Кислотність майонезу в перерахунку на оцтову або лимонну кислоту (Т5), %, обчислюють за формулою :

$$X5=100*\frac{V*N}{m}, \quad (5.1)$$

де V - обсяг розчину гідроксиду калію або натрію, витрачений на титрування, см³;

N - коефіцієнт перерахунку, який дорівнює: 0,0060 - для перерахунку на оцтову кислоту; 0,0064 – для перерахунку на лимонну кислоту;

m- маса майонеза, г.

За остаточний результат визначення приймають середньоарифметичне значення результатів двох паралельних визначень, допустимі розбіжності між якими не повинно перевищувати 0,05%.

Обчислення проводять до третього десяткового знака з наступним округленням результату до другого десяткового знака [15].

Визначення масової частки вологи

В чистий стакан зважують 2,9-3,1 г майонезу, записуючи результат в грамах до другого десяткового знака. Стакан ставлять на попередньо нагріту електроплитку. Вміст безперервно помішують скляною паличкою, не допускаючи розбризкування і пригорання майонезу. Про видалення вологи судять по відсутності запотівання стінок склянки після припинення потріскування і по зміні кольору майонезу до світло-коричневого. Потім додатково склянку висушують в сушильній шафі 30 хв при температурі (103 + 3) ° С. Стакан з вмістом охолоджують на столі протягом 10 хв і зважують.

Для контролю температури електроплитки встановлюють термометр, кінець якого занурений в стакан з рослинним рафінованим маслом, що має температуру (140 + 10) °С [14].

Масову частку вологи (X) обчислюють, за формулою :

$$X=100*\frac{m1-m2}{m}, \quad (3.2)$$

де m — маса майонеза, г;

m_1 — маса стаканчика с майонезом до висушування, г;

m_2 — маса стаканчика з майонезом після висушування, г [14].

Визначення стійкості емульсії

Показником стійкості емульсії служить кількість жиру, що виділився з майонезу в результаті сильного механічного і теплового впливу. Емульсія майонезу не стійка при підвищеній температурі (вище 45оС) і при нагріванні легко розпадається на чисте рослинне масло з невеликими добре видимими краплеподібні включеннями інших що входять до складу продуктів.

Пробірку заповнюють до верхнього поділу майонезом, поміщають в центрифугу і центрифугують 5 хв зі швидкістю 1500 хв-1. Потім цю пробірку поміщають в киплячу воду на 3 хв і знову центрифугують 5 хв [15].

Стійкість емульсії (X_6),%, незруйнованої емульсії за обсягом, обчислюють за формулою:

$$X_6 = 100 - \frac{V}{10} \quad (3.3)$$

де V - обсяг незруйнованої емульсії, см³;

10 - об'єм проби майонезу, см³.

Вимоги до фізико-хімічних показників якості майонезів наведені в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 – Результати фізико-хімічних досліджень

Найменування показника	Вимоги НД
масова частка кислотності, %	не повинно перевищувати 1%
Масова частка вологи,%	не більше 31%
Стійкість емульсії,%	не менше 98%

3.4 Визначення коду УКТ ЗЕД та застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті та експорті майонезу

Оскільки об'єктом дослідження та переміщення через митний кордон України є майонез, обов'язковою митною процедурою є визначення коду товарної позиції згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД).

Алгоритм визначення коду товару наведено у таблиці 3.8.

Відповідно до Гармонізованої системи опису та кодування товарів, майонез як готовий соус відноситься до Розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники», групи 21 «Різні харчові продукти».

На рівні товарної позиції визначено код 2103 «Продукти для приготування соусів і готові соуси; смакові добавки та приправи змішані; порошок гірчиці та готова гірчиця», до якого відноситься майонез як готовий емульсійний соус на основі рослинної олії та яечних продуктів.

Таблиця 3.8 – Визначення коду майонезу згідно з УКТ ЗЕД

№	Рівень деталізації	Деталізація згідно з УКТ ЗЕД	Структура коду УКТ ЗЕД
1	Розділ	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	IV (16-24)
2	Група	Різні харчові продукти	21
3	Позиція	Продукти для приготування соусів і готові соуси; змішані смакові добавки та змішані приправи; порошок гірчиці та готова гірчиця:	2103
4	Підпозиція	інші:	2103 90
5	Категорія	інші:	2103 90 90
6	Підкатегорія	інші:	2103 90 90 00

Далі здійснюється деталізація товару на рівні підпозицій та підкатегорій відповідно до УКТЗЕД. Майонез, як готовий соус, що не містить какао та не є соєвим соусом чи спеціалізованою сумішшю для приготування соусів, класифікується у підкатегорії:

2103 90 90 00 – інші соуси та препарати для їх приготування (включаючи майонез).

Таким чином, повний код УКТЗЕД для майонезу, що реалізується в роздрібній торговельній мережі, визначено як **2103 90 90 00**, оскільки існує подальша деталізація товарної позиції на рівні підпозиції та національної товарної класифікації.

Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті та експорті майонезу

Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті та експорті майонезу передбачає систему державного контролю, яка спрямована на забезпечення безпечності, якості продукції та захист внутрішнього ринку. На відміну від тарифного регулювання, такі заходи не пов'язані з прямим встановленням митних ставок, а реалізуються через адміністративні, санітарні та технічні вимоги.

Нетарифні заходи є особливо важливими для такої емульсійної продукції, як майонез, оскільки він містить швидкопсувні інгредієнти (яєчні продукти, водну фазу та рослинні олії) і потребує суворого контролю умов виробництва, транспортування та зберігання.

Основні види нетарифного регулювання при переміщенні майонезу через митний кордон:

1. Санітарні та фітосанітарні заходи (СФЗ):

- контроль безпечності харчових продуктів на всіх етапах обігу;
- перевірка мікробіологічних показників майонезу (наявність патогенних мікроорганізмів, дріжджів, плісняви);
- контроль якості сировини (яєчні продукти, рослинні олії, стабілізатори);

- вимоги до умов транспортування та температурного режиму.

2. Технічне регулювання та стандартизація:

- відповідність продукції вимогам національних стандартів та технічних регламентів;
- обов'язкове маркування (склад, харчова цінність, термін придатності, умови зберігання, дані виробника, країна походження);
- контроль пакування, яке повинно забезпечувати герметичність та захист від зовнішніх впливів.

3. Сертифікація та оцінка відповідності:

- підтвердження відповідності продукції встановленим нормам безпеки;
- можливе оформлення сертифікатів якості або декларацій виробника;
- лабораторні дослідження при імпорті партій майонезу.

4. Митний контроль та документальне підтвердження:

- перевірка супровідних документів (інвойс, сертифікати походження, ветеринарні або санітарні сертифікати при необхідності);
- контроль відповідності задекларованого коду УКТЗЕД фактичним характеристикам товару;
- можливість вибіркового лабораторного аналізу продукції.

5. Вимоги до імпорту харчових продуктів:

- допуск продукції лише від зареєстрованих виробників або підприємств, що відповідають вимогам безпеки;
- контроль системи простежуваності продукції;
- дотримання вимог щодо пакування та термінів придатності.

Український та міжнародний контекст:

Застосування нетарифних заходів щодо майонезу в Україні базується на вимогах національного харчового законодавства, гармонізованого з європейськими нормами, а також на принципах Світової організації торгівлі (СОТ).

При експорті продукції до країн ЄС додатково враховуються вимоги Регламентів Європейського Союзу щодо безпечності харчових продуктів та маркування.

Мета застосування нетарифного регулювання:

- забезпечення безпечності майонезу для споживачів;
- запобігання потраплянню на ринок неякісної або фальсифікованої продукції;
- захист внутрішнього ринку та підтримка національних виробників;
- гармонізація української системи контролю з міжнародними стандартами.

Таким чином, нетарифне регулювання при імпорті та експорті майонезу відіграє ключову роль у забезпеченні якості та безпечності продукції, а також у формуванні прозорих умов міжнародної торгівлі [19].

3.5 Визначення країни походження майонезу та застосування преференційних заходів

Країна походження товару — це держава, в якій товар був повністю вироблений або в якій він зазнав достатньої переробки відповідно до встановлених правил визначення походження. У випадку майонезу країною походження вважається країна, де здійснюється його промислове виробництво, включаючи емульгування основних інгредієнтів (рослинна олія, яечні продукти, вода, стабілізатори, смакові добавки) та фасування готового продукту.

Визначення країни походження майонезу має важливе значення для здійснення митного контролю та правильного застосування тарифного регулювання під час імпорту та експорту. Якщо всі етапи виробництва майонезу (підготовка сировини, емульгування, пастеризація за необхідності та пакування) здійснюються на території однієї держави, така продукція визнається товаром походження цієї країни.

Підтвердження країни походження майонезу здійснюється за допомогою відповідних документів, які є підставою для застосування митних преференцій.

Основний документ, що підтверджує країну походження товару:

Сертифікат про походження товару — офіційний документ, який засвідчує країну виробництва майонезу та використовується для визначення митного режиму при експорті та імпорті.

Основні види сертифікатів походження:

Сертифікат форми А

- застосовується у межах Генералізованої системи преференцій (GSP);
- надає можливість знижених або нульових ставок ввізного мита для країн, що розвиваються.

Сертифікат EUR.1

- використовується у торгівлі з країнами, з якими укладено угоди про вільну торгівлю (зокрема між Україною та ЄС);
- підтверджує право на застосування преференційних (знижених або нульових) митних ставок.

Сертифікат форми СТ-1

- використовується у торгівлі між країнами СНД;
- дозволяє застосовувати пільговий або безмитний режим відповідно до угод.

Непреференційний сертифікат походження

- підтверджує країну походження без надання митних пільг;
- використовується для загального митного оформлення.

Додатково при імпорті майонезу може вимагатися міжнародний ветеринарний або санітарний сертифікат, який підтверджує безпечність сировини тваринного походження (зокрема яєчних компонентів) та відповідність продукції вимогам епізоотичної безпеки.

Преференційні заходи — це спеціальні умови міжнародної торгівлі, які передбачають зниження або скасування митних ставок, спрощення митних процедур та застосування тарифних квот для окремих країн або товарів.

Наприклад, у межах Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом експорт майонезу може здійснюватися за пільговими умовами за наявності сертифіката EUR.1, що підтверджує українське походження продукції. У рамках Генералізованої системи преференцій можливе зниження мит для окремих країн-експортерів при поданні сертифіката форми А. Також у межах угод про вільну торгівлю між країнами можуть застосовуватися преференції на основі сертифіката СТ-1.

Наявність міждержавних Угод з надання преференцій та їх документальне підтвердження представлено в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9 – Міждержавні преференційні Угоди з участю України

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

Отже, правильне визначення країни походження майонезу є ключовою умовою для застосування преференційних митних режимів, що сприяє

розвитку зовнішньої торгівлі, підвищенню конкурентоспроможності продукції та розширенню міжнародних ринків збуту. [34].

Товари, що мають походження з України, при ввезенні до країн Європейського Союзу підпадають під дію положень Міждержавної угоди від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їїніми державами-членами, з іншої сторони», за умови надання одного з передбачених документів, що підтверджують походження товару.

До таких документів належать:

- сертифікат перевезення товару форми EUR.1;
- декларація-інвойс, складена експортером у рахунку-фактурі або іншому комерційному документі, який супроводжує товар та містить достатньо детальний опис продукції для її ідентифікації.

Підтвердження походження товару має обмежений термін дії та є чинним протягом чотирьох місяців з дати його видачі в країні експорту. У зазначений період документ повинен бути поданий до митних органів країни імпорту для застосування відповідного преференційного режиму.

Висновки до розділу 3

1. У результаті дослідження асортименту майонезу в торговельних мережах м. Одеси («Таврія В», «АТБ», «Копійка») встановлено, що найбільш широкий та різноманітний вибір продукції представлений у мережі «Таврія В». У всіх досліджених супермаркетах наявні як національні торгові марки («Чумак», «Торчин», «Olkom»), так і власні торгові марки торговельних мереж. Асортимент відрізняється за жирністю, типом упаковки, об'ємом та ціновими категоріями, що свідчить про високу насиченість ринку та задоволення потреб різних груп споживачів.

2. Аналіз показав, що більшість зразків майонезу мають якісне та герметичне пакування типу «дой-пак», яке відповідає вимогам безпеки та зручності використання. У двох з трьох досліджених зразків маркування

загалом відповідає нормативним вимогам і містить основну інформацію про продукт. Водночас виявлено окремі недоліки, зокрема неповноту інформації щодо країни походження, номера партії або способу використання, що може ускладнювати ідентифікацію продукції та знижувати рівень споживчої інформованості.

3. За результатами органолептичної оцінки встановлено, що всі досліджувані зразки загалом відповідають вимогам нормативної документації. Найвищі оцінки за смаковими та ароматичними властивостями отримав зразок №1, тоді як зразок №3 відзначався кращими показниками консистенції та зовнішнього вигляду. Зразок №2 мав незначні відхилення у вигляді злипання після термічної обробки та менш вираженого аромату. Фізико-хімічні показники в цілому відповідали встановленим нормам, що підтверджує належний рівень якості продукції.

4. Встановлено, що майонез відноситься до товарної позиції УКТЗЕД 2103 90 90 00 як готовий соус. При імпорті та експорті продукції застосовується комплекс заходів нетарифного регулювання, зокрема санітарні та фітосанітарні заходи, технічне регулювання, сертифікація відповідності, митний контроль та вимоги до маркування. Ці інструменти спрямовані на забезпечення безпеки харчової продукції, захист споживачів та запобігання потраплянню на ринок неякісних товарів.

5. Країна походження майонезу визначається як держава, де здійснюється його повний виробничий цикл або достатня переробка сировини. Підтвердження походження здійснюється за допомогою сертифікатів (EUR.1, форма А, СТ-1 або загального сертифіката походження), які є підставою для застосування преференційних митних режимів. Використання таких документів дозволяє отримувати зниження або скасування ввізних мит у рамках міжнародних торговельних угод, що сприяє розвитку зовнішньої торгівлі та підвищенню конкурентоспроможності української продукції на міжнародному ринку.

РОЗДІЛ 4

ОХОРОНА ПРАЦІ

4.1. Аналіз небезпечних і шкідливих виробничих факторів на підприємстві торгівлі

Відповідно до положень Конституції України та Закону України «Про охорону праці», однією з основних цілей державної політики у сфері безпеки праці є створення належних умов для збереження життя і здоров'я працівників. Особливої уваги заслуговує робоче місце товарознавця в умовах функціонування підприємства роздрібною торгівлі, оскільки саме тут можуть виникати фактори, що становлять потенційну небезпеку або мають негативний вплив на організм людини.[27]

Згідно з вимогами НПАОП 52.0-1.01-96, у робочому середовищі можуть діяти наступні групи шкідливих і небезпечних чинників:

1) Фізичні фактори:

- Температурні коливання у робочій зоні – у зимовий період рекомендовано підтримувати температуру на рівні 22–24 °С, а влітку – 23–25 °С (відповідно до ДСН 3.3.6.042-99).
- Вологість повітря також впливає на самопочуття працівника: допустимі межі знаходяться у діапазоні 40–60%.
- Швидкість повітряного потоку, спричинена вентиляційними системами, не має перевищувати оптимальні значення: понад 0,1 м/с взимку і від 0,1 до 0,2 м/с улітку.
- Освітленість робочої ділянки повинна відповідати нормативу не менше 200–300 лк, а коефіцієнт природного освітлення (КПО) має бути не нижче 1,2%, згідно з ДБН В.2.5-28-2006.
- Рівень шуму, що створюється офісною технікою та системами вентиляції, не повинен перевищувати 65 дБА (ДСН 3.3.6.037-99).

- Наявність електричної напруги в мережі (220 В), контакт із якою може стати загрозою для життя, вимагає дотримання електробезпеки відповідно до ДНАОП 0.00-1.32-01.

- Статична електрика, яка накопичується внаслідок тертя об одяг або меблі, може бути джерелом електричного розряду.

2) Хімічні фактори:

- В повітрі робочої зони допускається наявність озону в межах до 0,1 мг/м³, а оксидів азоту — до 5 мг/м³.

- Пилоутворення не повинно перевищувати 4 мг/м³.

- Іонізація повітря має бути в межах допустимих концентрацій позитивних іонів: від 400 до 50 000 частинок/м³, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98.

3) Біологічні фактори:

- В умовах торговельного підприємства можливий контакт із мікроорганізмами (віруси, бактерії, грибки), що можуть розмножуватись на поверхнях техніки та обладнання.

- Потенційна загроза від гризунів і комах (пацюки, миші, мухи, таргани), особливо у складських або підсобних приміщеннях, які є джерелами поширення інфекцій.

4) Психофізіологічні фактори:

- Робота товарознавця часто супроводжується статичним навантаженням (тривале перебування в сидячому положенні, недостатня рухливість).

- Можуть виникати розумові та емоційні перевантаження під час інтенсивної роботи з комп'ютером, у тому числі зорове стомлення та загальна монотонність трудового процесу.

4.2. Вимоги до розміщення обладнання та організації робочого місця товарознавця

Робоче місце товарознавця у підприємстві роздрібної торгівлі обладнане основними технічними засобами: монітор, клавіатура, принтер, стіл і крісло.

До допоміжного обладнання належать шафи для зберігання документації та інших матеріалів. [28]

Приміщення, в якому працює 4 особи, має площу 36 м² і висоту стелі 3,4 м, що відповідає нормам ГОСТ 12.2.032-78, згідно з якими на одного працівника повинно припадати не менше 6 м². У цьому випадку – по 9 м² на особу, що свідчить про дотримання просторових вимог. Відстані між робочими місцями забезпечують вільне пересування – проходи 1,2 м, відстань до джерела тепла (радіатора) – 1 м.

Меблі відповідають вимогам ергономіки: екран монітора розташований на рівні очей під кутом близько 30° до горизонтальної лінії погляду, клавіатура встановлена на окремій поверхні з нахилом близько 10°, а відстань до екрану становить приблизно 70 см, що дозволяє уникати надмірного зорового навантаження.

4.3. Дотримання норм мікроклімату, рівня шуму, освітлення та повітряного середовища

У приміщенні передбачено як природне, так і штучне освітлення. Бокове однобічне денне світло регулюється за допомогою вертикальних жалюзі та напівпрозорих штор, що виключає пряме потрапляння сонячного світла на екран. Штучне освітлення реалізоване за рахунок люмінесцентних ламп ЛБ 40-1 загального освітлення та місцевих джерел світла (настільні лампи). Освітленість робочої зони відповідає нормативу – не менше 300 лк, а коефіцієнт природної освітленості (КПО) складає 1,2%, відповідно до ДБН В.2.5-28-2006. [29]

Мікрокліматичні умови регулюються за допомогою:

- системи центрального опалення (в опалювальний сезон),
- кондиціонера (влітку),
- зволожувача повітря, який щодня заправляється кип'яченою або дистильованою водою.

Забезпечується дотримання таких параметрів:

- температура повітря: 22–24°С узимку, 23–25°С улітку;

- вологість: 40–60%;
- швидкість повітряного потоку: 0,1–0,2 м/с.

Для підтримки чистоти повітря передбачені щоденні вологі прибирання та щомісячне генеральне прибирання.

Рівень шуму в приміщенні не перевищує 60 дБ, що відповідає нормам ДСанПіН 3.3.2.007-98. Шумо- і вібропоглинання досягається:

- подвійним заскленням вікон;
- оздобленням стін (штукатурка, шпалери);
- килимовим покриттям або лінолеумом на підлозі.

4.4. Засоби захисту працівників від електричного струму

Приміщення, де розміщене робоче місце товарознавця, класифікується як приміщення без підвищеної електробезпеки, відповідно до ДНАОП 0.00-1.32.01. [30]

- Для захисту працівників передбачено:
- ізоляція струмоведучих частин обладнання;
- аварійне відключення електроживлення (пакетні вимикачі);
- розділення електромереж (освітлення і силові лінії);
- використання штепсельних розеток і з'єднань заводського виготовлення;
- заборона застосування перехідників та саморобних пристроїв;
- регулярні інструктажі з електробезпеки та першої допомоги у разі ураження струмом.

4.5. Вимоги безпеки під час роботи з комп'ютером

Для забезпечення безпечної роботи з персональним комп'ютером дотримуються вимоги «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин»: [31]

- Щоденне очищення екранів від пилу перед початком роботи;
- Обов'язкове вимкнення обладнання після завершення робочого дня;

- Негайне відключення ПК у випадку аварійних ситуацій (перепади напруги, запах гару тощо);
- Регламентовані перерви: після кожних 2 годин роботи – перерва 15 хвилин для відпочинку зорового та нервового апарату;

Заборонено:

- проводити ремонт або налаштування техніки на робочому місці без відповідної підготовки;
- зберігати сторонні предмети біля комп'ютера, якщо вони не використовуються;
- відключати або змінювати конструкцію захисних пристроїв;
- працювати з несправною технікою (збій зображення, сторонні сигнали);
- використовувати матричні принтери без вібраційного килимка або зі знятою кришкою.

4.6. Пожежовибухобезпека, заходи і засоби та шляхи евакуації

Робоче приміщення, де виконує свої обов'язки товарознавець, належить до категорії В за пожежовибухонебезпекою згідно з класифікацією НАПБ Б.03.002-2007. У таких приміщеннях наявні горючі тверді речовини (деревина, папір, текстиль), які можуть займатися лише за певних умов, і немає високонебезпечних вибухових речовин. За ГОСТ 27331-87, тут можливе виникнення пожеж класу: [32]

- А – загоряння твердих матеріалів (папір, дерево, гума), що супроводжуються або не супроводжуються тлінням;
- Е – загоряння електроустаткування, яке перебуває під напругою.

Засоби забезпечення пожежної безпеки:

- Електромережі захищені від перевантаження і коротких замикань;
- Встановлено систему автоматичного пожежного сповіщення, що реагує на підвищення температури повітря в приміщенні;
- Ручні пожежні сповіщувачі (типу «тривожна кнопка») розміщені в доступних місцях;

- Наявні два порошкові вогнегасники по 6 кг кожен (відповідають ГОСТ 27331-87);
- Передбачена внутрішня система пожежогасіння з пожежними гідрантами, підключеними до мережі внутрішнього водопостачання;
- Використовуються спринклерні системи, що активуються при перевищенні граничної температури повітря.

Шляхи евакуації:

Відповідно до НАПБ А.01.001-2004, в адміністративній будівлі з кількістю працівників менше 50 осіб достатньо одного евакуаційного виходу.

Основні параметри евакуаційних шляхів:

- Ширина евакуаційного шляху — 1 м, а ширина дверей — 0,8 м;
- Двері відкриваються у напрямку виходу з приміщення;
- Висота дверей і проходів на шляхах евакуації – 2 м;
- Евакуаційний шлях проходить через загальний коридор і веде безпосередньо назовні з будівлі;
- Вікна приміщення можуть бути використані як альтернативний шлях евакуації у разі крайньої необхідності.

Освітлення евакуаційних шляхів:

- Забезпечується постійне освітлення в місцях, де немає природного світла;
- У нічний час активується світильник евакуаційного освітлення з лампою розжарювання;
- Нормована освітленість: у приміщенні — 0,5 лк, поза приміщенням — 0,2 лк;
- Шляхи евакуації не загромождаються предметами, меблями чи іншими перешкодами.

Управління утилізацією відходів:

Окрему увагу приділяється питанню раціонального поводження з відходами, оскільки це впливає на екологічну безпеку та гігієнічний стан

приміщень. Працівники повинні дотримуватись встановленого порядку сортування та видалення побутових і офісних відходів.

Організаційні заходи:

- Проведення регулярного навчання персоналу з питань утилізації відходів і дотримання екологічних вимог;
- Оцінка ефективності утилізації проводиться періодично з метою виявлення можливих недоліків;
- Належна обробка і утилізація вторинної сировини та інфікованих матеріалів (у разі наявності).

Висновки до розділу 4

На підприємстві роздрібною торгівлі, де розташоване робоче місце товарознавця, створено належні умови для безпечної та комфортної праці відповідно до вимог чинного законодавства України у сфері охорони праці та пожежної безпеки.

Проведений аналіз свідчить, що в робочій зоні враховано потенційно небезпечні та шкідливі фактори, які можуть впливати на здоров'я працівника, зокрема: мікроклімат, рівень шуму, освітлення, електробезпека, а також ергономіка робочого місця. Вжито низку технічних та організаційних заходів для їх нейтралізації або зниження до безпечного рівня.

Організація робочого простору відповідає санітарно-гігієнічним та ергономічним нормативам. Забезпечено достатню площу на одного працівника, дотримано рекомендованих відстаней між обладнанням, а також раціонально розміщено освітлення та вентиляційні прилади.

Показники мікроклімату, шуму та рівня освітленості відповідають діючим нормативам. Передбачено регулярне прибирання, очищення повітря, підтримання чистоти приміщення та комфортної температури повітря в холодну та теплу пору року.

Здійснено комплекс заходів щодо електробезпеки: електромережі захищені, використовуються лише справні сертифіковані пристрої, працівники

проходять відповідний інструктаж. Водночас дотримуються вимоги безпеки під час роботи з комп'ютером.

Пожежна безпека забезпечується на належному рівні: встановлено засоби пожежогасіння, автоматичну сигналізацію, передбачено евакуаційні виходи, шляхи евакуації відповідають нормативам. Працівники поінформовані про дії у разі виникнення надзвичайної ситуації.

Додатково впроваджено систему управління утилізацією відходів, що сприяє екологічній безпеці та підтриманню санітарного стану на підприємстві.

Таким чином, організація робочого місця товарознавця відповідає всім нормативним вимогам охорони праці, пожежної безпеки та санітарії, що створює безпечні та сприятливі умови для продуктивної праці та збереження здоров'я працівників.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Майонез є своєрідним продуктом кулінарного мистецтва, який за тривалий час посів стабільне місце серед найпопулярніших соусів у світі, поряд із гірчицею та кетчупом. Його цінність полягає не лише у приємних смакових властивостях і поживності, але й у здатності сприяти кращому засвоєнню інших страв, що робить його універсальною приправою до різних кулінарних виробів.

Майонез належить до важливих жирових харчових продуктів і характеризується високими смаковими та харчовими властивостями. Це зумовлено наявністю комплексу харчових і смакових компонентів, які знаходяться в емульсійній структурі продукту та формують його специфічні властивості. За вмістом рослинної олії майонези поділяють на три основні групи: висококалорійні (масова частка жиру понад 55%, води менше 35%); середньокалорійні (масова частка жиру 40–55%, води 35–50%); низькокалорійні (масова частка жиру до 40%, води понад 50%).

Органолептичні характеристики майонезу мають відповідати встановленим вимогам: смак і запах повинні бути злегка гострими, від кислуватого до кисло-солодкого, без ознак гіркоти. Консистенція має бути однорідною, сметаноподібною, інколи з незначною кількістю дрібних бульбашок повітря. Водночас саме консистенція тісно пов'язана з жирністю продукту: чим вищий вміст жиру, тим більш стабільною є структура майонезу, тоді як у низькокалорійних варіантах можливе збільшення частки добавок для стабілізації емульсії. Серед можливих дефектів майонезу виділяють: розшарування емульсії; поява гіркуватого присмаку; надмірна кількість повітряних бульбашок; сторонні або невластиві запахи та присмаки.

За результатами аналізу асортименту майонезу в супермаркетах м. Одеси («Таврія В», «АТБ», «Копійка») встановлено, що кожна торговельна мережа має сформовану власну структуру пропозиції. Найбільш поширеними є продукція вітчизняного виробництва, зокрема ТМ «Чумак», а також товари, виготовлені в м. Одеса та Одеській області.

Під час дослідження пакування встановлено, що всі три зразки відповідають вимогам нормативної документації. Вони упаковані в пакування типу «дой-пак» із зручними закупорювальними елементами, що дозволяє багаторазове використання та забезпечує захист продукту від зовнішніх впливів. Маркування є чітким, читабельним та інформативним і відповідає вимогам законодавства щодо інформації для споживачів та чинних стандартів.

Під час органолептичної оцінки всі досліджувані зразки майонезу загалом відповідали вимогам нормативних документів. Для визначення показників якості проводили дегустацію, під час якої оцінювали смак, запах та зовнішній вигляд.

Рекомендується посилити контроль якості з боку виробників і контролюючих органів, особливо щодо дотримання фізико-хімічних показників продукції.

Також доцільно рекомендувати торговельній мережі «Копійка» розширювати асортимент майонезної продукції, особливо в періоди підвищеного попиту, а підприємствам роздрібної торгівлі дотримуватися належних умов зберігання та реалізації продукції з урахуванням температурного режиму.

З урахуванням результатів дослідження, зразки №1 «Чумак» та №3 «Форес» можуть бути рекомендовані до споживання, оскільки вони повністю відповідають вимогам ДСТУ 4487:2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. — Київ : Центр учбової літератури, 2019. — 544 с.
2. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підручник. — Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. — 304 с.
3. Pro-Consulting. Аналіз ринку соусів в Україні 2021–2024 рр. — Київ : Pro-Consulting, 2024. — Режим доступу: офіційний сайт компанії Pro-Consulting.
4. Український ринок майонезу: конкуренція та інновації. — Режим доступу: <https://olkom.ua/news/ukrayinskyj-rynok-majonezu/> (дата звернення 19.03.2026)
5. ТОП-10 ТМ МАЙОНЕЗУ УКРАЇНИ 2026 — Режим доступу: <https://uba.top/tm-mayonnaise-ukraine/> (дата звернення 18.03.2026)
6. Аналіз ринку соусів в Україні. 2025 рік — Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-sousov-v-ukraine-2025-god> (дата звернення 08.05.2026)
7. Pro-Consulting. Аналітичні дослідження ринку соусів та приправ в Україні. — Режим доступу: https://pro-consulting.ua?utm_source=chatgpt.com Дата звернення: 11.05.2026.
8. Огляд ринку соусів та продуктів для приготування соусів — Режим доступу: <https://skilky-skilky.info/wp-content/uploads/2024/01/Ohliad-rynku-sousiv-ta-produktiv-dlia-pryhotuvannia-sousiv.pdf> (дата звернення 11.05.2026)
9. Ринок соусів в Україні: зростання виробництва в умовах високої конкуренції з імпортом — Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-sousov-v-ukraine-rost-proizvodstva-v-usloviyah-vysokoj-konkurencii-s-importom> (дата звернення 11.05.2026)
10. Артеменко В. І., Чуйко А. М. Технологія жирів та жирозамінників : навчальний посібник. — Київ : Центр учбової літератури, 2018. — 376 с.

11. Дробот В. І. Технологія харчових виробництв : підручник. — Київ : Кондор, 2021. — 512 с.
12. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Євлаш В. В. Технологія продукції харчування : навчальний посібник. — Харків : Світ Книг, 2019. — 412 с.
13. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання і переробки жирів та олій : навчальний посібник. — Київ : НУБіП України, 2020. — 356 с.
14. ДСТУ 4487:2015. Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2015. 18 с.
15. Від дегустацій до продажів: як сенсорний аналіз допомагає бізнесу — Режим доступу: <https://www.ffdu.com.ua/2026/05/26/vid-dehustatsij-do-prodazhiv-iaak-sensornyj-analiz-dopomahaie-biznesu/>
16. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» — Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
17. Сенсорний аналіз. — Режим доступу: <https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/mv-do-sam.-roboty-z-sensornogo-analizu.pdf>
18. Закон України «Митний кодекс України» від 16.04.2022р. №4495-VI — Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>
19. Офіційний сайт магазину «Таврія В» — Режим доступу: <https://www.tavriav.ua/> (дата звернення: 20.05.2026).
20. Офіційний сайт магазину «Копійка» — Режим доступу: <https://kopiuka.ua/> (дата звернення: 20.05.2026).
21. Офіційний сайт магазину «АТБ» — Режим доступу: <https://www.atbmarket.com/> (дата звернення: 20.05.2026)
22. Що таке нетарифне регулювання та застосування їх в міжнародній практиці? Нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності : веб-сайт. — Режим доступу: https://pidru4niki.com/1103091453845/ekonomika/netarifne_regulyuvannya_zovnishnoekonomichnoyi_diyalnosti#

23. Постанова КМУ «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» від 26.06.2020р. №960 — Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text> (дата звернення: 21.04.2023)

24. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 16.04.2022р. №2498-ХІІ URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>

25. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 13.05.2022р. № 2042-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

26. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів: веб-сайт. URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobotnictv/veterinariya-ta-bezpechnist>

27. Що таке сертифікат походження та його види? Документи для митного оформлення сертифікат походження : веб-сайт. URL: <https://ua-broker.com/shcho-potribno-znaty/dokumenti-dlya-mitnogo-oformlennya/sertifikat-pohodzhennya/>

28. Торгові преференції та їх застосування. Що таке торгові преференції : веб-сайт. URL: <https://smarttender.biz/ru/terminy/view/torgovye-preferentsii/>

29. Закон України «Про охорону праці» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>

30. Правила охорони праці для об'єктів роздрібної торгівлі [Текст]: НПАОП 52.0-1.01-96 – Чинний 1996-09-10. – К.: Государственный комитет Украины по надзору за охраной труда, 1996. – 10 с.

31. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень [Текст]: ДСН 3.3.6.042-99. – Чинний 1999-12-01. – К.: Міністерство охорони здоров'я України (МОЗ), 1999. – 16 с.

32. Державні будівельні норми України. Інженерне обладнання будинків і споруд природне і штучне освітлення [Текст]: ДБН В.2.5-28-2006 Видання офіційне Мінбуд України Київ 2006. – 14 с.

33. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку ДСН 3.3.6.037-99. [Текст]: – Чинний 1999-12-01. – К.: Міністерство охорони здоров'я України (МОЗ), 1999. – 11 с.

34. Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин [Текст]: ДСанПіН 3.3.2-007-98. – Чинний 2007-12-01. – К.: Міністерство охорони здоров'я України (МОЗ), 2007. – 15 с.

35. Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин. Наказ Державного комітету України з промислової безпеки, охорони праці та гірничого нагляду від 26.03.2010 № 65. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 19 квітня 2010 р. за № 293/17588

36. Норми визначення категорій приміщень будинків і зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою [Текст]: НАПБ Б.03.002-2007 – Чинний 2007-12-03 – К.: УкрНИИПБ, 2007. – 8 с.

37. Пожарная техника. Классификация пожаров [Текст]: ГОСТ 27331-87 – Чинний 1988-01-01 – М.: Государственного комитета стандартов, 1978. – 6 с.

38. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 20 с.

39. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. 27 с.

40. Привабливість харчового бізнесу в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2017. 192 с.

41. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення: навч. посібник у 2 частинах. Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2022, 324 с.
[URL:https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONАНТ.1836835](https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONАНТ.1836835)

42. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 20 с.

43. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. 27 с.

44. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення: навч. посібник у 2 частинах. Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2022, 324 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONАНТ.1836835>

45. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення. Лабораторний практикум до виконання лабораторних, практичних та самостійних робіт студентами СВО «Бакалавр» та «Магістр». Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2021, 308 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONАНТ.1688690>

46. Підприємництво та торгівля у розвитку інноваційно-інвестиційної моделі економіки України XXI сторіччя: монографія / [Н. Й. Басюркіна, Я.Г. Верхівкер, А. В. Гріщенко та ін.]; за ред. д.е.н., проф. Н.Й. Басюркіної;

Одеський національний технологічний університет. Івано-Франківськ : Супрун В.П., 2025. 323 с.

47. Обсяг реалізованої промислової продукції за видами діяльності. Державна служба статистики України: веб-сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>. (дата звернення: 30.03.2024).

48. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 20 с.

49. Методичні вказівки до виконання і оформлення дипломної роботи – економічної частини міжкафедрального комплексного дипломного проекту студентів напряму підготовки 076 «Підприємництво та торгівля» за освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство і експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, В.А. Шалений. Одеса: ОНТУ, 2023. 38 с.

50. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. 27 с.

51. Показники діяльності суб'єктів господарювання з розподілом за їх розмірами. Головне управління статистики в Одеській області. веб-сайт. URL: <https://www.od.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 30.03.2026).

52. Цілі сталого розвитку (ЦСР). Державна служба статистики України: веб-сайт. URL: <http://www.stat.gov.ua/> (дата звернення: 07.04.2026).

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління
і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна
Кафедра – Бізнесу і торгівлі
Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»



**ДОДАТКИ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА**

на тему: «Аналіз ринку і порівняльна оцінка якості та митні процедури при
імпорті майонезу який реалізується в роздрібній торговельній мережі м.
Одеса»

КРБ.БіТ.1.498-03.IV.4.1

Здобувачка: _____

Підпис

Керівник: _____

Підпис

Підпис

Попик Ірина Олександрівна

к.т.н, доцент Памбук С.А.

PhD, викл. Печка С.С.

Одеса – 2026 р

**ОБСЯГ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ В УКРАЇНІ У 2021-2024 РР., У НАТУРАЛЬНОМУ
ВИРАЖЕННІ, ТОНН**

Вид соусу	2021	2022	2023	2024
Червоні соуси	86,9	60,8	66,9	74,9
Темп приросту		-30%	10%	12%
Майонез	3,7	4,1	4,6	3,5
Темп приросту		11%	10%	-22%
Білі соуси	17,5	5,4	5,0	6,1
Темп приросту		-69%	-7%	23%
Інші	73,1	59,5	66,4	72,3
Темп приросту		-19%	12%	9%
Всього	181,1	129,0	143,0	157,0
Темп приросту		-29%	11%	10%

Джерело: оцінка Pro-Consulting

Рис. 1 – Обсяг виробництва соусів в Україні, 2021-2024 рр. [6]



Рис. 2 – Експорт Україною товарної групи УКТЗЕД/НС 2103 протягом 2018-2022 рр [8]



Рис. 3 – Помісячний експорт Україною товарної групи УКТЗЕД/НС 2103 протягом 2022 року [8]

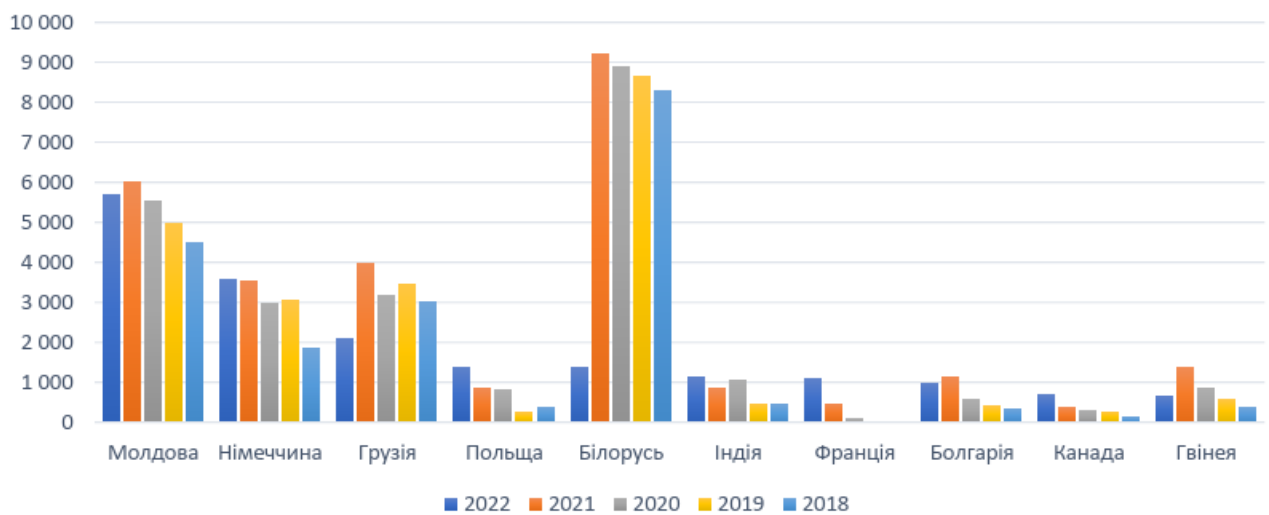


Рис. 4 – Експорт України товарної групи УКТЗЕД/НС 2103 протягом 2018-2022 рр, в тис. доларів США [8]

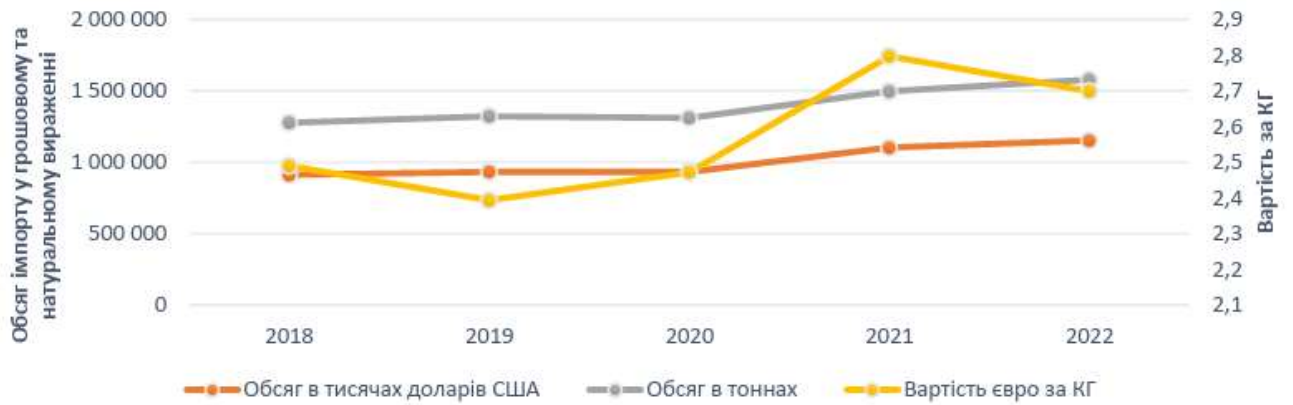
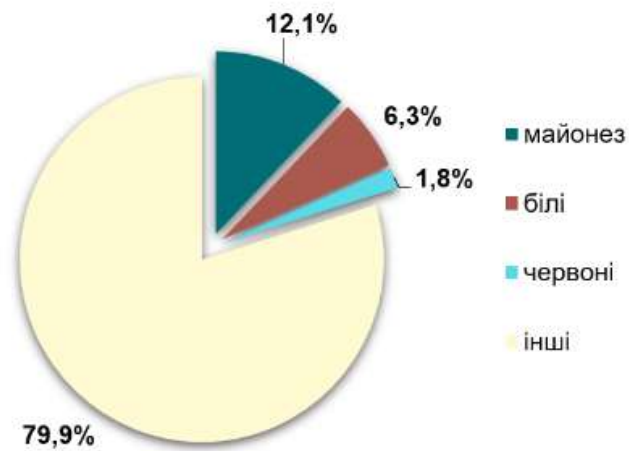


Рис. 5 – Обсяги імпорту країнами ЄС товарної групи УКТЗЕД/HS 2103 протягом 2018-2022 рр з країн не членів ЄС [8]



Джерело: оцінка Pro-Consulting

Рис. 6 – Структура імпорту соусів в Україні у 2023 р, у натуральному вираженні, % [9]

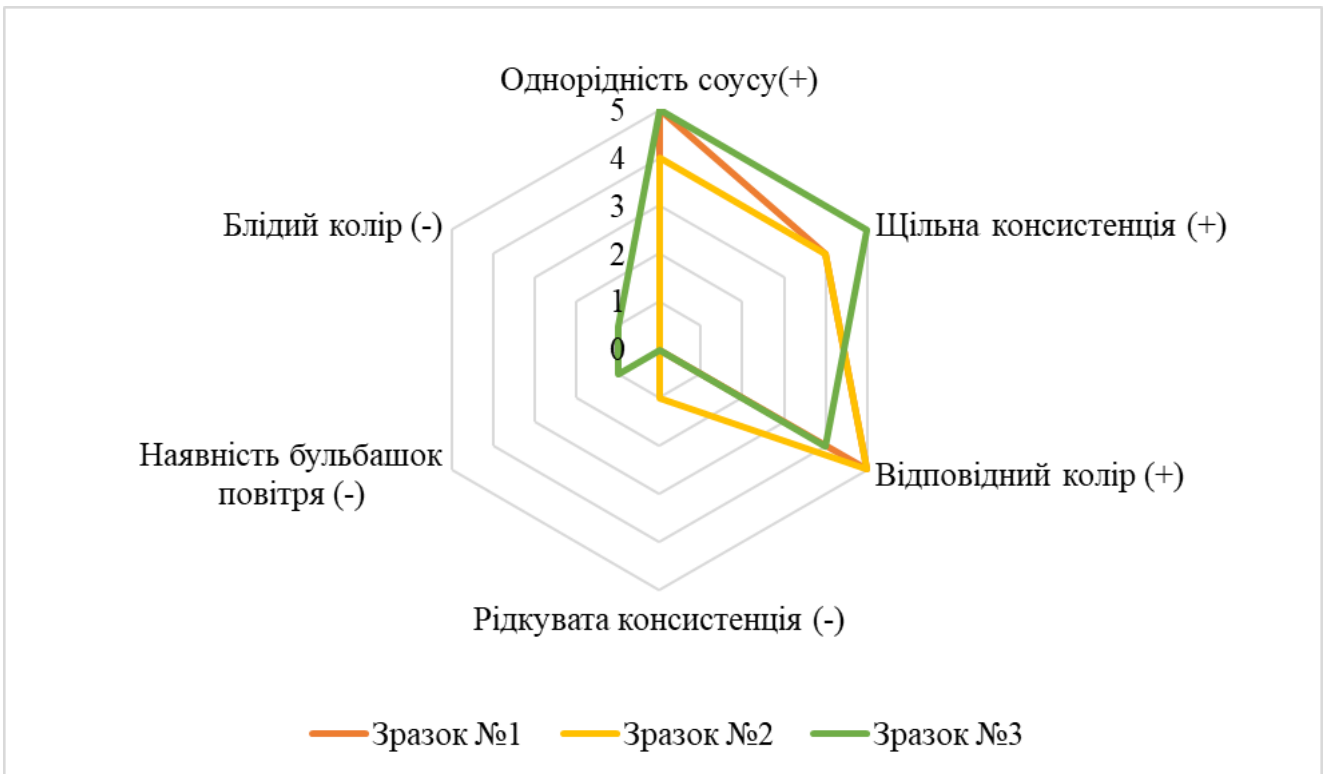


Рисунок 7. – Профілограма зовнішнього вигляду майонезів

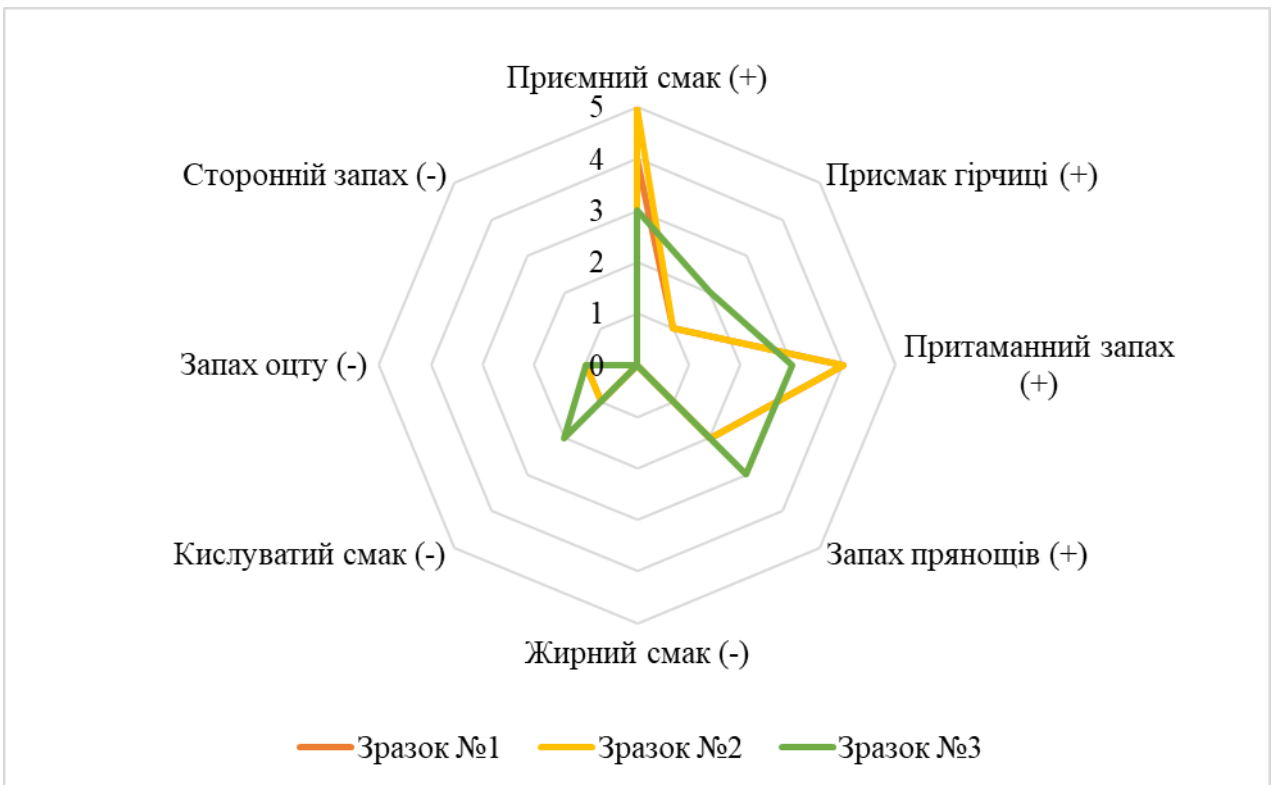


Рисунок 8 – Профілограма запаху та смаку майонезів



МАЙОНЕЗ «ПРОВАНСАЛЬ» 67 %

Склад: олія соняшникова рафінована дезодорована, вода питна, цукор, *жовток яєчний ферментований*, сіль кухонна, загущувачі (крохмаль модифікований, ксантанова камедь), регулятор кислотності – кислота лимонна, ароматизатор *гірчичний*, емульгатор – крохмаль модифікований, антиоксидант – кальцію дигідрат E302, барвник – β-каротин. *Може містити сліди селери.* Дата «вжити до» та номер партії вказані на цій упаковці.

Умови зберігання: за температури від 0 °С до + 24 °С та відносної вологості повітря не більше 75 %. Не зберігати на прямому сонячному світлі та разом із продуктами, які мають різкий специфічний запах. Відкриту упаковку зберігати за температури від 0 °С до + 6 °С не більше 8 діб, але не більше дати «вжити до».

ПрАТ «ЧУМАК», Україна, 01042, м. Київ, бульвар Міхновського Миколи, 19, поверх 4. Тел.: +38 044 354 07 00.
З усіх питань щодо продукції «ЧУМАК» звертайтеся за телефоном + 380 800 30 20 14. Дзвінки з мобільних та стаціонарних телефонів в Україні безкоштовні.

www.chumak.com

Поживна цінність на 100 г/г:	
Енергетична цінність	2571 кДж/л 616 ккал/л
Жири	68,0 г/г
з них: насичені	7,1 г/г
Вуглеводи	3,0 г/г
з них: цукри	2,7 г/г
Білки	0,5 г/г
Сіль	1,0 г/г

МАСА НЕТТО: 300 г/г

Допустиме від'ємне зривання від маси нетто 9 г/г

4 823096 003375

штуцер з
ПАКЕТ КОВПАЧКОМ

Рис. 9 -Зразок №1 «Чумак»



Рис. 10 - Зразок №2 «Olkom»



Рис. 11 - Зразок №3 «Форес»