

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, товарознавча оцінка ковбасних виробів та особливості кодування при переміщенні через митний кордон України»

Тема

КРБ.БіТ.1.498-03.П.2.1

Здобувач: _____ Горулько Іван Валерійович
Підпис *(ПІБ)*

Керівник: _____ доцент, Памбук С. А.

Підпис *(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)*
Керівник: _____ викладач, Печка С.С.

Підпис *(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)*

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 – 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

здобувача Івана ГОРУЛЬКО

(ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

- 1) Тема роботи: «Аналіз ринку, товарознавча оцінка ковбасних виробів та особливості кодування при переміщенні через митний кордон України» затверджена наказом ОНТУ від 25.09.2025 р. № 498-03.
- 2) Термін здачі здобувачем закінченої роботи _____ . 2026 р.
- 3) Вихідні дані роботи: дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри БіТ ОНТУ, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ, дані харчових підприємств України.
- 4) Зміст кваліфікаційної роботи бакалавра:
Вступ. Розділ 1. АНАЛІЗ РИНКУ ТА ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ
ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ Розділ 2.
ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ Розділ 3.
ОСОБЛИВОСТІ КОДУВАННЯ ТА МИТНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ
ПЕРЕМІЩЕННІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН
УКРАЇНИ Розділ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ. СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ. ДОДАТКИ.
- 5) Перелік графічного матеріалу: таблиць – 13, рисунків – 5.

б) Дата видачі завдання 25.09.2025р.

Керівник: _____ доцент, Світлана ПАМБУК
Підпис (науковий ступень, ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Керівник: _____ викладач Сергій ПЕЧКА
Підпис (науковий ступень, ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Завдання прийняв до виконання _____ Іван ГОРУЛЬКО
Підпис (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

| № | Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи | Термін виконання етапів роботи | Примітка |
|----|--|--------------------------------|----------|
| 1. | Збір інформації для характеристики ковбасних виробів та підготовка першого розділу роботи. | 25.09.2025 – 12.11.2025рр. | Виконано |
| 2. | Дослідження та формування методичних підходів до оцінки товарознавчих особливостей ковбасних виробів і написання другого розділу роботи. | 12.11.2025 – 19.01.2026 рр. | Виконано |
| 3. | Опрацювання питань, пов'язаних із визначенням кодування та особливостей митного регулювання під час переміщення ковбасних виробів через митний кордон України. | 19.01.2026 – 12.03.2026 рр. | Виконано |
| 4. | Підготовка четвертого розділу, присвяченого питанням охорони праці та безпеки життєдіяльності. | 12.03.2026 – 04.04.2026 рр. | Виконано |
| 5. | Формування підсумкових висновків за результатами виконаної роботи. | 04.04.2026 – 19.04.2026 рр. | Виконано |
| 6. | Оформлення роботи відповідно до вимог та її рецензування. | 19.04.2026 – 18.06.2026 рр. | Виконано |

Керівник: _____ к.т.н. Світлана ПАМБУК
Підпис (науковий ступень, ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Керівник: _____ викладач Сергій ПЕЧКА
Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Завдання прийняв до виконання _____ Іван ГОРУЛЬКО
Підпис (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

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 _____ Іван ГОРУЛЬКО
Підпис (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

АНОТАЦІЯ

Робота викладена на 82 сторінках, містить 4 розділи, 8 ілюстрацій, 16 таблиць та 30 джерел у списку використаних посилань.

Горулько Іван Валерійович. Товарознавча оцінка ковбасних виробів та особливості кодування при переміщенні через митний кордон України

Випускна кваліфікаційна робота на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля», освітня програма «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі». Одеський національний технологічний університет. Одеса. 2026 р.

Об'єктом дослідження виступають ковбасні вироби як окрема група продовольчих товарів. Предметом роботи є їх споживні властивості, асортимент, показники якості, а також особливості класифікації та кодування при переміщенні через митний кордон України. Метою кваліфікаційної роботи є комплексний аналіз ринку ковбасних виробів, здійснення їх товарознавчої оцінки та дослідження специфіки кодування в умовах митного регулювання.

За підсумками виконаної роботи сформульовано висновки та практичні рекомендації.

ABSTRACT

The work is presented on 82 pages, contains 4 chapters, 8 illustrations, 16 tables and 30 sources in the list of references.

Ivan Valeriyovych Gorulko. Commodity assessment of sausage products and features of coding when moving across the customs border of Ukraine

Final qualification work for obtaining the educational and qualification level "Bachelor" in the specialty 076 "Entrepreneurship and trade", educational program "Entrepreneurship and trade, commodity science and expertise in customs matters". Odessa National Technological University. Odesa. 2026

The object of the study is sausage products as a separate group of food products. The subject of the work is their consumer properties, assortment, quality indicators, as well as features of classification and coding when moving across the customs border of Ukraine. The purpose of the qualification work is a comprehensive analysis of the sausage market, their commodity evaluation and research into the specifics of coding in customs regulation.

Based on the results of the work performed, conclusions and practical recommendations were formulated.

ЗМІСТ

| | стор. |
|---|-------|
| ВСТУП | 7 |
| РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ТА ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ | 9 |
| 1.1 Сучасні тенденції розвитку ринку ковбасних виробів в Україні та особливості зовнішньої торгівлі | 9 |
| 1.2 Класифікація ковбасних виробів та їх місце у товарній номенклатурі продовольчих товарів | 13 |
| 1.3 Формування споживних властивостей ковбасних виробів у процесі виробництва | 15 |
| 1.4 Основні показники якості та чинники, що впливають на їх зміну під час зберігання і транспортування | 18 |
| Висновки до розділу 1 | 22 |
| РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ | 24 |
| 2.1 Об'єкти дослідження..... | 24 |
| 2.2 Методи дослідження якісних характеристик ковбас різних типів | 25 |
| РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА, ОСОБЛИВОСТІ КОДУВАННЯ ТА МИТНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ | 31 |
| 3.1 Дослідження асортименту ковбасних виробів у Полтавській області | 31 |
| 3.2 Перевірка пакування та маркування | 33 |
| 3.3 Оцінка органолептичних та фізико-хімічних показників якості .. | 42 |
| 3.4 Класифікація ковбасних виробів за УКТ ЗЕД..... | 53 |

| | |
|--|-----------|
| 3.5 Нетарифні заходи регулювання та ветеринарно-санітарний контроль | 57 |
| 3.6 Визначення країни походження товару та застосування преференційних режимів | 61 |
| 3.7 Практичні аспекти митного оформлення ковбасних виробів | 63 |
| Висновки до розділу 3 | 65 |
| РОЗДІЛ 4 ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА РОБОЧОГО МІСЦЯ ТОВАРОЗНАВЦЯ | 68 |
| 4.1 Аналіз небезпечних і шкідливих факторів у сфері торгівлі ковбасними виробами | 68 |
| 4.2 Організація безпечного робочого місця товарознавця | 69 |
| 4.3 Забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов | 71 |
| 4.4 Пожежна безпека та електробезпека | 74 |
| Висновки до розділу 4 | 75 |
| ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ | 77 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ | 79 |
| ДОДАТКИ | 82 |

ВСТУП

У сучасних умовах розвитку ринкової економіки України важливе місце займає продовольчий ринок, зокрема ринок м'ясної продукції та ковбасних виробів. Ковбасні вироби є однією з найбільш поширених та затребуваних груп харчових продуктів серед населення завдяки високій харчовій цінності, різноманітності асортименту, зручності споживання та тривалому терміну зберігання. Водночас посилення конкуренції на внутрішньому та зовнішньому ринках, розширення імпортно-експортних операцій, а також зростання вимог до якості та безпеки харчових продуктів зумовлюють необхідність ґрунтовного аналізу ринку ковбасних виробів. [3]

Особливої актуальності набувають питання товарознавчої оцінки ковбасних виробів, що включає аналіз їх асортименту, споживних властивостей, показників якості, безпеки та відповідності чинним нормативним документам. В умовах євроінтеграційних процесів та гармонізації національного законодавства з міжнародними стандартами важливим є забезпечення належного контролю за обігом ковбасних виробів, у тому числі при їх переміщенні через митний кордон України.

Окремої уваги потребують питання правильного кодування ковбасних виробів згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД), оскільки від правильності визначення коду товару залежить застосування ставок митних платежів, заходів тарифного та нетарифного регулювання, а також дотримання вимог митного контролю. Помилки при кодуванні можуть призводити до фінансових втрат суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності та порушень митного законодавства. [13]

У зв'язку з цим дослідження ринку ковбасних виробів, проведення їх товарознавчої оцінки та аналіз особливостей кодування при переміщенні через митний кордон України є актуальним і має важливе теоретичне та практичне значення.

Метою дипломної роботи є аналіз ринку ковбасних виробів, проведення їх товарознавчої оцінки та дослідження особливостей кодування ковбасних виробів при переміщенні через митний кордон України.

Для досягнення поставленої мети в роботі передбачено вирішення таких завдань:

- проаналізувати сучасний стан та тенденції розвитку ринку ковбасних виробів в Україні;
- дослідити класифікацію ковбасних виробів;
- охарактеризувати основні споживні властивості та показники якості ковбасних виробів;
- дослідити асортимент ковбасних виробів
- провести товарознавчу оцінку ковбасних виробів відповідно до вимог чинних нормативних документів;
- проаналізувати особливості класифікації та кодування ковбасних виробів за УКТ ЗЕД;
- визначити проблемні аспекти кодування ковбасних виробів при їх переміщенні через митний кордон України.

Об'єктом дослідження є ковбасні вироби як товарна група продовольчих товарів.

Предметом дослідження є споживні властивості, асортимент, показники якості ковбасних виробів, а також особливості їх класифікації та кодування при переміщенні через митний кордон України.

Інформаційну базу дослідження становлять законодавчі та нормативно-правові акти України, державні стандарти, технічні умови, наукові праці вітчизняних і зарубіжних авторів, статистичні матеріали, а також дані офіційних джерел.

РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ТА ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

1.1 Сучасні тенденції розвитку ринку ковбасних виробів в Україні та особливості зовнішньої торгівлі

Ринок ковбасних виробів в Україні є одним із найбільш сформованих сегментів м'ясопереробної галузі. Ковбасна продукція традиційно займає вагоме місце у структурі споживання м'ясних продуктів завдяки своїй доступності, поживній цінності та широкому асортименту. Попри складні економічні умови останніх років, ринок демонструє відносну стабільність, хоча й зазнає структурних змін. Сучасний етап розвитку характеризується адаптацією виробників до зниження купівельної спроможності населення. Це проявляється у зміщенні попиту в бік продукції середнього та економ-сегменту, зменшенні частки преміальних виробів та оптимізації асортименту. Виробники зосереджуються на найбільш популярних позиціях – варених ковбасах, сосисках, сардельках і напівкопчених виобах, що забезпечують стабільний обсяг реалізації. [13]

Важливу роль на українському ринку відіграють великі м'ясопереробні підприємства, які формують значну частину асортименту та забезпечують стабільні обсяги виробництва. Компанії постійно оновлюють асортимент, вдосконалюють технології виробництва та приділяють увагу контролю якості й безпечності продукції. Крім того, великі виробники активно впроваджують сучасні методи пакування та логістики, що дозволяє забезпечувати триваліший термін зберігання продукції та стабільність поставок.

Одночасно посилюються вимоги до безпечності та якості продукції. Контроль здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», державних стандартів (ДСТУ) та технічних умов. Особливе значення має контроль вмісту харчових добавок, стабілізаторів, барвників та консервантів, оскільки споживач стає більш орієнтованим на склад продукції. [2]

Важливим фактором розвитку ринку є концентрація реалізації продукції у великих торговельних мережах. Саме мережеі продажі формують вимоги до пакування, маркування, логістики та стабільності поставок, що впливає на організацію виробничих процесів підприємств.

Для більш наочного відображення ключових тенденцій розвитку ринку доцільно узагальнити їх у таблиці.

Таблиця 1.1 – основні тенденції розвитку ринку ковбасних виробів в Україні

| Тенденція | Характеристика прояву |
|---------------------------------|---|
| Оптимізація асортименту | Скорочення кількості позицій, концентрація на продукції масового попиту |
| Зміщення попиту | Зростання частки середнього та економ-сегменту |
| Посилення контролю якості | Дотримання ДСТУ, вимог безпечності, перевірка складу |
| Розвиток локального виробництва | Релокація підприємств, зміна регіональної структури виробництва |

Джерело: [2, с.80]

Повномасштабна війна суттєво вплинула на м'ясопереробну галузь України, зокрема й на ринок ковбасних виробів. Найбільших втрат галузь зазнала через окупацію частини територій, руйнування виробничої та логістичної інфраструктури, скорочення поголів'я тварин і загальне зниження купівельної спроможності населення. Частина підприємств опинилася в зоні бойових дій або на тимчасово окупованих територіях, що призвело до зупинки виробництва, втрати обладнання та порушення ланцюгів постачання сировини. [10]

Особливо відчутними стали проблеми з логістикою та постачанням. Через руйнування транспортної інфраструктури та перебої з електропостачанням підприємства були змушені адаптувати виробничі процеси, збільшувати витрати на транспортування та використовувати резервні джерела енергії. Для ковбасної продукції це має особливе значення,

оскільки вона потребує дотримання стабільного температурного режиму під час виробництва, зберігання та перевезення.

Негативним фактором також стало скорочення сировинної бази. Внаслідок бойових дій і окупації частини територій зменшилося поголів'я свиней та великої рогатої худоби, що вплинуло на забезпечення м'ясопереробних підприємств сировиною. Частина господарств була зруйнована або втратила можливість нормально функціонувати через мінування територій, нестачу кормів та складну економічну ситуацію.

Разом із цим війна змінила і структуру споживчого попиту. Через зниження доходів населення спостерігається збільшення попиту на продукцію економ-сегменту та скорочення споживання дорогих ковбасних виробів. Виробники були змушені адаптувати асортимент, оптимізувати рецептури та зосередитися на продукції щоденного попиту, яка має стабільний рівень реалізації.

Попри значні труднощі, галузь змогла частково адаптуватися до нових умов. Частина підприємств перенесла виробництво у більш безпечні регіони України, були перебудовані логістичні маршрути та посилено співпрацю з торговельними мережами. Великі виробники поступово відновили обсяги виробництва, хоча загальний рівень рентабельності галузі знизився через зростання витрат на енергоносії, сировину та логістику.

Що стосується зовнішньої торгівлі, ковбасні вироби мають специфіку як продукція тваринного походження, що підлягає обов'язковому ветеринарно-санітарному контролю. У структурі імпорту переважає продукція преміального сегмента та національні делікатеси з країн Європейського Союзу. Обсяги імпорту є обмеженими через достатній рівень внутрішнього виробництва та суворі санітарні вимоги.

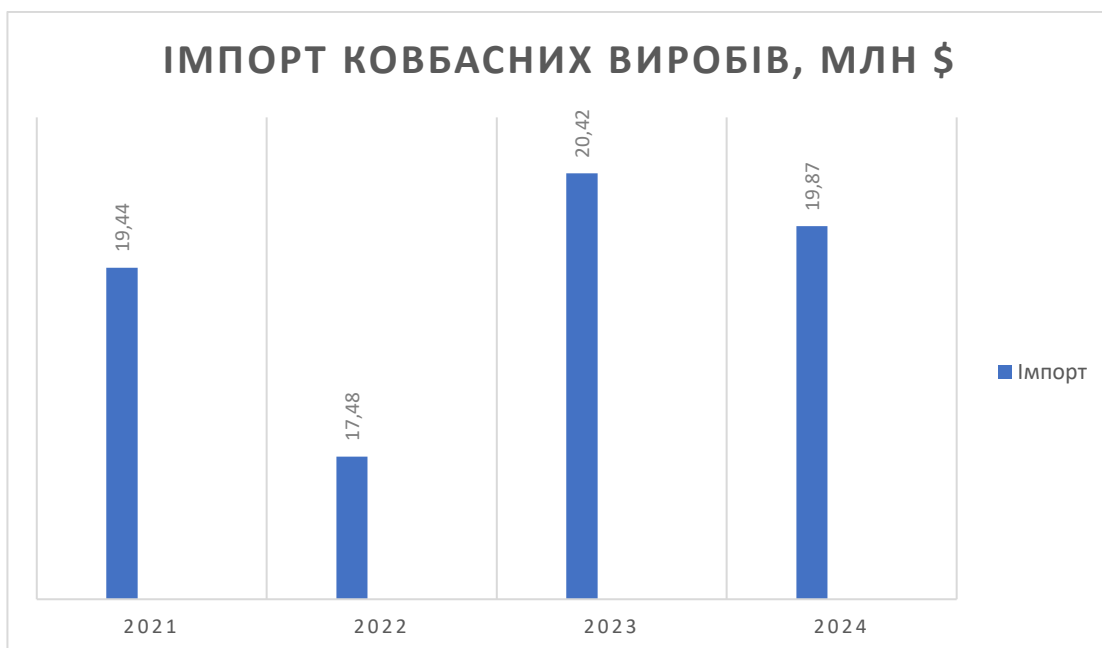


Рисунок 1.1 – Обсяг імпорту ковбасних виробів

Джерело: [3, с.80]

Експорт українських ковбасних виробів має більш складний характер. Основними напрямками залишаються країни Європейського Союзу, Азії та окремі держави пострадянського простору. При цьому ключовими бар'єрами виступають ветеринарні обмеження, квотування та вимоги до підтвердження походження сировини.

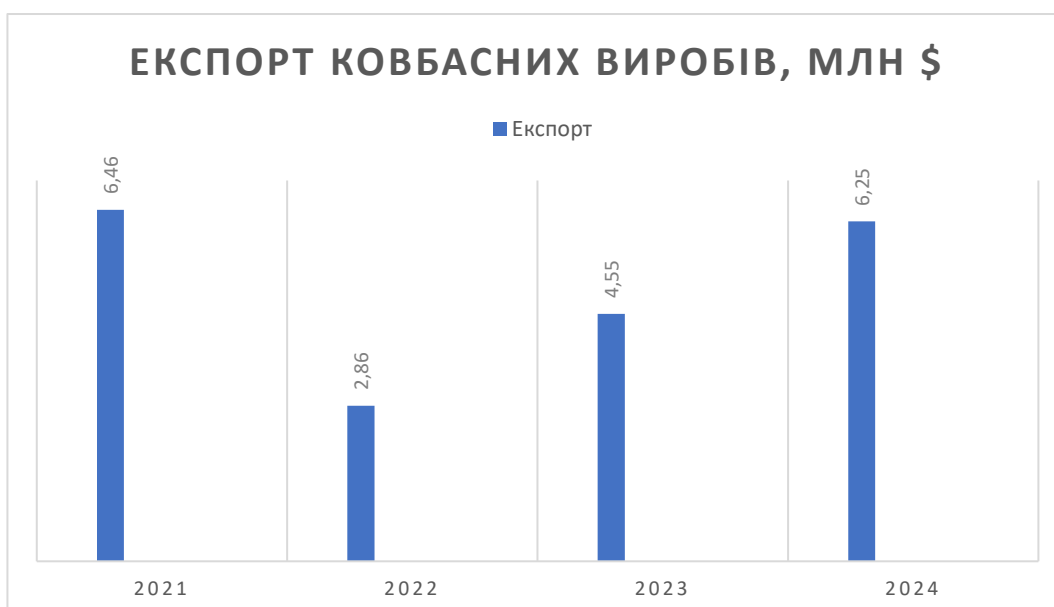


Рисунок 1.2 – Обсяг експорту ковбасних виробів

Джерело: [3, с.80]

Згідно з УКТ ЗЕД ковбасні вироби відносяться до групи 16 «Готові або консервовані продукти з м'яса». Правильне визначення коду товару має принципове значення для застосування ставок ввізного мита, заходів нетарифного регулювання та проходження митного контролю. У практиці зовнішньоекономічної діяльності помилки у класифікації можуть призводити до фінансових санкцій або коригування митної вартості. [10]

1.2 Класифікація ковбасних виробів та їх місце у товарній номенклатурі продовольчих товарів

Ковбасні вироби належать до групи м'ясних продуктів, що виготовляються з подрібненої м'ясної сировини з додаванням солі, спецій та інших інгредієнтів з подальшим формуванням у природну або штучну оболонку. Їх класифікація має важливе значення як у товарознавчому аспекті, так і при здійсненні митного контролю, оскільки впливає на визначення коду товару згідно з УКТ ЗЕД та застосування відповідних заходів регулювання.

У товарознавстві основною ознакою класифікації є спосіб термічної обробки, адже саме він визначає консистенцію, термін зберігання, харчову цінність та умови реалізації продукції. [14]

Основні групи ковбасних виробів:

Варені ковбаси – одна з найпоширеніших груп ковбасних виробів. Виготовляються з подрібненої м'ясної сировини, яка після формування в оболонку проходить термічну обробку шляхом варіння або запікання. Характеризуються ніжною консистенцією, соковитістю та приємним смаком. До цієї групи належать «Докторська», «Молочна», «Любительська» та інші види. Через високий вміст вологи мають відносно короткий термін зберігання.

Напівкопчені ковбаси – виробляються шляхом обсмажування, варіння та подальшого копчення. Відрізняються більш щільною консистенцією, вираженим ароматом копчення та нижчим вмістом вологи порівняно з вареними ковбасами. Мають триваліший термін придатності та користуються значним попитом серед споживачів.

Варено-копчені ковбаси – займають проміжне місце між вареними та сирокочченими виробами. Після варіння вони піддаються додатковому копченню, що надає продукції характерного смаку, аромату та підвищує її стійкість під час зберігання. Для таких ковбас характерні пружна консистенція, насичений смак та помірна вологість. До цієї групи належать «Сервелат», «Московська» та інші популярні види.

Сирокоччені ковбаси – виготовляються без варіння шляхом тривалого копчення та дозрівання за спеціальних температурно-вологісних умов. Вони мають щільну структуру, низький вміст вологи, високу концентрацію поживних речовин і тривалий термін зберігання. Для них характерний насичений смак та виражений аромат копчення.

Сиров'ялені ковбаси – виробляються шляхом тривалого сушіння та дозрівання без термічної обробки. У процесі визрівання формується специфічний смак, аромат і щільна консистенція. Такі ковбаси належать до делікатесної продукції та можуть зберігатися тривалий час за дотримання належних умов.

Сосиски – це ковбасні вироби невеликого діаметра та довжини, виготовлені переважно з тонкоподрібненого м'ясного фаршу. Вони мають ніжну консистенцію, швидко готуються та призначені для споживання після нетривалої теплової обробки або підігрівання. Сосиски користуються стабільним попитом завдяки зручності використання та доступній ціні.

Сардельки – за технологією виробництва подібні до сосисок, проте відрізняються більшим діаметром і масою. Вони мають більш щільну структуру та виражений м'ясний смак. Сардельки належать до варених ковбасних виробів і широко використовуються як у домашньому харчуванні, так і в закладах громадського харчування. [20]

Окрім термічної обробки, класифікація може здійснюватися за видом сировини (яловичі, свинячі, м'ясо птиці, комбіновані), рецептурою (традиційні за ДСТУ та виготовлені за ТУ), а також за призначенням (для безпосереднього споживання або кулінарної обробки). [14]

З точки зору товарної номенклатури продовольчих товарів ковбасні вироби займають окреме місце у структурі м'ясопродуктів. Відповідно до УКТ ЗЕД вони відносяться до групи 16 – «Готові або консервовані продукти з м'яса», зокрема до товарної позиції 1601 – «Ковбаси та подібні продукти з м'яса, м'ясних субпродуктів або крові; готові харчові продукти на їх основі».

Саме ця класифікаційна належність визначає митно-тарифний режим, необхідність проходження ветеринарного контролю та застосування заходів нетарифного регулювання. Важливим є те, що для правильного визначення коду враховуються такі критерії, як вид м'яса, спосіб обробки, наявність добавок та форма випуску продукції.

1.3 Формування споживних властивостей ковбасних виробів у процесі виробництва

Споживні властивості ковбасних виробів формуються на всіх етапах виробничого процесу – від підбору сировини до пакування готової продукції. Під споживними властивостями розуміють сукупність характеристик товару, які визначають його здатність задовольняти потреби споживача. Для ковбасних виробів до основних споживних властивостей належать харчова цінність, смакові та ароматичні характеристики, консистенція, соковитість, зовнішній вигляд, безпечність, засвоюваність та тривалість зберігання. Саме ці показники формують загальне сприйняття продукції споживачем і впливають на її конкурентоспроможність на ринку.

Першочергове значення має якість м'ясної сировини. Вміст білка, жиру, вологи, ступінь свіжості та ветеринарно-санітарний стан м'яса визначають основу майбутніх органолептичних і фізико-хімічних показників. Використання охолодженого м'яса сприяє формуванню більш щільної текстури та стабільної структури фаршу, тоді як заморожена сировина може негативно впливати на водоутримувальну здатність продукту. Саме на цьому етапі закладаються такі властивості, як харчова цінність, біологічна повноцінність та соковитість готових виробів.

Якість ковбасних виробів значною мірою залежить від гатунку м'ясної сировини, яка використовується у виробництві. Саме від співвідношення м'язової тканини, жиру та сполучної тканини формується смак, консистенція, харчова цінність і зовнішній вигляд готового продукту.

М'ясо вищого гатунку містить переважно м'язову тканину з мінімальною кількістю жиру та сполучної тканини. Воно має світло-рожевий колір, ніжну структуру та високу харчову цінність. Використання такої сировини дозволяє отримувати ковбаси з більш приємним смаком, однорідною текстурою та високою якістю. Найчастіше м'ясо вищого гатунку застосовується у виробництві варених ковбас, сосисок і сардельок преміум-сегменту.

М'ясо першого гатунку містить трохи більше сполучної тканини та жирових включень. Воно має добрі технологічні властивості та широко використовується у ковбасному виробництві. Продукція з такої сировини виходить більш щільною, з вираженим м'ясним смаком і доступнішою за ціною. З нього виготовляють більшість варених, варено-копчених та напівкопчених ковбас.

М'ясо другого гатунку характеризується підвищеним вмістом сполучної тканини, сухожил'я і жиру. Воно має нижчу харчову цінність, але активно використовується у виробництві окремих видів ковбас, особливо тих, де допускається більш груба структура фаршу. Таку сировину часто застосовують у бюджетних варіантах варених ковбас або для виробів із додаванням спецій і смако-ароматичних компонентів

Крім класичних гатунків м'яса, у ковбасному виробництві використовують також м'ясну обрізь, субпродукти та жиловану сировину. Вони впливають на структуру та собівартість продукції, але потребують ретельної обробки та контролю якості.

Наступним важливим етапом є подрібнення та приготування фаршу. Ступінь подрібнення безпосередньо впливає на консистенцію готового виробу – від дрібнодисперсної емульсійної структури, характерної для варених ковбас

і сосисок, до грубозернистої структури напівкопчених і сирокочених ковбас. У процесі кутерування або змішування формується білково-жирова емульсія, яка забезпечує однорідність, пружність, пластичність і соковитість продукту. Важливими параметрами на цьому етапі є температура фаршу, тривалість перемішування та співвідношення білка, жиру й вологи.

Суттєвий вплив на споживні властивості має рецептура виробу. Додавання солі, нітритів, спецій, стабілізаторів та інших інгредієнтів формує смак, аромат, колір та мікробіологічну стійкість продукції. Наприклад, кухонна сіль підсилює смакові властивості та покращує здатність білків зв'язувати вологу, а нітрит натрію забезпечує характерне рожево-червоне забарвлення і пригнічує розвиток патогенної мікрофлори. Спеції та прянощі формують індивідуальні смако-ароматичні властивості різних видів ковбасних виробів.

Важливим технологічним етапом є формування виробів, під час якого фарш поміщають у натуральні або штучні оболонки. Саме цей процес визначає форму, розмір і зовнішній вигляд ковбасних батонів. Щільність наповнення оболонки впливає на структуру та рівномірність термічної обробки готової продукції.

Термічна обробка є завершальним етапом формування основних споживних властивостей. Варіння, копчення, обсмажування або сушіння впливають на смак, аромат, текстуру, щільність і вологість продукту. У варених ковбасах формується ніжна структура та висока соковитість, тоді як у сирокочених виробках у процесі дозрівання поступово знижується вологість і підвищується щільність, що забезпечує характерний смак та тривалий термін зберігання. Важливими параметрами є температура обробки, тривалість процесу, рівень вологості та режим копчення.

Окрему роль відіграє пакування, яке забезпечує збереження органолептичних показників і запобігає окислювальним процесам.

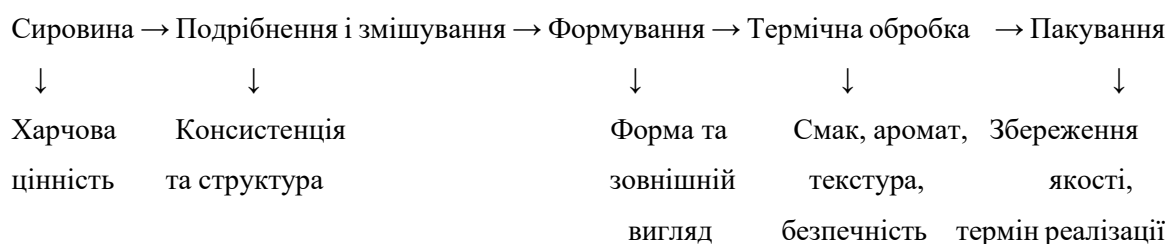


Рисунок 1.3 – Вплив етапів виробництва на формування споживних властивостей ковбасних виробів

Використання вакуумного пакування або модифікованого газового середовища дозволяє подовжити термін придатності без істотної зміни якості продукції.

1.4 Основні показники якості та чинники, що впливають на їх зміну під час зберігання і транспортування

Якість ковбасних виробів визначається сукупністю органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників, що характеризують їх безпеку, харчову цінність та придатність до споживання. Вимоги до якості регламентуються державними стандартами України (ДСТУ), технічними умовами виробника, Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», а також міжнародними рекомендаціями, зокрема принципами системи Codex Alimentarius. Ці нормативні документи визначають допустимі показники якості, вимоги до сировини, умов виробництва, пакування, транспортування та зберігання ковбасної продукції.

Таблиця 1.2 – Вимоги нормативних документів до ковбасних виробів

| Нормативний документ | Вимоги до ковбасних виробів |
|----------------------|---|
| Codex Alimentarius | Встановлює загальні міжнародні вимоги до безпеки. Ковбасні вироби повинні бути виготовлені з безпечної сировини без шкідливих домішок і патогенних мікроорганізмів. |

| | |
|------|---|
| | <p>Обов'язковий контроль гігієни виробництва (НАССР). Продукція не повинна містити токсичних речовин понад допустимі рівні. Вимагається чітке маркування: склад, алергени, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання. Органолептичні показники: характерний запах і смак без сторонніх присмаків.</p> |
| ДСТУ | <p>Регламентують конкретні показники якості: натуральний склад м'ясної сировини відповідно до виду ковбаси; допустимий вміст жиру, білка та вологи; однорідна консистенція фаршу без порожнин і сторонніх включень; оболонка ціла, без пошкоджень. Смак і запах — властиві даному виду ковбаси, без кислуватості, гіркоти чи затхлості. Колір — рівномірний, характерний для виду (рожевий, темно-червоний тощо). Обов'язкові вимоги до пакування, маркування та термінів зберігання.</p> |
| ТУ | <p>Визначаються виробником, але не можуть знижувати рівень безпеки. Допускають індивідуальну рецептуру. Вимоги до якості включають: відповідний смак і аромат, відсутність сторонніх запахів, допустима варіативність складу (добавки, спеції). Маркування обов'язково містить повний склад, харчову цінність, умови зберігання, дату виробництва. Консистенція та зовнішній вигляд визначаються ТУ конкретного виробника.</p> |

| | |
|--|---|
| Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» | Встановлює загальні вимоги безпечності: заборона використання небезпечної або фальсифікованої сировини; обов'язкове впровадження НАССР; контроль мікробіологічних показників; продукція повинна бути безпечною для споживача протягом усього строку придатності. Маркування має бути достовірним і не вводити в оману (склад, алергени, дата, виробник, умови зберігання). Смак і запах — властиві продукту без сторонніх дефектів. |
|--|---|

До основних органолептичних показників належать зовнішній вигляд, форма, стан оболонки, колір на розрізі, консистенція, смак та аромат. Відповідно до вимог ДСТУ ковбасні вироби повинні мати чисту та суху поверхню без механічних пошкоджень і залишків фаршу на оболонці. Оболонка має щільно прилягати до фаршу, не допускаються розриви, набряки чи деформації батонів. На розрізі фарш повинен бути однорідним, рівномірно перемішаним, без порожнин та сірих плям. Колір має відповідати конкретному виду виробу: для варених ковбас – від світло-рожевого до рожево-червоного, для копчених – більш темного відтінку. Смак та аромат повинні бути властивими даному виду продукції, з вираженим запахом спецій або копчення, без сторонніх присмаків та ознак псування.

Важливе значення мають фізико-хімічні показники, які визначають стабільність та харчову цінність ковбасних виробів. До них належать масова частка вологи, білка, жиру, кухонної солі та нітритів. Відповідно до ДСТУ нормується допустимий вміст солі та залишкового нітриту натрію, оскільки їх перевищення може негативно впливати на безпечність продукції. Співвідношення вологи та жиру визначає консистенцію і соковитість виробів: підвищений вміст вологи робить продукт менш щільним, тоді як надлишок

жиру може погіршувати структуру та смакові властивості. Для сирокочених ковбас важливим параметром є вологість, яка забезпечує тривалий термін зберігання.

Окрему групу становлять мікробіологічні показники, які характеризують санітарний стан продукції та її безпечність для споживача. Відповідно до вимог Codex Alimentarius та українських стандартів у ковбасних виробках не допускається наявність патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерій роду *Salmonella* та *Listeria monocytogenes*. Також контролюється загальна кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, що дозволяє оцінити рівень бактеріального обсіменіння продукції.

Якість ковбасних виробів значною мірою залежить і від умов зберігання та транспортування. Найбільш важливими факторами є температура, вологість повітря, тривалість зберігання та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Порушення температурного режиму може призводити до активного розвитку мікрофлори, зміни кольору, появи слизу на поверхні та неприємного запаху. Підвищена вологість сприяє розвитку плісняви, а надмірно сухе повітря викликає усихання виробів та втрату маси. Саме тому дотримання встановлених умов зберігання є необхідною умовою збереження якості та безпечності ковбасної продукції протягом усього терміну реалізації.

Таблиця 1.3 – Вплив умов зберігання та транспортування на якість ковбасних виробів

| Фактор впливу | Можливі зміни показників якості |
|-----------------------------------|---|
| Підвищена температура | Розвиток мікрофлори, псування, зміна запаху |
| Порушення вологості | Пліснявіння або усихання |
| Механічні пошкодження | Порушення оболонки, вторинне мікробне зараження |
| Тривале зберігання | Окиснення жирів, зміна смаку |
| Порушення герметичності пакування | Зниження терміну придатності |

Особливе значення має дотримання «холодового ланцюга» під час транспортування. Ковбасні вироби повинні перевозитися у спеціалізованому транспорті з контрольованою температурою, що відповідає вимогам для конкретного виду продукції. Недотримання цих умов може спричинити часткову або повну втрату споживних властивостей товару. [3]

Висновки до розділу 1

У першому розділі дипломної роботи було досліджено сучасний стан ринку ковбасних виробів в Україні, визначено їх класифікаційні особливості, проаналізовано процес формування споживних властивостей та охарактеризовано основні показники якості. Встановлено, що ринок ковбасних виробів характеризується відносною стабільністю, проте зазнає структурних змін під впливом економічних факторів та трансформації споживчого попиту. Спостерігається зміщення попиту в бік продукції середнього та економ-сегменту, оптимізація асортименту та посилення ролі торговельних мереж у формуванні вимог до якості та пакування продукції. Зовнішньоекономічна діяльність у цій сфері має регламентований характер і супроводжується ветеринарно-санітарним та митним контролем. У процесі дослідження класифікації ковбасних виробів визначено, що основною ознакою їх поділу є спосіб термічної обробки, що впливає на текстуру, термін зберігання та споживні властивості продукції.

Основною ознакою їх класифікації виступає спосіб термічної обробки, відповідно до якого виділяють варені, напівкопчені, варено-копчені, сирокопчені та сиров'ялені ковбаси, а також сосиски і сардельки. Кожна з цих груп має свої особливості складу, органолептичних властивостей, харчової цінності та термінів зберігання.

Крім способу обробки, ковбасні вироби класифікують за видом використаної сировини, рецептурою та призначенням. Такий поділ дозволяє більш повно оцінити споживчі властивості продукції та її відповідність вимогам нормативної документації.

Проаналізовано етапи формування споживних властивостей у процесі виробництва. Визначено, що якість сировини, рецептурний склад, параметри подрібнення, термічної обробки та умови пакування безпосередньо впливають на органолептичні та фізико-хімічні характеристики готового продукту.

Також встановлено, що якість ковбасних виробів є динамічним показником і може змінюватися під впливом умов зберігання та транспортування. Порушення температурного режиму, вологості або герметичності пакування призводить до погіршення органолептичних показників, розвитку мікрофлори та зниження терміну придатності.

РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Об'єкти дослідження

Таблиця 2.1 – Об'єкти досліджень

| № | Найменування продукту | Виробник | Нормативний документ |
|---|---------------------------------|----------------------|----------------------|
| 1 | Ковбаса «Салямі Фінська» | ТОВ «М'ясний Альянс» | ДСТУ 4591:2006 |
| 2 | Ковбаса «Сервелат Австрійський» | ПрАТ «Ювілейний» | ДСТУ 4591:2006 |
| 3 | Ковбаса «Пармська» | ТОВ «Глобіно» | ДСТУ 4591:2006 |

Обґрунтування вибору об'єктів дослідження:

1. Ковбаса «Салямі Фінська», ТОВ «М'ясний Альянс»

- Популярність продукту: Салямі є одним із найулюбленіших видів сиров'ялених ковбас серед споживачів, особливо в категорії середнього та преміального сегменту.
- Виробник із репутацією: ТОВ «М'ясний Альянс» відоме на українському ринку (зокрема в Полтавському регіоні) як виробник якісної м'ясної продукції з сучасними технологіями та акцентом на безпечність.
- Асортиментна унікальність: «Салямі Фінська» має особливу рецептуру, характерну текстуру та аромат, що дозволяє оцінити рівень якості сиров'яленої продукції.
- Актуальність дослідження: В умовах зростаючого попиту на делікатеси важливо дослідити якість та відповідність таких ковбас нормативам.

2. Ковбаса «Сервелат Австрійський», ПрАТ «Ювілейний»

- Традиційність продукту: Сервелат – класичний вид напівкопченої ковбаси, популярний у Полтавському регіоні який досліджувався
- Надійний вітчизняний виробник: ПрАТ «Ювілейний» має значний досвід у м'ясопереробній галузі, що дає змогу аналізувати якість масової ковбасної продукції.

- Зразок для порівняння: «Сервелат Австрійський» – хороший приклад для аналізу доступного за ціною продукту, виробленого за ТУ та ДСТУ.

- Практична значущість: Цей продукт входить у постійний асортимент багатьох торговельних мереж, тому дослідження його якості має прикладне значення.

3. Ковбаса «Пармська», ТОВ «Глобіно»

- Інноваційний виробник: ТОВ «Глобіно» є одним із лідерів м'ясної промисловості України, відомим упровадженням сучасних стандартів безпеки та контролю.

- Оригінальність рецептури: Ковбаса виготовляється за рецептурою, що імітує італійську традицію, тому її доцільно досліджувати на відповідність очікуваним характеристикам.

- Актуальність: У контексті розширення попиту на ковбаси із витонченим смаком важливо оцінити реальну якість такої продукції на українському ринку.

2.2 Методи дослідження якісних характеристик ковбас різних типів

У процесі дослідження якості ковбасних виробів було застосовано комплекс методів, що дозволили всебічно оцінити органолептичні, фізико-хімічні показники, а також проаналізувати відповідність продукції чинним нормативним документам.

1. Органолептичні методи дослідження

Здійснено візуальну та сенсорну оцінку зразків ковбас «Салямі Фінська», «Сервелат Австрійський» та «Пармська» за такими ознаками:

- **Зовнішній вигляд** (форма, цілісність оболонки, наявність жирових включень);
- **Колір на зрізі** (однорідність, відповідність виду ковбаси);
- **Консистенція** (пружність, щільність, рівномірність);
- **Запах** (характерний, без сторонніх запахів);

- **Смак** (відповідність виду ковбаси, відсутність гіркоти, надмірної солоності або кислоти).

Оцінювання здійснювалося методом дегустації за п'ятибальною шкалою з урахуванням рекомендацій ДСТУ 4424:2005 «Ковбаси. Методи органолептичного контролю».

Фізико-хімічні методи дослідження

Для кожного зразка ковбаси визначено такі показники:

- **Масова частка вологи** – за допомогою сушіння до постійної маси;
 - **Масова частка кухонної солі** – методом аргентометрії;
 - **Вміст нітриту натрію (E250)** – за колориметричним методом;
- Результати порівнювали з гранично допустимими нормами, визначеними у відповідних нормативних документах (ДСТУ та ТУ).

3. Оцінка пакування та маркування

Проведено візуальний аналіз відповідності пакування ковбас вимогам ДСТУ 4518:2008, а саме:

- Тип пакування (вакуумне, модифіковане газове середовище тощо);
- Матеріал пакування (харчова плівка, пергамент, штучна чи натуральна оболонка);
- Наявність та повнота маркування (найменування, склад, термін придатності, умови зберігання, виробник, номер партії, штрихкод). [5,6,7]

Аналіз умов та строків зберігання

Досліджено умови реалізації ковбас у торговельних мережах (температурний режим, наявність холодильного обладнання, умови експозиції), а також:

- Перевірено відповідність строків зберігання заявленим на упаковці;

- Зіставлено умови з вимогами нормативної документації (ДСТУ або ТУ) щодо температурного режиму й тривалості зберігання.

5. Порівняльний аналіз відповідності стандартам

На підставі отриманих результатів проведено порівняльний аналіз якості ковбас з:

- Вимогами ДСТУ 4436:2005, ДСТУ 4591:2006 та інших нормативних актів;
- Інформацією з маркування;
- Середніми показниками якості для даного типу виробів за літературними джерелами.

Таблиця 2.2 - Перелік використаних методів дослідження якості ковбас

| № | Назва методу | Суть методу та об'єкт оцінювання | Нормативна база / методика |
|---|--|--|---|
| 1 | Органолептичні методи | Візуальна та сенсорна оцінка зразків за зовнішнім виглядом, кольором на зрізі, консистенцією, запахом, смаком. | ДСТУ 4424:2005 «Ковбаси. Методи органолептичного контролю» |
| 2 | Фізико-хімічні методи | Визначення масової частки вологи – методом висушування; солі – аргентометрично; нітриту натрію – колориметрично. | ДСТУ, ТУ; ГОСТ 9793, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ДСТУ ENV 12014-3 та ін. |
| 3 | Оцінка пакування та маркування | Візуальний аналіз типу, матеріалу упаковки та повноти маркування (найменування, склад, дата тощо). | ДСТУ 4518:2008 |
| 4 | Аналіз умов і строків зберігання | Перевірка температурного режиму, наявності холодильного обладнання, відповідності строків зберігання вказаним на упаковці. | ДСТУ, ТУ (залежно від виду продукції) |
| 5 | Порівняльний аналіз відповідності | Зіставлення отриманих результатів з вимогами стандартів, маркуванням і середніми показниками за літературними джерелами. | ДСТУ 4436:2005, ДСТУ 4591:2006, інші нормативні документи та довідкова література |

Джерело: [5,6,7 с.80]

Опис профільного методу

Органолептичний метод є профільним у дослідженні якості ковбасних виробів, оскільки дозволяє дати цілісну оцінку споживчих властивостей продукції на основі чуттєвого сприйняття. Він передбачає візуальне та сенсорне оцінювання зразків за такими ознаками, як зовнішній вигляд, колір на зрізі, консистенція, запах і смак. Цей метод є доступним, не потребує складного обладнання та дає змогу швидко виявити дефекти або відхилення від нормативів.

У процесі дослідження ковбас «Салямі Фінська», «Сервелат Австрійський» та «Пармська» органолептична оцінка проводилася шляхом дегустації з використанням п'ятибальної шкали відповідно до вимог ДСТУ 4424:2005. Такий підхід дозволив комплексно охарактеризувати продукцію з точки зору споживача.

Органолептичний метод має свої переваги – оперативність, наочність, можливість швидкої перевірки якості, але водночас і недоліки, зокрема суб'єктивність результатів, що залежать від досвіду дегустаторів. Незважаючи на це, саме він відіграє ключову роль у загальній оцінці якості ковбасних виробів, оскільки визначає перше враження споживача і може бути вирішальним у виборі продукту. [5]

Перевірка штрихового кодування

Зразок 1: Ковбаса «Салямі Фінська», ТОВ «М'ясний Альянс»

Штрих-код: 4821234567894

Перевірка контрольної цифри:

$$1) 8+1+3+5+7+9 = 26$$

$$2) 26*3 = 78$$

$$3) 4+2+2+4+6+8 = 28$$

$$4) 28+78 = 106$$

$$5) 110-106 = 4$$

Висновок: Товар не фальсифікований

Зразок 2: Ковбаса «Сервелат Австрійський», ПрАТ «Ювілейний»

Штрих-код: 4823456789017

Перевірка контрольної цифри:

1) $8+3+5+7+9+1 = 33$

2) $33*3 = 99$

3) $4+2+4+6+8+0 = 24$

4) $24+99 = 123$

5) $130-123 = 7$

Висновок: Товар не фальсифікований

Зразок 3: Ковбаса «Пармська», ТОВ «Глобино»

Штрих-код: 4827654321093

Перевірка контрольної цифри:

1) $8+7+5+3+1+9 = 33$

2) $33*3 = 99$

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

4) $18+99 = 117$

5) $120-117 = 3$

Висновок: Товар не фальсифікований

Висновки до розділу 2

Отже, для проведення товарознавчого дослідження було обрано три зразки ковбасних виробів різних виробників: ковбасу «Салямі Фінська» ТОВ «М'ясний Альянс», ковбасу «Сервелат Австрійський» ПрАТ «Ювілейний» та ковбасу «Пармська» ТОВ «Глобино». Обрані зразки представлені у торговельних мережах Полтавської області та користуються попитом серед споживачів. Вибір даних об'єктів дослідження обумовлений їх поширеністю на ринку, різними рецептурними особливостями та належністю до популярних видів ковбасних виробів. Крім того, продукція виготовлена відомими українськими виробниками, які займають вагомі позиції на вітчизняному ринку м'ясної продукції.

У ході дослідження було обрано комплекс методів, які дозволяють всебічно оцінити якість ковбасних виробів та встановити їх відповідність вимогам нормативної документації. Для аналізу зразків ковбас «Салямі Фінська», «Сервелат Австрійський» та «Пармська» використано органолептичні, фізико-хімічні та порівняльні методи дослідження, а також проведено оцінку пакування, маркування та умов зберігання продукції. Основним методом дослідження визначено органолептичний, оскільки саме він дає можливість оцінити споживчі властивості ковбасних виробів за показниками зовнішнього вигляду, кольору, консистенції, запаху та смаку. Додатково фізико-хімічні методи дозволяють отримати об'єктивні дані щодо вмісту вологи, кухонної солі та нітриту натрію, що є важливими показниками якості та безпечності продукції. Аналіз пакування, маркування та умов зберігання дає змогу визначити відповідність продукції вимогам чинних стандартів і законодавства, а також оцінити рівень інформування споживача. Проведення порівняльного аналізу отриманих результатів із вимогами нормативних документів забезпечує комплексний підхід до оцінки якості досліджуваних зразків.

РОЗДІЛ 3 ОСОБЛИВОСТІ КОДУВАННЯ ТА МИТНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ

3.1 Дослідження асортименту ковбасних виробів у Полтавській області

Ринок ковбасних виробів Полтавської області є достатньо розвиненим та характеризується широким асортиментом пр одукції різних цінових категорій. Формування асортименту залежить від попиту населення, рівня доходів споживачів, діяльності місцевих виробників та представленості продукції великих українських м'ясопереробних підприємств у торговельних мережах регіону.

У ході дослідження встановлено, що найбільшу частку асортименту займають варені ковбаси, сосиски та сардельки, які користуються стабільним попитом через доступну ціну та повсякденний характер споживання. Значне місце також займають напівкопчені ковбаси, які поєднують триваліший термін зберігання та виражені смакові властивості. Сирокопчені та сиров'ялені вироби представлені у меншій кількості та належать переважно до продукції середнього і преміального сегменту. [10]

Асортимент ковбасних виробів у торговельних мережах Полтавської області формується як за рахунок місцевих виробників, так і продукції великих національних компаній. Найбільш поширеною є продукція таких підприємств, як ТОВ «Глобино», ПрАТ «Ювілейний», ТОВ «М'ясний Альянс», а також інших українських виробників. Вироби реалізуються у фасованому та ваговому вигляді, у натуральних або штучних оболонках, що дозволяє задовольняти потреби різних категорій споживачів. Також було проведено аналіз асортименту у провідних супермаркетах Полтавського регіону, та визначено ключові бренди, та їх популярні позиції, які користуються попитом через свої смакові або цінові якості:

Таблиця 3.1 – Оцінка асортименту сирокоччених ковбас у провідних мережах магазинів.

| Мережа магазинів | Ключові бренди | Популярні позиції | Ціновий сегмент |
|-------------------------|--|--|---------------------------|
| АТБ | ТМ «Добров», ТМ «М'ясна лавка», «Своя лінія», ТМ «Алан», ТМ «Costa Brava». | Салями «Золотиста», «Брауншвейзька», «Фірмова» (нарізка). | Низький - Середній |
| Маркетопт | ТМ «Глобино», ТМ «Фарро» ТМ «Ятрань», ТМ «Самобранка», ТМ «Ранчо», ТМ «М'ясовита». | Салями «Соборна» (Глобино), «Брауншвейзька» (Фарро), Салями «Банкетна», «Махан». | Низький - Середній |
| Сільпо | ТМ «Премія» (власна марка), ТМ «Алан», ТМ «Верест», ТМ «Ювілейний», ТМ «Гармаш». Sierra Morena, Casademont, 7Hermanos. | Салями «Міланська», іспанський «Фует» та «Чорізо», «Верест Гранд Філе». | Середній - Преміум |

Під час аналізу асортименту встановлено, що сучасні споживачі все більше звертають увагу на склад продукції, вміст м'яса, наявність харчових добавок, умови пакування та термін придатності. У зв'язку з цим виробники поступово розширюють асортимент продукції з покращеним складом, зменшеним вмістом штучних добавок та використанням сучасних технологій пакування.

Водночас на формування асортименту суттєво вплинули економічні наслідки війни. Через зниження купівельної спроможності населення збільшився попит на продукцію економ-сегменту, тоді як частка дорогих делікатесних виробів скоротилася. Крім того, спостерігається тенденція до оптимізації асортименту торговельними мережами, які зосереджуються на найбільш популярних і стабільних у реалізації товарних позиціях. [15]

3.2 Пакування та маркування

Оцінка пакування ковбаси «Салямі Фінська» напівкопченої

Ковбаса «Салямі Фінська» напівкопчена реалізується у вакуумному пакуванні з використанням прозорої полімерної плівки. Такий вид пакування є одним із найбільш поширених у сегменті м'ясних гастрономічних виробів, оскільки забезпечує належний рівень захисту продукції та збереження її споживних властивостей.

Вакуумне пакування передбачає видалення повітря з упаковки перед її герметичним запаюванням. Відсутність кисню суттєво уповільнює процеси окиснення жирів, розвиток аеробної мікрофлори та втрату вологи. Це особливо важливо для напівкопчених ковбас, які мають середню вологість і чутливі до змін умов зберігання.

Полімерна плівка, як правило, має багат шарову структуру з бар'єрними властивостями щодо кисню та водяної пари. Це дозволяє:

- зменшити ризик мікробіологічного псування;
- запобігти підсиханню поверхні виробу;
- зберегти характерний аромат копчення;
- подовжити термін придатності без застосування додаткових консервантів.

Прозорість пакування відіграє важливу маркетингову роль, оскільки споживач має можливість візуально оцінити колір, структуру фаршу та рівномірність розподілу шпику. Для ковбас типу салямі це є важливим фактором довіри до продукції.

Разом з тим вакуумне пакування має певні недоліки. По-перше, відсутність зручного механізму відкривання може знижувати комфорт споживання. По-друге, без належного брендового оформлення або інформаційної етикетки упаковка може виглядати менш привабливою порівняно з продукцією у дизайнерських оболонках або картонних футлярах.

З точки зору товарознавчої оцінки, обране пакування відповідає основним вимогам до харчових продуктів, а саме:

1. забезпечує захист від механічних пошкоджень та вторинного забруднення;
2. гарантує збереження органолептичних властивостей;
3. сприяє подовженню терміну придатності;
4. дозволяє наносити маркування відповідно до вимог законодавства.

Особливо важливим є те, що вакуумне пакування полегшує транспортування та зменшує ризики псування продукції під час переміщення, у тому числі при здійсненні імпортно-експортних операцій. Герметичність пакування має значення при проходженні ветеринарно-санітарного контролю та митного оформлення.

Таблиця 3.2 – Маркування споживчої тари для продукту: **Ковбаса «Салямі Фінська» напівкопчена**

| № | Інформація відповідно до Закону | Відомості по продукту «Салямі Фінська» |
|----------|--|---|
| 1 | Назва харчового продукту | Ковбаса «Салямі Фінська» напівкопчена |
| 2 | Перелік інгредієнтів | Свинина, яловичина, шпик, сіль кухонна, цукор, прянощі (перець чорний, мускатний горіх), часник, стабілізатор E451, антиокислювач E316, консервант E250 |
| 3 | Алергени (згідно додатку №1) | Може містити сліди гірчиці, сої або молочних білків (в залежності від виробництва) |
| 4 | Кількість певних інгредієнтів | М'ясний вміст не менше 70% |

Продовження таблиці 3.2

| | | |
|----|---|---|
| 5 | Кількість харчового продукту | 300 г |
| 6 | Мінімальний термін придатності | 30 діб від дати виготовлення |
| 7 | Особливі умови зберігання | Зберігати при температурі від 0°C до +6°C та відносній вологості повітря 75–78% |
| 8 | Оператор ринку | ТОВ «М'ясний Альянс», Україна, м. Київ, вул. Промислова, 1 |
| 9 | Країна походження | Україна |
| 10 | Інструкції з використання | Готовий до вживання продукт |
| 11 | Вміст спирту | Не застосовується |
| 12 | Поживна цінність (на 100 г продукту) | Енергетична цінність – 1925 кДж / 460 ккал, білки – 22,0 г, жири – 40,0 г (у т.ч. насичені – 17,0 г), вуглеводи – 0,5 г (у т.ч. цукри – 0,2 г), сіль – 2,8 г. |
| 13 | Позначення партії (лот) | Лот №240524 |
| 14 | Гатунок | Вищий |

Висновок: Ковбаса відповідає вимогам щодо маркування, визначених законом. Уся обов'язкова інформація для споживача вказана: назва продукту, склад, умови зберігання, харчова цінність, наявність алергенів. Особливу увагу приділено використанню добавок та консерванту, які відповідають нормам. Продукт є готовим до споживання. Маркування перевіряли згідно нормативним вимогам.

Оцінка пакування ковбаси «Сервелат» варено-копченої

«Сервелат» варено-копчений реалізується у полімерному брендovanому пакуванні з друком, яке може бути виконане у вакуумному форматі або з використанням модифікованого газового середовища (МГС). Такий тип пакування поєднує захисну, інформаційну та маркетингову функції, що є особливо актуальним для продукції середнього та преміального сегмента.

Полімерна плівка з багатошаровою структурою (як правило, на основі поліаміду та поліетилену) забезпечує високі бар'єрні властивості щодо кисню, вологи та сторонніх запахів. Це важливо для варено-копчених ковбас, які мають більш ніжну структуру порівняно з напівкопченими виробами та є чутливими до мікробіологічних змін.

У випадку вакуумного пакування відбувається видалення повітря, що зменшує інтенсивність окиснювальних процесів та пригнічує розвиток аеробної мікрофлори. При застосуванні модифікованого газового середовища (зазвичай суміш азоту та вуглекислого газу) створюються умови, які додатково стримують ріст мікроорганізмів і дозволяють довше зберігати природний колір та текстуру продукту.

Брендоване оформлення упаковки має важливе значення з точки зору конкурентоспроможності товару. Повноколірний друк, логотип виробника, інформація про склад, харчову цінність, умови зберігання та термін придатності виконують одразу кілька функцій:

1. Інформують споживача відповідно до вимог законодавства щодо маркування харчових продуктів.
2. Формують імідж виробника та рівень довіри до продукції.
3. Дозволяють позиціонувати «Сервелат» як традиційний або преміальний продукт залежно від дизайну.

З товарознавчої точки зору таке пакування позитивно впливає на збереження органолептичних показників: смаку, аромату копчення, соковитості та консистенції. Крім того, воно зменшує ризик вторинного мікробного забруднення під час транспортування та реалізації.

Разом із тим існують певні недоліки. Використання багатошарових полімерних матеріалів ускладнює їх переробку та може негативно впливати на екологічні показники. Крім того, застосування МГС або якісного брендованого пакування підвищує собівартість продукції, що відображається на кінцевій ціні для споживача.

З позиції зовнішньоекономічної діяльності важливо, що герметичне брендоване пакування:

- забезпечує збереження товарного вигляду під час транспортування;
- сприяє дотриманню санітарних вимог при перетині митного кордону;
- дозволяє коректно наносити обов'язкове маркування для експорту або імпорту продукції.

Таблиця 3.3 – Маркування споживчої тари для продукту: «Сервелат» варено-копченої.

| № | Інформація відповідно до Закону | Відомості по продукту «Сервелат» варено-копчений |
|----------|--|---|
| 1 | Назва харчового продукту | Ковбаса «Сервелат» варено-копчена |
| 2 | Перелік інгредієнтів | Свинина, яловичина, шпик, сіль кухонна, стабілізатор E451, підсилювач смаку E621, цукор, антиокислювач E316, прянощі, консервант E250 |
| 3 | Алергени (згідно додатку №1) | Може містити сліди гірчиці, молока, сої |
| 4 | Кількість певних інгредієнтів | М'ясний вміст не менше 65% |
| 5 | Кількість харчового продукту | 500 г (або інше значення, залежно від упаковки) |

Продовження таблиці 3.3

| | | |
|----|---|---|
| | | |
| 6 | Мінімальний термін придатності | 25 діб від дати виготовлення |
| 7 | Особливі умови зберігання | Зберігати при температурі від 0°C до +6°C та відносній вологості повітря 75–78% |
| 8 | Оператор ринку | ТОВ «Ювілейний м'ясокомбінат», Україна, м. Дніпро, вул. М'ясокомбінатна, 5 |
| 9 | Країна походження | Україна |
| 10 | Інструкції з використання | Готовий до споживання продукт |
| 11 | Вміст спирту | Не застосовується |
| 12 | Поживна цінність (на 100 г продукту) | Енергетична цінність – 1860 кДж / 445 ккал, білки – 21,0 г, жири – 38,0 г (у т.ч. насичені – 15,5 г), вуглеводи – 0,3 г (у т.ч. цукри – 0,1 г), сіль – 2,5 г. |
| 13 | Позначення партії (лот) | Лот №090524 |
| 14 | Гатунок | Вищий |

Висновок: Продукт повністю відповідає законодавчим вимогам. Зазначено детальний склад з усіма можливими алергенами та харчовими добавками. Наявна інформація про виробника, термін придатності, умови зберігання та харчову цінність. Ковбаса належить до категорії варено-копчених, готова до вживання без додаткової обробки. Маркування перевіряли згідно нормативним вимогам.

Оцінка пакування ковбаси «Пармська» сирокопченої

Ковбаса «Пармська» сирокочена реалізується в штучній оболонці без додаткового герметичного зовнішнього пакування, інколи з легким обгортанням папером чи декоративною сіткою. Такий підхід є традиційним для виробів тривалого дозрівання і підкреслює автентичність продукту.

На відміну від варених або напівкочених ковбас, сирокочені вироби проходять тривалий процес ферментації та сушіння. Під час дозрівання відбувається поступова втрата вологи, формування характерної щільної консистенції, насиченого аромату та специфічного смаку. Саме тому натуральна оболонка виконує не лише захисну, а й технологічну функцію – вона забезпечує газообмін і дозволяє продукту «дихати», не порушуючи процеси стабілізації структури.

Основними перевагами такого виду пакування є:

- збереження традиційного зовнішнього вигляду, що асоціюється з натуральністю та ремісничим виробництвом;
- відповідність технологічним вимогам сирокочених ковбас тривалого зберігання;
- привабливість при реалізації на вагу у гастрономічних відділах або спеціалізованих м'ясних магазинах;
- відсутність надлишкових пакувальних матеріалів, що частково зменшує екологічне навантаження.

Разом із тим такий тип пакування має і певні обмеження. Відсутність герметичної упаковки знижує рівень захисту від механічних пошкоджень, сторонніх запахів та вторинного мікробного забруднення, особливо після розрізання батона. Після порушення цілісності оболонки активізуються процеси підсихання поверхні та можливий розвиток небажаної мікрофлори.

Крім того, «Пармська» сирокочена ковбаса потребує суворого дотримання умов зберігання – помірної температури (зазвичай від 0 до +6 °С) та відносної вологості повітря, яка запобігає як пересушуванню, так і зволоженню поверхні. Порушення мікроклімату може призвести до утворення тріщин, плісняви або зміни органолептичних показників.

З товарознавчої точки зору, натуральна оболонка є частиною продукту та виступає елементом його ідентифікації. Вона впливає на сприйняття якості, адже споживач асоціює її з більш високим рівнем традиційності та натуральності. Водночас при здійсненні імпортно-експортних операцій така продукція часто додатково пакується у транспортну тару або групове вакуумне пакування для забезпечення санітарної безпеки під час перевезення.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари для продукту **Ковбаси «Пармська» сирокоченої**

| № | Інформація відповідно до Закону | Відомості по продукту «Пармська» сирокочена |
|----------|--|--|
| 1 | Назва харчового продукту | Ковбаса «Пармська» сирокочена |
| 2 | Перелік інгредієнтів | Свинина, яловичина, сало, сіль кухонна, цукор, суміш прянощів (перець чорний, білий, часник), стабілізатор E451, антиокислювач E301, консервант E250 |
| 3 | Алергени (згідно додатку №1) | Може містити сліди молока, сої, гірчиці |
| 4 | Кількість певних інгредієнтів | М'ясний вміст не менше 75% |
| 5 | Кількість харчового продукту | 350 г (або згідно упаковки) |
| 6 | Мінімальний термін придатності | 60 діб від дати виготовлення |

Продовження таблиці 3.4

| | | |
|----|---|---|
| 7 | Особливі умови зберігання | Зберігати при температурі від 0°C до +6°C та відносній вологості 75–78% |
| 8 | Оператор ринку | ТОВ «Чугуївський м'ясокомбінат», Україна, Харківська обл., м. Чугуїв, вул. Заводська, 10 |
| 9 | Країна походження | Україна |
| 10 | Інструкції з використання | Готова до споживання |
| 11 | Вміст спирту | Не застосовується |
| 12 | Поживна цінність (на 100 г продукту) | Енергетична цінність – 1865 кДж / 448 ккал, білки – 24,0 г, жири – 39,0 г (у т.ч. насичені – 16,0 г), вуглеводи – 0,5 г (у т.ч. цукри – 0,2 г), сіль – 4,5 г. |
| 13 | Позначення партії (лот) | Лот №090524 |
| 14 | Гатунок | Вищий |

Висновок: Маркування сирокопченої ковбаси «Пармська» відповідає нормам: чітко вказані інгредієнти, вміст м'яса, харчова цінність, алергени та харчові добавки. Продукт має тривалий термін зберігання завдяки способу обробки. Забезпечено прозорість походження та умов зберігання.

Загальний висновок: Усі три продукти – «Салямі Фінська», «Сервелат» та «Пармська» – мають відповідне та повне маркування згідно із Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Виробники надають повну інформацію про склад, походження, харчову цінність, умови зберігання та можливі алергени. Це свідчить про відповідальний підхід до інформування споживача, дотримання стандартів безпеки та прозорість виробництва. Маркування перевіряли згідно нормативним вимогам.

3.3 Оцінка органолептичних та фізико-хімічних показників якості

Органолептична оцінка якості харчових продуктів є важливим етапом у визначенні їх відповідності стандартам та вимогам споживачів. Вона включає аналіз основних фізичних і смакових характеристик продукту, таких як зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу в розрізі, смак та запах, а також форма і розмір виробу. Для ковбасних виробів, таких як «Салямі Фінська», «Сервелат Австрійський» та «Пармська», органолептичні показники є критичними для визначення їх якості та прийнятності для споживача.

У таблиці наведено основні органолептичні показники для кожного виду ковбаси, що дають змогу здійснити порівняння за такими характеристиками, як колір, текстура, запах і форма. Ці показники є важливими для контролю якості продукції на всіх етапах її виробництва та реалізації. Оцінка цих характеристик здійснюється відповідно до вимог нормативних документів, що забезпечує стабільність і високий рівень якості продукції. [19]

Таблиця 3.5 – Органолептична оцінка якості

| Назва показника | Нормативний документ | Зразок №1 Ковбаса «Салямі Фінська» | Зразок №2 Ковбаса «Сервелат Австрійський» | Зразок №3 Ковбаса «Пармська» |
|-----------------|----------------------|--|---|---|
| – Консистенція | Тверда, щільна | Щільна, тверда, пружна, легко ріжеться | Тверда, щільна, але ніжніша порівняно з іншими видами салямі. | Дуже щільна, практично тверда, характерна для довгострокового визрівання. |

Продовження таблиці 3.5

| | | | | |
|------------------------|--|--|---|--|
| Вигляд фаршу в розрізі | Фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки сала, свинини, жиру-сирцю, грудинки, тощо. Може бути відхил роз- мірів окремих шматочків під час зрізу їх за діагоналлю; наявність ущільненого зовнішнього шару | Однорідний фарш, без сірих плям та пустот, шматочки сала рівномірно розподілені. | Фарш без пустот, колір рівномірний, шматочки жиру чітко видимі. | Однорідний фарш, шматочки жиру розподілені нерівномірно, що є нормою для цього виду. |
|------------------------|--|--|---|--|

Продовження таблиці 3.5

| | | | | |
|---------------------------|---|---|---|---|
| Смак і запах | Смак приємний, пряний, (дозволено злегка кислуватий), з вираженим ароматом прянощів і в'ялення, без сторонніх присмаку і запаху | Пряний, злегка копчений аромат, без сторонніх запахів. Смак насичений, з легкою кислінкою, добре відчуються спеції. | Аромат виразний, копчений, з відтінком часнику і перцю. Смак пряний, без кислінки, відчутні спеції та легкий аромат диму. | Дуже виразний смак, з характерною солоністю, копчений аромат доповнений нотами часнику і мускатного горіха. |
| – Форма та розмір батонів | Овальна, прямокутна трапецієподібна або фігурна на розрізі, тощо батони прямі довжиною від 5см до 50 см в черевах відкручені батончики довжиною від 12 см до 25 см або у вигляді кільця чи півкільця з внутрішнім діаметром від 8 см до 20 см | Батон прямий, довжиною 20 см, діаметр 4 см. Овальна форма, рівномірно прокопчена, оболонка рівна, без пошкоджень. | Батон прямий, довжиною 30 см, діаметр 5 см. Оболонка злегка зморшкувата, форма і розмір рівномірні. | Батон прямий, довжиною 35 см, діаметр 6 см. Форма та розмір зберігаються на всій довжині, без відхилень |

Продовження таблиці 3.5

| | | | | |
|------------------|--|---|--|--|
| Зовнішній вигляд | Фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору без сірих плям та містить шматочки сала, свинини, жиру-сирцю, грудинки, тощо. Може бути відхил розмірів окремих шматочків під час зрізу їх за діагоналлю: наявність ущільненого зовнішнього шару (закалу) не більше 3 мм | Фарш рівномірний, червоно-рожевий, містить дрібні шматочки сала. Легка наявність білого нальоту допустима. Оболонка суха, без пошкоджень. | Колір рівномірний, від темно-червоного до бордового, шматочки сала рівномірні. | Темно-червона, майже бордова, шматочки жиру великі, оболонка суха, злегка зморшкувата. |
|------------------|--|---|--|--|

Джерело: [5,6,7 с.80]

Висновки:

1. Зразок №1 - Ковбаса «Салямі Фінська»

○ **Зовнішній вигляд:** Ковбаса має рівномірний фарш від рожевого до темно-червоного кольору без сірих плям і містить шматочки сала. Відсутні значні відхилення в розмірах шматочків. Це свідчить про високий рівень виробництва та дотримання технологічних вимог.

○ **Консистенція:** Тверда, щільна консистенція є характерною для цього виду ковбаси, що підтверджує правильність процесу дозрівання та стабільність текстури.

○ **Вигляд фаршу в розрізі:** Однорідний фарш без дефектів і порожнин, що підтверджує хорошу технологію перемішування та формування.

- **Смак і запах:** Пряний смак із легкою кислинкою і виразним ароматом спецій свідчить про збалансованість інгредієнтів і правильну дозу спецій.

- **Форма та розмір батонів:** Батон прямий, з правильною формою та розміром, що відповідає стандартам і дає гарне уявлення про рівень виробничого контролю.

Висновок: Ковбаса «Салямі Фінська» відповідає вимогам за усіма органолептичними показниками, має високу якість і стабільність продукту.

2. Зразок №2 - Ковбаса «Сервелат Австрійський»

- **Зовнішній вигляд:** Ковбаса має однорідний червоно-рожевий колір з дрібними шматочками сала. Наявність білого нальоту допустима, що свідчить про нормальний процес в'ялення.

- **Консистенція:** Щільна, пружна і легко ріжеться, що є характерною рисою цього виду ковбаси і свідчить про правильний рівень зволоженості.

- **Вигляд фаршу в розрізі:** Фарш без порожнин і сірих плям, шматочки сала рівномірно розподілені, що свідчить про правильність виробничого процесу.

- **Смак і запах:** Пряний смак з легкою кислинкою і добре вираженими спеціями підтверджує збалансованість інгредієнтів і точність рецептури.

- **Форма та розмір батонів:** Батон має правильну овальну форму та рівномірну оболонку, що вказує на високий рівень контролю якості при формуванні продукту.

Висновок: Ковбаса «Сервелат Австрійський» відповідає стандартам за всіма показниками, має гарну консистенцію, смакові якості та форму батона.

3. Зразок №3 - Ковбаса «Пармська»

- **Зовнішній вигляд:** Ковбаса має темно-червоний, майже бордовий колір з великими шматочками жиру, що є характерною ознакою для цього виду продукту.
- **Консистенція:** Дуже щільна та тверда консистенція, що характерно для довгострокового визрівання і є стандартом для «Пармської» ковбаси.
- **Вигляд фаршу в розрізі:** Однорідний фарш без порожнин, але з нерівномірно розподіленими шматочками жиру, що є нормою для цього виду ковбаси.
- **Смак і запах:** Дуже виразний смак із солоністю, копчений аромат доповнений нотами часнику та мускатного горіха, що є характерними для «Пармської» ковбаси.
- **Форма та розмір батонів:** Батон прямий, з рівною формою та стабільним розміром, що підтверджує точність технологічного процесу при виготовленні.

Висновок: Ковбаса «Пармська» відповідає вимогам за основними органолептичними показниками і має характерні особливості, що роблять її відмінною від інших видів ковбас.

Загальний висновок: Усі три зразки ковбас мають високі органолептичні показники, відповідають стандартам якості і мають характерні для кожного виду особливості, що забезпечують споживачеві позитивне враження та задоволення від споживання продукту.

Таблиця 3.6 – Зовнішній вид ковбас

| Найменування показника та його характеристика | Зразок №1 Ковбаса «Салямі Фінська» | Зразок №2 Ковбаса «Сервелат Австрійський» | Зразок №3 Ковбаса «Пармська» |
|---|---------------------------------------|--|---------------------------------|
| Інтенсивність прояву показника 0 – 5 | | | |
| – Зовнішній вигляд (+) | 5 | 4 | 4 |
| – Консистенція (+) | 4 | 5 | 3 |
| – Форма та розріз батонів (+) | 3 | 4 | 4 |
| – Смак та запах (+) | 5 | 5 | 5 |
| – Вигляд фаршу в розрізі (+) | 4 | 4 | 4 |

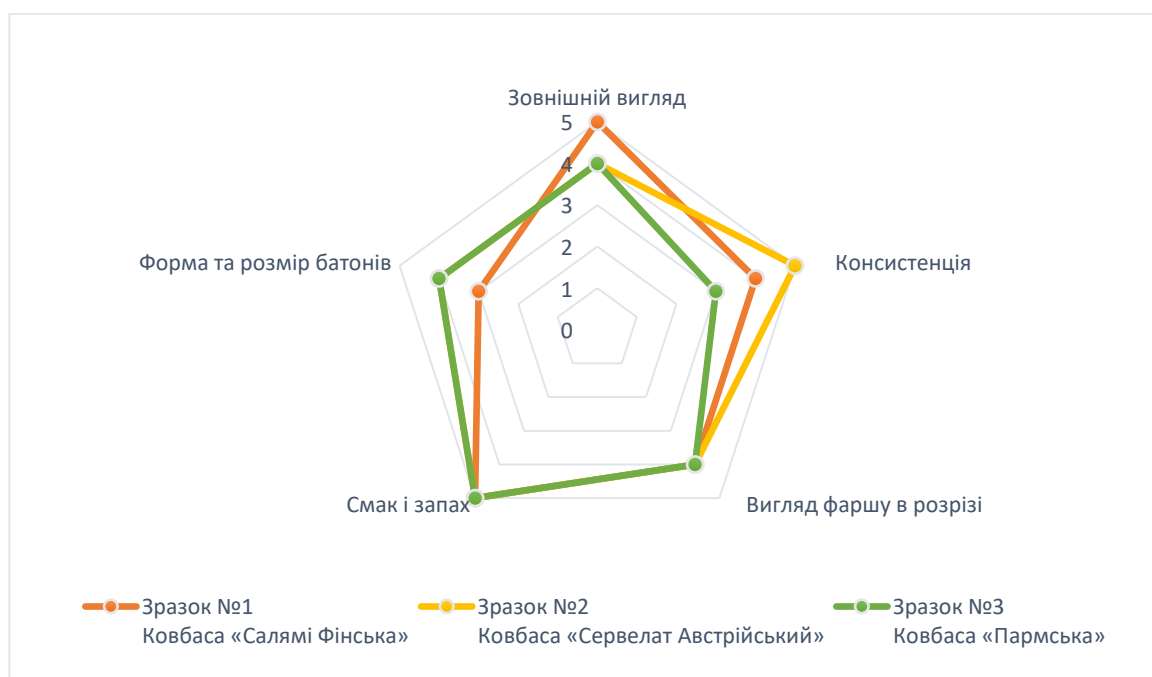


Рисунок 2.1 – Профілограма зовнішнього вигляду ковбас

Таблиця 3.7 – Інтенсивність органолептичних показників ковбас

| Найменування показника та його характеристика | Зразок №1 Ковбаса «Салямі Фінська» | Зразок №2 Ковбаса «Сервелат Австрійський» | Зразок №3 Ковбаса «Пармська» |
|---|---|--|------------------------------------|
| Інтенсивність прояву показника 0 – 5 | | | |
| – Надто велика жирова місткість (-) | 0 | 0 | 1 |
| – Висока солоність (-) | 0 | 1 | 0 |
| – Крихка структура (-) | 0 | 0 | 0 |
| – Кислий присмак (-) | 3 | 1 | 1 |
| – Відповідний смак (+) | 5 | 5 | 5 |
| – Запах мускатного горіху (+) | 0 | 0 | 4 |

Джерело: [5,6,7 с.80]

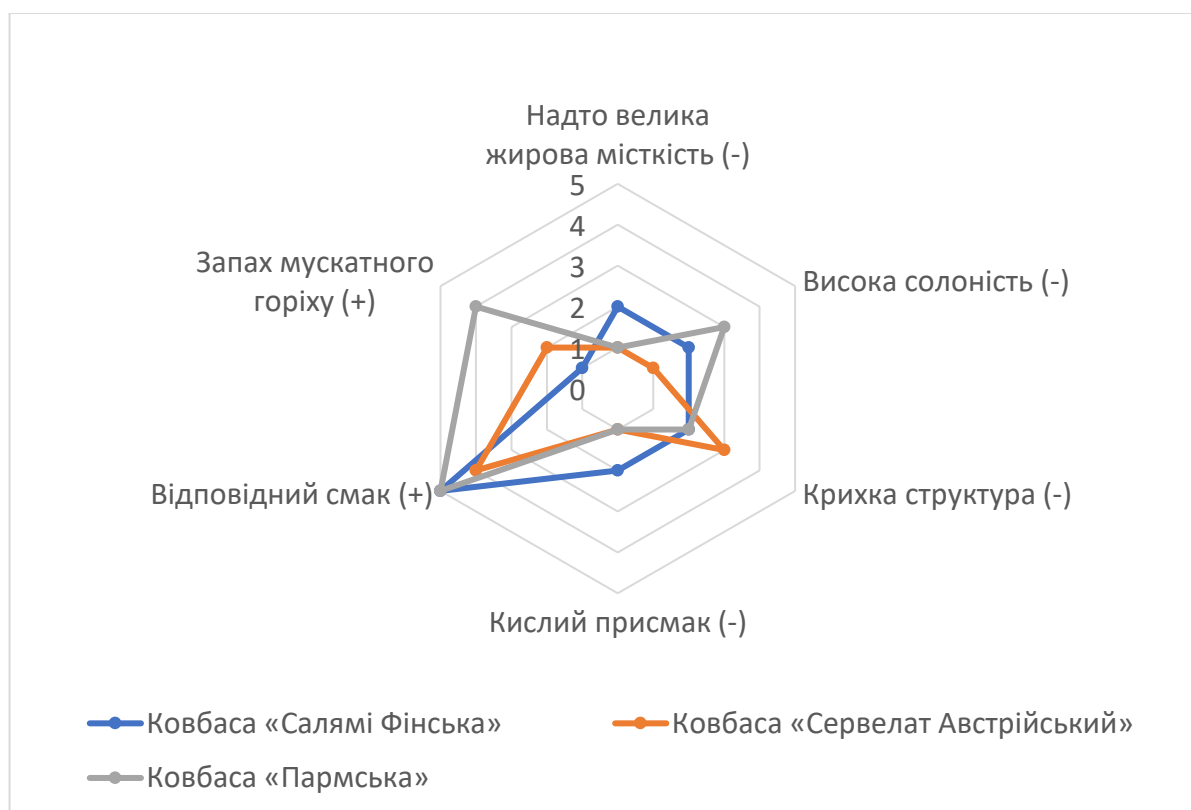


Рисунок 2.2 – Профілограма інтенсивності органолептичних показників ковбас.

Масова частка нітриту натрію

У мірну колбу місткістю 200 см³ поміщають 10 г підготовленої до аналізу проби, зваженої з похибкою не більше 0,001 г, додають послідовно 5 см³ насиченого розчину бури та 100 см³ води температурою (75±2) °С.

Колбу з вмістом нагрівають на киплячій водяній бані протягом 15 хв, періодично струшуючи, після чого охолоджують до температури (20±2) °С та, ретельно перемішуючи, додають послідовно по 2 см³ реактиву Карреза 1 і реактиву Карреза 2, доводять об'єм до мітки і витримують 30 хв при (20±2) °С. Потім вміст колби фільтрують через складчастий фільтр.

Отриманий знебілковий фільтрат у кількості не більше 20 см³ за допомогою піпетки переносять у мірну колбу місткістю 100 см³, проводять кольорову реакцію та фотометрію відповідно до п. 3.4.2, використовуючи замість стандартних розчинів зазначену кількість знебілкового фільтрату. Паралельно проводять контрольний дослід на реактиви, поміщаючи в мірну колбу місткістю 200 см³ замість 10 г проби 10 см³ води. Якщо отримана оптична густина перевищує максимальну оптичну густина за градувальним графіком, то кольорову реакцію проводять з меншою кількістю фільтрату.

(Змінена редакція, Зміни № 1, 2).

Обробка результатів

Масову частку нітриту (X) у відсотках обчислюють за формулою:

$$X = M_x \times 200 \times 100 \times 100 / m \times v \times 10^6$$

де:

- M_x – масова концентрація нітриту натрію, знайдена за допомогою фотометрії, мкг/см³
- m – навеска продукту (10 г)
- v – обсяг фільтрату для вимірювання

Результати повинні бути отримані з точністю до 0,0001 % і взяті середнє арифметичне двох паралельних вимірювань. [1]



Рисунок 2.3 – визначення частки нітриту натрію. [14]

Масова частка солі

5 г підготовленої аналізованої проби зважують із фіксацією результату зважування до другого десяткового знака.

Додають 100 см³ дистильованої води, нагрівають на водяній бані до температури 40 °С і витримують при цій температурі 45 хв.

Охолоджують до температури 20 °С і фільтрують через паперовий фільтр.

5–10 см³ фільтрату переносять у склянку місткістю 150 см³, додають 0,5 см³ розчину хромовокислого калію і титрують розчином нітрату срібла до появи оранжевого забарвлення.

Масову частку солі X , знаходять по формулі:

$$X=0,00292 \times K \times V \times 100 \times 100 / V_1 * m$$

- K – коефіцієнт поправки
- V – обсяг розчину азотнокислого срібла, що витрачається на титрування
- Vm – обсяг фільтрату, який взяли для титрування

Розрахунок проводиться до другого десяткового знака. [1]



Рисунок 2.4 – визначення частки сол [14]

Масова частка вологи

Метод: Метод екстракції за допомогою Сокслета

У бюксу (скляночку) поміщають 8–10 г очищеного піску, скляну паличку та висушують протягом 30 хв у сушильній шафі за температури (150 ± 2) °С. Потім бюксу закривають кришкою, охолоджують у ексикаторі до кімнатної температури та зважують.

Результати зважування записують до третього десяткового знака.

У зважену бюксу поміщають 2–3 г підготовленої проби, повторно зважують, ретельно перемішують з піском скляною паличкою та висушують у сушильній шафі у відкритій бюксі за температури (150 ± 2) °С протягом 1 години.

Потім бюксу закривають кришкою, охолоджують у ексикаторі до кімнатної температури та зважують.

Формула для розрахунку масової частки вологи:

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m} \cdot 100\%$$

де:

- m_2 – маса колби з жиром після випаровування

- m_1 – маса порожньої колби
- m – маса зразка [1]



$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \cdot 100\%$$

де: – маса колби з жиром після випаровування

Рисунок 2.5 – визначення частки вологи [41]

3.4 Класифікація ковбасних виробів за УКТ ЗЕД

Класифікація ковбасних виробів при переміщенні через митний кордон України здійснюється відповідно до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД). Вона базується на Гармонізованій системі опису та кодування товарів і використовується для визначення митних платежів, заходів регулювання та статистичного обліку.

Ковбасні вироби відносяться до групи 16 УКТ ЗЕД, яка має назву: «Готові або консервовані продукти з м'яса, риби або інших водних безхребетних».

Загальна характеристика групи 16

До групи 16 входять продукти, які:

- пройшли технологічну обробку (варіння, копчення, сушіння, консервування);
- містять м'ясо як основний компонент;
- можуть включати добавки (сіль, спеції, стабілізатори тощо).

Важливо: якщо продукт не пройшов достатню обробку (наприклад, просто свіже м'ясо), він класифікується вже в групі 02, а не 16. [26]

Класифікація ковбасних виробів у межах УКТ ЗЕД

Основна товарна позиція для ковбас:

- 1601 — Ковбаси та аналогічні продукти з м'яса, м'ясних субпродуктів або крові; готові харчові продукти, виготовлені на їх основі

У межах цієї позиції виділяють підкатегорії (залежно від складу та виду сировини), наприклад:

- ковбаси з м'яса свинини;
- ковбаси з м'яса великої рогатої худоби;
- змішані ковбаси;
- інші м'ясні вироби в оболонці.

Класифікація здійснюється за такими критеріями:

- вид м'яса (свинина, яловичина, птиця);
- спосіб обробки (варені, копчені, сирокопчені);
- склад продукту (вміст м'яса, добавок);
- форма випуску (у оболонці або без неї).

Особливості класифікації

При визначенні коду УКТ ЗЕД для ковбасних виробів важливо враховувати:

1. Ступінь обробки продукту
2. Наприклад, сире м'ясо — група 02, готова ковбаса — група 16.
3. Вміст м'яса
4. Якщо в продукті недостатньо м'яса або він містить значну кількість інших компонентів (сої, круп тощо), це може вплинути на класифікацію.
5. Наявність оболонки
6. Ковбасні вироби зазвичай мають оболонку (натуральну або штучну), що є однією з ознак їх віднесення до позиції 1601 00 91 90
7. Призначення продукту
8. Готові до вживання продукти класифікуються інакше, ніж напівфабрикати.

Правильне визначення коду товару за УКТ ЗЕД є одним із ключових етапів митного оформлення ковбасних виробів. Помилки при класифікації можуть призвести до неправильного нарахування митних платежів, затримки вантажу або навіть штрафних санкцій. Це пов'язано з тим, що ковбасні вироби мають складний склад і різноманітні технології виробництва. [21]

Основні проблемні аспекти визначення коду

Однією з головних проблем є складність ідентифікації продукту через різноманітність рецептур. Сучасні ковбасні вироби можуть містити не тільки м'ясо, а й:

- рослинні білки (соя);
- крохмаль;
- харчові добавки;
- замінники м'яса.

Через це виникають труднощі у визначенні, чи належить продукт до групи 16 (готові м'ясні вироби), чи до інших груп.

Ще одна проблема — визначення ступеня обробки. Наприклад:

- сирокочені ковбаси;
- напівкочені;
- варені.

Іноді складно встановити, чи продукт є повністю готовим до споживання, що впливає на класифікацію.

Також важливим аспектом є відсутність або недостатність інформації в документах. Якщо декларант не надає повного складу продукту, митні органи можуть:

- вимагати додаткові документи;
- направити товар на експертизу;
- тимчасово затримати оформлення.

Типові помилки при декларуванні ковбасних виробів

На практиці найчастіше зустрічаються такі помилки:

1. Неправильне визначення товарної позиції

Наприклад, віднесення ковбас до:

- групи 02 (м'ясо та субпродукти) замість групи 16;
- або навпаки.

2. Ігнорування складу продукту. Декларанти іноді не враховують вміст м'ясних компонентів, що може змінювати класифікацію.

3. Невірне зазначення характеристик товару

Помилки у визначенні:

- виду м'яса;
- способу обробки (варена, копчена);
- наявності оболонки.

4. Недостатній опис товару в митній декларації

Загальні формулювання типу «ковбаса» без уточнень не дозволяють правильно ідентифікувати товар.

5. Використання застарілих або неправильних кодів УКТ ЗЕД. Оскільки класифікація періодично оновлюється, використання старих кодів призводить до помилок.

6. Неправильне визначення країни походження. Це може впливати на застосування митних пільг або обмежень.

Наслідки помилок при класифікації

Помилки при визначенні коду УКТ ЗЕД можуть мати такі наслідки:

- донарахування митних платежів;
- накладення штрафів;
- затримка митного оформлення;
- проведення додаткових перевірок або експертиз;
- адміністративна відповідальність декларанта.

У деяких випадках це може призвести до фінансових втрат для підприємства та порушення термінів поставки. [21]

3.5 Нетарифні заходи регулювання та ветеринарно-санітарний контроль

Переміщення ковбасних виробів через митний кордон України супроводжується не лише сплатою митних платежів, а й застосуванням комплексу нетарифних заходів регулювання. Такі заходи спрямовані передусім на забезпечення безпечності харчових продуктів, захист здоров'я населення та недопущення поширення небезпечних хвороб тварин. Особливість ковбасних виробів як продукції тваринного походження зумовлює підвищений рівень державного контролю на всіх етапах їх переміщення.

Нетарифне регулювання у даному випадку охоплює систему обов'язкових вимог, які не пов'язані безпосередньо з оподаткуванням, але є критично важливими для допуску товару на митну територію України. До таких вимог належать дотримання ветеринарно-санітарних норм, наявність

підтверджуючих документів щодо якості та безпеки продукції, а також відповідність встановленим стандартам. Фактично саме ці заходи визначають можливість або неможливість імпорту ковбасних виробів, незалежно від умов зовнішньоекономічного контракту. [24]

Таблиця 3.8 – Систематизація нетарифних заходів та етапів контролю

| Елемент регулювання | Зміст | Мета застосування |
|---------------------------------|--|--|
| Ветеринарно-санітарний контроль | Перевірка безпеки продукції тваринного походження | Захист здоров'я населення і тварин |
| Документальний контроль | Аналіз сертифікатів (ветеринарних, якості, походження) | Підтвердження відповідності вимогам |
| Ідентифікаційний контроль | Перевірка маркування, складу, упаковки | Встановлення відповідності товару документам |
| Фізичний контроль | Огляд продукції, відбір зразків | Виявлення порушень або небезпек |
| Лабораторні дослідження | Аналіз якості та безпеки | Підтвердження відсутності шкідливих речовин |

Джерело: [13 с. 78]

Доцільно було б проаналізувати ці методи регулювання і для наших прикладів, тому було вирішено для більш доцільної структури зіставити таблицю із зазначенням головного для цих виробників для експорту:

Таблиця 3.9 – методи регулювання для експорту продукції

| Приклад продукції | Виробник | Методи регулювання в Україні | Головне завдання для експорту |
|--|----------------------|---|---|
| Ковбаса «Салямі Фінська» | ТОВ «М'ясний Альянс» | Нетарифний (Ветеринарний контроль, впровадження НАССР). | Отримання ветеринарного сертифіката на партію, перевірка специфікацій країни-імпортера щодо дозволених консервантів. |
| Ковбаса «Сервелат Австрійський» | ПрАТ «Ювілейний» | Нетарифний (Тарифні преференції, EUR.1) + Ветеринарний. | Підтвердження українського походження м'ясної сировини для отримання нульового мита в країні призначення. |
| Ковбаса «Пармська» | ТОВ «Глобино» | Нетарифний (Акредитація експортних потужностей). | Постійний моніторинг епізоотичної ситуації (відсутність спалахів хвороб тварин у Полтавській області), оскільки для великих холдингів карантинні зони є найбільшим ризиком блокування експорту. |

Джерело: [24 с.81]

Центральне місце в системі нетарифного регулювання займає ветеринарно-санітарний контроль, який здійснюється уповноваженими державними органами. Його головною метою є перевірка відповідності продукції встановленим вимогам безпеки та недопущення ввезення потенційно небезпечних товарів. Контроль проводиться на основі аналізу супровідних документів, ідентифікації товару та, за необхідності, проведення фізичного огляду і лабораторних досліджень.

На практиці ветеринарно-санітарний контроль починається ще на етапі подання документів до митного оформлення. Особливе значення має міжнародний ветеринарний сертифікат, який підтверджує, що продукція відповідає ветеринарним вимогам країни-імпортера. Крім того, враховуються сертифікати якості, документи про походження товару, а також інша супровідна документація. У разі виявлення невідповідностей або відсутності необхідних документів митні органи мають право призупинити оформлення товару або заборонити його ввезення. [25]

Важливим аспектом є також ідентифікація товару, під час якої перевіряється відповідність фактичних характеристик продукції даним, зазначеним у документах. Це стосується маркування, складу, умов пакування та транспортування. У випадках, коли виникають сумніви щодо якості або безпечності продукції, можуть проводитися лабораторні дослідження, результати яких є підставою для прийняття остаточного рішення щодо допуску товару на ринок.

Крім того, нетарифне регулювання передбачає можливість застосування тимчасових обмежень або заборон на імпорт ковбасних виробів з окремих країн. Такі заходи зазвичай пов'язані з епізоотичною ситуацією, зокрема спалахами інфекційних захворювань тварин. У подібних випадках навіть наявність повного пакета документів не гарантує можливості ввезення продукції.

Значення ветеринарно-санітарного контролю важко переоцінити, оскільки він виконує не лише регуляторну, а й захисну функцію. Саме завдяки цьому контролю забезпечується високий рівень безпеки харчових продуктів на внутрішньому ринку, формується довіра споживачів та підтримується відповідність міжнародним стандартам торгівлі. [24]

3.6 Визначення країни походження товару та застосування преференційних режимів

Визначення країни походження ковбасних виробів є важливою складовою митного оформлення, оскільки саме від цього залежить порядок застосування митних ставок, нетарифних обмежень та можливість використання преференційних режимів. У сучасних умовах глобалізації виробництва продукція часто виготовляється із сировини різного походження, що ускладнює процес встановлення країни походження та потребує чіткого дотримання встановлених критеріїв. Під країною походження товару розуміють державу, в якій товар був повністю вироблений або зазнав достатньої переробки. Для ковбасних виробів більш характерною є саме друга ситуація, оскільки м'ясна сировина, спеції та інші компоненти можуть походити з різних країн, тоді як кінцевий продукт формується в іншій державі. У такому випадку вирішальне значення має визначення того, чи була здійснена достатня переробка, в результаті якої товар набуває нових якісних характеристик і класифікується як готовий харчовий продукт. [22]

Важливим елементом підтвердження походження товару є наявність відповідних документів. Основним документом виступає сертифікат походження, зокрема форма EUR.1, який використовується у межах преференційної торгівлі з країнами Європейського Союзу. Також можуть застосовуватися декларації походження, що оформлюються виробником або експортером. Відсутність або неправильне оформлення таких документів унеможливує застосування пільгових умов оподаткування. Застосування преференційних режимів є важливим інструментом стимулювання зовнішньої

торгівлі. У рамках міжнародних угод про вільну торгівлю товари можуть імпортуватися зі зниженими ставками мита або без їх сплати. Для України особливе значення має співпраця з країнами Європейського Союзу, яка передбачає можливість застосування нульових ставок мита за умови підтвердження походження товару. [26]

Разом із тим на практиці визначення країни походження супроводжується рядом проблем, серед яких найпоширенішими є змішане походження сировини, помилки в оформленні сертифікатів та неправильне застосування критеріїв достатньої переробки. Такі помилки можуть призвести до відмови у застосуванні преференцій, донарахування митних платежів та застосування штрафних санкцій.

Таблиця 3.10 – Систематизація критеріїв визначення походження та преференцій

| Критерій | Характеристика | Практичне значення |
|---------------------------|--|--------------------------------|
| Повністю вироблений товар | Весь продукт створений в одній країні | Спрощене визначення походження |
| Достатня переробка | Виконання ключових виробничих операцій | Основний критерій для ковбас |
| Зміна коду УКТ ЗЕД | Перехід до іншої товарної позиції | Підтвердження переробки |
| Сертифікат EUR.1 | Документ про походження | Підстава для пільг |
| Декларація походження | Оформлюється експортером | Альтернатива сертифікату |
| Преференційний режим | Зниження або відсутність мита | Зменшення витрат імпорту |

Джерело: [19 с.81]

3.7 Практичні аспекти митного оформлення ковбасних виробів

Митне оформлення ковбасних виробів є складним та багатоступеневим процесом, який поєднує вимоги митного законодавства, ветеринарно-санітарного контролю та правил зовнішньоекономічної діяльності. На практиці ефективність цього процесу залежить не лише від знання нормативної бази, а й від правильності підготовки документів, точності класифікації товару та дотримання встановлених процедур. Процес митного оформлення починається з підготовки необхідного пакета документів, який включає зовнішньоекономічний контракт, інвойс, транспортні документи, ветеринарний сертифікат, сертифікат походження та документи, що підтверджують якість продукції. Особливу увагу приділяють відповідності інформації у документах фактичним характеристикам товару, оскільки будь-які розбіжності можуть стати підставою для додаткових перевірок.

Наступним етапом є визначення коду товару за УКТ ЗЕД, що має ключове значення для нарахування митних платежів і застосування заходів регулювання. Саме тому на практиці часто виникає необхідність залучення фахівців або отримання попередніх рішень митних органів.

Після цього здійснюється подання електронної митної декларації, у якій зазначаються всі основні відомості про товар, включаючи його характеристики, країну походження, митну вартість та обраний митний режим. Паралельно товар проходить комплекс контролю, що включає митний та ветеринарно-санітарний контроль. У разі необхідності можуть проводитися додаткові перевірки, зокрема лабораторні дослідження.

Завершальним етапом є сплата митних платежів, після чого товар допускається до вільного обігу на території України. Водночас на практиці цей процес часто ускладнюється низкою факторів, серед яких найбільш поширеними є помилки у документах, неправильне визначення коду УКТ ЗЕД, проблеми з підтвердженням країни походження та недотримання ветеринарних вимог. [22]

Практичний приклад (кейс)

Розглянемо умовну ситуацію імпорту ковбасних виробів з країни Європейського Союзу. Українське підприємство імпортує партію сирокочених ковбас. У процесі митного оформлення виникає проблема: у декларації зазначено загальну назву товару без деталізації складу. Митний орган вимагає уточнення інформації та направляє товар на додаткову перевірку.

У ході перевірки встановлюється, що продукція містить значну кількість рослинних добавок, що впливає на її класифікацію. У результаті код товару змінюється, що призводить до перерахунку митних платежів. Крім того, через відсутність належно оформленого сертифіката походження підприємство не змогло скористатися преференційним режимом, що збільшило витрати на імпорт.

Цей приклад демонструє, що навіть незначні неточності у документах можуть мати суттєві фінансові наслідки та призводити до затримок у митному оформленні.

Таблиця 3.11 – Систематизація етапів митного оформлення

| Етап | Зміст | Можливі ризики |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Підготовка документів | Формування пакета документів | Неповний або некоректний пакет |
| Класифікація товару | Визначення коду УКТ ЗЕД | Помилки у класифікації |
| Подання декларації | Заповнення митної декларації | Неточні дані |
| Контроль | Митний і ветеринарний контроль | Додаткові перевірки |
| Сплата платежів | Розрахунок і оплата мита та ПДВ | Неправильний розрахунок |
| Випуск товару | Дозвіл на обіг | Затримки |

Джерело: [22,23 с. 81]

Висновок до розділу 3

Ринок ковбасних виробів Полтавської області є розвиненим і характеризується широким асортиментом продукції різних цінових сегментів. Найбільший попит мають варені ковбаси, сосиски та сардельки, тоді як сирокоччені вироби займають меншу, але стабільну нішу переважно в середньому та преміальному сегментах. Асортимент у торговельних мережах формується як за рахунок національних виробників, так і місцевих підприємств, що забезпечує різноманітність вибору для споживачів. Водночас спостерігається підвищення уваги до складу продукції, якості та умов пакування.

Проведений аналіз показав, що ковбаси «Салямі Фінська», «Сервелат» та «Пармська» мають різні підходи до пакування, які відповідають типу продукції та технології її виробництва. Вакуумне та брендowane пакування для салямі і сервелату забезпечує кращий захист, подовжує термін зберігання та підвищує привабливість товару для споживача. У свою чергу, сирокоччена «Пармська» в натуральній оболонці більше орієнтована на традиційність і природність продукту, але потребує суворіших умов зберігання. Усі три види пакування в цілому виконують свої основні функції — захисну, інформаційну та частково маркетингову, а також відповідають вимогам безпечності харчових продуктів. Водночас сучасні рішення (вакуум, МГС, брендowane плівки) є більш ефективними з точки зору збереження якості та логістики, тоді як традиційні оболонки краще підкреслюють автентичність продукції.

У результаті органолептичної оцінки встановлено, що всі три зразки ковбас («Салямі Фінська», «Сервелат Австрійський» та «Пармська») відповідають вимогам якості за основними показниками. Найбільш виражені відмінності між зразками пов'язані з консистенцією, кольором та смаковими особливостями, що обумовлено різними технологіями виробництва. «Салямі Фінська» характеризується збалансованим смаком і рівномірною структурою, «Сервелат Австрійський» — більш м'якою консистенцією та пряним

ароматом, а «Пармська» — найщільнішою структурою і найбільш насиченим смаком. Фізико-хімічні показники (нітрит натрію, масова частка солі та вологи) визначаються стандартними методами та підтверджують відповідність продукції встановленим нормативам безпеки.

Класифікація ковбасних виробів при переміщенні через митний кордон України здійснюється за УКТ ЗЕД, яка базується на Гармонізованій системі опису та кодування товарів. Визначення коду залежить від виду м'яса, ступеня технологічної обробки, складу продукту та форми випуску. Найчастіше класифікаційні труднощі виникають через складні рецептури сучасних ковбас, наявність нем'ясних компонентів та недостатню деталізацію інформації в документах.

Переміщення ковбасних виробів через митний кордон України супроводжується застосуванням нетарифних заходів регулювання, які спрямовані на забезпечення безпечності харчової продукції та захист здоров'я споживачів. Для продукції тваринного походження, зокрема ковбас, ці вимоги є обов'язковими та визначають можливість її допуску на ринок незалежно від умов зовнішньоекономічного контракту. Основними інструментами нетарифного регулювання є ветеринарно-санітарний контроль, документальна перевірка, ідентифікаційний контроль, лабораторні дослідження та контроль маркування. Ключову роль відіграє наявність ветеринарного сертифіката, який підтверджує відповідність продукції вимогам країни-імпортера. На прикладі досліджених підприємств встановлено, що для «Салямі Фінська», «Сервелат Австрійський» та «Пармська» основними вимогами при експорті є проходження ветеринарного контролю, підтвердження походження сировини, дотримання НАССР та моніторинг епізоотичної ситуації.

Визначення країни походження ковбасних виробів є важливим етапом митного оформлення, оскільки впливає на застосування митних ставок, нетарифних заходів та можливість використання преференційних режимів. Для ковбасних виробів ключовим критерієм є достатня переробка, адже сировина часто має змішане походження, а кінцевий продукт формується в

іншій країні. Саме виробничий процес визначає, чи може товар вважатися продукцією певної держави. Підтвердження походження здійснюється за допомогою документів, зокрема сертифіката EUR.1 або декларації походження. Їх наявність дозволяє застосовувати пільгові ставки мита в межах міжнародних угод, особливо з країнами ЄС. Основними проблемами є змішане походження сировини, помилки в оформленні документів та складність правильного застосування критеріїв переробки. Це може призводити до втрати митних пільг і додаткових фінансових витрат.

Митне оформлення ковбасних виробів є поетапним процесом, що включає підготовку документів, класифікацію товару за УКТ ЗЕД, подання митної декларації, проходження контролю та сплату митних платежів. Ключове значення має правильне оформлення документів і точне визначення коду товару, оскільки саме від цього залежать розмір митних платежів і можливість застосування преференційних режимів. На практиці основними проблемами є неточності в документах, помилки в описі товару, неправильне визначення коду та відсутність підтвердження походження, що може призводити до додаткових перевірок, перерахунку митних платежів і затримок оформлення. Практичний кейс показує, що навіть незначні помилки в документації можуть спричинити фінансові втрати та ускладнення процедури імпорту.

РОЗДІЛ 4 ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА РОБОЧОГО МІСЦЯ ТОВАРОЗНАВЦЯ

4.1 Аналіз небезпечних і шкідливих факторів у сфері торгівлі ковбасними виробами

Професійна діяльність товарознавця під час дослідження асортименту та якості ковбасних виробів пов'язана з прийманням продукції, перевіркою її якості, контролем умов зберігання, аналізом маркування та супровідної документації. У процесі виконання цих обов'язків працівник може зазнавати впливу різних небезпечних і шкідливих факторів, які здатні негативно впливати на його здоров'я та безпеку праці. [10]

Серед основних фізичних факторів особливе значення мають температура повітря, вологість, освітленість приміщень та рівень шуму. Ковбасні вироби належать до продукції, яка потребує спеціальних умов зберігання. Тому товарознавець часто працює у складських приміщеннях і холодильних камерах, де підтримується температура від 0 до +6 °С. Тривале перебування в таких умовах може викликати переохолодження організму, зниження працездатності та погіршення самопочуття. Негативний вплив також може спричиняти підвищена вологість повітря, характерна для приміщень зберігання м'ясної продукції. [8]

Важливим чинником є належне освітлення робочого місця. Під час проведення органолептичної оцінки ковбасних виробів працівник визначає колір, стан поверхні, структуру на розрізі та інші показники якості. Недостатня освітленість може ускладнювати виявлення дефектів продукції та знижувати точність оцінювання. Крім того, холодильні установки, вентиляційне обладнання та інші технічні засоби створюють шум, який при тривалому впливі може спричиняти втому та зниження концентрації уваги.

До механічних небезпечних факторів належать ризики травмування під час переміщення ковбасних виробів, роботи зі складським обладнанням, стелажми та транспортними візками. Під час приймання або викладання

продукції можливі забої, порізи та інші ушкодження внаслідок падіння тари чи необережного використання інструментів.

Під час роботи можуть виникати і хімічні фактори. Для підтримання належного санітарного стану приміщень, холодильного обладнання та інвентарю використовуються мийні та дезінфекційні засоби. За недотримання вимог безпеки їхні пари або частинки можуть подразнювати шкіру, слизові оболонки очей та органи дихання. [10]

Особливу увагу слід приділяти біологічним факторам. Ковбасні вироби є продуктами тваринного походження, тому при порушенні умов зберігання або реалізації в них можуть розвиватися бактерії, дріжджі та плісняві гриби. Контакт із неякісною продукцією або недотримання санітарно-гігієнічних вимог створює ризик поширення небажаної мікрофлори та може негативно впливати як на працівників, так і на споживачів.

Крім цього, діяльність товарознавця супроводжується психофізіологічними навантаженнями. Працівник несе відповідальність за оцінку якості та безпечності ковбасних виробів, контролює документацію, терміни придатності та умови зберігання продукції. Постійна концентрація уваги та необхідність прийняття рішень можуть викликати нервово-емоційне напруження. Додатковим фактором є тривале перебування у стоячому положенні під час проведення огляду продукції, що створює навантаження на опорно-руховий апарат і сприяє виникненню втоми. [8]

4.2 Організація безпечного робочого місця товарознавця

Організація безпечного робочого місця товарознавця у сфері торгівлі харчовими продуктами має важливе значення для забезпечення належних умов праці, збереження здоров'я працівників та підвищення ефективності їх професійної діяльності. Робоче місце повинно відповідати вимогам охорони праці, санітарно-гігієнічним нормам і правилам безпеки, а також бути організованим таким чином, щоб мінімізувати вплив небезпечних і шкідливих факторів виробничого середовища. Робоче місце товарознавця, як правило,

розташовується у службових або адміністративних приміщеннях торговельного підприємства, однак його професійна діяльність також передбачає періодичне перебування у складських приміщеннях, холодильних камерах та торговельних залах. Тому організація безпечних умов праці повинна враховувати особливості кожної з цих зон. [15]

Однією з основних вимог є забезпечення належного мікроклімату у робочих приміщеннях. Температура, вологість та швидкість руху повітря повинні відповідати встановленим санітарним нормам. У приміщеннях, де здійснюється робота з документами або аналіз супровідної інформації про товар, необхідно підтримувати комфортну температуру та достатній рівень вентиляції. При роботі у холодильних камерах або складських приміщеннях з низькою температурою працівники повинні використовувати спеціальний захисний одяг, що запобігає переохолодженню організму. Важливою складовою безпечного робочого місця є належне освітлення. Робочі поверхні, на яких здійснюється перевірка документів, маркування та оцінка якості товарів, повинні мати достатній рівень освітленості. Це дозволяє зменшити напруження зору та підвищити точність контролю якості продукції. Освітлення повинно бути рівномірним, без різких тіней і відблисків, що можуть ускладнювати виконання робочих операцій. [15]

Особливу увагу слід приділяти ергономічній організації робочого місця. Робочий стіл, стілець, комп'ютерна техніка та інше обладнання повинні бути розміщені таким чином, щоб забезпечити зручне положення працівника під час роботи. Висота столу та сидіння повинна відповідати антропометричним характеристикам працівника, що дозволяє зменшити навантаження на хребет, м'язи спини та шийний відділ. При роботі з комп'ютером важливо забезпечити правильне розташування монітора, клавіатури та інших елементів робочого місця для запобігання перевтомі та розвитку професійних захворювань. Не менш важливою є організація безпечного переміщення працівників у складських та торговельних приміщеннях. Проходи між стелажми повинні бути достатньо широкими, щоб забезпечити вільний рух працівників та

транспортування товарів. Стелажі повинні бути надійно закріплені та не перевантажені продукцією, що дозволяє уникнути ризику їх перекидання або падіння товарів.

Також важливо забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Робоче місце повинно регулярно прибиратися та дезінфікуватися, особливо у випадках контакту з харчовими продуктами. Працівники повинні дотримуватися правил особистої гігієни, використовувати спеціальний одяг, рукавички та інші засоби індивідуального захисту, передбачені умовами роботи. [10]

Важливою умовою безпечної організації праці є проведення інструктажів з охорони праці та навчання працівників правилам безпечної роботи. Працівники повинні бути ознайомлені з основними ризиками, що можуть виникати під час виконання їхніх обов'язків, а також із заходами щодо їх попередження.

4.3 Забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов

Забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов є важливою складовою безпечної діяльності підприємств торгівлі харчовими продуктами. Дотримання санітарних норм спрямоване на збереження здоров'я працівників, попередження забруднення харчових продуктів та забезпечення їх безпечності для споживачів. Особливо важливим це є для підприємств, що здійснюють реалізацію продукції тваринного походження, зокрема м'ясних і ковбасних виробів, які потребують суворого контролю умов зберігання та реалізації. Санітарно-гігієнічні умови на підприємстві торгівлі передбачають підтримання чистоти у торговельних, складських і службових приміщеннях. Регулярне прибирання та дезінфекція поверхонь, обладнання та інвентарю сприяють запобіганню накопиченню забруднень і розвитку мікроорганізмів. Для цього використовуються спеціальні мийні та дезінфекційні засоби, які повинні застосовуватися відповідно до встановлених інструкцій. Особливу

увагу приділяють обробці робочих поверхонь, холодильного обладнання, вагів, інвентарю та місць контакту з харчовими продуктами. [10]

Важливою умовою є також забезпечення належного мікроклімату в приміщеннях підприємства. Температурний режим, вологість повітря та вентиляція повинні відповідати вимогам, встановленим санітарними нормами. Для зберігання м'ясних та ковбасних виробів використовуються холодильні установки, які дозволяють підтримувати оптимальну температуру та запобігати псуванню продукції. Контроль температурного режиму здійснюється за допомогою спеціальних приладів, що дозволяють своєчасно виявляти відхилення та вживати необхідних заходів. Належні санітарно-гігієнічні умови також передбачають дотримання правил особистої гігієни працівниками підприємства. Працівники повинні використовувати спеціальний санітарний одяг, який захищає продукцію від можливого забруднення. До такого одягу належать халати, фартухи, головні убори та інші елементи, що застосовуються залежно від характеру роботи. Санітарний одяг повинен регулярно пратися та утримуватися в чистоті. Працівники, які мають безпосередній контакт із харчовими продуктами, повинні проходити медичні огляди відповідно до встановлених вимог. Це необхідно для своєчасного виявлення можливих захворювань та недопущення поширення інфекцій. Крім того, працівники повинні дотримуватися правил особистої гігієни, зокрема підтримувати чистоту рук, використовувати засоби для їх миття та дезінфекції, а також не допускати контакту продуктів із забрудненими поверхнями.

Особливе значення має правильна організація зберігання харчових продуктів. Продукція повинна розміщуватися на стелажах або у спеціальних холодильних камерах таким чином, щоб запобігати її забрудненню та перехресному контакту різних видів товарів. Важливо також дотримуватися встановлених строків зберігання та контролювати стан продукції під час її реалізації. [15]

4.4 Пожежна безпека та електробезпека

Пожежна безпека та електробезпека є важливими складовими системи охорони праці на підприємствах торгівлі харчовими продуктами. Дотримання відповідних вимог дозволяє запобігти виникненню пожеж, аварійних ситуацій та нещасних випадків, а також забезпечує безпечні умови праці для працівників і збереження матеріальних цінностей підприємства. На підприємствах торгівлі харчовими продуктами джерелами потенційної пожежної небезпеки можуть бути електричне обладнання, освітлювальні прилади, холодильні установки, вентиляційні системи, а також різні види пакувальних матеріалів, що здатні легко займатися. Наявність значної кількості паперової та полімерної упаковки, картонної тари і пластикових матеріалів підвищує ризик поширення вогню у разі виникнення пожежі.

Для забезпечення пожежної безпеки на підприємстві повинні дотримуватися встановлені правила експлуатації обладнання та утримання приміщень. Особливу увагу приділяють стану електромережі, правильному використанню електроприладів та недопущенню перевантаження електричних мереж. Електричне обладнання повинно регулярно перевірятися та обслуговуватися кваліфікованими спеціалістами. Несправні електроприлади або пошкоджені кабелі повинні негайно виводитися з експлуатації. [15]

Важливим елементом пожежної безпеки є правильна організація приміщень і дотримання правил зберігання товарів. Проходи між стелажми повинні залишатися вільними для забезпечення безпечної евакуації людей у разі виникнення пожежі. Евакуаційні виходи не повинні бути захащені товарами, тарою або обладнанням. Усі працівники повинні бути ознайомлені з планом евакуації та знати порядок дій у разі виникнення пожежної небезпеки. На підприємствах торгівлі обов'язково повинні бути наявні первинні засоби пожежогасіння, зокрема вогнегасники, пожежні щити або інші засоби боротьби з вогнем. Вони повинні розміщуватися у доступних і добре помітних місцях, а працівники повинні бути навчені правилам їх

використання. Крім того, важливо регулярно проводити перевірку технічного стану цих засобів та контролювати терміни їх придатності.

Електробезпека також є важливою складовою безпечної організації праці товарознавця. У процесі роботи працівники можуть використовувати комп'ютерну техніку, електронні ваги, касове обладнання, сканери штрих-кодів та інші електричні пристрої. Неправильна експлуатація такого обладнання або пошкодження електромережі можуть створювати ризик ураження електричним струмом. Для запобігання нещасним випадкам необхідно дотримуватися правил безпечної роботи з електрообладнанням. Електричні прилади повинні мати справне заземлення, а електрична мережа повинна відповідати технічним вимогам. Забороняється використовувати несправні розетки, пошкоджені кабелі або самостійно здійснювати ремонт електрообладнання без відповідної кваліфікації. [15]

Працівники повинні проходити інструктаж з електробезпеки та знати основні правила користування електричними приладами. Також важливо уникати використання електрообладнання у вологих приміщеннях без відповідного захисту, оскільки підвищена вологість може значно збільшувати ризик ураження електричним струмом.

4.5 Забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов при роботі з ковбасними виробами

Під час проведення товарознавчих досліджень ковбасних виробів важливе значення має дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил охорони праці. Це необхідно для забезпечення безпечних умов роботи працівників, збереження якості продукції та запобігання її забрудненню.

Робочі приміщення повинні підтримуватися в належному санітарному стані. Перед початком роботи необхідно проводити вологе прибирання та дезінфекцію робочих поверхонь, обладнання, інструментів і вимірювальних приладів. Освітлення та вентиляція приміщень мають відповідати встановленим нормам, забезпечуючи комфортні та безпечні умови праці. [8]

Працівники, які здійснюють оцінку якості ковбасних виробів, повинні використовувати чистий санітарний одяг: халат, головний убір та за потреби одноразові рукавички. Особливу увагу необхідно приділяти особистій гігієні: регулярно мити руки перед початком роботи та після контакту з продукцією.

Під час відбору зразків та проведення досліджень слід використовувати чистий інвентар і обладнання. Ножі, дошки, контейнери та інші інструменти повинні проходити регулярне миття та дезінфекцію. Це дає змогу уникнути мікробіологічного забруднення продукції та забезпечити достовірність результатів досліджень.

Особливу увагу необхідно приділяти дотриманню температурного режиму зберігання ковбасних виробів. Порушення умов зберігання може призвести до погіршення якості продукції, розвитку небезпечних мікроорганізмів та виникнення ризиків для здоров'я споживачів. Тому під час досліджень продукція повинна зберігатися відповідно до вимог виробника та чинних нормативних документів.

Для запобігання виробничому травматизму працівники повинні дотримуватися правил безпечного поводження з ріжучими інструментами та електричним обладнанням. Перед початком роботи необхідно перевіряти справність приладів, а в разі виявлення несправностей негайно повідомляти відповідальну особу.

Таким чином, забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов і дотримання вимог охорони праці під час роботи з ковбасними виробами є важливою складовою товарознавчої діяльності. Це сприяє отриманню об'єктивних результатів досліджень, збереженню якості продукції та створенню безпечних умов праці для персоналу. [10]

Висновки до розділу 4

У процесі дослідження питань охорони праці та безпеки робочого місця товарознавця було встановлено, що діяльність у сфері торгівлі харчовими продуктами пов'язана з впливом ряду небезпечних і шкідливих факторів

виробничого середовища. До них належать фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні чинники, які можуть негативно впливати на здоров'я працівників і ефективність виконання ними професійних обов'язків. Особливе значення мають температурні умови, рівень вологості та освітлення приміщень, а також контакт із харчовими продуктами та санітарними засобами.

У ході роботи було розглянуто особливості організації безпечного робочого місця товарознавця. Встановлено, що важливими умовами безпечної праці є раціональне розміщення обладнання, дотримання ергономічних вимог, забезпечення належного мікроклімату та освітлення, а також правильна організація складських і торговельних приміщень. Такі заходи сприяють зниженню рівня виробничих ризиків, підвищенню продуктивності праці та створенню комфортних умов для виконання професійних завдань.

Окрема увага була приділена питанням пожежної безпеки та електробезпеки. Встановлено, що дотримання правил експлуатації електричного обладнання, своєчасний контроль технічного стану електромереж, наявність первинних засобів пожежогасіння та ознайомлення працівників із правилами поведінки у разі виникнення пожежі є необхідними умовами запобігання аварійним ситуаціям на підприємствах торгівлі.

Крім того, важливим елементом безпечної діяльності підприємства є забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов. Підтримання чистоти приміщень, регулярна санітарна обробка обладнання та інвентарю, контроль температурного режиму зберігання продукції, а також дотримання працівниками правил особистої гігієни сприяють збереженню якості харчових продуктів і запобігають поширенню небезпечних мікроорганізмів

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У результаті виконання роботи було досліджено теоретичні та практичні аспекти товарознавчої оцінки ковбасних виробів, а також особливості їх класифікації та кодування відповідно до вимог УКТ ЗЕД.

У ході дослідження встановлено, що ринок ковбасних виробів України залишається одним із найбільш розвинених сегментів м'ясопереробної галузі. Незважаючи на складні економічні умови, попит на ковбасну продукцію залишається стабільним, а виробники активно розширюють асортимент, впроваджують нові рецептури та вдосконалюють технології виробництва. Водночас важливими тенденціями є зростання попиту на продукцію високої якості, делікатесні ковбаси та вироби з натуральним складом.

Проведений аналіз класифікації ковбасних виробів показав, що основною ознакою їх поділу є спосіб термічної обробки. Відповідно до цієї ознаки ковбасні вироби поділяються на варені, напівкопчені, варено-копчені, сирокопчені, сиров'ялені ковбаси, а також сосиски та сардельки. Кожна група має власні технологічні особливості, органолептичні характеристики та умови зберігання.

Дослідження споживних властивостей ковбасних виробів дало змогу встановити, що на якість продукції найбільше впливають вид та якість м'ясної сировини, рецептура, технологія виробництва, умови зберігання і транспортування. Основними показниками якості є зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак, запах, а також фізико-хімічні та мікробіологічні характеристики продукції.

У роботі було досліджено асортимент ковбасних виробів, представлений у торговельних мережах Полтавської області. Встановлено, що найбільшу частку асортименту займають напівкопчені, варено-копчені та сирокопчені ковбаси, які представлені продукцією провідних українських виробників. Асортимент характеризується значною різноманітністю за видом сировини, рецептурою, ціновим сегментом та споживчими властивостями.

Практична частина роботи передбачала проведення товарознавчої оцінки ковбас «Салямі Фінська», «Сервелат Австрійський» та «Пармська». За результатами органолептичного аналізу, оцінки маркування та пакування встановлено, що досліджувані зразки загалом відповідають вимогам чинної нормативної документації. Маркування містить необхідну інформацію для споживача, а органолептичні показники відповідають характеристикам відповідних видів ковбасних виробів.

Окрему увагу було приділено питанням класифікації та кодування ковбасних виробів за УКТ ЗЕД. Встановлено, що досліджувана продукція належить до товарної позиції 1601 00 91 90 «Ковбаси та подібні продукти з м'яса, м'ясних субпродуктів або крові; готові харчові продукти на їх основі». Правильне визначення коду товару має важливе значення для здійснення митного оформлення, застосування митно-тарифних заходів, проходження ветеринарно-санітарного контролю та забезпечення достовірності зовнішньоекономічної документації.

У процесі дослідження також було визначено основні проблемні аспекти кодування ковбасних виробів. До них належать складність класифікації продукції з комбінованим складом, наявність значної кількості харчових добавок і допоміжних компонентів, відмінності у технологіях виробництва та недостатня деталізація окремих товарних позицій. Такі фактори можуть призводити до помилок при визначенні коду товару та виникнення спірних ситуацій під час митного контролю.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Кравченко М. Ф. Технологія м'ясних продуктів. Київ: Центр учбової літератури, 2019.
2. Соколенко О. П. Економіка підприємства: сучасні підходи. Львів: Новий Світ, 2020.
3. Шульга І. В., Чернега О. М. Інновації у харчовій промисловості. Харчова промисловість, №4, 2021, с. 22–30.
4. Лисенко Ю. Г. Організація виробництва на підприємствах харчової галузі. Полтава: ПУЕТ, 2022.
5. ДСТУ 4427:2005. Вироби ковбасні сирокопчені. Загальні технічні умови.
6. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні.
7. ДСТУ 4591:2006. Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови.
8. Пархоменко В. С. Технологія ковбасних виробів. Харків: ХДУХТ, 2021.
9. FAO. Meat Processing Technology. Bangkok, 2019.
10. Климчук Т. В. Управління ризиками в харчовій промисловості. Вісник ХДУХТ, №2, 2020.
11. Тарасенко О. І. Стратегія розвитку аграрного сектору регіону. АгроЕкономіка, №3, 2021.
12. European Commission. Food Safety & Hygiene Standards for Meat Products. Brussels, 2022.
13. Гнатюк Р. П. Ринок м'ясної продукції України: тенденції та прогнози. Економіка АПК, №6, 2023.
14. Степаненко В. О. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Київ: Ліра-К, 2020.

15. Сахно О. В. Підвищення ефективності м'ясопереробних підприємств. Бізнес-Інформ, №12, 2020.
16. Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene, 2022.
17. Яковенко Г. С. Методика розрахунку собівартості продукції. Економіка і держава, №9, 2019.
18. Мартинюк І. В. Економічна безпека харчових підприємств. Тернопіль: ТНЕУ, 2021.
19. Українська асоціація м'ясної промисловості. Аналітичний огляд ринку м'яса та м'ясопродуктів, 2023.
20. Болдирев С. О. Технологічні аспекти виробництва ферментованих ковбас. Харчова наука і технологія, №1, 2022.
21. Іваненко О. П. Особливості митного оформлення харчових продуктів в Україні. Вісник митної справи, №2, 2021.
22. Ковальчук М. С. Митне регулювання експорту та імпорту продуктів тваринного походження. Економіка та держава, №4, 2020.
23. Петренко І. В. Класифікація товарів за УКТ ЗЕД у митній практиці. Митна безпека, №1, 2022.
24. Сидоренко Л. А. Контроль якості харчових продуктів при перетині митного кордону. Харчова промисловість України, №3, 2021.
25. Бондаренко В. М. Правові основи митного оформлення харчових товарів. Юридичний журнал України, №5, 2020.
26. Мельник Т. Ю. Митні процедури та документальне супроводження імпорту продукції. Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право, №2, 2022.
27. 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.

28. 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/library/w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835>

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

30. 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.

**ДОДАТКИ 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»



**ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ
БАКАЛАВРА**

на тему: «Аналіз ринку, товарознавча оцінка ковбасних виробів та особливості кодування при переміщенні через митний кордон України»

Здобувач: _____ Горулько Іван Валерійович
Підпис

Керівник: _____ доцент, Памбук С. А.

Підпис

Керівник: _____ викладач, Печка С.С.

Підпис

Одеса – 2026 р.

Додаток №1 – Ковбаса «Сервелат Австрійський», ПрАТ «Ювілейний»



Додаток №2 – Ковбаса «Сервелат Австрійський» ПрАТ «Ювілейний»



Додаток №3 – Ковбаса «Сервелат Австрійський» ПрАТ «Ювілейний»



Додаток №4 – Ковбаса «Пармська» ТОВ«Глобіно»



Додаток №5 – Ковбаса «Пармська» ТОВ«Глобіно»



Додаток №6 – Ковбаса «Салямі Фінська» ТОВ«М'ясний Альянс»



Додаток №7 – Ковбаса «Салямі Фінська» ТОВ«М'ясний Альянс»

