

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра товарознавство, підприємництво, торгівля та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «Товарознавча оцінка пастильних виробів та митні процедури при їх переміщенні через кордон України»

КРМ. ТПТтаУБ.1.769-03.IV.1.6

Здобувачка _____ Чікунда О.М.

Підпис

Керівник: _____ к.т.н, доц. Памбук С.А.

Підпис

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від. 12.12.2023 р., протокол № 7

Завідувач кафедри

ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА

Назва кафедри

(підпис)

Одеса – 2023

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І
МЕНЕДЖМЕНТУ ім.Г.Е.Вейнштейна

Факультет – Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра – Товарознавство, підприємництво, торгівля та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ ТПТтаУБ _____

Басюркіна Н.Й. _____

« ____ » _____ 202__ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Здобувачки

Чікунди Олександрі Миколаївни

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Товарознавча оцінка пастильних виробів та митні процедури при їх переміщенні через кордон України» затвердженою наказом ОНТУ від «01» грудня 2023р., протокол №-769-03. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 07.12.2023р.
2. Вихідні дані роботи: п'ять зразків товару різних торгових марок, нормативно-правові та законодавчі акти з теми дослідження, матеріал наукових та методичних публікацій, митне законодавство
3. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: аналіз ринку фруктових кондитерських виробів та формування їх споживних властивостей. Аналіз асортименту товару, що реалізується в торговельних мережах м. Одеси. Порівняльна оцінка якості товару. Митні формальності про експорті. Охорона праці.
4. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): табличний матеріал: перелік асортименту в роздрібних торгових мережах м. Одеси, аналіз маркування обраних зразків, перевірка штрихованого кодування, органолептична оцінка зразків, фізико-хімічних оцінка зразків, графічний матеріал – профілограма інтенсивності органолептичні зразків, взяття на облік особи-резидента, повідомлення про взяття на облік особи-резидента, конкраски, інфойс, форма МД-2, презентація до захисту роботи (20 слайдів з відображенням основних результатів дослідження)

5. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів проекту, що стосуються їх:

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

1. Дата видачі завдання 15.08.2023

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

Завдання прийняв до виконання _____ Чікунда О.М.
(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Аналітичний огляд літератури. Оформлення вступу та 1-го розділу. Підбір об'єктів дослідження якості.	15.08.2023-31.08.2023	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження. Огляд асортименту продукту.	01.09.2023-15.09.2023	Виконано
3	Аналіз відповідності пакування та маркування. Виконання експериментальних досліджень	16.09.2023-26.09.2023	Виконано
4	Обробка результатів досліджень та оформлення 2-го, 3-го розділів. Формулювання висновків та пропозицій	27.09.2023-07.10.2023	Виконано
5	Оформлення митних процедур згідно з чинним законодавством	08.10.2023-08.11.2023	Виконано
6	Оформлення кваліфікаційної роботи та презентації. Перевірка роботи на плагіат.	09.11.2023-30.11.2023	Виконано
7	Проходження попереднього захисту	01.12.2023-15.12.2023	Виконано
8	Захист виконаної роботи згідно затвердженого графіку роботи екзаменаційної комісії		

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

Здобувач-дипломник _____ Чікунда О.М.
(підпис)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ. Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Чікунда О.М.

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить 136 сторінок, 26 таблиць, список літератури з 41 найменувань, 6 додатків.

Мета виконання роботи полягає в товарознавчій оцінці пастильних виробів та митних процедурах при їх переміщенні через кордон України.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження є пастильні вироби зі смаком полуниці п'яти торгових марок («Сетно», «Alexis», «Без Цукру», «Еконяшки», «Карпатська пастила») представлені у трьох мережах роздрібної торгівлі («Сільпо», «Есо Lavka» та «Rozetka»).

Завданням роботи передбачено аналіз ринку фруктових кондитерських виробів; формування їх споживних властивостей; аналіз асортименту товару, що реалізується в торговельних мережах м. Одеси; виконати порівняльну оцінку якості товару; визначити митні формальності при експорті та зазначити умови охорона праці.

За результатами роботи сформульовано висновки стану ринку, асортимента та якості пастильних виробів та митні процедури при їх переміщенні через кордон України.

Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах виробництва пастильних виробів як заходи покращення якості, підвищення конкурентоспроможності та розширення асортименту.

Рік виконання роботи – 2023.

Рік захисту роботи – **2023.**

THE SUMMARY

Thesis contains 136 pages, 26 tables, the list of references of 41 titles, 6 applications.

The purpose of the work is commodity evaluation of pastille products and customs procedures when they are moved across the border of Ukraine.

As an **object of analysis, generalizations and research** are pastille products with strawberry taste of five brands ("Setno," "Alexis," "Without Sugar," "Econyashki," "Carpathian pastila") presented in three retail chains ("Silpo," "Eco Lavka" and "Rozetka").

The task of work to analyze the market of fruit and berry confectionery products; formation of their consumer properties; analysis of the range of goods sold in retail chains of Odessa; perform a comparative assessment of the quality of the goods; determine the customs formalities when exporting and indicate the conditions of labor protection.

On results work the set forth conclusions can be used in enterprises producing the production of pastille products as a measure to improve quality, increase competitiveness and expand the range.

The got results of the state of the market, the assortment and quality of pastille products and customs procedures for their movement across the border of Ukraine are formulated.

Year of implementation of work – 2023.

Year of presentation of work – 2023.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ТМ – Торгова Марка;

ТУ У – технічні умови України;

НД – нормативний документ;

УКТЗЕД – Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності

ГЗ - Гармонізована система опису і кодування товарів

КНЕС – Комбінована тарифно-статистична система Європейського Союзу

ПДК – попередньо документальний контроль

ДМСУ – Державна митна служби України

ЄАІС – Єдина автоматизована інформаційна система ДМСУ

ПДВ – Податок на додану вартість

МД – Митна деларація

ЕМД – Електронна митна декларація

АСУР – Автоматизована система управління ризиками

АСМО – Автоматизована система митного оформлення

НіШВФ – небезпечні і шкідливі виробничі фактори.

Зміст

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ.....	11
1.1 Аналіз ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів	11
1.2 Формування споживчих властивостей пастильних виробів.....	15
1.3 Класифікація фруктово-ягідних кондитерських виробів	22
1.4 Нормативна база, що регламентує якість пастильних виробів.....	25
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	27
2.1 Об'єкти дослідження.....	27
2.2 Методи дослідження	28
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ	31
3.1 Характеристика асортименту пастильних виробів.....	31
3.2 Контроль відповідності стану пакування та інформаційної наповненості.....	38
3.3 Органолептична оцінка пастильних виробів.....	45
3.4 Визначення фізико-хімічних показників пастильних виробів.....	50
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ... ..	60
4.1 Порядок обліку особи ФОП Рубанік Т.С., яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин.....	60
4.2 Визначення коду УКТЗЕД пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці	63
4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті пастили	69
4.4 Визначення країни походження пастильних виробів та застосування преференційних заходів.....	75
4.5 Трансформація системи тарифного регулювання при експорті товарів.....	81
4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту пастильних виробів	86
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	90
5.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі.....	90
5.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці.....	93
5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця.....	94
5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів.....	95
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	97
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	100
ДОДАТКИ.....	103

ВСТУП

Пастильні вироби – це цукровий кондитерський виріб піноподібної структури, отриманий із збивної маси з додаванням структуроутворювача або без нього, фруктові (овочевої) сировини та харчових добавок. Пастильні вироби поділяють на пастилу та зефір [1].

Пастила – це кондитерський виріб з підсушеного фруктово-ягідного пюре або соку. Пастилу скручують з м'якого тонкого шару, який має рівномірну структуру або розрізають повітряну масу на шматки. Смак пастили буває від солодкого до кисло-солодкого з домішкою фруктово-ягідних відтінків, залежно від складу [2].

Існує 3 види пастили:

- Тонка щільна пастила (смоква);
- Пухка або повітряна;
- Зефірна.

Тонка щільна пастила (смоква).

Така пастила робиться із фруктів, ягід чи овочів перемішаних у пюре шляхом висушування вологи. Вона має щільну структуру та натуральний смак фрукта або ягоди. Для приготування часто додають цукор, горіхи та деякі спеції. Тонку пастилу можна приготувати в духовці або дегидраторе (сушарці).

Пухка або повітряна.

Така пастила дуже популярна, вона також відома як: белівська, коломенська та ржевська. Вона схожа на повітряний бісквіт, але без використання муки. В основі її приготування використовується яєчний білок та яблучне пюре. Також додають мед, цукор, лимонну кислоту. Це все збивається до повітряного стану. Повітряна пастила може бути багат шарова та різних кольорів.

Зефірна.

Зефірна пастила нагадує звичний нам зефір. Вона виготовляється на основі яблучного пюре. Оскільки в приготуванні використовується менше цукру, білків і загусника ніж у зефірі, виходить менш нудотна і має виражений фруктовий смак [3].

Незважаючи на те, що всі кондитерські вироби прийнято вважати шкідливими для здоров'я, пастила має відносно низьку калорійність, а також має дієтичні переваги та не містить жир. Крім усього іншого, пастила здатна відновлювати здорову мікрофлору в кишечнику.

Пастила, як самостійник снєк, несе в собі величезну поживну користь. Вона багата вуглеводами, крохмалем, клітковиною, вітаміни, мінералами такими як калій, кальцій, магній, залізо, йод та інші. Завдяки цим компонентам пастила швидко відновлює енергію та покращує обмін речовин.

Саме такий смачний, солодкий і недорогий смаколик припало до душі як і малюкам, так і дорослим та є перспективним кондитерским снєком.

Останнім часом виробники пастили починають використовувати дешевші желіруючі речовини (для пухкої або зефірної пастили), наприклад, крохмаль або пектин, а для надання апетитного вигляду та кольору стали застосовувати штучні барвники (для всіх видів), призводить до того, що ринок починає заповнюватися пастилою низької якості, що говорить про можливу фальсифікацію даного виду продукції [4].

Актуальність даної роботи полягає в порівняльній оцінці пастильних виробів українських виробників з метою перевірки якості, що повинно характеризуватися високими органолептичними властивостями та біологічними цінностями, сировина повинна бути повністю натуральна та мати високий спектр застосування готової продукції, оцінці якості та безпеки пастильних виробів під час їх митного оформлення.

Мета даної роботи полягає в товарознавчій оцінці пастильних виробів та митних процедурах при їх переміщенні через кордон України

Завдання дипломної роботи:

1. Аналіз ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів.
2. Виявлення чинників, що формують споживчі властивості пастильних виробів.
3. Дослідження асортименту пастильних виробів українських виробників у трьох торгових мережах роздрібної торгівлі.
4. Контроль відповідності стану пакування та маркування споживчої тари відповідно до чинних стандартів.

5. Сенсорно та дегустаційно оцінити якість п'яти зразків, відібраних для дослідження.
6. Вивчення методики та проведення фізико-хімічного аналізу.
7. Проведення митних формальностей при експорті пастили.
8. Виявлення факторів, що впливають на працюючих на підприємстві торгівлі.

Предмет дослідження полягає в дослідженні товарознавчих характеристик та митних формальностей на ринку пастили фруктової.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ

1.1 Аналіз ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів

У сучасному світі все більша кількість споживачів переходять на здорове харчування. Завдяки новій тенденції здорового способу життя, перспектива ринку натуральних солодоців України з 2016 року стрімко розвивається. Активному розвитку натуральних солодоців сприяє велика врожайність фруктів, ягід та овочів. Виробництвом натуральних солодоців займаються підприємства сімейного типу. Для українського ринку солодоці на фруктовій основі - нова галузь і тому малий бізнес тільки почав активно розвиватися.

Споживачами фруктово-ягідних кондитерських виробів є населення міст, області чи країни в цілому. Сьогодні кондитерська промисловість побудована так, щоб максимально задовольняти потреби споживачів. Звичайно, імпортна продукція користується великим попитом у населення нашої країни, але вона має високу ціну, яка розрахована на категорію споживачів із високим рівнем доходу. На жаль, якість товару не завжди відповідає високій ціні реалізації [5].

2022 рік став ударним для всіх галузей української економіки. У перші тижні повномасштабного вторгнення люди дбали лише про власну безпеку, але лише перед літом бізнес почав активно оживати.

Оцінка економічних умов на 2022 рік показують, що економіка більш стабільна, ніж очікували оптимісти, а прогнози на 2023 рік передбачають відновлення економічної активності в країні після зимових відключень електроенергії.

Після скорочення врожаю 2022 року майже на 40% очікування на 2023 рік скоротилися до однієї думки: буде ще гірше. Українські аграрії мають на 13% менший урожай порівняно з 2022 роком через проблеми з експортом та брак посівного фонду. Однак цей прогноз не справдився – вдалося зібрати на сотні тисячі тонн більше, ніж торік [6].

За інформацією, опублікованою Департамент агропромислового розвитку Львівської облдержадміністрації, загальна площа багаторічних плодово-ягідних

насаджень усіх господарств становить 15,3 тис га, з них 90% (13,9 тис га) перебувають у плодovitому віці.

Згідно оновлених офіційних статистичних даних, у 2022 році урожай плодів, ягід і горіхів в Україні склав 1995 тис. т, тобто на 11 % менше, ніж у 2021 році. Про це повідомляють в Українській Асоціації Аграрного Експорту. Попри російську військову агресію, безперервні бойові дії, ракетні обстріли об'єктів енергетичної та транспортної інфраструктури, переформатування звичних логістичних маршрутів і низку інших проблем, обсяги валового виробництва дозволили задовольнити потреби нашої країни у фруктах. Торік урожай знизився по всіх основних групах плодово-ягідної продукції, однак більшість його звично складала зерняткові культури (1281 тис. т), включаючи 1129 тис. т яблук і 146 тис. т груш. Валовий збір кісточкових становив 483 тис. т, з яких 180 тис. т припало на вишні, 169 тис. т – сливи, 58 тис. т – черешні, 50 тис. т – абрикоси. Виробництво ягідних культур дорівнювало 123 тис. т (в т.ч. суниця і полуниця – 54 тис. т, малини й ожини – 34 тис. т, смородини – 25 тис. т), а горіхів – 108 тис. т. [7]. Схематично можна розглянути на рис. 1.1



Рис. 1.1 – Виробництво ягідних культур в тис.т. на 2022 рік

Якщо говорити про промислові підприємства, то урожай яблук перевищив 500 тис. т (за даними державних статистичних джерел – лише 312 тис. т), однак більш точну цифру визначити складно.

Середня врожайність плодово-ягідних культур на 2023 рік зросла на 13,7% (до 118,9 центнера з гектара порівняно з минулим роком). Найбільший приріст врожаю порівняно з минулим роком зафіксовано у лохини (+76%), яблук (+19,7%), персиків (+21,7%), суниці садової (+17,3%), вишні (+16,3%). Схематично розглянемо на рис. 1.2



Рис 1.2 – Приріст врожаю плодово-ягідних культур за 2022 та 2023 роки

За оперативними даними Міністерства, цього року господарствами всіх галузей створено понад 680 га нових площ багаторічних насаджень, з них 364 га – промислового типу [8].

Вінницька, Чернівецька, Хмельницька, Дніпропетровська, Львівська та Полтавська області, які є найбільшими виробниками плодів та ягід, цілком спроможні забезпечити потреби в цій продукції. За підсумками 2022 р. доходи від експорту плодів, ягід та горіхів становили 313 млн дол. США, що на 15 % менше від рекордного рівня 2021 р. Основний виторг галузеві підприємства отримали із заморожених ягід і фруктів, волоських горіхів у шкаралупі та без, яблук і груш.

Внаслідок російського нападу тривають активні бойові дії, а деякі регіони все ще залишаються окупованими. Також існує дефіцит паливно-мастильних матеріалів та ризик нестачі робочої сили в періоди пік планування та збирання врожаю. З іншого боку, розблокування морських портів є критичним для повного відновлення внутрішнього експорту [9].

Фактори впливу на внутрішній ринок фруктово-ягідних кондитерських виробів:

1. Сировина. Україна має великі потужності вирощування фруктів, з яких виробляють пастилу (насамперед яблука, а також ягоди, абрикоси, груші тощо), проте також є імпортозалежні, зокрема популярні в Україні банани та кокоси – сировини для чіпсів і екзотичних фруктів для пастили (наприклад, манго).

2. Логістика. Україна має проблеми зі збереженням зібраного врожаю (складською логістикою). Крім того, обмеження на пересування всередині країни та між країнами у 2020 році вплинули на якість транспортування сировини та готової продукції, що також вплинуло на ціну.

3. Споживання. Фрукти – частина здорового харчування, тому зростання популярності такого типу харчування спричиняє зростання обсягів споживання фріпсів та пастили, при цьому без додавання цукру.

4. Державне регулювання. Виробництво досліджуваних товарів перестав бути пріоритетним напрямом розвитку для країни на даний момент.

5. Пандемічні обмеження – продовжують впливати на ринок та економіку держави загалом.

6. Зростання споживчого попиту у всьому світі. В умовах зростання середніх доходів окремих осіб та домогосподарств люди у всьому світі купують закуски, щоб угамувати голод. Вони також вибирають здоровіші закуски, оскільки підвищується їх поінформованість про здорове харчування.

7. Жорстока конкуренція. На ринку багато гравців, переважно це дрібні виробники, тому, щоб привернути увагу споживача, велика увага приділяється просуванню продукції, дизайну упаковки, слогану тощо. Особливо це важливо для впливу на дітей, а саме ця аудиторія часто є пріоритетною для виробників.

8. Сезонність споживання. Попит дещо зростає в холодну пору року, тоді як у теплий період перевага належить свіжим фруктам, проте загалом продукція споживається цілий рік, оскільки вона також є заміником кондитерських виробів [10].

9. Бойові дії - внаслідок російського нападу тривають активні бойові дії, а деякі регіони все ще залишаються окупованими, деякі території є заблокованими для вирощування сировини та реалізації української продукції.

На даний час, можна виділити ТОП-3 українських виробників фруктово-ягідних кондитерських виробів:

1. Bob Snail

Компанія виробляє натуральні фруктові цукерки. Для виробництва використовує виключно добірні українські фрукти, які проходять два ступеня обробки, уникаючи високих температур. Це дозволяє максимально зберегти корисні вітаміни та мінерали, які так необхідні для здоров'я дорослих і, особливо, дітей. В асортименті бренду – біля 40 позицій цукерок та мармеладу найрізноманітніших фруктових смаків.

2. ТМ «КОХАНА»

Вся продукція бренду виготовляється без цукру та складається виключно з натуральних компонентів без додавання консервантів, стабілізаторів смаку та інших синтетичних домішок; має сертифікат якості міжнародного зразка ISO ДСТУ 22000:2007; підходить спортсменам, людям хворим на діабет, дітям віком від 3-х років, веганам і вегетаріанцям, і взагалі тим, хто дотримується здорового та активного способу життя.

3. Sunfill

Виробник натуральних продуктів харчування, називає себе інноваційним superfoodом. Продукція бренду виготовляється тільки з рослинних компонентів — овочів, фруктів, сухофруктів, горіхів. Не проходить термічну обробку, тому зберігає усі мікроелементи, вітаміни, антиоксиданти та ензими. Не містить цукру/глютену/консервантів та жодних шкідливих домішок [11].

На жаль, виробники ринку фруктово-ягідних кондитерських виробів в Україні відчувають помітний тиск з боку дешевших товарів непрямих конкурентів – печива, картопляних чіпсів, беже та інших кондитерських виробів.

1.2 Формування споживчих властивостей пастильних виробів

У процесі здійснення покупки чималу роль відіграє якість товару. Насамперед покупець звертає увагу на переваги товару, торгову марку, упаковку, колір та безліч інших різних показників. Все це і є споживчими властивостями товару. Не є споживчими властивості стандартизації та уніфікації, патентно-правові властивості, властивості транспортабельності та ін. Однак вони впливають на

споживчі властивості. Вибір номенклатури цих властивостей для конкретних товарів є важливим завданням товарознавства.

Усі споживчі характеристики можна поділити на 8 груп. З цих груп складається номенклатура споживчих властивостей товарів:

- 1) Затребуваність товару, тобто як часто товар купується. Інакше цю властивість ще називають соціальною. Воно може залежати від сезону, наприклад, вовняний шарф ніхто не купуватиме спекотного літа, а також від доходів населення, від громадських норм тощо;
- 2) Задоволеність покупців, тобто скільки покупець задоволений досконалою покупкою. Це властивість ще називають функціональним. Полягає воно в тому, чи здатний товар виконувати ті функції, які від нього потрібні і ті, що заявлені виробником;
- 3) Надійність товару. Сюди можна віднести такі критерії, як довговічність, зносостійкість, ремонтпридатність. Тобто це ті якості, якими повинен мати будь-який товар при його експлуатації споживачем;
- 4) Ергономічність товару. Ця властивість передбачає відповідність товару гігієнічним, психологічним, фізіологічним критеріям. Тобто ергономічність товару це те, як він сприймається покупцем;
- 5) Естетичність товару передбачає наявність у нього привабливого зовнішнього оформлення, упаковки, красу самого товару, естетичність при його використанні;
- 6) Екологічність товару. Будь-який товар повинен бути безпечним для навколишнього середовища, людини, тварин і в жодному разі не надавати на них згубного впливу, внаслідок експлуатації та її подальшої утилізації;
- 7) З екологічних властивостей складається ще одна – це властивість безпеки. Товар повинен бути безпечним не тільки для навколишнього середовища, але й для людини. У жодному разі в ньому не повинні утримуватися заборонені для використання та вживання людиною шкідливих речовин;
- 8) Економічність товару. Це властивість у тому, що з експлуатації товару має використовуватися якнайменше палива, енергії, будь-яких допоміжних елементів.

У межах номенклатури споживчі властивості та показники поділяються на групи та підгрупи залежно від їх особливостей та потреб, що задовольняються.

Ринок пастили та фруктових чіпсів активно розвивається у світі, також набирає обертів і в Україні. Ця продукція є частиною здорового харчування, замінює крім здорових свіжих фруктів, кондитерські вироби і снеки. Популярним цей продукт є і у малих підприємств, оскільки для запуску власного виробництва достатньо фруктів та невеликого сушильного апарату, який легко купити в інтернет-магазинах.

Мода на здоровий спосіб життя, а також недовіру до якості продукції не екологічного характеру зумовили тенденцію до попиту на здорові снеки та солодощі. Відповідно, ринок є досить молодим, хоча продукція відносно проста у виробництві. До того ж, її перевагою є зручність транспортування – не менш корисні, ніж свіжі фрукти, фруктові чіпси та пастила займають менше місця та мають зручну упаковку. Також відзначимо, що на ринку зараз популярна натуральна пастила, виготовлена з фруктів без додавання цукру [12].

Фруктово-ягідні кондитерські вироби відрізняються високою калорійністю, харчовою цінністю та значним вмістом біологічно активних речовин. Пастилу необхідно виготовляти з натуральної високоякісної сировини, що не містить консервантів, гідрованих жирів, спирту, кави, штучних барвників та ароматичних речовин. У рецептуру цих виробів вводяться такі біологічно повноцінні продукти, як фрукти, ягоди та горіхи; вміст какао-продуктів обмежувати через наявність у них теоброміну та кофеїну. З метою збереження білка, вітамінів, ферментів та інших біологічно активних речовин вишуковуються також нові технологічні процеси виробництва кондитерських виробів. Дуже часто на великих підприємствах по виготовленню пастили використовують лимонну кислоту. Лимонна кислота в помірній кількості не шкодить здоров'ю, і навіть навпаки, позитивно впливає на організм. Цей інгредієнт виступає, як регулятор кислотності, консервант, а також як смакова добавка.

Як будь-які продукти, у складі яких є натуральні фрукти та ягоди, пастила та смоква містять вітаміни, органічні кислоти, пектини, клітковину, ферменти. Особливо багато пектину, який в організмі приводить в норму кількість цукру в крові, зменшує холестерин, прибирає з клітин вільніше радикали, ніж омолоджує

їх та знижує ризик виникнення пухлин. Пектин в солодошах натуральний і якщо їх постійно, вони стануть джерелом постійного надходження речовини в організм.

Глюкоза із фруктів – джерело енергії, стимулятор діяльності мозку та зміцнюючий фактор для імунітету. Смоку вважають ласощами дієтичним, тому що в ній менше цукру, тому вона не протипоказана дітям та діабетикам.

Вживання солодошів з соку фруктів може поліпшити роботу травлення, вивести токсини, поліпшити кров'яний склад та попередження анемії. Вони підходять для попередження авітамінозу, особливо дефіциту вітаміну С, а також для приведення в норму рівня холестерину.

Смоква і пастила не завдають шкоди для організму, якщо їх склад натуральний. Якщо в ньому є синтетичні стабілізатори, ароматизатори та консерванти, то при посиленому вживанні ласощів може статися порушення роботи травлення, підвищитись цукор, відбудеться порушення обмінних процесів [13].

Також до недоліків пастильних виробів, відноситься присутність у його складі цукру, вживання якого провокує зростання кількості багатьох захворювань: цукрового діабету, серцево-судинної системи, карієсу та ін. Вживання надмірної кількості вуглеводів та жирів протипоказано при атеросклерозі, а також особам середнього та особливо похилого віку, оскільки збільшує синтез холестерину.

Сучасні підприємці вигадували нові «навороти» для споживачів. Пастилу стали робити з ягід, додавати до неї мед, розведений водою. Буряковий цукор, що з'явився на початку ХІХ століття, витіснив мед. Ласуни могли спробувати пастилу з абрикосу, ананасу, слив та гарбуза. У Молдові яблука з успіхом замінила запашна айва. Перемежуючи білу яблучну пастилу з яскравою ягідною, отримували листяні брусочки. Така барвіста, наприклад, біляївська пастила. Споживача спокушали глазуруванням, добавками в пастилу шматочків шоколаду, мармеладу та горіхів, вафельних крихт, пастилою з глазур'ю. Креативні підприємці випускали пастилу з подрібненою лимонною кіркою, хмелем і м'ятою та рекламували продукт як засіб, що знімає традиційне похмілля [14].

Етикетки та упаковка є необхідною складовою кондитерської галузі та має великий вплив на вибір споживача. Кондитерська упаковка забезпечує солодоші гарну презентацію, а також захист у процесі реалізації та транспортування.

Кондитерські вироби асоціюються зі святом та радістю. Тому упаковка та етикетки для них мають бути особливими. Більш детально розглянемо на прикладі полуничної пастили ручної роботи ТМ «Сетно».



Рис. 2.1 – Лицьова та задня сторона полуничної пастили ТМ «Сетно»

Упаковка представлена картонною коробкою з невеликим прозорим пластиковим віконцем для розгляду товару споживачем. В середині коробка поділена на дві ділянки, кожна з яких встелена пергаментом по всій площині.

Основні вимоги до кондитерської упаковки:

1. Безпека.

Упаковка для пастильних виробів, як і будь-яка харчова упаковка, не повинна виділяти токсичних речовин, впливати на смак, колір та запах кондитерських виробів, мати різучі краї та колючі елементи. Безпека залежить від матеріалу, конструкції, фарб і лаків, які використовує виробництво упаковки або етикетки для продуктів харчування. Кондитерський виріб всередині упаковки зберіг свої споживчі властивості, фарба та нанесені малюнки не пошкоджені.

2. Надійність.

Кондитерська упаковка повинна бути достатньо міцною, щоб, з одного боку, захистити пастилу від механічних пошкоджень, обвітрювання, вологи та інших несприятливих впливів, а з іншого – забезпечити гігієнічність та чистоту. Картон не є найміцнішим матеріалом, але є найбільш поширеним пакувальним матеріалом нашої сучасності. Пергамент – це тип жиростійкого паперу. Як основа використовується екологічний целюлозний матеріал, який зберігає смакові характеристики та використовується для забезпечення захисного шару харчової

продукції, що перешкоджає попаданню всередину вологи, жиру, сторонніх предметів. Виявлено, що при повторному закриванні упаковка не є герметичною та продукт може обвітрюватися.

3. Зручність.

Бажано, щоб конструкція та габарити кондитерської упаковки були оптимальними для використання, складування та переміщення, а матеріал упаковки не викликав неприємних відчуттів. Упаковка властива формі плоского паралелепіпеда, зручно поміщається в руку споживача, має не велику вагу. На полицях українських магазинах представлено як у горизонтальному положенні, так і у вертикальному.

4. Привабливість.

Важливий фактор, що впливає на уподобання користувачів. Естетичний дизайн упаковки та етикетки привертає увагу, збільшує цінність продукту в очах покупців. Гарна етикетка здатна перетворити навіть найпростішу коробку кондитерських виробів. Поліпшити вигляд упаковки або етикетки допомагають різні поліграфічні ефекти, наприклад, тиснення, ламінація, лакування. Споживча тара заламінована, що являє собою операцію припресовування спеціальної плівки на картон, в результаті чого поверхня відбитка стає стійкою до механічного пошкодження, захищається від бруду і стирання. Крім захисних властивостей ламінування, тривалий період зберігає привабливий вигляд виробу, тому воно затребуване при створенні різних видів рекламної продукції. Дизайнери упаковки вміло поєднали сірий колір з яскраво червоним для чіткого контрасту. Елементи полуниці приваблює погляд споживача та робить прямий натяк, що всередині пастила з полуниці. Це вдалий маркетинговий крок для дітей, які ще не вміють читати та привертати увагу силуетом яскравої ягоди. Етнічні білі частини груші ні як не заважають читанню та концентрації на полуниці. Це можна було зарахувати за помилку дизайнера, адже в складі пастили відсутня груша, але це лише зображення ТМ «Сетно». Шрифт тексту чіткий, чорного кольору, легко читається, основна інформація лаконічно розміщена позаду упаковки. Головний надпис про пастилу виділений жирним шрифтом та розташовано посередині лицевої сторони.

В загальні, упаковка пастильного виробу ТМ «Сетно» виглядає сучасно на добре підбраному контрасті кольорів з чітким текстом, приваблюючи споживача до полиць.

Другим зразком є «OGO» Карпатська пастила (рис. 1.2.)



Рис. 2.2 – Лицьова сторона полуничної пастили ТМ «OGO» Карпатська пастила

Упаковка представлений картонною коробкою з невеликим прозорим пластиковим віконцем для розгляду товару споживачем. Всередині коробки пластиковий пакетик з пастилою.

Основні вимоги до кондитерської упаковки:

1. Безпека.

Упакування виготовлене з картону та безпечних друкарських фарб, не містить шкідливих речовин. Кондитерський виріб всередині упаковки зберіг свої споживчі властивості, фарба та нанесені малюнки не пошкоджені.

2. Надійність.

Кондитерська упаковка є м'якою і нестійкою до зминання, при повторному закриванні упаковка герметичною та продукт не обвітряється.

3. Зручність.

Упаковка має форму видовженого прямокутного паралелепіпеда, зручно поміщається в руку споживача, має невелику вагу. На полицях українських магазинах представлена у горизонтальному положенні.

4. Привабливість.

Коробка має червоний колір, близький до коліру полуниці. В кутах упаковки зображено ягоди полуниці, що повідомляє споживачеві про основний смак продукту. Те, що у пастилі наявний яблучний компонент, споживачі можуть дізнатись з назви продукту «Яблуко-полуниця», а також із стилізованих зображень яблука під назвою, але там даний елемент не надто помітний. Виробники не зосереджують акцент на яблукові, адже більшість сортів пастили виготовляється з яблучної маси з додаванням смакових компонентів інших ягід та фруктів. Шрифт тексту чіткий, білого кольору, легко читається, основна інформація лаконічно розміщена позаду упаковки. Головний надпис про пастилу виділений жирним шрифтом та розташовано посередині лицевої сторони.

В загалі, упаковка пастильного виробу ТМ «OGO» Карпатська пастила виглядає приємно, без перевантаження яскравими елементами, проте і не має значних контрастів, тому товар легко знаходить свого покупця.

Порівнюючи упакування двох виробників, можна стверджувати, що упакування ТМ «Сетно» є більш привабливим, оскільки полуничний акцент на ньому є більш виразним. За якістю, безпечністю та інформативністю обидва виробники мають приблизно однакову оцінку.

1.3 Класифікація фруктово-ягідних кондитерських виробів

До плодово-ягідних кондитерських виробів належать мармелад, пастила, зефір, джеми, повидло, конфітюр, варення, желе, цукати. Це продукти переробки плодів і ягід з додаванням цукру (60-75%) та іншої сировини. Цей продукт характеризується приємним фруктово-ягідним ароматом, кисло-солодким смаком, високою енергетичною цінністю, хорошою засвоюваністю. Серед кондитерських виробів вони мають найвищу біологічну цінність, тому для їх виробництва використовують сировину, багату на вітаміни, мінерали та пектин.

Пастильні вироби являють собою кондитерські виріб, виготовлений із збитої та висушеної фруктово-ягідної маси, що володіє приємним смаком та насиченим ароматом. Сучасну пастилу готують найчастіше з яблучно-ягідного пюре, до якого додають мед. Жодних желюючих речовин у неї при цьому не кладуть. При виготовленні пастили для отримання різноманітних нових смаків та ароматів

можна використовувати різні варіації її складу (беручи за основу різні ягоди та фрукти) [15].

По способу формуванні:

Залежно від способу формування пастильні вироби поділяють на:

- різьблені (різані) – пастила;
- відсадні – зефір.

Залежно від студнеутворюючої основи пастильні вироби поділяють на види:

- клейові - із застосуванням як студнеутворюючу основу агару, агароїду, пектину, желатину тощо;
- заварні - із застосуванням як студнетворної основи мармеладної маси.

Залежно від глазури:

- глазуровані;
- неглазуровні.

Процес приготування пастили не вимагає стільки часу та зусиль. Завдяки прогресу, винаходам нових кухонних приладів, будь-яка господиня може легко приготувати будь-яку пастилу, не використовуючи при цьому пекти, як у стародавні часи, або духовку, приготування в якій займає хоч і менше часу, але забирає з ласощів всі вітаміни. Щоб приготувати смачні та корисні ласощі швидко, досить просто скористатися багатофункціональною сушаркою для овочів та фруктів.

Для приготування беремо фрукти на вибір. Це може бути: яблука, груші, сливи, персики, абрикоси, апельсини, мандарини. Можна робити лише з фруктів, а можна змішати їх із ягодами. З ягід добре для цього підходять: малина, вишня, полуниця, суниця, чорниця, смородина, агрус.

Фрукти миємо, видаляємо кісточки. З ягодами робимо те саме. Їх потрібно помити і обов'язково прибрати кісточки, якщо це вишня, і листочки, якщо це полуниця чи суниця.

Мед додаємо за смаком. Обов'язково потрібно враховувати, що деякі фрукти і ягоди самі по собі дуже солодкі, а в процесі сушіння вони стають ще солодшими. Тому з медом гарячитися не варто. Можна використовувати і цукор, але він не приносить користі, на відміну від меду.

Наступним кроком можна виварити фруктовое пюре або збити у блендері. В першому випадку, викладаємо порізані фрукти в каструлю або казан. Посуд повинен бути такий, як для приготування варення, тобто щоб було товсте дно і досить великий обсяг. Додаємо до фруктів склянку води, щоби не пригоріли. Закриваємо кришкою та ставимо на середній вогонь. Коли все це закипить, потрібно додати туди ягоди, відкрити кришку і залишити варитися на мінімальному вогні. Звичайно, не забуваючи помішувати, щоби не підгорало. Варити потрібно до того моменту, доки не вийде своєрідне пюре. Після чого залишаємо все це остигати.

Коли фрукти охолонуть, слід перекласти їх на лист. Лист, попередньо змащуємо олією, щоб готова пастила потім легко знялася з нього. Викладаємо фрукти на лист, рівномірно розподіляємо, так щоб товщина вийшла приблизно близько сантиметра. Ставлять лист на сонечко, щоб пастила могла просохнути. Процес висихання займає близько доби [16].

Все це може зайняти у рази менше часу, якщо користуватися спеціальною сушаркою для фруктів, овочів без уварювання пюре. Збийте всі інгредієнти у блендері до однорідної маси. Викладіть готову масу рівним шаром на листи для пастили. Слідкуйте, щоб шар був не більше 5 мм, інакше знадобиться ще більше часу для сушіння. Установити на дегідраторі потрібну температуру.

У випадку в інфрачервоному дегідратор це 55°C. Помістіть лотки з пастилою в апарат. Через 12-14 годин сушіння пастилу буде готова.

Різниця в двох варіантів приготування в тому що ті продукти, які швидше окислюються (яблука, абрикоси), бажано спочатку довести до кипіння і після їх охолодження зробити з них пюре, а потім вже поміщати сушитися. Так зберігається насичення кольору та уникнення потемніння.

Якісна пастила повинна бути м'якою, злегка зтяжною консистенцією і мати рівномірну дрібнопористу структуру. Поверхня виробу повинна мати грубих затвердінь на бічних гранях і ознак виділення сиропу. Смак пастили від солодкого до кисло-солодкого, іноді з домішкою фруктових відтінків залежно від сорту та добавок.

Скільки калорій у пастилі?

Калорійність пастили без цукру дуже невисока – 150 ккал/100 г. Це чудові ласощі для тих, хто стежить за своїм харчуванням. Існує кілька видів пастили: смоква (готується тонкими листами), пухка або повітряна (інгредієнти збивають до піни) і зефірна (до складу входять яєчні білки, збиті до піків). Найпростіший і найсмачніший рецепт – пастила смоква. Саме вона має найнижчу калорійність та її не складно готувати.

Як зберігати пастилу?

Фруктова пастила без цукру може зберігатись до 45 днів. Обов'язкова умова для зберігання – темне приміщення, що добре провітрюється, з температурою 13-15°C. Також обов'язково потрібно вибрати відповідну тару:

- Герметичний контейнер;
- Скляні або бляшанки;
- Тканинні мішечки;
- Ящики з дерева чи картону.

Зберігається цей кондитерський виріб відносної вологості повітря 75-80%.

Як продовжити термін придатності пастили?

Вакууматор - апарат, здатний продовжити термін придатності продуктів на кілька днів, тижнів і навіть років. За рахунок відкачування повітря з упаковки або тари вакуумний пакувальник створює сприятливе середовище для зберігання, крім мінімального ризику розвитку бактерій. Завдяки цьому методу термін зберігання нових продуктів може бути збільшений до 1 місяця, заморожених - до 2-х років, сушених (фруктових чіпсів та пастили) 88- майже не обмежено.

Продукти в пакетах, що щільно облягають без повітря, займають зовсім мало місця і можуть поміститися навіть у маленьку сумку, щоб взяти домашні снеки з собою [17].

1.4 Нормативна база, що регламентує якість пастильних виробів

Якість пастильних виробів визначається комплексом органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показниками якості для задоволення потреб споживача, що регламентується НД – ДСТУ 6441 «Вироби кондитерські пастильні. Загальні технічні умови».

Поживна цінність продукту визначається сукупністю корисних властивостей харчових продуктів, у тому числі забезпеченням цим продуктом фізіологічних потреб людини в головних харчових речовинах і енергії. Поживна цінність продуктів визначається насамперед хімічним складом харчового продукту та ступенем засвоюваності його складових.

Органолептичні властивості продукту - це зовнішній вигляд, колір, приємний смак й аромат, консистенція як зовні, так і на перерізі.

Поверхня пастили та зефіру повинна відповідати найменуванню виробу (рівна або з малюнком), бути без грубого затвердіння на бічних гранях та виділення сиропу. Пастила та зефір, глазуrowані шоколадною глазур'ю, повинні мати блискучу рівну або хвилясту поверхню; допускаються незначні просвіти на нижній стороні. Форма має бути характерною для цього найменування виробу.

Смак і запах повинні бути властиві даному найменуванню виробу, з урахуванням смакових добавок, без сторонніх присмаку, запаху та різкого смаку застосовуваних ароматизаторів. Колір рівномірний, однорідний.

Консистенція зефіру та клейової пастили м'яка, що легко піддається розламуванню; для заварної пастили допускається злегка затяжна консистенція.

Структура виробів рівномірна, дрібнопориста, властива цьому найменуванню виробу.

З фізико-хімічних показників у пастильних виробках нормують загальну кислотність, масову частку редукуючих речовин, золи, загальної сірчистої та бензойної кислоти.

Дефекти. Вироби не допускаються в реалізацію з такими дефектами: сторонні присмак та запах, різкий запах харчового ароматизатора, присмак зіпсованого фруктовоягідного пюре, зацукровування (з виділенням великих кристалів цукру), мокра, липка поверхня, сируватість (клеклість), мала пористість, деформація напливи, викривлення граней і ребер, розповзання - у зефіру, запалість боків - у різьбленій пастилі, наявність грубих частинок, неоднорідність кольору.

Зберігання. Пастильні вироби зберігаються в чистих, добре вентильованих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, при температурі (18 ± 3) °C та відносній вологості повітря не більше 75% [1].

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Об'єкти дослідження

На основі проведеного огляду асортименту пастильних виробів в трьох торгових мережах були обрані три зразки для дослідження їх якості.

Перелік об'єктів дослідження представлено у вигляді таблиці 2.1

Таблиця 2.1 – Об'єкти дослідження

№	Найменування продукту, ТМ	Смак пастильного виробу	Виробник та його місце знаходження	НД за якими вироблено продукт
1	Пастила «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці	Полуниця	ФОП Рубанік Т.С. Вул. Полковника Шутова 16, м. Київ, Україна, 03167	ДСТУ 6441-2003
2	Пастила фруктова цукерка-вітамінка Alexis полуниця	Полуниця	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м. Київ, Україна, 02099	ТУ У 10.7-3283212623-002:2017
3	Пастила полунична «Без цукру»	Полуниця	ФОП Колесник С.Ю. Вул. Шевченка 318, м. Львів, Україна, 79069	ТУ У 10.8-3278700159-002:2019
4	Пастила ТМ «Еконяшки» полуниця	Полуниця	ФОП Соловей Д.О. Києво-Святошинський р-н, м. Боярка, Київ, Україна, 02130	ТУ У 10.8-3498904980-001:2021
5	Пастила ТМ «OGO» Карпатська пастила полуниця	Полуниця	ТОВ «Ого Фуд», 76494, Україна, м. Івано-Франківськ, вул.Декабристів Українських, 45	ТУ У 15.8-44568890-001:2022

З таблиці видно, що для дослідження обрали пастильні вироби вітчизняних виробів зі смаком полуниці, так як полуниця – фрукт, який є популярним як серед дітей, так і серед дорослих.

Наведені в таблиці 2.1 номери продуктів дослідження відповідають номеру зразків на наступних сторінках:

Зразок №1 – Пастила ТМ «Лавка традицій»

Зразок №2 – Пастила ТМ «Алекс-ІС»»

Зразок №3 – Пастила ТМ «Без цукру»

Зразок №4 – Пастила ТМ «Еконяшки»

Зразок №5 – Пастила ТМ «OGO» Карпатська пастила»

Кожен з дослідних зразків були куплені в різних торгових мережах. Зразок №1 та Зразок №2 були придбані в супермаркеті «Сільпо», а Зразок №3 і № 4 – в торговій мережі «Rozetka». Зразок № 5 придбаний в мережі «ЕкоЛавка».

Цінова політика пастильних виробів дещо відрізняється та представлено в таблиці 2.2

Таблиця 2.2 – Співвідношення цінової політики пастильних виробів

№	Досліджуванні зразки	Маса нетто, г	Ціна одного виробу, грн	Перерахунок ціни на 100г виробу, грн
1	Зразок №1	50 (±3)	139,00	278,00
2	Зразок №2	17 (±1)	16,99	99,94
3	Зразок №3	90	99,00	110,00
4	Зразок № 4	50 (±3)	65,00	130,00
5	Зразок № 5	30	40,6	135,33

Якщо порівняти співвідношення ціни та маси на 100 грам кондитерського виробу: найдорожчим є Зразок №1, а найдешевшим – Зразок №2. Такий висновок вийшов з того, що найдорожча пастила виготовляється та реалізується на замовлення торгової мережі «Сільпо», адже товари ТМ «Лавка традицій» мають широкий спектр не лише кондитерських товарів, а й молочний, м'ясний та навіть делікатесний асортимент. Зразки №4 та №5 мають майже однакову ціна на 100 грам, хоча реалізуються за різною масою виробу.

2.2 Методи дослідження

Пастильні вироби досліджувалися за стандартними методами дослідження, які включають визначення стану пакування і відповідність маркування, дослідження органолептичних показників якості та фізико-хімічних показників: масова доля вологи, щільність, масова доля загальної сірчистої кислоти та масова доля редуруючих речовин.

Дослідження показників якості проводилися відповідно до нормативної документації, що представлена в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Методи дослідження

Назва показника та\або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники	ДСТУ 6441-2003 «Вироби пастильні кондитерські. Загальні технічні умови» зі змінами 1, 2
Фізико-хімічні показники:	
- Масова доля вологи	ДСТУ 5900-73 «Методи визначення вологості та сухих речовин»
- Щільність	ДСТУ 5902-80 «Методи визначення степені подрібнення и щільності пористих виробів»
- Масова доля загальної сірчистої кислоти	ДСТУ 2681-86 «Йодометричний метод визначення масової частки загальної сірчистої кислоти»
- Масова доля редуруючих речовин	ДСТУ 5903-89 «Методи визначення цукру»

Відповідність пакування споживчої тари пастильних виробів визначали згідно з вимогами ДСТУ 6441 «Вироби пастильні кондитерські. Загальні технічні умови». Повноту маркування перевіряли згідно з вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Профільний метод оцінки якості

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представляють графічно у вигляді рисунків - профілограм, використовуючи профільний метод. Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові, нюхові та інші стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття продукту. Виділення найбільших характерних для даного продукту елементів смаку і запаху дозволяє встановити профіль смакоти продукту, а також вивчити вплив різних

чинників (вихідної сировини, режимів виробництва, упаковки, умов зберігання та ін.).

При виконанні профільного аналізу використовують бальні шкали для оцінки інтенсивності окремих складових органолептичної властивості, що послідовно визначають прояви відчуттів. Залежно від оцінюваної властивості одержують профілактограми смаку, запаху та консистенції продукту. Для оцінки інтенсивності відчуттів, що викликаються кожним складовим органолептичної властивості, використовують 5-бальні шкали або інші одиниці виміру, які відкладають на осях, число яких відповідає числу виділених та оцінюваних складових.

Балова шкала, яка використовується:

- 0 – ознака відсутня;
- 1 - тільки відомий чи відчувається;
- 2 – досить чітка інтенсивність;
- 3 – помірна інтенсивність;
- 4 – сильна інтенсивність;
- 5 – дуже сильна інтенсивність.

При поєднанні відкладених на осях точок-оцінок утворюється характерна фігура – профілограма. Результати, отримані профільним методом і статистично оброблені, представляють графічно у вигляді профілів прямокутників, профілів півкола або у вигляді профілів повного кола [18].

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ

3.1 Характеристика асортименту пастильних виробів

Огляд асортименту пастильних виробів, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси

Україна займає провідні позиції на світовому ринку продовольства та має величезний потенціал та сприятливі умови для вирощування фруктів та ягід на своїй території. У сегменті фруктів переважають здебільшого яблука, а також вишня, груша та абрикос, у ягідному сегменті – садова суниця. Завдяки великій кількості на українському ринку різних видів фруктів у країні почали виробляти натуральні солодощі на фруктовій основі.

Ринок пастили та фруктових чіпсів активно розвивається у світі, також набирає обертів і в Україні. Досліджувана продукція є частиною здорового харчування, замінює крім здорових свіжих фруктів, кондитерські вироби і снеки. Популярним цей продукт є і у малих підприємців, оскільки для запуску власного виробництва достатньо фруктів та невеликого сушильного апарату, який легко купити в інтернет-магазинах.

Мода на здоровий спосіб життя, а також недовіру до якості продукції не екологічного характеру зумовили тенденцію до попиту на здорові снеки та солодощі. Відповідно, ринок є досить молодим, хоча продукція відносно проста у

виробництві. До того ж, її перевагою є зручність транспортування – не менш корисні, ніж свіжі фрукти, фруктові чіпси та пастила займають менше місця та мають зручну упаковку.

Також відзначимо, що на ринку зараз популярна натуральна пастила, виготовлена з фруктів без додавання цукру. Однак на ринку все ще є цукрова пастила – кондитерський виріб на основі яблучного пюре з яєчним білком.

Отже, значну увагу супермаркети міста Одеси приділяються формуванню асортименту пастильних виробів, під яким розуміють підбір товарів у відповідності із попитом суб'єктів ринку, особливо з сучасною тенденцією «здорового харчування».

Щоб дізнатися, які торгові марки пастильних виробів реалізуються в роздрібній торгівлі м. Одеси та які саме виробники їх представляють – огляд даної продукції проводилися у трьох супермаркетах: «Сільпо», «Rozetka», «Есо Лавка».

Таблиця 3.1.1 - Перелік асортименту пастильних виробів в торговій мережі «Сільпо».

№	Найменування продукту, ТМ	Смак пастильного виробу	Виробник та його місце знаходження	Вид пакування
1	Пастила фруктова цукерка-вітамінка Alexis полуниця	Полуниця	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м. Київ, Україна, 02099	Стік (поліпріпілен)
2	Пастила фруктова цукерка-вітамінка Alexis чорниця	Чорниця	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м. Київ, Україна, 02099	Стік (поліпріпілен)
3	Пастила фруктова цукерка-вітамінка Alexis малина	Малина	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м. Київ, Україна, 02099	Стік (поліпріпілен)
4	Пастила фруктова цукерка-вітамінка Alexis манго-чіа	Манго та чіа	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м. Київ, Україна, 02099	Стік (поліпріпілен)
5	Пастила фруктова цукерка-вітамінка Alexis ківі-яблуко	Ківі та яблуко	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м. Київ, Україна, 02099	Стік (поліпріпілен)
6	Пастила фруктова цукерка-вітамінка Alexis полуниця-банан	Полуниця та банан	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м. Київ, Україна, 02099	Стік (поліпріпілен)
7	Пастила фруктова цукерка-вітамінка Alexis абрикос-банан	Абрикос та банан	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м. Київ, Україна, 02099	Стік (поліпріпілен)
8	Пастила фруктова цукерка-вітамінка Alexis ананас-груша-яблуко	Ананас, груша, яблуко	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м. Київ, Україна, 02099	Стік (поліпріпілен)
9	Пастила фруктова цукерка-вітамінка Alexis	Журавлина	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м.	Стік (поліпріпілен)

	журавлина		Київ, Україна, 02099	
10	Пастила «Лавка традицій» «Сетно» ручної роботи з малини	Малина	ФОП Рубанік Т.С. Вулю Полковника Шутова 16, м. Київ, Україна, 03167	Картонна коробка з прозорим віконцем
11	Пастила «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці	Полуниця	ФОП Рубанік Т.С. Вулю Полковника Шутова 16, м. Київ, Україна, 03167	Картонна коробка з прозорим віконцем

З даної таблиці можна зробити висновок, що асортимент смаків різноманітний, але має не багато торгових представників. ТМ «Лавка традицій» має менше зразків, так як їх виробництво не зосереджено лише на пастильних виробках, на відмінно від ТМ «Alexis». В їх асортименті також наявні й інші поживні снеки, такі як лляні хлібці, цукати з моркви, батончик з мигдалем та ягодами годжі, натуральні цукерки та інше. Асортимент торгової мережі «Сільпо» за півтора роки не змінився, з'явилися лише нові смаки ТМ «Alexis».

Перелік асортименту пастильних виробів в торговій мережі «Rozetka» представлений в таблиці 3.1.2.

Таблиця 3.1.2 – Асортимент пастильних виробів в торговій мережі «Rozetka»

№	Найменування продукту, ТМ	Смак пастильного виробу	Виробник та його місце знаходження	Вид пакування
1	Пастила ТМ Mr Plum яблуко	Яблуко	ФОП Панибрат Н.В. Вул. Доватора буд. 21 Тернівський район, м. Кривий Ріг, 50089, Україні	Крафт пакет
2	Пастила ТМ Mr Plum яблуко-полуниця	Яблуко та полуниця	ФОП Панибрат Н.В. Вул. Доватора буд. 21 Тернівський район, м. Кривий Ріг, 50089, Україні	Крафт пакет
4	Пастила ТМ Mr Plum яблуко-мед	Яблуко та мед	ФОП Панибрат Н.В. Вул. Доватора буд. 21 Тернівський район, м. Кривий Ріг, 50089, Україні	Стік
5	Пастила ТМ Mr Plum яблуко-ківі	Яблуко та ківі	ФОП Панибрат Н.В. Вул. Доватора буд. 21 Тернівський район, м. Кривий Ріг, 50089, Україні	Стік
6	Пастила ТМ Mr Plum яблуко-кокос	Яблуко та кокос	ФОП Панибрат Н.В. Вул. Доватора буд. 21 Тернівський район, м. Кривий Ріг, 50089, Україні	Стік
7	Пастила ТМ BerryЇж органічна жовта малина з органічним цукром	Жовта малина	ТОВ «Золоті Гори» Вул. Заливчого буд 71, смт Опішня, м. Полтава, 38164, Україна	Картонна коробка
8	Пастила ТМ BerryЇж органічна малина	Червона малина	ТОВ «Золоті Гори» Вул. Заливчого буд 71, смт Опішня, м. Полтава, 38164,	Картонна коробка

			Україна	
10	Пастила ТМ Без Цукру (No Sugar) асорті «Вітамінна бомба»	Ожина, слива, червона смородина, алича	ФОП Колесник С.Ю. Вул. Шевченка 318, м. Львів, Україна, 79069	Крафт пакет
11	Пастила ТМ Без Цукру (No Sugar) Снікерс	Банан та горіхи	ФОП Колесник С.Ю. Вул. Шевченка 318, м. Львів, Україна, 79069	Крафт пакет
12	Пастила ТМ Без Цукру (No Sugar) Полунична	Полуниця та банан	ФОП Колесник С.Ю. Вул. Шевченка 318, м. Львів, Україна, 79069	Крафт пакет
13	Пастила ТМ Без Цукру (No Sugar) асорті «The Доктор»	Малина, обліпіха, смородина, імбир	ФОП Колесник С.Ю. Вул. Шевченка 318, м. Львів, Україна, 79069	Крафт пакет
14	Пастила ТМ «Еконяшки» полуниця	Полуниця	ФОП Соловей Д.О. Києво-Святошинський р-н, м. Боярка, Київ, Україна, 02130	Картонна коробка
15	Пастила ТМ «Еконяшки» смородина	Смородина	ФОП Соловей Д.О. Києво-Святошинський р-н, м. Боярка, Київ, Україна, 02130	Полімерний пакет
16	Пастила ТМ «Еконяшки» ананас	Ананас	ФОП Соловей Д.О. Києво-Святошинський р-н, м. Боярка, Київ, Україна, 02130	Полімерний пакет з пластиковою застібкою
17	Пастила ТМ «Еконяшки» персик	Персик	ФОП Соловей Д.О. Києво-Святошинський р-н, м. Боярка, Київ, Україна, 02130	Полімерний пакет на зіп стрічці
18	Пастила ТМ «OGO» Карпатська пастила яблуко-кориця	Яблуко та кориця	ТОВ «Ого Фуд», 76494, Україна, м. Івано-Франківськ, вул.Декабристів Українських, 45	Картонна коробка
19	Пастила ТМ «OGO» Карпатська пастила полуниця	Полуниця	ТОВ «Ого Фуд», 76494, Україна, м. Івано-Франківськ, вул.Декабристів Українських, 45	Картонна коробка
20	Пастила ТМ «OGO» Карпатська пастила чорниця	Чорниця	ТОВ «Ого Фуд», 76494, Україна, м. Івано-Франківськ, вул.Декабристів Українських, 45	Картонна коробка

У представленому асортименті торгової мережі «Rozetka» вирізняється смакова гамма пастильних виробів та кількість торгових представників. Особливе розмаїття можна виділити як в споживчій тарі, так і в місцезнаходженні виробника.

Можна відзначити, що ТМ «BerryЇж» виготовляє пастильні вироби з органічної малини різних сортів, вирощуючи у себе на плантаціях та має більш вузький асортимент. Виробник також зазначає, що має сертифікат органічної продукції «Органік Стандарт» на малину та цукор.

ТМ «Mr Plum» та ТМ «Без цукру» схожі між собою як за зовнішнім виглядом, так і за тарою. Але друга компанія має більш інноваційний підхід до розширення асортименту пастильних виробів. Вони мають мікс снєків в одному крафт пакеті, наприклад, в асорті «TheДоктор» входить малинова, обліпихова, смородинова та імбирна пастила, що покликана підвищити імунітет та захистити від простуди. Крім солодкої гамми, наявна й специфічна (пастила «Полуничне мохіто», пастила з кавою та коньяком) та закусочна (пастила з перцем та спеціями).

Відповідно до ТМ «OGO» Карпатська пастила, що пастила має подвійну упаковку – це картонна коробка та пластиковий стік всередині, що надійно буде зберігати поживні властивості виробу всередині.

Можна відмітити ТМ «Еконяшки», які сміливо зайшли на ринок кондитерських виробів з великим асортиментом пакування та смаків, на відмінно від інших представників цієї торгової мережі. На полицях представлено пакування таких видів як: полімерний пакет для одноразового використання (10 грам), полімерний пакет з пластиковою стрічкою (14грам), полімерний пакет на зіп стрічці (25грам), картонна упаковка (50грам) та набори в великих картонних коробках (400 грам). Це приводить до думки про зручність використання в повсякденному житті, можливість дегустації маленької порції та солодощі на велику компанію як натуральний виріб. Також ця торгова марка має великий асортимент інших корисних снєків так як фріпси (сушені фрукти), горіхи, батончики та цукерки. На мою думку, ця торгова марка гарно склала б конкуренцію в великих торгових мережах.

Таблиця 3.1.3 – Асортимент пастильних виробів в торговій мережі «Есо Lavka»

№	Найменування продукту, ТМ	Смак пастильного виробу	Виробник та його місце знаходження	Вид пакування
1	Пастила ТМ А'Делис яблучна	Яблуко	ТОВ «Забота» Вул. Кондрата Гампера буд.2, м. Краматорськ, Україна, 84302	Стік (поліпріпілен)
2	Пастила ТМ А'Делис яблучна без цукру зі стевією	Яблуко	ТОВ «Забота» Вул. Кондрата Гампера буд.2, м. Краматорськ, Україна, 84302	Стік (поліпріпілен)

3	Пастила ТМ А'Делис полунична без цукру зі стевією	Полуниця	ТОВ «Забота» Вул. Кондрата Гампера буд.2, м. Краматорськ, Україна, 84302	Картонна коробка
4	Пастила ТМ А'Делис яблучна з ожиною на меду	Яблуко та ожина	ТОВ «Забота» Вул. Кондрата Гампера буд.2, м. Краматорськ, Україна, 84302	Картонна коробка
5	Цукерка пастила ТМ Frutini яблуко-абрикос	Яблуко та абрикос	ФОП Деєва О.В. Вул. Писаржевського буд 7 кв. 59, м. Дніпро, Україна	Стік (поліприпілен)
6	Цукерка пастила ТМ Frutini ябуко-вишня	Яблуко та вишня	ФОП Деєва О.В. Вул. Писаржевського буд 7 кв. 59, м. Дніпро, Україна	Стік (поліприпілен)
7	Цукерка пастила ТМ Frutini яблуко-смородина	Яблуко та смородина	ФОП Деєва О.В. Вул. Писаржевського буд 7 кв. 59, м. Дніпро, Україна	Стік (поліприпілен)
8	Цукерка пастила ТМ Frutini яблуко-лимон-імбир	Яблуко, лимон та імбир	ФОП Деєва О.В. Вул. Писаржевського буд 7 кв. 59, м. Дніпро, Україна	Стік (поліприпілен)
9	Пастила фруктова ТМ «Eat&Eco» абрикос та яблуко	Абрикос та яблуко	ТОВ «ТД «ЕКО-ЛАВКА»» Вул. Богатирська буд 9, м Київ, 04209, Україна	Картонна коробка
10	Пастила фруктова ТМ «Eat&Eco» яблуко	Яблуко	ТОВ «ТД «ЕКО-ЛАВКА»» Вул. Богатирська буд 9, м Київ, 04209, Україна	Картонна коробка
11	Пастила фруктова ТМ «Eat&Eco» яблуко та смородина	Яблуко та смородина	ТОВ «ТД «ЕКО-ЛАВКА»» Вул. Богатирська буд 9, м Київ, 04209, Україна	Картонна коробка
12	Пастила ТМ Mr Plum яблуко-ківі	Яблуко та ківі	ФОП Панибрат Н.В. Вул. Доватора буд. 21 Тернівський район, м. Кривий Ріг, 50089, Україні	Стік
13	Пастила ТМ Mr Plum яблуко-кокос	Яблуко та кокос	ФОП Панибрат Н.В. Вул. Доватора буд. 21 Тернівський район, м. Кривий Ріг, 50089, Україні	Стік

14	Пастила ТМ BerryЇж органічна жовта малина з органічним цукром	Жовта малина	ТОВ «Золоті Гори» Вул. Заливчого буд 71, смт Опішня, м. Полтава, 38164, Україна	Картонна коробка
15	Пастила ТМ BerryЇж органічна малина	Червона малина	ТОВ «Золоті Гори» Вул. Заливчого буд 71, смт Опішня, м. Полтава, 38164, Україна	Картонна коробка

Проаналізувавши даний асортимент в торговій мережі «Есо Lavka», можна виявити тенденція та популярність використання такої сировини як яблуко. Майже у всіх пастильних виробках наявний цей продукт як основний.

Серед усіх торгових мереж та торгових марок, тільки ТМ «А'Делис» представляє пастильні вироби виду пухкої з додаванням меду або цукрових замінників, а також, на відмінну від інших, з яєчним білком для надання повітряного ефекту.

Дослідивши весь асортимент трьох торгових мереж в м. Одеса можна сказати, що усі пастильні вироби вітчизняного виробництва, але не є досить популярними серед українських споживачів.

Ринок кондитерської продукції та корисних снеків стабільно розвивається завдяки модним тенденціям ХХІ століття на здорове харчування, завдяки чому сформувався досить широкий спектр поєднання смаків та використання яскравих пакувальних матеріалів.

При виборі (з урахування наявності в торгових мережах та цінової політики) сучасний покупець воліє купувати пастильні вироби, які приносять найбільше задоволення, і мало ймовірно, що це буде щось непривабливе на вигляд або з неприємним запахом та смаком. Серед цих факторів основним є задоволення, що споживач отримує від смаку та аромату.

Перевага того чи іншого показника, прийняття пастильного виробу або відмова від нього характеризується величезною різноманітністю причин та залежить від таких факторів, як вік, оточення, стан здоров'я та інше. Продукт цілком прийнятий одним споживачем, може повністю не сподобатись іншим. Наприклад, відсоток покупців з радянським вихованням буде до впободи пастила з яблуком, бо це нагадує часи дитинства та натуральності виробу, на відмінну від

продукції з чіа або імбиром (у ТМ «Frutini» та «Без Цукру»). Вибір матусь стосовно їх дітей буде в сторону органічної продукції, наявності в неї цукру та смаку (ТМ «BerryЇж» «Без Цукру»). Загалом діти або дорослі люди з наявною алергічною реакцією або діабетом також будуть обмежені у виробі кондитерських виробів, бо такі фрукти як полуниця, банан, персик, ківі, горіхи можуть нашкодити здоров'ю споживачу.

Саме знаходження правильного балансу прийнятих якостей визначається комерційний успіх та конкурентоспроможність на ринку пастильних виробів. Більше всього конкуренту перевагу мають пастильні вироби в супермаркеті «Сільпо» так, як там менше всього представників даної категорії. Якщо ТМ «Без Цукру», ТМ «BerryЇж» та ТМ «Еконяшки» вийдуть на цей ринок сбуту, то складуть гарну конкуренцію заявленим там виробникам.

3.2 Контроль відповідності стану пакування та інформаційної наповненості

Згідно ДСТУ 6441-2003 «Вироби пастильні кондитерські. Загальні технічні умови» розділ 5.4 «Пакування» - пастильні вироби пакують по одній або кілька штук у споживчу упаковку або пакують у транспортну упаковку без споживчої упаковки [1].

Пакувальні матеріали, споживча та транспортна упаковка, що використовуються для пакування продукту, повинні відповідати вимогам або нормативних правових актів, що діють на території держави, яка прийняла стандарт, та забезпечувати збереження якості та безпеки продукту при його перевезенні, зберіганні та реалізації.

Маса нетто продукту в одній пакувальній одиниці повинна відповідати номінальній кількості, зазначеній у маркуванні споживчої упаковки, з урахуванням відхилень, що допускаються.

В результаті визначення споживчого пакування досліджених зразків було встановлено:

Зразок №1 представлений у картонній коробці з невеликим прозорим пластиковим віконцем для розгляду товару споживачем. В середині коробка поділена на дві ділянки, кожна з яких встелена пергаментом по всій площині. Тару

повторно можна закрити та зберігати, але вона не є досить герметичною. З часом пастила має шанс обвітритися або там заведуться паразити при неналежному зберіганні. Дефекти та зім'ятості відсутні.

Зразок №2 упакований в непрозорий поліпропіленовий стік, герметично приварений с двох сторін. Повторно закрити споживчу тару не можливо. Стік легко може відкрити дитина (≥ 3 роки) за рахунок зубчастого розрізу на кінцях тари. Дефекти та зім'ятості відсутні.

Зразок №3 представлений у крафтовому (високоміцний папір із довговолокнистої сульфатної целюлозі) пакеті з прозорою стороною для розгляду товару споживачем, зіп-застібкою та внутрішнім вологозахисним поліетиленом шаром (інакше пакет «дой-пак»). Тару повторно можна герметично закрити, виріб не обвітриться та збереже свої властивості. Дефекти та зім'ятості відсутні.

Зразок № 4 реалізується у картонному упакуванні, всередині пластиковий прозорий пакет. Повторно тара закривається, але не щільно, виріб може обвітрюватись.

Зразок №5 представлений у картонній коробці з невеликим прозорим пластиковим віконцем для розгляду товару споживачем. Всередині коробки пластиковий прозорий пакет.

Отже, всі зразки упаковані в різні споживчі пакування, за видом та станом упаковки не мають дефектів і відповідають вимогам нормативного документу. Найзручнішою споживчою тарою для збереження пастильних виробів є пакет дой-пак. Серед її переваг можна визначити:

- Упаковка дуже зручна для використання споживачем, можливість повторного відкриття та закриття;
- Ефектно виглядає на полиці магазину за рахунок можливості стояти вертикально;
- Зручна у виробництві, складуванні і транспортуванні;
- Можна виготовити з матеріалу, що не пропускає сонячні промені, вологу та запахи;
- Наявне вологозахисне поліетиленове покриття, яке служить бар'єром між навколишнім середовищем і продуктом.

Картонна тара відрізняється відносною дешевизною та економічністю зайняття місця при транспортуванні, але в даному зразку не є досить герметичною. А поліпропіленова тара відрізняється міцністю, хімічною стійкістю та непроникливістю, але не є зручною щодо повторного закриття.

Надалі буде розглянуто інформацію на етикетці та її інформаційне наповнення відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Згідно вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» на споживчій тарі повинне містити такі позначення:

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;
- 3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до цього Закону або походять з речовин чи продуктів, наведених у додатку № 1 до цього Закону, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у зміненій формі;
- 4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;
- 5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- 6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";
- 7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);
- 8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;
- 9) країна походження або місце походження - у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону;
- 10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;
- 11) для напоїв із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць - фактичний вміст спирту у напої (крім продукції за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД);

12) інформація про поживну цінність харчового продукту [19].

Маркування наносять на етикетку, ярлик, будь-яку поверхню споживчої тари способом, який забезпеує чіткість написання.

Таблиця 3.2.1 – Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва харчового продукту	Пастила ручної роботи з полуниці	Пастила полуниця	Пастила «Полунична»	Пастила полуниця	Карпатська пастила «Яблуко-полуниця»
Перелік інгредієнтів;	Полуничне пюре, цукор, лимонний сік, сіль	Полуниця 90% , яблуко 10%	Полуниця 40%, яблуко, банан	Полуниця, яблуко, мед	Яблуко 60%, полуниця 40%
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	Відсутні такі інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки	Відсутні такі інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки	Може містити сліди соняшникової олії	Відсутні такі інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки	Відсутні такі інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки
Кількість певних інгредієнтів	Не зазначено	90% полуниці	40% полуниці	Не зазначено	40% полуниці
Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	50 г	17 г	90 г	50 г	30 г
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	«Строк придатності обмежений лише вашим апетитом, але не більше 3 місяців з дати виробництва»	180 діб	«Термін придатності: 6 місяців з дати виробництва»	«Термін придатності: 6 місяців з дати виробництва»	«Термін придатності: 12 місяців з дати виготовлення»
Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання	Зберігати в закритому виді, у сухому, чистому, добровентильованому приміщенні за температури від 5°C до 25°C та	Зберігати у сухому прохолодному місці при температурі не вище 25° з відносною вологістю не більше 75%. Не піддавати дії прямого	Зберігати добре вентильованих приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температури +2°C до +25°C і відносній	Зберігати добре вентильованому приміщенні подалі від сторонніх запахів за температурою повітря 20 +/- 5°C та відносній	Зберігати за температури +6°C до +25°C і відносній вологості повітря не більше 75%.

	відносній вологості повітря не більше 75%.	сонячного світла.	вологості повітря не більше 75%.	вологості не більше 75%	
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів	ФОП Рубанік Т.С. Вулю Полковника Шутова 16, м. Київ, Україна, 03167	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бориспольська 9, м. Київ, Україна, 02099	ФОП Колесник С.Ю. Вул. Шевченка 318, м. Львів, Україна, 79069	ФОП Соловей Д.О. Києво-Святошинський р-н, м. Боярка, Київ, Україна, 02130	ТОВ «Ого Фуд», 76494, м. Україна, Івано-Франківськ, вул.Декабристів Українських, 45
Країна походження або місце походження	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Інструкції з використання	«Продукт готовий до вживання. Не стримуй себе»	Не зазначено	Не зазначено	Дітям до 3-х років вживати під наглядом дорослих	Не зазначено

Таблиця 3.2.2 – Харчова (поживна) цінність пастильних виробів на 100г

	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Енергетична цінність, кДЖ	1168	464	915	401	1205,79
Калорійність, ккал	279	111	218	98	288
Білки, г	2,43	1,26	2,8	0,65	3,9
Жири, г	1,5	0,72	1,6	0,38	1,4
В т.ч. насичені жирні кислоти, г	Не зазначено	0,06	Не зазначено	Не зазначено	0,2
Вуглеводи, г	68,27	24,88	53,7	22,23	42,2
В т.ч. цукри, г	Не зазначено	16,35	Не зазначено	Не зазначено	38,4
Харчові волокна, г	Не зазначено	6,12	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Сіль, г	<1%	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено

Таблиця 3.2.3 – Додаткова інформація про маркування, що не заявлена в Законі України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

Дані, що нанесені	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Нормативний документ	ДСТУ 6441-2003	ТУ У 10.7-3283212623-002:2017	ТУ У 10.8-3278700159-002:2019	ТУ У 10.8-3498904980-001:2021	ТУ У 15.8-44568890-001:2022
Застереження щодо вживання деяким особам	Не зазначено	Не є діабетичним продуктом	Не зазначено	Дітям до 3-х років вживати під наглядом дорослих. Дієтичний продукт	Не зазначено
Штрих код	4820213310248	4820212150067	4820249580042	4820212280061	4820263100080
Наявність ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Не зазначено
Наявність консервантів	Не зазначено	Без консервантів	Не зазначено	Не зазначено	Без консервантів
Наявність цукру	Не зазначено	Без цукру	Без доданого цукру	Без цукру	Без доданого цукру
Наявність глютену	Без глютену	Без глютену	Без глютену	Не зазначено	Не зазначено
Наявність барвників та ароматизаторів	Не зазначено	Не зазначено	Без барвників та ароматизаторів	Без штучних барвників	Без барвників

ароматизаторів						
Рекламна компанія	«Знайди своє побажання в кожній упаковці»	Не зазначено	«Пастила «Без цукру» - це висушене при низькій температурі фруктове смузі, в якому зберігається до 95% корисних властивостей»	«Без цукру» - це висушене при низькій температурі фруктове смузі, в якому зберігається до 95% корисних властивостей»	Не зазначено	«30гр пастили містить 300гр свіжих фруктів» «Дякуємо, що купуєте українське»
Позначка щодо системи управління безпекою харчових продуктів		Не зазначено		Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Позначки щодо упаковки та утилізації відходів	Не зазначено		1) Викинути в сміттевий контейнер 2) Товар виготовлений із нетоксичного матеріалу, може торкатися харчових продуктів 3) Поліпропілен	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Позначка щодо натуральності		Не зазначено			Не зазначено	

Проаналізувавши таблицю 3.2.1 можна зробити висновок, що нанесенні не всі дані, які повинні бути на етикетці відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Жодний зі зразків не позначив в маркуванні країну походження, хоча ця інформація не є обов'язковою. Але Зразок №5 указав в назві, що його пастила Карпатська – це може асоціюватися у споживача з тим, що полуниця вирощена в Карпатському регіоні. Було б тоді вірно вказати країну походження України. Або зробити зноску, що пастила зроблена закарпатськими традиціями. Ця інформація може вводити в оману споживача.

У Зразку №1 та №4 відсутня інформація щодо кількості певних інгредієнтів в складу виробу. Детальніше інформацію про відсоток усієї сировини подає виробник на офіційному сайті компанії. Виявлено, що в зразку №1 на тарі вказано полуничне пюре, а на електронному ресурсі – полуниця. Наявна оманлива інформація щодо основної сировини.

Зразок №2, №3, №4 та №5 використовує в виготовленні цільну полуницю. Скоріш за все, для виробництва Зразка №1 доставляють полуничну масу або її концентрат для подальшого змішування з лимонним соком та цукром для розкриття смаку та аромату. Цільні ягоди займають більше місця на складі та мають менший строк придатності, порівняно з полуничним напівфабрикатом.

Також відсутня інформація про наявності алергенів. Полуниця та садова суниця виступають найалергеннішими серед ягід. Це може призвести до затрудненого дихання, тошноти, сип та зуд у споживача. Слід зазначити таку важливу інформацію на тарі.

Не маловажливо є зазначення про те, що виріб не є діабетичним продуктом. Хоч і глікемічний індекс (показник, що відображає швидкість підвищення глюкози після поїдання) полуниці становить 32 одиниці, це значення знаходиться в діапазоні знижених індексів, тому вона не становить небезпеки для діабетиків. Помірна кількість полуниць навіть корисна при цьому захворюванні [20]. Але не в складі кондитерських виробів, де наявні й інші складники, як цукор або інші фрукти. Тому в Зразку №1, №3 та №5 треба зазначити цю інформацію.

Вивчивши дані з таблиці 3.2, можна сказати, що нанесено в неповному обсязі усі дані, що потрібні для аналізу про харчову цінність.

Більш детально охарактеризовано інформацію про маркування в таблиці 3.2.3. Можна дійти до думки, що наповнення етикетки у виробників майже схоже та зазначено для більш точної інформації для споживача.

Інформація на зразках надрукована державною мовою з лаконічним поєднанням шрифтів та кольорів.

Штриховий код (штрих-кодова символіка) являє собою послідовність чорних ліній і білих проміжків чітко визначених розмірів, за допомогою яких відбувається кодування цифрового та іншої інформації в зручній для машинного зчитування формі. Кожна цифра або знак кодується набором штрихів і проміжків за чітко визначеними правилами (стандарт штрих-коду). Для зчитування штрих-коду використовуються сканер штрихового коду.

Розшифровка штрих-коду товару

13-розрядний штрих-код системи EAN виглядає так, як показано на рис 3.2.4



Рис 3.2.4 – Лінійний штрих-код системи EAN-13

Цифри, поміщені під графічним зображенням в приведенні штрих-кодї, несуть в собі наступну інформацію:

1. дві цифри (іноді буває три цифри) – означають код країни походження, тобто код країни виробника або продавця продукту. Як правило, код країни привласнюється Міжнародною асоціацією EAN і НЕ складається з однієї цифри;
2. п'ять цифр – означають код підприємства – виробника або продавця продукції;
3. п'ять цифр – це код товару, в якому: 1 цифра – найменування товару, 2 цифра – споживчі властивості, 3 цифра – розміри, маса, 4 цифра – інгредієнти, 5 цифра – колір;
4. одна цифра – контрольна цифра, яка використовується для перевірки правильності зчитування штрихів сканером.
5. іноді вказується ще одна цифра, яка означає знак товару, виготовлення за ліцензією [21].

Таблиця 3.2.5 – Перевірка штрихованого кодування

Дія	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Штрих-код товару	4820213310248	4820212150067	4820249580042	4820212280061	4820263100080
1) Скласти цифри, що стоять парних позиціях	$8+0+1+3+0+4=16$	$8+0+1+1+0+6=16$	$8+0+4+5+0+4=21$	$8+0+1+2+0+6=17$	$8+0+6+1+0+8=23$
2) Результат помножити на 3	$16*3=48$	$16*3=48$	$21*3=63$	$17*3=51$	$23*3=69$
3) Скласти цифри, які стоять непарних позиціях	$4+2+2+3+1+2=14$	$4+2+2+2+5+0=15$	$4+2+2+9+8+0=25$	$4+2+2+2+8+0=18$	$4+2+2+3+0+0+0=11$
4) Складання та 3 пунктів	$48+14=62$	$48+15=63$	$63+25=88$	$51+18=69$	$69+11=80$

5) Розрахування контрольного числа	70-62=8	70-63=7	90-88=2	70-69=1	80-80=0
--	---------	---------	---------	---------	---------

Контрольна цифра, отримана піз час розрахунків, відповідає контрольній цифрі, що нанесена на штрих-код упаковки. Це свідчить, що кодування є вірним.

3.3 Органолептична оцінка пастильних виробів

При визначених органолептичних показників пастильних виробів визначають оглядом та дегустацією підготовлених для аналізу зразків у відповідності до вимог ДСТУ 6441-2003 «Вироби пастильні кондитерські. Загальні технічні умови».

З кожної одиниці транспортної тари у вибірці, обсяг якої вказаний у таблиці 3.3.1, відбирають не менше двох коробок. З кожної коробки відбирають по однаковій кількості штук виробів в асортименті і складають об'єднану пробу масою не менше 400 г [18].

Таблиця 3.3.1 – Вибірковий одноступінчастий нормальний контроль

Кількість одиниць транспортної тари в партії, шт.	Об'єм вибірки, шт.
До 50 включ.	3
От 51 до 150 “	5
“ 151 “ 500	8
“ 501 “ 1200	13

Органолептична оцінка зразків пастильних виробів наведена в таблиці 3.3.2.

Таблиця 3.3.2 – Органолептична оцінка пастильних виробів

Найменування	Вимоги НД	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Смак та запах	Властиві даному найменуванню продукту з урахуванням смакових добавок, без стороннього присмаку і запаху. Не допускається присмак діоксиду сірки, різкий смак і запах застосовуваних ароматизаторів	З приємний запахом полуниці та свіжості, без стороннього присмаку та запаху.	З приємний запахом полуниці, без стороннього присмаку та запаху.	З приємний запахом полуниці та банану, без стороннього присмаку та запаху.	З приємний запахом полуниці, без стороннього присмаку та запаху.	З приємний запахом полуниці та банану, без стороннього присмаку та запаху.
Колір	Властивий даному найменуванню продукту, рівномірний, допускається забарвлення використовуваних додатків. У зефіру, пастилі на пектине, крохмалі,	Світло червоний, однорідний.	Темно червоне забарвлення, однорідний.	Темно червоне забарвлення, однорідний.	Світло червоне забарвлення, однорідний.	Червоне забарвлення, однорідний.

	фурцелларані допускається сіруватий відтінок					
Консистенція	Залежно від складу може бути: - м'яка, легко піддається руйнуванню; - злегка затяжна для виробів на пектине і з різними додатками. Не допускається кристалів цукру; - затяжна для зефіру і пастили на желатині і желюючому крохмалі	М'яка, злегка затяжна, не легко піддається руйнуванню	Середньої м'якості, міцна, затяжна, важко піддається руйнуванню	Середньої м'якості, міцна, важко піддається руйнуванню	Середньої м'якості, міцна, важко піддається руйнуванню	Середньої м'якості, міцна, важко піддається руйнуванню
Структура	Властива даному найменуванню продукту, пінообразна, рівномірна	Властива даному найменуванню продукту, рівномірна	Властива даному найменуванню продукту, рівномірна	Властива даному найменуванню продукту, рівномірна	Властива даному найменуванню продукту, рівномірна	Властива даному найменуванню продукту, рівномірна
Форма	Різна, без деформацій	Довгими пластинами, що скручені в петлі	Одна пластина, що скручена у равлик	8-10 пластин, скручені у равлик	8-10 пластин, скручені у равлик	5-6 пластин
Поверхня	Властива даному найменуванню продукту, без грубого затвердіння на бічних гранях і виділення сиропу. Глазуровані вироби не повинні мати слідів "посивіння" або пошкодження глазури	Властива даному найменуванню продукту, без грубого затвердіння на бічних гранях і виділення сиропу.	Властива даному найменуванню продукту, без грубого затвердіння на бічних гранях і виділення сиропу.	Властива даному найменуванню продукту, без грубого затвердіння на бічних гранях і виділення сиропу.	Властива даному найменуванню продукту, без грубого затвердіння на бічних гранях і виділення сиропу.	Властива даному найменуванню продукту, без грубого затвердіння на бічних гранях і виділення сиропу.

Дослідивши дані таблиці, можна зазначити, що всі зразки відповідають вимогам нормативного документу за всіма показниками: смак, запах, консистенція, структура, форма та поверхня. Але не можливо порівняти якість пастильних виробів лише за органолептичними показниками, треба дослідити й на фізико-хімічні показники.

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представлено графічно у вигляді профілограми.

Для проведення профільного методу було обрані такі показники – смак та запах. При загальному складанні органолептичних показників виробів, які повинні відповідати вимогам нормативної документації, саме профільний метод дає можливість враховувати не просто смак, а незначні смакові відтінки, які й формують збалансований смак виробу.

Таблиця 3.3.3 – Інтенсивність органолептичних показників смаку та запаху пастильних виробів

Найменування показника та його	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
--------------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

характеристика					
Інтенсивність прояву показника 0-5					
Смак та запах:					
○ властивий запах (+)	5	4	5	4	5
○ полуничний смак (+)	5	5	4	5	4
Інтенсивність прояву показника 0-5					
○ присмак додаткових фруктів або наповнювачів (+)	2	3	4	3	4
○ солодкий смак (+)	5	4	5	5	5
○ сторонній запах (-)	0	3	0	0	0
○ не виражений смак (-)	0	0	1	0	0
○ кислуватий смак (-)	1	0	0	0	1
○ слабкий запах при відкритті (-)	2	3	0	1	2

Показник інтенсивності органолептичних показників смаку та запаху переносимо на профілограму, яка зображена на рис. 3.3.4

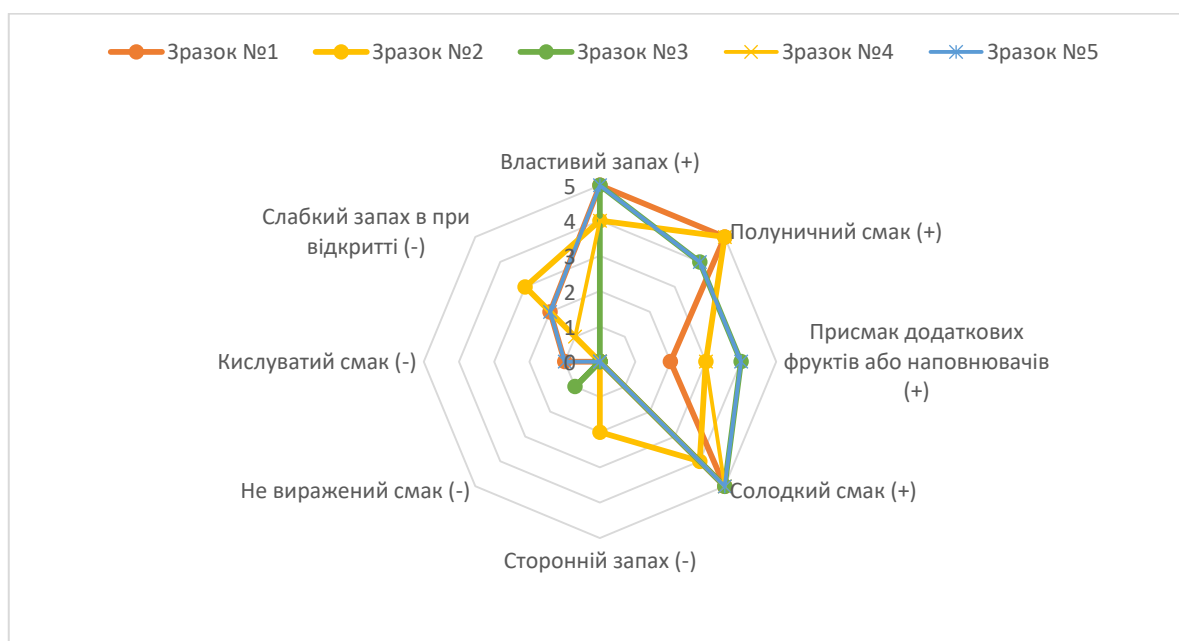


Рис 3.3.4 – Профілограма смаку та запаху пастильних виробів

Таким чином, порівняння органолептичних показників та профільний метод сенсорного аналізу для оцінки смаку та запаху пастильних виробів показало можливість виявлення більш специфічних ознак, наприклад, такі як присмак додаткових фруктів або наповнювачів, кислуватість, слабкий запах при відкритті та інше.

Аналіз профілограми смаку та запаху досліджуваних зразків виявив, що Зразок №1, №3 та №5 мають однакову інтенсивність показників властивого запаху. Всі зразки, крім №2 має гарно виражений солодкий смак. Також Зразок №3 та №5

має менш виражений полуничний смак за рахунок більш вираженого в своєму складі додаткових фруктів або наповнювачів.

За показниками погіршення, Зразок №2 має слабкий та сторонній запах при відкритті упаковки, в той час як Зразок №1 включає кислуватий смак за рахунок лимонного соку в складі.

Надалі розглянуто показники органолептичних показників структури та поверхні пастильних виробів, що балово зазначено в таблиці 3.3.5

Таблиця 3.3.5 - Інтенсивність органолептичних показників структури та поверхні пастильних виробів

Найменування показника та його характеристика	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Інтенсивність прояву показника 0-5					
Структура та поверхня:					
○ однорідність (+)	5	5	4	5	4
○ гладка поверхня (+)	5	5	4	4	5
○ матовість виробу (+)	5	2	5	4	5
○ грубе затвердіння на бічних гранях (-)	1	0	0	0	0
○ велика пористість (-)	2	1	0	1	0
○ липкість поверхні (-)	0	2	0	1	0

Показник інтенсивності органолептичних показників структури та поверхні переносимо на профілограму, яка зображена на рис. 3.3.6

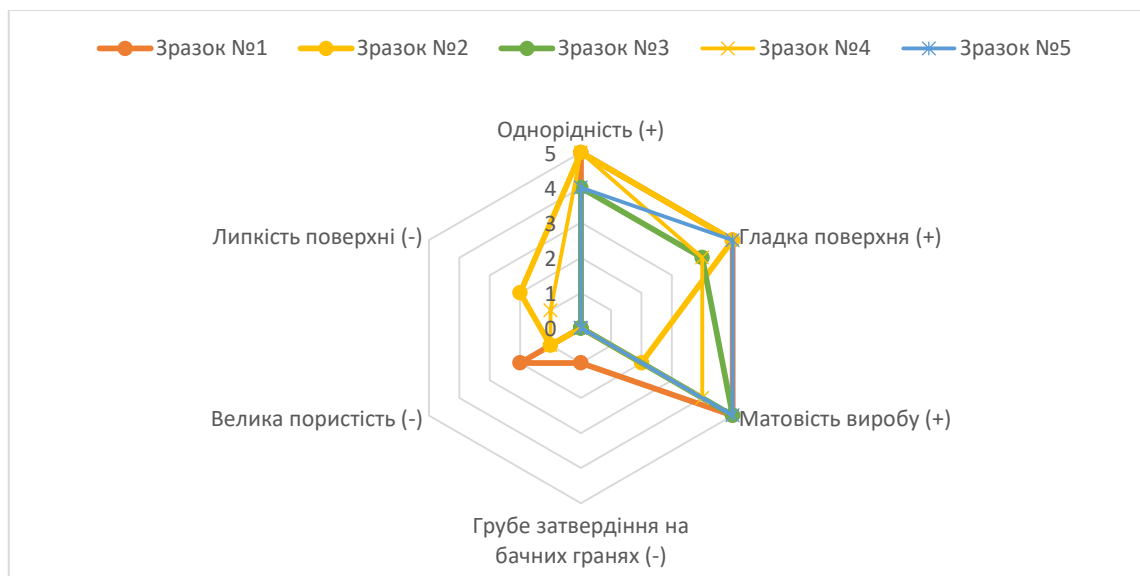


Рис 3.3.6 – Профілограма структури та поверхні пастильних виробів

На профілограмі, яка відображає інтенсивність органолептичних показників структури та поверхні, перевагу отримав Зразок №1 – виріб однорідний без домішок або включень та має гладку та матову поверхню. Зразок №2 хоч і має високу інтенсивність показників однорідності та рівномірності, але виявлена більш глянцева поверхня та липкість поверхні. Це може бути обумовлено технологією виробництва.

Зразок №1, №2 та №4 має більш липку поверхність при відкриванні, але не є критичною. Зразок №5 має гладку матову поверхню з помірною однорідністю.

Провівши дослідження органолептичних показників якості встановлено, що всі зразки відповідають вимогам нормативного документу. Однак за профільним методом аналізу якості виробів були виявлені додаткові показники окремих складових та визначені незначні відмінності. Так як зразки вироблені за різними нормативними документами, що зазначені виробником, не можливо точно виявити дефект це чи ні.

Найкращі результати за показником смаку та запаху встановлено у Зразку №3, найгірші – Зразок №2. Найкращі результати за показником структури та поверхні встановлено у Зразку №1, найгірші – Зразок №2.

3.4 Визначення фізико-хімічних показників пастильних виробів

3.4.1 Визначення масової долі вологи

Масова доля вологи пастильних виробів визначається згідно з ДСТУ 5900-73.

Сутність методу полягає у висушуванні аналізованої проби продукту при певній температурі та обчисленні втрати маси по відношенню до маси аналізованої проби до висушування.

Проведення аналізу. Аналізовану пробу подрібненого продукту масою не більше 5 г зважують із записом результату зважування до третього десяткового знака в попередньо підготовлену (висушену та зважену) бюксу з кришкою, скляною паличкою, з прожареним піском. Якщо продукт має в'язку консистенцію, як пастила, і при перемішуванні з піском перетворюється на грудку, то до аналізованої проби додають близько 1 см дистильованої води, добре перемішують

скляною паличкою при нагріванні на киплячій водяній бані або в сушильній шафі, доводять до видимої сухості ставлять у сушильну шафу, обтерши зовні бюкси.

Відкриті бюкси з аналізованими пробами, кришками, скляними паличками та піском поміщають у сушильну шафу, нагріту до температури $(130\pm 2)^\circ\text{C}$. При внесенні бюкс шафа температура в ньому трохи знижується, тому відлік часу висушування проводять з того моменту, коли термометр знову покаже 130°C .

Тривалість висушування: 50 хв.

Після закінчення висушування бюкси з аналізованими пробами нещільно прикривають кришками, поміщають в ексікатор на 30 хв, а потім, щільно закривши бюкси кришками, зважують.

Масову частку води, у відсотках, обчислюють за формулою:

$$X_1 = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100 \quad (3.4.1.1)$$

де m_1 - маса бюкса з кришкою, скляною паличкою та аналізованої пробою продукту до висушування, г;

m_2 - маса бюкса з кришкою, скляною паличкою та аналізованої пробою продукту після висушування, г;

m - маса аналізованої проби продукту, г.

Обчислення проводять до другого десяткового знака з наступним заокругленням до першого десяткового знака [22].

Результати дослідження масової долі води наведені в таблиці 3.4.1.2

Таблиця 3.4.1.2 – Визначення масової долі води

Досліджуванні зразки	Маса аналізованої проби продукту, г	Маса бюкса з наважкою до висушування, г	Маса бюкса з наважкою після висушування, г	Масова доля води, %
Зразок №1	4,8	19,434	18,593	17,5
Зразок №2	4,9	19,458	18,266	24,3
Зразок №3	4,8	19,401	18,705	14,6
Зразок №4	4,9	19,412	18,702	14,5
Зразок №5	4,8	19,432	18,712	15,0

За результатами дослідження найбільший показник масової долі води має Зразок №1, що обумовлено більш вязкою та вологою структурою. Зразок №4

показав найнижничий показник вологості. Всі вироби відповідають даному нормативному документу.

3.4.2 Визначення щільності

Масова доля щільності пастильних виробів визначається згідно з ДСТУ 5902-80.

Метод заснований на вимірюванні об'єму рідини, витісненої виробом, зануреним у рідину.

Проведення аналізу. Наповнюють циліндр приладу Сосоновського, знявши кришку з плунжером так, щоб частина рідини перелилася в бюретку. Потім спускають рідину з бюретки до межі відліку. Після цього, закріпивши плунжер у кришці на висоті, що дорівнює приблизно половині висоти циліндра, занурюють плунжер в рідину і відзначають по бюретці значення об'єму витісненої рідини.

Вийнявши плунжер із циліндра, знову доливають рідину до її переливання в бюретку. Встановлюють рівень рідини в бюретці на початковій межі відліку і обережно занурюють у циліндр виріб, зважений на терезах з похибкою не більше 0,01 г. Якщо виріб не тоне, його занурюють у рідину плунжером.

Витіснений обсяг рідини відзначають за бюреткою. Зазначений обсяг являє собою суму обсягів виробу та зануреної частини плунжера. При використанні рідини води визначення повинно проводитися протягом 30 с.

Об'єм рідини в бюретці відзначають з точністю до 0,1 см і обчислюють щільність виробу з точністю до 0,01 г/см³ за формулою:

$$\rho = \frac{m_4}{V_1 - V_2} \quad (3.4.2.1)$$

де V_1 - об'єм рідини, витіснений виробом та плунжером, см;

V_2 - об'єм рідини, витіснений плунжером, см;

m_4 - маса навішування виробу, г. [23]

Результати дослідження масової долі вологи наведені в таблиці 3.4.2.2

Таблиця 3.4.2.2 – Визначення щільності

Досліджуванні зразки	Об'єм рідини, витіснений виробом та плунжером, см	Об'єм рідини, витіснений плунжером, см	Маса навішування виробу, г	Щільність виробу, г/см ³

Зразок №1	16,6	5,0	9,1	0,78
Зразок №2	16,1	5,0	9,2	0,82
Зразок №3	17,0	5,0	9,2	0,76
Зразок №4	17,2	5,0	9,1	0,75
Зразок №5	16,8	5,0	9,2	0,78

За результатами дослідження щільності найбільший показник показав Зразок №2, а найменший – Зразок №4. Всі вироби відповідають заявленому нормативному документу.

3.4.3 Йодометричне визначення масової частки загальної сірчистої кислоти

Масову частку загальної сірчистої кислоти пастильних виробів визначається згідно з ДСТУ 2681-86.

Метод заснований на переході вільного і зв'язаного сірчистого ангідриду в сіль натрієву сірчистої кислоти з подальшим йодометричним титруванням.

Проведення аналізу. Аналізовану пробу продукту масою від 4 до 6 г, зважену в хімічній склянці із записом результату до другого десяткового знака, розчиняють у 50 см³ дистильованої води та переносять у конічну колбу з притертою пробкою місткістю 250 см³.

Колбу закривають пробкою, струшують протягом 5 хв. Використовуючи циліндр, додають 25 см³ розчину гідроксиду натрію або гідроксиду калію, закривають пробкою, збовтують і залишають стояти протягом 15 хв. Потім колбу вносять 10 см³ сірчаної кислоти, 1 см розчину крохмалю і відразу ж титрують розчином йоду молярної концентрації з $(1/2 I_2) = 0,01$ моль/дм до появи синього фарбування, що не зникає при перемішуванні.

Контрольне титрування проводять у тих же умовах: в конічну колбу місткістю 250 см³ вносять піпеткою 50 см³ дистильованої води, 25 см³ розчину гідроксиду натрію або калію, 10 см³ розчину сірчаної кислоти по і титрують розчином йоду в присутності 1 см³ розчину крохмалю.

Масову частку загальної сірчистої кислоти % обчислюють за формулою:

$$X_1 = \frac{(V_2 - V_3) \cdot K \cdot 0,32 \cdot 100}{m \cdot 1000} \quad (3.4.3.1)$$

де V_2 - обсяг розчину йоду, взятий для титрування досліджуваного розчину, см³;

V_3 - об'єм розчину йоду, витрачений на контрольне титрування, см^3 ;

K - поправочний коефіцієнт розчину йоду*;

0,32 - кількість міліграм , що відповідає 1 см^3 розчину йоду молярної концентрації з $(1/2 I_2) = 0,01 \text{ моль/дм}^3, \text{ мг/см}^3$;

m - маса аналізованої проби продукту, г;

1000 - коефіцієнт перерахунку грамів міліграми.

Обчислення проводять із точністю до четвертого десяткового знака [24].

Результати дослідження масової частки загальної сірчистої кислоти наведені в таблиці 3.4.3.2

Таблиця 3.4.3.2 – Визначення масової частки загальної сірчистої кислоти

Досліджувані зразки	Обсяг розчину йоду, взятий для титрування розчину, см^3	Об'єм розчину йоду, витрачений на контрольне титрування, см^3	Поправочний коефіцієнт розчину йоду*	Маса аналізованої проби продукту, г	Масову частку загальної сірчистої кислоти, %
Зразок №1	7,1	5,6	0,994	4,8	0,00994
Зразок №2	7,0	5,8		4,9	0,00778
Зразок №3	7,0	5,8		4,8	0,00795
Зразок №4	7,0	5,7		4,8	0,00861
Зразок №5	7,1	5,6		4,9	0,00974

Всі зразки мають допустиму частку загальної сірчистої кислоти. Зразок №1 та №5 має граничний рівень, а Зразок №2 показав найкращий результат.

3.4.4 Визначення поправочного коефіцієнта розчину йоду молярної концентрації з $(1/2 I_2) = 0,1 \text{ моль/дм}^3$

Поправочний коефіцієнт для розчину йоду молярної концентрації з $(1/2 I_2) = 0,1 \text{ моль/дм}^3$ встановлюють розчином тіосульфату натрію концентрації з $(1/2 I_2) = 0,1 \text{ моль/дм}^3$.

Проведення аналізу. У конічну колбу з притертою пробкою місткістю 250 см^3 вносять 25 см^3 розчину йоду, додають піпеткою 25 см^3 дистильованої води і титрують розчином тіосульфату натрію до переходу бурого фарбування розчину в жовтий колір та продовжують титрування до повного знебарвлення.

Поправочний коефіцієнт обчислюють за формулою:

$$K = \frac{V_1 - K_0}{V} \quad (3.4.4.1)$$

де V_1 - обсяг розчину тіосульфату натрію, витрачений на титрування, см^3 ;

K_0 - коефіцієнт розчину тіосульфату натрію**, см^3 ;

V - об'єм розчину йоду, взятий для титрування, см^3 .

Для встановлення поправочного коефіцієнта проводять щонайменше трьох визначень. За остаточний результат приймають середньоарифметичне значення, заокруглене до другого десяткового знака, якщо розбіжність між максимальним та мінімальним значенням поправочних коефіцієнтів не перевищує 0,001. Значення поправочного коефіцієнта має дорівнювати $1,00 \pm 0,03$ [23].

Таблиця 3.4.4.2 - Визначення поправочного коефіцієнта розчину йоду

Визначення	Обсяг розчину тіосульфату натрію, витрачений на титрування, см^3	Коефіцієнт розчину тіосульфату натрію**, см^3	Об'єм розчину йоду, взятий для титрування, см^3	Результати трьох проб	Середньо-арифметичне значення
Проба №1	1,85	3,0	5,0	0,999	0,994
Проба №2	1,85		5,1	0,979	
Проба №3	1,90		5,1	1,005	
Проба № 4	1,85		5,0	0,999	
Проба № 5	1,87		5,1	0,982	

Поправочний коефіцієнт розчину йоду = 0,994

3.4.5 Визначення поправочного коефіцієнта розчину тіосульфату натрію молярної концентрації з $(1/2 \text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3) = 0,1$ моль/дм**

Проведення аналізу. У конічну колбу місткістю 500 см^3 вносять 2 г йодистого калію, розчиняють його в 2-3 см^3 дистильованої води, додають 5 см^3 соляної кислоти, після чого вносять піпеткою 25 см^3 розчину двохромовокислого калію, обережно перемішують рідину, через 2 хв доливають 200-250 см^3 дистильованої води та титрують розчином тіосульфату натрію.

Як тільки рідина набуває зеленувато-жовтого кольору, доливають близько 3 см³ розчину крохмалю і продовжують титрувати до зникнення синього забарвлення.

Поправочний коефіцієнт тіосульфату натрію обчислюють за формулою:

$$K_0 = \frac{25}{V_0}$$

(3.4.5.1)

де 25 - об'єм розчину двохромовоокислого калію, взятий для титрування, см³;

V_0 - об'єм розчину тіосульфату натрію, витрачений на титрування, см³

[25].

Таблиця 3.4.5.2 – Розрахунок поправочного коефіцієнту тіосульфату натрію

Об'єм розчину двохромовоокислого калію, взятий для титрування, см ³	Об'єм розчину тіосульфату натрію, витрачений на титрування, см ³	Поправочний коефіцієнт тіосульфату натрію
25	9,4	2,7

Поправочний коефіцієнт тіосульфату натрію = 2,7

3.4.6 Визначення масової долі редукуючих речовин пастильних виробів

Цукор білий кристалічний (сахароза) не має редукувальних властивостей. У Державному стандарті України на різні групи кондитерських виробів вміст редукувальних речовин регламентований, виходячи від ступеня гідролізу сахарози на глюкозу і фруктозу в процесі виробництва кондитерських виробів.

Редукуючі речовини або цукор до інверсії називається сума всіх цукрів (глюкоза, фруктоза, мальтоза, лактоза), що відновлюють лужний розчин міді або інших полівалентних металів.

Кількість речовин, що редукують, виражається в інвертному цукрі.

Загальним цукром або цукром після інверсії називається сума всіх цукрів, отриманих в результаті інверсії досліджуваного розчину, що містить речовини, що редукують, і сахарозу, і відновлюють лужний розчин міді або інших полівалентних металів.

Проведення аналізу. Маса наважки більше 5 г зважується з похибкою не більше 0,01 г, а менше 5 г – не більше 0,001 г.

Наважку у склянці розчиняють у дистильованій воді, нагрітій до 60-70°C.

Виріб у своєму складі має речовини, нерозчинні у воді (що заважають цукрою - білки, жири, пектини, крохмаль і т.д.), то наважку зі склянки переносять у мірну колбу місткістю 200-250 см³, змиваючи нерозчинні частинки у колбу дистильованій приблизно до половини об'єму колби, колбу поміщають у водяну баню, нагріту до 60°C, при цій температурі, іноді збовтуючи, витримують протягом 15 хв.

Охолодивши розчин до кімнатної температури, осаджують цукрові, що заважають, додаючи до розчину в колбі 10 см³ 1 моль/дм³ розчину сірчаноокислого цинку, якщо маса навішування була менше 5 г, і 15 см³, якщо маса навішування була більше 5 г, і об'єм розчину гідроксиду натрію, встановлений окремим дослідом при титруванні відповідного обсягу розчину сірчаноокислого цинку з фенолфталеїном. Вміст колби збовтують, доводять дистильованою водою до мітки, перемішують і фільтрують у суху колбу або колбу, яку попередньо обполіскують два рази невеликою порцією прозорого фільтрату.

У конічну колбу місткістю 250 см³ вносять піпетками 25 см³ лужного цитратного розчину міді і 10 см³ досліджуваного відфільтрованого розчину, 15 см³ дистильованої води і поміщають у колбу для рівномірного кипіння шматочок пемзи або два-три шматочки пористої кераміки. Колбу приєднують до зворотного холодильника. Розчин протягом 3-4 хв доводять до кипіння, кип'ятять 10 хв, потім колбу швидко охолоджують до кімнатної температури.

У остиглу рідину додають 3 г йодистого калію, розчиненого в 10 см³ дистильованої води, і 25 см³ розчину сірчаної кислоти концентрації 4 моль/дм³. Сірчану кислоту приливають обережно, весь час збовтуючи рідину, щоб уникнути викидання її з колби за рахунок вуглекислого газу, що виділився. Після цього відразу ж титрують йод, що виділився, розчином тіосульфату натрію до світло-жовтого забарвлення рідини.

Потім доливають 2-3 см³ розчину крохмалю і продовжують титрувати рідину, що забарвилася в брудно-синій колір, до появи забарвлення молочного кольору, приливаючи в кінці титрування по одній краплі розчин тіосульфату натрію.

Контрольний досвід проводять у тих же умовах, для чого беруть 25 см³ лужного розчину цитратного міді і 25 см³ дистильованої води.

Різниця між об'ємом розчину тіосульфату натрію в кубічних сантиметрах, витраченим при контрольному досвіді і при визначенні, помножена на поправочний коефіцієнт, дає відповідну кількість міді, виражену в кубічних сантиметрах 0,1 моль/дм³ розчину тіосульфату натрію, за яким знаходять кількість міді взятих 10 см³ розчину наважки досліджуваного виробу за табл. 3.4.6.1

Таблиця 3.4.6.1 - Визначення маси інвертного цукру йодометричним методом

0,1 моль/дм ³ розчину тіосульф ата натрія, см ³	Маса інвертного цукру, кг									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0		0,25	0,50	0,75	1,00	1,25	1,50	1,75	2,00	2,25
1	2,51	2,77	3,03	3,29	3,55	3,81	4,07	4,33	4,59	4,85
2	5,11	5,37	5,63	5,89	6,15	6,41	6,67	6,93	7,19	7,45
3	7,71	7,97	8,23	8,49	8,75	9,01	9,27	9,53	9,79	10,05
4	10,31	10,57	10,83	11,09	11,35	11,61	11,87	12,13	12,39	12,65
5	12,92	13,19	13,46	13,73	14,00	14,27	14,54	14,81	15,08	15,35
6	15,62	15,89	16,16	16,43	16,70	16,97	17,24	17,51	17,78	18,05
7	18,32	18,59	18,86	19,13	19,40	19,67	19,94	20,21	20,48	20,75
8	21,02	21,29	21,56	21,83	22,10	22,37	22,64	22,91	23,18	23,46
9	23,73	24,01	24,29	24,57	24,85	25,13	25,41	25,69	25,97	26,25
10	26,53	26,81	27,09	27,37	27,65	27,93	28,21	28,49	28,77	29,05
11	29,33	29,61	29,89	30,17	30,45	30,73	31,01	31,29	31,57	31,85
12	32,13	32,41	32,69	32,97	33,25	33,53	33,81	34,09	34,37	34,65
13	34,93	35,21	35,49	35,77	36,05	36,33	36,61	36,89	37,17	37,45
14	37,74	38,03	38,32	38,61	38,89	39,18	39,47	39,76	40,05	40,34
15	40,63	40,92	41,21	41,50	41,79	42,08	42,37	42,66	42,95	43,24
16	43,53	43,82	44,11	44,40	44,69	44,98	45,27	45,56	45,85	46,14
17	46,44	46,74	47,04	47,34	47,64	47,94	48,24	48,54	48,84	49,14
18	49,44	49,74	50,04	50,34	50,64	50,94	51,24	51,54	51,84	52,14
19	52,44	52,74	53,04	53,34	53,64	53,94	54,24	54,54	54,84	55,14
20	55,45	55,76	56,07	56,38	56,69	57,00	57,31	57,62	57,93	58,24
21	58,55	58,86	59,17	59,48	59,79	60,10	60,41	60,72	61,03	61,34
22	61,65	61,96	62,27	62,58	62,89	63,20	63,51	63,82	64,13	64,44

Масову частку редукуючих речовин у відсотках обчислюють за формулою:

$$X = \frac{m_1 \cdot V \cdot 100}{V_1 \cdot 1000 \cdot m} = \frac{m_1 \cdot V}{10 \cdot V_1 \cdot m} \quad (3.4.6.2)$$

де m - маса наважки виробу, г;

m_1 - маса інвертного цукру, визначена за табл.5.4.1 , мг;

V - місткість мірної колби, см³;

V_1 - об'єм досліджуваного розчину, взятий для аналізу, см³;

1000 - коефіцієнт перерахунку міліграмів інвертного цукру на грами [25].

Результати розрахунку масової частки редукуючих речовин відображені в таблиці 3.4.6.3

Таблиця 3.4.6.3 – Результати дослідження масової частки редукуючих речовин

Досліджуванні зразки	Маса інвертного цукру, мг	Місткість мірної колби, см ³	Об'єм досліджуваного розчину, взятий для аналізу, см ³	Маса наважки виробу, г	Масова частка редукуючих речовин, %
Зразок №1	15,62	250	7,8	4,6	10,88
Зразок №2			6,4	4,5	13,56
Зразок №3			11,3	4,7	7,35
Зразок №4			8,5	4,6	9,99
Зразок №5			7,8	4,6	10,58

Зразок №2 показав найбільший вміст редукуючих речовин в кондитерському виробі, найнижчі результати має Зразок №3.

Підсумкові результати фізико-хімічних досліджень та вимоги нормативних документів до якості пастильних виробів наведені в таблиці 3.4.6.4

Таблиця 3.4.6.4 – Результати фізико-хімічних показників

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги НД
Масова доля вологи, %	17,5	24,3	14,6	14,5	15,0	≤25
Щільність, г\см ³	0,78	0,82	0,76	0,75	0,78	≤0,9
Масова частка загальної сірчистої кислоти, %	0,00994	0,00778	0,00795	0,00861	0,00974	≤0,01
Поправочний коефіцієнт р-ну йоду	0,994					Не нормується
Поправочний коефіцієнт р-ну тіосульфату натрію	2,7					Не нормується
Масова доля редукуючих речовин, %	10,88	13,56	7,35	9,99	10,88	0,7-14,0

За результати фізико-хімічних досліджень можна зробити висновки, що кожен зразок відповідає вимогам нормативного документу.

Найменший показник масової долі вологи має Зразок №3 так як за ораганолептичними показники є більш сухим. Зразок №2 має найбільшу щільність та масову долю редукуючих речовин, що обумовлено своїм смаком та консистенцією. Зразок №1 має майже граничний рівень масової частки сірчистої кислоти.

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ

4.1 Порядок обліку особи ФОП Рубанік Т.С., яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством

Відповідно визначеної процедури ведення ДМСУ та митницями ДМСУ централізованого обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, а саме: взяття на централізований облік; присвоєння облікових номерів; внесення змін до облікових даних; зняття з обліку; оприлюднення відомостей про облік та встановлення форм заяв та документів з питань обліку. [26, ст. 455]

Облік осіб ведеться автоматизовано у централізованому реєстрі у складі Єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів, а також за результатами взаємодії з Єдиним банком даних про платників податків - юридичних осіб та Реєстром самозайнятих осіб.

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

Взяття на облік осіб здійснюється одноразово, до або при першому здійсненні особами операцій з товарами, контроль за якими покладено на митні органи, шляхом:

- 1) особистого звернення особи, або агента з митного оформлення, або уповноваженої посадової особи в пункті пропуску;
- 2) направлення особою документів у паперовій формі поштовим зв'язком на адресу відповідного підрозділу митниці ДМСУ;
- 3) направлення особою електронних документів засобами електронного зв'язку до ЄАІС;
- 4) внесення особою облікових даних на Єдиному державному інформаційному веб порталі «Єдине вікно для міжнародної торгівлі».

Для взяття на облік в ДМСУ подається заява про взяття на облік осіб-резидентів, які є учасниками відносин, що регулюються митним законодавством. Заява у формі електронного документа направляється засобами електронного зв'язку на визначену Держмитслужбою адресу із накладенням кваліфікованого електронного підпису керівника юридичної особи або фізичної особи - підприємця.

Якщо заява у формі внесення відомостей на веб порталі, тоді вона вноситься шляхом авторизації керівника юридичної особи або фізичної особи - підприємця в «Особистому кабінеті» веб порталу «Єдине вікно», з підтвердженням внесених відомостей за допомогою кваліфікованого електронного підпису.

Згідно з даними, зазначеними у заяві, підрозділ митниці формує запит для отримання в електронній формі відомостей про особу з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, перевірка кваліфікованого електронного підпису здійснюються засобами

програмного забезпечення ЄАІС автоматично та розглядається не пізніше наступного робочого дня після отримання відповіді на запит відомостей про особу.

Відмова в обліку особи без включення даних про особу до Реєстру здійснюється виключно у випадках, коли заяву про взяття на облік подано особою, яка вже перебуває на обліку та включена до Реєстру, або у разі наявності інформації про внесення до Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань відомостей про державну реєстрацію припинення юридичної особи або державну реєстрацію припинення підприємницької діяльності фізичної особи - підприємця.

У разі відсутності підстав для повернення заяви на доопрацювання або відмови в обліку особи відповідний підрозділ митниці вносить до Реєстру дані про особу із заяви, а також дані, отримані з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, які підтверджуються посадовою особою відповідного підрозділу митниці.

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

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

Для здійснення обліку особа ФОП Рубанік Т.С. (03167, Україна, м. Київ, вул. Полковника Шутова 16), яка знаходиться в зоні діяльності Київської митниці ДМСУ подає заяву в електронному вигляді про взяття на облік особи, яка здійснює операції з товарами, наведеною в Додатку 1 [27].

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

За результатами розгляду отриманої заяви наступного робочого дня після її отримання Київська митниця ДМСУ інформує особу ФОП Рубанік Т.С. про взяття

на облік та повідомляє її обліковий номер шляхом видачі або направлення поштою особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи. Особа ФОП Рубанік Т.С. здійснює подання заяви засобами електронного зв'язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв'язку.

Повідомлення про взяття на облік особи-резидента ФОП Рубанік Т.С., яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, наведеною в Додатку.

Обліковий номер, що присвоюється при взятті на облік особі ФОП Рубанік Т.С., формується за структурою, що наведена на рис. 4.1.1

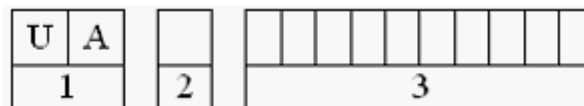


Рис 4.1.1 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

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

У полі елемента 2 структури облікового номера зазначається: цифра «0» - для фізичних осіб - підприємців, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків; цифра «1» - для юридичних осіб; цифра «2» - для уповноважених осіб договорів про спільну діяльність на території України без створення юридичної особи; цифра «3» - для відокремлених підрозділів іноземних компаній, організацій, у тому числі постійних представництв нерезидентів; цифра «4» - для фізичних осіб - підприємців, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку в паспорті про право здійснювати будь-які платежі за серією (за наявності) та номером паспорта; цифра «5» - для іноземних дипломатичних представництв та консульських установ, представництв міжнародних організацій в Україні (далі - дипломатичні місії); цифра «6» - для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції; цифра «7» -

для виконавців (нерезидентів) проєктів (програм) міжнародної технічної допомоги, які не перебувають на обліку в контролюючих органах як платники податків; цифра «8» - для інших осіб.

У полі елемента 3 структури облікового номера зазначається:

- реєстраційний номер облікової картки платника податків - фізичної особи, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;
- код згідно з Єдиним державним реєстром підприємств та організацій України (далі - ЄДРПОУ).

Згідно з порядком формування та використання облікового номера, для юридичної особи-резидента України ФОП Рубанік Т.С. обліковий номер сформован UA03737355105 від 29.08.2020 року.

Обліковий номер особи ФОП Рубанік Т.С. є дійсним на всій митній території України. Такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

4.2 Визначення коду УКТЗЕД пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності складена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, та затверджується відповідно до Закону України «Про Митний тариф України» ВР № 2697 – ІХ від 19.10.2022 р. [28]. УКТЗЕД – це систематизований певним чином перелік товарів, що охоплює все різноманіття матеріального світу, а також є основою для державного та митного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Завдяки УКТЗЕД до товарів застосовуються заходи тарифного та нетарифного регулювання. УКТЗЕД складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, як представлено на рис. 4.2.1.



Рис. 4.2.1 Структура коду УКТЗЕД та співставлення з ГС та КНЕС

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності, розроблена на базі Гармонізованої системи опису і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності, представляє собою основу системи мір державного регулювання зовнішньоекономічною діяльністю держави.

Для забезпечення практичного використання ГС для більшості країн 14.06.1983 р. у Брюсселі було підписано Міжнародну Конвенцію про ГС.

У Конвенції було розглянуто мету створення ГС, сферу її застосування, відпрацьовано правовий механізм використання ГС країнами-учасницями Конвенції, їх зобов'язання, порядок роботи з подальшого вдосконалення.

Механізм класифікації товарів, закріплений в ГС, дає змогу забезпечити суворе дотримання головного принципу — однозначне віднесення товару до одного певного класифікаційного угруповання.

Конвенцією ГС встановлено, що країни, які застосовують її не можуть змінити класифікацію товарів та їхній код у межах перших шести знаків.

УКТЗЕД — це систематизований перелік товарів, який включає код товару, його найменування, одиницю виміру та обліку. В УКТЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано ГС (рис. 4.2.2).

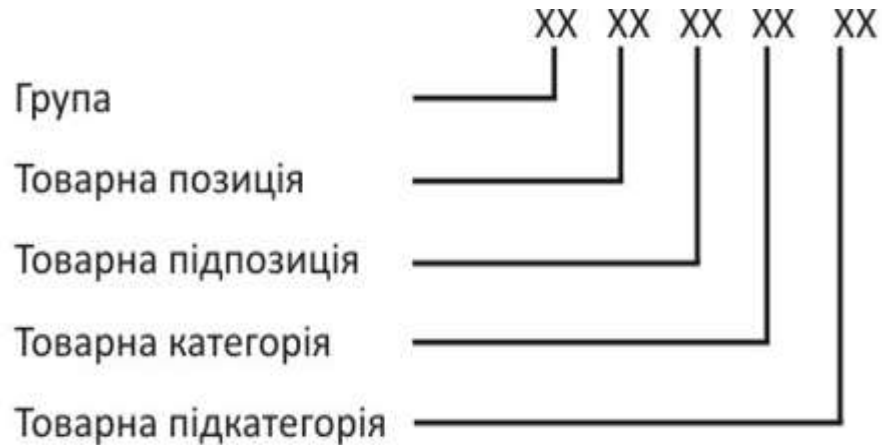


Рис. 4.2.2 – Структура коду УКТЗЕД

Код товару в УКТ ЗЕД десятизначний і складається таким чином:

- код групи - 2 знаки;
- код позиції - 4 знаки;
- код підпозиції – 6 знаків;
- код категорії – 8 знаків;
- код підкатегорії – 10 знаків.

Класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється за такими правилами інтерпретації:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється виходячи з назв товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп і, якщо цими назвами не передбачено іншого, відповідно до таких правил:

2. (a) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який виріб стосується також некомплектного чи незавершеного виробу за умови, що він має основну властивість комплектного чи завершеного виробу. Це правило стосується також комплектного чи завершеного виробу (або такого, що класифікується як комплектний чи завершений згідно з цим правилом), незібраного чи розібраного;

(b) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполук цього матеріалу чи речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Будь-яке посилання на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилання на товар, що повністю або частково складається з цього матеріалу чи речовини.

Класифікація товару, що складається більше ніж з одного матеріалу чи речовини, здійснюється відповідно до вимог правила 3.

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

(a) перевага надається тій товарній позиції, в якій товар описується конкретніше порівняно з товарними позиціями, де дається більш загальний його опис. Однак у разі коли кожна з двох або більше товарних позицій стосується лише частини матеріалів чи речовин, що входять до складу суміші чи багатокомпонентного товару, або лише частини товарів, що надходять у продаж у наборі для роздрібною торгівлі, тоді ці товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(b) суміші, багатокомпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібною торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3 (a), повинні класифікуватися за тим матеріалом чи компонентом, які визначають основні властивості цих товарів за умови, що цей критерій можна застосувати;

(c) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3 (a) або 3 (b), повинен класифікуватися в товарній позиції з найбільшим порядковим номером серед номерів товарних позицій, що розглядаються.

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

5. На додаток до наведеного до зазначених нижче товарів застосовуються такі правила:

(a) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас, подібна тара (упаковка), яка має спеціальну форму і призначена для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Однак це правило не

поширюється на тару (упаковку), яка становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості;

(b) відповідно до правила 5 (a) тару (упаковку) разом з товарами, які в ній містяться, слід класифікувати разом з цими товарами, якщо вона належить до такого типу тари (упаковки), яка зазвичай використовується для упакування цих товарів. Однак це положення є необов'язковим, якщо ця тара (упаковка) придатна для повторного використання.

6. Для юридичних цілей класифікація товарів у товарних підпозиціях, товарних категоріях і товарних підкатегоріях здійснюється відповідно до назви останніх, а також приміток, які їх стосуються, з урахуванням певних застережень, положень вищенаведених правил за умови, що порівнювати можна лише назви одного рівня деталізації. Для цілей цього правила також можуть застосовуватися відповідні примітки до розділів і груп, якщо в контексті не зазначено інше [29].

Визначення коду товару проходить поетапно.

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

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є пастильні вироби «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці як готовий харчовий продукт, згідно до УКТЗЕД, товар відноситься до Розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його заміники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини». Наступним рівнем є визначення товарної групи у них товари зібрані відповідно до таких ознак:

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

Розділ IV містить з 16 по 24 групи УКТЗЕД. Оскільки пастилу можна віднести до групи 20 – «Продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин», то перші два знаки коду УКТЗЕД – «20».

Третій рівень, визначення товарної позиції, яка деталізує товар за більш специфічними ознаками. Пастильні вироби відносяться до товарної позиції 2007

«Варення, джеми, плодові желе, мармелад, плодові або горіхові пюре, плодові або горіхові пасти, одержані шляхом теплової обробки, з доданням або без додання цукру чи інших підсолоджувальних речовин:», підпозиція – 2007 99, підкатегорія – завершальний етап визначення коду за УКТ ЗЕД – 2007999790 «інші». Класифікацію пастили «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці, згідно до УКТЗЕД надано у таблиці 4.2.3.

Таблиця 4.2.3. – Визначення коду пастили «Лавка традицій» за УКТ ЗЕД

№	Рівень деталізації	Отримані результати	
	Розділ	Розділ IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини»	Структура коду УКТЗЕД
1	Група	Продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин	20
2	Позиція	Варення, джеми, плодові желе, мармелад, плодові або горіхові пюре, плодові або горіхові пасти, одержані шляхом теплової обробки, з доданням або без додання цукру чи інших підсолоджувальних речовин:	2007
3	Підпозиція	-- інші:	2007 99
	Категорія	-- - інші:	20079997
4	Підкатегорія	інші	2007999790

Таким чином, визначено код УКТЗЕД пастили «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці - 2007999790 для подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті пастили «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці задля виконання вимог країни-імпортера

Відповідно до статті 13 Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність», Україна самостійно здійснює митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності та митну політику України визначає Верховна Рада України.

Митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності здійснюється згідно із Законом України "Про зовнішньоекономічну діяльність", законами України про митне регулювання, Митним тарифом України та міжнародними договорами України.

Митна справа є складовою зовнішньополітичної і зовнішньоекономічної діяльності України. У митній справі Україна додержується визнаних у міжнародних відносинах систем класифікації та кодування товарів, єдиної форми декларування експорту та імпорту товарів, митної інформації, інших міжнародних норм і стандартів.

Згідно зі ст. 11 МКУ безпосереднє здійснення митної справи покладається на Державну митну службу України, яка є єдиною загальнодержавною системою, що складається з митних органів та спеціалізованих митних установ і організацій.

Митними органами є спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади в галузі митної справи та митниці. Спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади в галузі митної справи утворюється, реорганізовується та ліквідується Президентом України за поданням прем'єр-міністра України.

Основними інструментами регулювання зовнішньоекономічної діяльності є заходи митно - тарифного та нетарифного регулювання.

Митно-тарифне регулювання зовнішньоторговельної діяльності - сукупність методів державного регулювання зовнішньоторговельної діяльності, заснованих на застосуванні мит, митних процедур, правил.

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності – не пов'язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний

кордон України, встановлені відповідно до закону заборони та обмеження, спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини [30, ст. 4].

Відповідно до СОТ усі нетарифні обмеження поєднуються до таких основних категорій:

1. Обмеження, зумовлені участю держави у зовнішньоторговельних операціях (субсидії та дотації експортерам, переважна система розміщення державних замовлень).
2. Митні та інші адміністративні імпорتنі та експортні формальності.
3. Технічні бар'єри у торгівлі (стандарти пов'язані з екологічними, санітарними, ветеринарними нормами, упаковкою та маркуванням товару, правила та порядок сертифікації продукції).
4. Санітарні та фітосанітарні заходи.
5. Специфічні обмеження (квотування, ембарго, валютний контроль, експортні обмеження, вимоги до упаковки та маркування тощо).
6. Інші заходи (захист інтелектуальної власності, надзвичайні заходи).

Оскільки експорт пастили «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці здійснюється до країни ЄС – Угорщини, розглянемо, яким саме заходам нетарифного регулювання буде підлягати товар при імпорті до ЄС [31].

Таблиця 4.3.1 – Основні вимоги до пастильних виробів, встановлені при експорті у ЄС

Вимоги ЄС	Характеристика	Регламент
<i>Контроль за забруднювачами харчових продуктів</i>	Забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому. Харчові продукти, що містять неприйнятний рівень забруднювальних речовин, зокрема токсичних, не повинні бути розміщені на ринку ЄС. Рівень забруднення повинен бути максимально низьким і відповідати рекомендованим робочим практикам.	Регламент (ЄС) № 315/93 від 8 лютого 1993 р. Регламент (ЄС) №1881/2006 від 19 грудня 2006 р.
<i>Маркування харчових продуктів</i>	Харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС,	Регламент (ЄС) № 1169/2013 від 13 грудня 2016 р.

	які спрямовані на забезпечення отримання споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. Вимоги до змісту інформації на етикетці	
<i>Контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження</i>	Експорт харчових продуктів нетваринного походження до Європейського Союзу повинен відповідати загальним умовам і специфічним положенням, призначеним для запобігання ризику для здоров'я населення і захисту інтересів споживачів. Загальні правила гігієни харчових продуктів.	Регламент (ЄС) № 852/200431 Регламенті (ЄС) № 852/2004

З таблиці 4.3.1, робимо висновок, щодо необхідності виконання при експорті пастильних виробів з України заходів нетарифного регулювання, задля експорту до країн ЄС, це виконання наступних вимог щодо:

1. Контролю за забруднювачами харчових продуктів;
2. Маркування харчових продуктів;
3. Простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції.
4. Контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження.

Розглянемо особливості застосування цих вимог у Угорщині.

1. Контроль за забруднювачами харчових продуктів забезпечує високий рівень захисту інтересів споживачів при імпорті продовольчих товарів до ЄС, що має відповідати законодавству ЄС, спрямованому на забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому. У ході різних етапів виробництва, пакування, транспортування чи зберігання, чи навіть у результаті забруднення навколишнього середовища забруднювальні речовини можуть потрапити до харчових продуктів.

Для деяких харчових продуктів, що були імпортовані з третіх країн, існують спеціальні заходи контролю стосовно певних забруднювальних речовин, зокрема, щодо афлатоксинів, меламіну, мінерального масла й пентахлорфенолу та діоксинів. Продовольчі товари, у яких максимальний рівень забруднювальних речовин, дозволений законодавством ЄС, перевищено, не мають права продаватися на території ЄС.

2. Маркування харчових продуктів. Усі харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримання споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. До харчових продуктів застосовують два типи вимог щодо маркування: 1. Загальні правила маркування харчових продуктів - специфічні положення для окремих груп продуктів: генетично модифікованих продуктів харчування й нових харчових продуктів; продуктів харчування для конкретних харчових цілей; харчових домішок та ароматизаторів; матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

Загальні положення щодо маркування: обов'язкова інформація щодо поживної цінності продуктів харчування; обов'язкове маркування походження непереробленого м'яса свиней, овець та птиці; необхідність наголошення на наявності алергенів у складі продукції; краща читабельність, тобто вимоги щодо мінімального розміру тексту; вимоги щодо інформації про алергени також розповсюджуються на нерозфасовану продукцію, включно з реалізованою в ресторанах та кафе.

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 року обов'язковою буде харчова декларація (nutrition declaration), що має входити до етикетки та містити таку інформацію: енергетична цінність; вміст жирів, насичених вуглеводнів, карбогідратів, цукру, білків та солей; зміст обов'язкової декларації може доповнюватись інформацією про вміст мононенасичених жирів, поліненасичених жирів, поліолей, крохмалю або волокон; домішки й ароматизатори мають завжди зазначатись на упаковці продуктів харчування за категоріями (антиоксиданти, консерванти, барвники, тощо) з їхньою назвою або E-номером.

Для окремих харчових продуктів встановлюються специфічні вимоги щодо маркування.

4. Контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження

Імпорт харчових продуктів нетваринного походження до Європейського Союзу повинен відповідати загальним умовам і специфічним положенням,

призначеним для запобігання ризику для здоров'я населення і захисту інтересів споживачів. Застосовуються такі правила:

- Загальні правила гігієни харчових продуктів відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/2004/31;
- Загальні умови, що стосуються забруднювальних речовин у харчових продуктах;
- Спеціальні положення стосовно генетично модифікованих продуктів харчування й нових видів харчових продуктів згідно з Регламентом (ЄС) № 1829/2003/32;
- Загальні умови приготування харчових продуктів.

Коли проблеми гігієни, що можуть становити серйозну небезпеку для здоров'я людини, виникають або поширюються на території третьої країни, Європейська влада може призупинити імпорт з усієї третьої країни або її частини чи прийняти тимчасові захисні заходи щодо харчових продуктів, залежно від серйозності ситуації.

Відповідні правила гігієни їжі, яких повинні дотримуватися комерційні оператори харчових продуктів у третіх країнах, містяться в Регламенті (ЄС) № 852/2004; Загальне зобов'язання операторів стежити за безпекою харчових продуктів і процесів у рамках своєї відповідальності; Загальні санітарно-гігієнічні умови для первинного виробництва й детальних вимог на всіх етапах виробництва, переробки та розповсюдження продуктів харчування; Мікробіологічні критерії для певних продуктів, які встановлені в Регламенті (ЄС) № 2073/2005/33; Процедури на основі принципів аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР); Утвердження й реєстрація установ.

Забруднювальні речовини можуть потрапити в харчові продукти на різних етапах їхнього виробництва і збуту або через забруднення навколишнього середовища. Оскільки вони є реальною загрозою для безпеки харчових продуктів, ЄС вживає заходів щодо мінімізації ризику такої загрози шляхом встановлення максимальних рівнів для певних забруднювальних речовин у харчових продуктах.

а) Деякі харчові продукти (наприклад, фрукти, овочі, горіхи, крупи, фруктові соки, тощо) не повинні, при розміщенні на ринку, містити більш високі рівні забруднення, ніж ті, що вказані в Регламенті (ЄС) № 1881/2006/34. Ці Правила

поширюються на чотири різні категорії забруднень: нітрати, афлатоксини, важкі метали (свинець, кадмій, ртуть) і тримонохлоропропан. Загалом, максимальні рівні забруднення відносяться до їстівної частини харчових продуктів і застосовуються також до інгредієнтів, які використовуються для виробництва складових продуктів харчування.

b) Держави-члени можуть обмежити доступ до ринку, у межах своєї території, певним продуктам, що містять залишки пестицидів, якщо кількість цих залишків перевищує максимальні рівні й представляють неприйнятний ризик для людей. Ці обмеження залежать від токсичності цієї речовини.

c) Регламентом (ЄС) № 3954/198735 та Регламентом (ЄС) № 944/198936 визначені максимально допустимі рівні радіоактивного забруднення харчових продуктів, що можуть бути розміщені на ринку після ядерної аварії або в будь-якому іншому випадку радіаційної аварійної ситуації.

d) Матеріали й вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами, повинні бути виготовлені таким чином, щоб вони не передавали свій склад у їжу в кількостях, які можуть скласти загрозу для здоров'я людини, змінити склад їжі неприпустимим чином або погіршити смак і запах харчових продуктів. Регламент (ЄС) № 1935/200437 встановлює перелік груп матеріалів і виробів (таких, як пластмаса, кераміка, гума, папір, скло тощо), які можуть бути охоплені конкретними заходами, що включають список дозволених речовин, особливі умови використання, стандарти чистоти тощо.

Законодавство ЄС встановлює правила, що стосуються обробки харчових продуктів, харчових інгредієнтів та умов їхнього використання з метою захисту здоров'я споживачів і вільного обігу харчових продуктів на ринку Європейського Союзу. Крім того, специфічні положення, що стосуються груп харчових продуктів, викладено в окремих директивах. До них відносяться композиційні вимоги, гігієнічні вимоги, перелік домішок, критеріїв чистоти, специфічні вимоги до маркування тощо.

a) Сфера застосування директив охоплює харчові домішки та ароматизатори, які використовуються як інгредієнти в процесі виробництва або приготування їжі.

b) Існують також правила, пов'язані з виробництвом, маркетингом та імпортом харчових продуктів та інгредієнтів, які підпадають під конкретні заходи,

такі, як Директива № 89/108/ЄС38 щодо швидкої заморозки або Директива № 1999/2/ ЄС39 щодо іонізуючого випромінювання.

с) Специфічні положення застосовуються до окремих груп продуктів (таких, як какао, цукор, тощо), а також харчових продуктів, призначених для певних харчових цілей (дитяче харчування, дієтичні харчові продукти, продукти харчування, що не містять глютен). Вони можуть включати в себе специфічні вимоги щодо складу, гігієни, маркування (наприклад, зазначення енергетичної цінності, вуглеводів, білків і жирів), перелік домішок, критеріїв чистоти, тощо.

Компетентні органи держав-членів мають здійснювати регулярний контроль за імпортованими харчовими продуктами нетваринного походження, щоб гарантувати їх відповідність загальним правилам ЄС у галузі охорони здоров'я, спрямованим на захист здоров'я та інтересів споживачів. Контроль застосовується при імпорті до ЄС, а також включає в себе систематичний контроль документів, випадкову перевірку походження і, у разі необхідності, фізичну перевірку, Регламент (ЄС) № 669/200940 встановлює, що імпорт деяких харчових продуктів підлягає підвищеному рівню офіційного контролю в певному пункті в'їзду на основі відомостей про небезпеку.

Таким чином, робимо висновок, щодо необхідності при експорті пастилки «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці до Угорщини виконання наступних вимог, що регламентовані країнами ЄС: відповідність нормам забруднювачів харчових продуктів, а також здоров'я продукції нетваринного походження, призначеної для споживання людиною та відповідність маркування пвстильних виробів вимогам Регламенту (ЄС) Регламент (ЄС) № 669/200940 від 13 грудня 2016 р.

4.4 Визначення країни походження пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці та застосування преференційних заходів

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці (обробці) відповідно до критеріїв встановлених МКУ [32, ст.36].

З метою застосування Угоди про асоціацію, товарами, що походять з України, вважаються [33]:

- *Товари цілком вироблені в Україні;*
- *Товари, отримані в Україні з матеріалів, які не були вироблені цілком на її території, за умови, що такі матеріали пройшли достатню обробку в Україні.*

Товарами цілком виробленими в країні є сільськогосподарські та харчові товари, що цілком вироблені в Україні:

- овочеві продукти, зібрані на території країни;
- тварини, що народились та виростили на території країни;
- товари з тварин, що виростили на території країни;
- товари, отримані шляхом мисливства або рибальства на території країни;
- товари від морського рибного промислу, що відбувався в територіальних водах України або Європейського Союзу їхніми кораблями відповідно;
- товари, вироблені на їхніх плавучих базах;
- відходи та утильсировина, що виникли в результаті виробничих операцій на території країни;
- майно, вироблене на території країни, виключно з вище наведених підпунктах.

Товари, які пройшли достатню переробку.

Товари, які не є повністю виробленими у вказаній країні, вважаються достатньо обробленими або переробленими в ній, якщо виконуються умови, наведені в Додатку II до Протоколу I «Список технологічних дій та обробок, що необхідні для Надання матеріалам іншого походження статусу товарів, що Походять з певної країни».

Недостатньою переробкою є операції обробки або переробки сільськогосподарських та харчових продуктів та не надають товарам статусу товарів, що походять з певної країни, незалежно від того, чи виконуються вимоги щодо достатньої обробки чи переробки: операції консервації для збереження товарів у належному стані протягом транспортування та зберігання; пакування та зняття пакування; миття, чищення, видалення пилу, окису, мастила, фарби або іншого покриття; луцення, часткове або повне відбілювання, полірування та шліфування злаків та рису; операції із фарбування цукру або формування

цукрових голів; часткове або повне подрібнення кристалічного цукру; чищення фруктів, горіхів та овочів, видалення кісток та лушпиння; просіювання, відбір, сортування, класифікація, упорядкування, просте пакування товарів у пляшки, консервні банки, фляги, мішки (пакети), коробки, ящики, фіксація на картках або дошках і всі інші прості пакувальні операції; прикріплення або друкування позначок, ярликів, логотипів та інших подібних відмітних знаків на товарах або їхньому пакуванні; просте змішування товарів одного чи різних видів, у тому числі, змішування цукру з будь-яким матеріалом; поєднання двох чи більше операцій, визначених у вище наведених підпунктах; забій тварин.

Сертифікат про походження товару - це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни або країни вивезення, якщо у країні вивезення сертифікат видається на підставі сертифіката, виданого компетентним органом у країні походження товару. В Україні застосовується наступні форми сертифікату походження, що зазначені у таблиці 4.4.1

Таблиця 4.4.1 – Сертифікати походження, що видаються в Україні [33]

Вид форми	Умови використання
<i>Загальна форма</i>	Застосовується при здійсненні торгівлі з країнами, з якими відсутня двостороння домовленість з Україною або дія таких домовленостей тимчасово призупинена
<i>Форма СТ-1</i>	Застосовується при здійсненні експортно-імпорتنних операцій з країнами СНД
<i>Форма А</i>	Застосовується при експорті товарів з країн, що розвиваються до країн GSP (США, Канада, Японія, Нова Зеландія, Австралія, 15 країн засновників ЄС, Туреччина)
<i>Форма EUR-1</i>	Застосовується при здійсненні торгівлі з країнами ЄС та ЄАВТ.

Компетентним органом в Україні, що здійснює видачу сертифікатів походження є Торгівельно - промислова палата, окрім форми EUR-1, яка видається митними органами.

Застосування преференційного режиму передбачає надання пільг при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності. В Україні застосовується до

Європейського союзу, країни ЄАВТ, Великобританія, Канади, Ізраїлю, Грузія та Країн СНД.

Торгові преференції до цих країн є підтвердженням доброзичливості та взаємною домовленістю між цими державами [33].

Наявність міждержавних Угод з надання преференцій та їх документальне підтвердження представлено в таблиці 4.4.2.

Таблиця 4.4.2 – Міждержавні преференційні Угоди з участю України

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

Товари, що походять з України, під час ввезення до Європейського Союзу підпадають під дію Міждержавної угоди від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони», за умови подання одного з таких документів [33]:

- *сертифікат із перевезення товару EUR.1;*
- *декларація інвойс*, що надана експортером до інвойсу, як повідомлення про доставку чи будь-який інший комерційний документ, який описує товари достатньо детально для того, щоб їх можна було ідентифікувати.

Підтвердження походження дійсне протягом чотирьох місяців із дати видачі в країні експорту й у зазначений період має бути подане до митних органів країни імпорту.

Сертифікат із перевезення товарів з України за формою «EUR.1» є обов'язковим для отримання преференційного доступу на ринок ЄС у рамках ПВЗВТ та видається для кожної партії під час або після здійснення експорту товару.

Видача сертифіката EUR.1 не вимагається у випадках, якщо: загальна фактурна вартість партії товарів, походженням з України, не перевищує 6000 євро; експортер має статус уповноваженого (затвердженого); у країнах ЄС товари оподатковуються за нульовою ставкою ввізного мита Митного тарифу.

Сертифікати з перевезення товарів з України за формою “EUR.1” видаються на товари, що експортуються до країн ЄС та задовольняють вимогам правил походження, що застосовується в рамках ПВЗВТ [34].

Основними вимогами до заповнення сертифіката є такі: заповнюється однією з мов, якими складено Угоду; згідно з нормами законодавства України; машинописом або друкованими літерами від руки чорнилами; усі аркуші сертифіката мають бути заповнені однаково, чітко та акуратно; не повинно бути стирань або слів, написаних поверх інших; зміни повинні бути зроблені шляхом закреслення неправильної інформації та додавання необхідних виправлень; такі зміни мають бути завірнені підписом експортера або його уповноваженої особи, що склала цей сертифікат, та печаткою посадової особи структурного підрозділу митниці, на який покладено функції видачі сертифіката.

Сертифікат видається посадовою особою митниці під час здійснення експорту товару або після експорту товару, що відповідають вимогам правил визначення преференційного походження, при застосуванні преференційних ставок ввізного мита.

Для отримання сертифіката експортер повинен пред'явити митниці: заяву, що містить декларацію від експортера, заповнений відповідно до вимог бланк сертифіката документи, що підтверджують преференційне походження товарів відповідно до вимог Протоколу 1 «Щодо визначення концепції «Походження товарів» і методів адміністративного співробітництва» до Угоди про асоціацію, у разі якщо це перша поставка таких товарів до країн ЄС.

Посадова особа митниці перед видачею сертифіката перевіряє наявність необхідних документів та їх відповідність вимогам. Рішення про видачу або відмову у видачі сертифіката приймається протягом трьох робочих днів із дня, що настає після реєстрації заяви в митниці, разом з документами. Посадова особа митниці, яка приймає рішення видати сертифікат, вписує номер сертифіката. Відомості про виданий сертифікат та його електронна копія вносяться посадовою особою митниці до програмно-інформаційного комплексу єдиної автоматизованої системи не пізніше дня, що настає за днем видачі сертифіката.

Оригінал та копія сертифіката, а також документи, що підтверджують преференційне походження товарів, передаються експортеру. Копія сертифіката та документи, що підтверджують преференційне походження товару під кожен поставку, повинні зберігатися експортером протягом трьох років.

Декларація інвойс складається затвердженням експортером з одного чи декількох місць товарів, що походять з певної країни, сукупна вартість яких не перевищує 6000 євро. Складається, якщо товари можна визнати такими, що походять з Європейського Союзу або України й відповідають необхідним вимогам. Складання декларації інвойс здійснюється експортером шляхом штампування, машинописного чи поліграфічного друкування на інвойсі, повідомленні про доставку чи на іншому комерційному документі декларації з використанням однієї з мовних версій [33].

Отже, оскільки країною походження пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці є Україна, що підтверджується виконанням вимог ПВЗВТ, тому поставка партії пастили ручної роботи з полуниці до країни ЄС – Угорщини, мають супроводжуватися *Сертифікатом здоров'я*, підписаним Держспоживслужбою України, що засвідчує придатність харчового продукту для експорту в ЄС.

Після прибуття товару до Угорщини Сертифікат перевіряють компетентні служби країни-імпорту відповідно до положень, викладених у Директиві № 97/78/ЄС21, а після застосування процедур, передбачених Регламентом (ЄС) № 136/200422, результат перевірки має бути зазначений у загальному ветеринарному документі на ввезення. Тільки за таких умов пастильні вироби можуть бути імпортовані до країни ЄС (Угорщини) з України, яка включена до списку країн, що мають дозвіл на експорт цього виду продукції, супроводжуються відповідними сертифікатами та пройшли обов'язковий контроль у Держпроспоживлужбі України.

Проте європейська влада може призупинити експорт з України або вжити тимчасових заходів захисту, якщо продукти можуть представляти будь-який ризик для здоров'я людей чи тварини, а також у разі спалахів небезпечних захворювань.

4.5 Трансформація системи тарифного регулювання при експорті товарів

4.5.1 Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при експорті пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці

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

Відомості про митну вартість товарів використовуються для: Нарахування митних платежів; Застосування інших заходів державного регулювання зовнішньо економічної діяльності України; Ведення митної статистики; Розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки.

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

Перелік документів, які підтверджують заявлену митну вартість товарів регламентовано [35, ст. 53, ч.2] а саме:

1) декларація митної вартості та документи, що підтверджують числові значення складових митної вартості, на підставі яких проводився розрахунок митної вартості;

2) зовнішньоекономічний договір (контракт) або документ, який його замінює, та додатки до нього у разі їх наявності;

3) рахунок-фактура (інвойс);

4) якщо рахунок сплачено, – банківські платіжні документи, що стосуються оцінюваного товару;

5) за наявності – інші платіжні та бухгалтерські документи, що підтверджують вартість товару та містять реквізити, необхідні для ідентифікації ввезеного товару;

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

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

Митною вартістю товарів, що ввозяться в Україну відповідно до митних режимів, відмінних від режиму імпорту, та товарів, що вивозяться за межі митної території України є ціна товару, зазначена у рахунку-фактурі чи рахунку-проформі [33].

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №550/2023 від 01.12.2023 р. між суб'єктом ФОП Рубанік Т.С. (Україна, 03167, м. Київ, вул. Полковника Шутова 16) та іноземним суб'єктом господарювання - нерезидентом «Anadolu Efes» (Efes Beverage Group, — угорська корпорація, зайнята у галузі харчової промисловості) здійснюється поставка партії Пастила «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці яка переміщується через пункт пропуску «Чоп-Захонь» Митний пост «Тиса» Закарпатської митниці ДМСУ. Навантажувально-розвантажувальні роботи проводяться компанією перевізника ТОВ «UTS». Пастила «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці розфасована у коробки універсальні для подарунків, десертів, сувенірів вагою нетто товару 50 гр кожна, загальною кількістю 1500 упаковок. Потім пастильні вироби розфасовуються в картонні коробки по 100 шт., загальною кількістю 15 коробок, вагою брутто – 55

гр. Таким чином загальна вага брутто партії складає – 82,5 кг., маса нетто – 75 кг. Навантаження проводиться за тарифом транспортної компанії за ставкою 60 євро за операцію. Загальна кількість вантажу 15 картонних коробів по 100 пачок пастили, вагою нетто вантажу – 75 кг. Вартість одиниці товару на експорт, заявлено відправником в розмірі 139 грн., що відповідно до курсу НБУ (40,7) 3,4 євро/упаковку, загальна кількість вантажу - 1500 упаковок пастильних виробів. Умови постачання, що оговорені контрагентами – FCA.

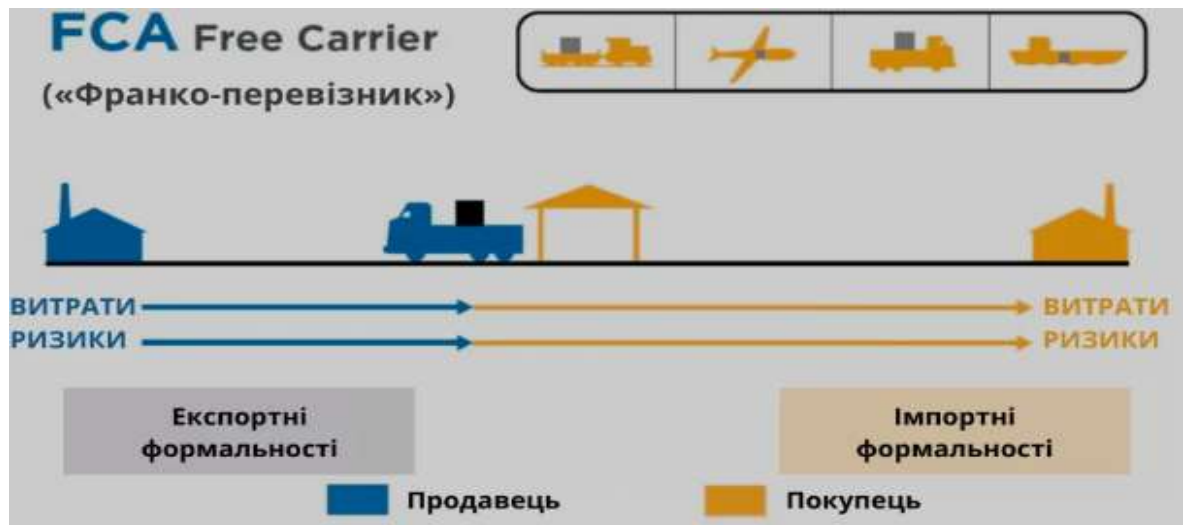


Рис. 4.5.1.1 – Розподіл обов’язків за FCA відповідно до ІНКОТЕРМС -2020

FCA - означає, що продавець доставить вантаж, який пройшов митне очищення, зазначеному покупцем перевізнику до названого місця. В нашому випадку дане місце є пункт пропуску «Чоп-Захонь» митного поста «Тиса» Закарпатської митниці ДМСУ [36].

Митна вартість встановлена міжнародною угодою як ціна, яка фактично сплачена або підлягає сплаті на момент перетину митного кордону. Митна вартість визначається за формулою (4.5.1.2):

$$MB = B_k \quad (4.5.1.2)$$

де MB – митна вартість;

B_k – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість контракту буде дорівнювати:

$$B_k = B_t + B_{зав.} + B_{перев} \quad (4.5.1.3)$$

де, B_t – вартість пастила «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці згідно до преїскуранта експортера;

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

$B_{перев}$ – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної

компанії ТОВ « UTS», ставка на перевезення дорівнює – 1,4 євро/км;

$$V_T = 1500 \times 3,4 = 5100 \text{ євро}$$

Курс НБУ на день надання митної декларації дорівнює 40,7 грн./євро.

$$V_T = 5100 \times 40,7 = 207570 \text{ грн.}$$

Взав. = 60 євро, що відповідно до курсу 2448 грн.

Вперев. = 1,4євро. \times 860 км = 1204 євро.

Вперев. = 1204 \times 40,70 = 49002,8 грн.

$$M_B = 207570 \text{ грн} + 2448 \text{ грн} + 49002,8 \text{ грн} = 259020,8 \text{ грн.}$$

Митна вартість пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці становить 259020,8 грн.

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

4.5.2 Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при експорті пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці

Відповідно до [33, ст. 4] до митних платежів відносять мито, акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів, ПДВ.

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

В Україні застосовуються такі види мита: ввізне мито; вивізне мито; сезонне мито; особливі види мита: спеціальне, антидемпінгове, компенсаційне, додатковий імпорнтний збір.

В Україні застосовуються такі види ставок мита:

- адвалорні – тарифні ставки, встановлені у відсотках до митної вартості оподатковуваних товарів;

- специфічні – тарифні ставки, встановлені в залежності від фізичних характеристик товару в натуральному вираженні (кількості, маси, об'єму чи інших характеристик);
- комбіновані – тарифні ставки, що поєднують специфічний і адвалорний способи розрахунку мита [33].

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

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

Вивільне (експортне) мито нараховується на товари та інші предмети при їх вивезенні за межі митної території України згідно до Законів України та застосовується до незначного переліку товарів, що є стратегічно важливими для України [33].

Виходячи з цього на партію пастили «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці, вивільне мито має нульову ставку, так як даний продукт не є об'єктом оподаткування при експорті.

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

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

За нульовою ставкою оподатковуються операції з:

1. вивезення товарів за межі митної території України: у митному режимі експорту; у митному режимі реекспорту, якщо товари поміщені у такий режим

відповідно до [1, ст.86, ч.1, п. 5]; у митному режимі безмитної торгівлі; у митному режимі вільної митної зони [33].

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

Виходячи з цього, можна зробити висновок, що до партії пастили «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці при експорті, ПДВ становить 0%.

Таким чином, загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці при переміщенні через митний кордон України не застосовуються.

4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці

Розроблення технологічної схеми, як встановленої обов'язкової для виконання послідовності операцій митного контролю та митного оформлення, а також дій посадових осіб підрозділів митного органу під час здійснення цих операцій є одним із напрямів організації митного контролю та митного оформлення товарів та транспортних засобів комерційного призначення.

У дипломній роботі об'єктом переміщення через МКУ є партія пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці, що експортується через пункт пропуску «Чоп-Захонь» митного поста «Тиса» Закарпатської митниці ДМСУ до Угорщини.

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

Українське законодавство уніфіковане до вимог ЄС Постановою КМУ № 971 від 21 жовтня 2020 р. «Порядком взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними

органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму «єдиного вікна»».

З моменту, коли розпочато завантаження транспортного засобу для вивезення партії пастили «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці за межі митної території України, декларант ФОП Рубанік Т.С. надсилає до Відділу митного оформлення № 1 мп «Вишневе» - UA100060 (08132 м. Вишневе, вул. Промислова, 2А), що знаходиться у зоні діяльності Київської митниці ДМСУ, електронне повідомлення та скановані копії документів з електронним цифровим підписом.

Для здійснення митного контролю та митного оформлення партії пастили «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці надаються такі документи:

1. Електронна Митна декларація ЕМД-2;
2. Контракт ЗЕД;
3. Рахунок-фактура;
4. Товаро-транспортна накладна CMR;
5. Сертифікат з перевезення EUR.1.

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

Інформаційна система повідомляє відповідний контролюючий орган про автоматично сформовані рішення щодо здійснення відповідного виду державного контролю шляхом розміщення окремого повідомлення у веб-інтерфейсі та за наявності необхідних даних в інформаційній системі надсилає листа на адресу

електронної пошти уповноваженої посадової особи за місцезнаходженням митниці відправлення та адміністратора системи контролюючого органу.

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

Після чого перевізник направляє до пункту пропуску на кордоні «Чоп-Захонь» митного поста «Тиса» Закарпатської митниці ДМСУ (UA305060), в якому забезпечено функціонування комплексів автоматизованого контролю за переміщенням радіоактивних речовин та ядерних матеріалів, радіологічний контроль вважається завершеним, якщо товари випущені з пункту пропуску через державний кордон України для вивезення їх за межі митної території України. У такому разі інформаційна система на підставі відмітки посадової особи митного органу про пропуск товарів автоматично формує дані про здійснення радіологічного контролю [33].

Проаналізовано порядок обліку особи ФОП Рубанік Т.С., що зареєстрована - Україна, 03167, вул. Полковника Шутова 16, та під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством. Здійснено облік ФОП Рубанік Т.С. у зоні діяльності Київської митниці ДМСУ та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA03737355105 від 29.08.20.

УКТ ЗЕД розроблена на базі Гармонізованої системи опису і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності. Таким чином, визначено код УКТЗЕД пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці - 2007999790 для подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

Нетарифне регулювання займає важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачає обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю

та відповідністю товарів національним вимогам, так у зв'язку з експортом пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці - 2007999790 за принципом «Єдиного вікна» не застосовуються заходи нетарифного регулювання, але виконуються вимоги країни – імпортера (Угорщини): контроль за забруднювачами харчових продуктів; контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження, призначених для споживання людиною; виконання вимог щодо маркування харчових продуктів та простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції.

Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

Було встановлено країну походження пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці (2007999790), це Україна, так як пастильна продукція піддана достатнім операціям з переробки відповідно до Критеріїв достатньої переробки, що регламентовані міжнародними вимогами. Для підтвердження країни походження експортеру необхідно надати сертифікат походження товару форми EUR.1.

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари та є базою для оподаткування митними платежами. Митна вартість партії пастильних виробів при експорті складає 259020,8 грн. Нарахування, що стягуються при експорті пастили, дорівнюють нульовим ставкам експортного мита та ПДВ.

Розроблено технологічну схему митного контролю та митного оформлення при експорті пастильних виробів. Експортером є ФОП Рубанік Т.С., що зареєстрована у зоні діяльності Київської митниці ДМСУ здійснює митне оформлення товару у ВМО №1 митного поста «Чоп-Захонь» (UA305060) за принципом «Єдине вікно» після чого товар під митним контролем переміщується через пункту пропуску на кордоні з Угорщиною.

РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі

Безпечні умови праці – це стан умов праці, за якого вплив на працівника небезпечних і шкідливих виробничих чинників усунуено, або їх значення не перевищує гранично допустимих рівнів або гранично допустимих концентрацій [21].

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

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

Існування джерела небезпеки насамперед свідчить про існування або можливість виникнення конкретної небезпечної ситуації, за якої буде завдано шкоди.

До матеріальних збитків, пошкодження, шкоди здоров'ю, смерті або іншій шкоді наводить конкретний разючий фактор.

Залежно від кількісної характеристики (рівня, концентрації та ін.) та тривалості впливу шкідливий виробничий фактор може стати небезпечним.

Небезпечний фактор (чинник) – це виробничий фактор, вплив якого на працюючого в певних умовах призводить до травми, гострого отруєння або іншого раптового різкого погіршення здоров'я або смерті [37].

Тому, в більшості випадків, яким буде вражаючий фактор небезпечним або шкідливим ми можемо визначити тільки за кінцевим результатом в залежності від тяжкості наслідків.

Небезпечний чи шкідливий виробничий фактор, сам по собі, не є загрозою життю та здоров'ю людини. Вияв небезпеки, можливо тільки з певних причин, як правило, пов'язаних з порушеннями правил охорони праці та наявності відповідного ризичного фактора.

Згідно з державним стандартом шкідливі і небезпечні фактори по природі їх впливу поділяються на фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні.

Фізичні НІШВФ включають машини і механізми або їх елементи, і також вироби, матеріали, заготовки тощо, які рухаються або обертаються; споруди, які руйнуються; системи, обладнання або елементи обладнання, які знаходяться під високим тиском; підвищена запиленість і газ повітря; підвищена або знижена температура повітря, поверхонь приміщення, обладнання, матеріали; підвищений рівень шуму, вібрації, ультразвуку, інфразвуку; підвищений або знижений барометричний тиск і його різкі коливання; висока і низька вологість; збільшилася швидкість і зросла іонізація повітря; підвищений рівень іонізуючого випромінювання; збільшився значення напруги в електричній мережі; підвищений рівень статичної електрики, електромагнітне випромінювання; підвищена електрична напруга, магнітні поля; відсутність або нестача світла; недостатнє освітлення робоча зона; підвищена яскравість світла; знижена контрастність; прямий і відбитий блиск; посилення пульсації світлового потоку; підвищені рівні ультрафіолетове та інфрачервоне випромінювання; гострі краї, задирки, шорсткість на поверхні заготовок, інструментів та обладнання; розташування робочого столу місця на значній висоті відносно землі (підлоги); слизька підлога; невагомність [37].

Відповідно до фізичних факторів, які мають вплив на працюючих на підприємстві торгівлі можна виділити небезпеку низької або високої вологості

адже пастила повинна виролюятися\зберігатись\реалізуватися при відносній вологості не більше 75% так як є загроза зіпсування продукту.

До хімічних НіШВФ належать хімічні речовини, які за характером дії на організм людини поділяється на токсичний, задушливий, наркотичний, дратівливий, сенсibiliзуюча, канцерогенна, мутагенна та вражаюча репродуктивна функція. При проникненні в організм людини вони є поділяються на ті, що проходять через:

- 1) органи дихання;
- 2) шлунково-кишкового тракту;
- 3) шкіра та слизові оболонки [37].

Відносно хімічних факторів виокремити небезпеку людському організму не виявлено так як відсутня взаємодія з хімічними речовинами.

Біологічні НіШВФ включають патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, рикетсії, спірохети, гриби, найпростіші) та їх продукти життєдіяльності, а також макроорганізмів (тварин і рослин) [37].

Відповідно до біологічних факторів можна виділити ряд небезпек так, як є взаємодія з свіжими овочами та фруктів. На поверхні свіжих плодів і овочів містяться багаточисельні види мікроорганізмів, що потрапляють на них зовні разом з частками пилу, вологи, ґрунту, повітрям тощо. У плодах і овочах міститься достатньо вологи і поживних речовин, що робить їх нестійкими до зберігання. Деякі з мікроорганізмів здатні викликати захворювання і псування плодів та овочів, що робить їх непридатними до використання. Відповідно до санітарних вимог, плоди та овочі з ознаками гниття, наявності пліснявих уражень, пошкоджені гризунами або комахами, з наявністю стороннього запаху або смаку, до реалізації забороняються. Необхідними заходами та обов'язковими вимогами у боротьбі з псуванням плодів та овочів є обережне поводження з ними, систематична перевірка, сортування, виділення пошкоджених екземплярів, утримання сховищ у відповідному стані, дотримання оптимального режиму зберігання. Перспективними методами є зберігання плодів та овочів у штучному газовому середовищі.

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

Надмірні фізичні та нервово-психічні перевантаження зумовлюють зміни у фізіологічному та психічному станах працівника, призводять до розвитку втоми та перевтоми. Запобігти стомленню і підвищити працездатність дає змогу фізіологічна раціоналізація, зокрема оптимальне організування режиму праці і відпочинку, раціональна побудова трудового процесу, ефективне навчання з метою швидкого оволодіння трудовими навичками.

Виходячи з того, що в житті, а тим більше у виробничому процесі, абсолютної безпеки не існує, нерозумно було б вимагати від реального виробництва повного викорінення травматизму, виключення можливості будьякого захворювання. Але реальним і розумним є ставити питання про зведення до мінімуму впливу об'єктивно існуючих виробничих небезпек. Цю задачу вирішує охорона праці, яка, як було сказано, є системою правових, соціальноекономічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувальнопрофілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини в процесі трудової діяльності [38].

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III ступінь (3.3) - це умови, за яких визначаються рівні шкідливих факторів такі, що призводять до розвитку професійних захворювань легкої та середньої тяжкості ступенів тяжкості (з втратою професійної працездатності).

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

Небезпечні (екстремальні) умови праці (4 клас) – це умови, коли які рівні техногенних факторів такі, що протягом робочої зміни (або його частини) становлять загрозу життю, підвищують ризик розвитку гострі професійні захворювання, у тому числі важкі форми [39].

5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця

Організація робочого місця - це система заходів щодо його оснащення засобами і предметами праці і розміщенню їх у визначеному порядку.

Кожне робоче місце повинно:

- обладнуватися необхідними засобами колективного захисту;
- укомплектовуватися необхідними засобами індивідуального захисту;

- мати параметри санітарно-гігієнічних факторів такими, що не перевищують гранично допустимих значень відповідних нормативних документів.

- мати достатнє природне та штучне освітлення;
- документація на робочому місці;
- мати параметри мікроклімату відповідно до санітарних норм;
- нормування праці, застосовувані форми і системи оплати праці;
- мати вентиляцію.

Допоміжне обладнання складається з підйомних пристроїв, різноманітних транспортерів, контрольних приладів, випробувальних стендів та інших підсобних засобів.

Велике значення має вибір робочої пози, що викликає мінімальне стомлення працівника: "сидячи", "стоячи" або "сидячи-стоячи". Вибір здійснюється з урахуванням фізичних зусиль, необхідних для виконання роботи, її темпу і характеру. Одночасно встановлюється відповідність розміщення обладнання і оснащення нормам вимог безпеки та умов праці [39].

5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів

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

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

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

Небезпечними чинниками пожежі є:

- полум'я та іскри;
- підвищена температура оточуючого середовища;
- токсичні продукти згоряння і термічного розкладання;

- дим;
- знижена концентрація кисню.

До вторинних проявів небезпечних чинників пожежі відносяться:

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

Одним з найважливіших профілактичних заходів щодо забезпечення пожежної безпеки підприємств і об'єктів є забезпечення їх необхідними засобами пожежогасіння, пожежним устаткуванням і необхідним пожежним інвентарем. Шляхи евакуації працівників на випадок пожежі (переходи, евакуаційні виходи) передбачають згідно вимог ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги».

Пожежі завдають величезний матеріальний збиток і в ряді випадків супроводжуються загибеллю людей. Тому захист від пожеж є найважливішим обов'язком кожного члена суспільства і проводиться в загальнодержавному масштабі [41].

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

В результаті написання магістерської роботи можна зробити наступні висновки:

1. Вінницька, Чернівецька, Хмельницька, Дніпропетровська, Львівська та Полтавська області, які є найбільшими виробниками плодів та ягід, цілком спроможні забезпечити потреби в цій продукції. За підсумками 2022 р. доходи від експорту плодів, ягід та горіхів становили 313 млн дол. США, що на 15 % менше від рекордного рівня 2021 р. Основний виторг галузеві підприємства отримали із заморожених ягід і фруктів, волоських горіхів у шкаралупі та без, яблук і груш. Хоча середня врожайність 2023року зросла на 13,7%, проте внаслідок тривалого російського нападу продовжуються активні бойові дії, а деякі регіони все ще залишаються окупованими.

2. Споживчі властивості товару - це властивості, які обумовлюють його корисність в процесі експлуатації і споживання. Номенклатура споживчих властивостей і їх показників визначається особливостями і призначенням товару.

Залежно від особливостей споживчі властивості і показники якості поділяються на групи: за призначенням, надійності, ергономічні, естетичні, екологічні, властивості безпеки і за іншими ознаками. До основних споживчих характеристик пастильних виробів відносять високою калорійністю, харчовою цінністю та значний вмістом біологічно активних речовин. Пастилу необхідно виготовляти з натуральної високоякісної сировини, що не містить консервантів, гідрованих жирів, спирту, кави, штучних барвників та ароматичних речовин.

3. З аналізу асортименту пастильних виробів у торгових мережах «Сільпо», «Rozetka», «Есо Лавка» можна зробити висновок, що асортимент підтримує тільки вітчизняні виробники, але не є досить популярними серед українських споживачів. Більше всього конкуренту перевагу мають пастильні вироби в супермаркеті «Сільпо» так, як там менше всього представників даної категорії.

4. В результаті дослідження споживчої тари було виявлені чотири різні упаковки: картонна коробка з пергаментом, поліпропіленовий стік, пакет «Дой пак» та картонна коробка з пластиковим пакетом всередині. Інформація на маркуванні вказана державною мовою, на всіх зразках відсутня інформація про країну походження або місце походження. В усіх трьох зразках отримана після розрахунку цифра збігається з контрольною цифрою в штрих-коді - це означає, що ми не маємо справу з фальсифікацією.

5. При перевірці пастильних виробів були перевірені органолептичні показники та фізико-хімічні показники якості виробу. За результатами дослідження можна зазначити, що всі зразки відповідають вимогам нормативного документу за всіма показниками: смак, запах, консистенція, структура, форма та поверхня.

6. За результати фізико-хімічних досліджень можна зробити висновки, що кожен зразок відповідає вимогам нормативного документу.

7. Визначено код згідно до УКТЗЕД полуничної пастили ТМ «Лавка Традицій» – 2007999790. При експорті пастили до Угорщини необхідні до виконання наступних вимог, що регламентовані країнами ЄС: відповідність нормам забруднювачів харчових продуктів, а також здоров'я продукції нетваринного походження, призначеної для споживання людиною та відповідність маркування пастильних виробів вимогам Регламенту (ЄС) Регламент (ЄС) №

669/200940 від 13 грудня 2016 р. Оскільки країною походження пастильних виробів є Україна, що підтверджується виконанням вимог ПВЗВТ, тому поставка партії пастили ручної роботи з полуниці до країни ЄС – Угорщини, мають супроводжуватися Сертифікатом здоров'я, підписаним Держспоживслужбою України, що засвідчує придатність харчового продукту для експорту в ЄС. Розроблено технологічну схему митного контролю і митного оформлення експорту партії полуничної пастили ТМ «Лавка Традицій», та надане документальний супровід

8. Умови та безпека праці, їх стан та покращення – самостійна і важлива задача соціальної політики будь-якої сучасної промислово розвинутої держави. Реальним і розумним є ставити питання про зведення до мінімуму впливу об'єктивно існуючих виробничих небезпек на підприємстві. Організація обслуговування робочого місця означає його забезпечення засобами, предметами праці і послугами, необхідними для здійснення трудового процесу. Основна мета організації робочого місця є досягнення високоякісного й економічно ефективного виконання виробничого завдання у встановлений термін на основі повного використання устаткування, робочого часу, застосування передових методів праці з найменшими фізичними зусиллями, створення безпечних і сприятливих умов ведення робіт. Пожежі завдають величезний матеріальний збиток і в ряді випадків супроводжуються загибеллю людей. Тому захист від пожеж є найважливішим обов'язком кожного члена суспільства і проводиться в загальнодержавному масштабі.

До рекомендацій можна віднести, що якщо ТМ «Без Цукру», ТМ «BerryЇж» або ТМ «Еконяшки» вийдуть на ринок сбуту в більш відомих торгових мережах харчових продуктів, такі як «Сільпо», то складуть гарну конкуренцію заявленим там виробникам. Крім того, слід поширити інформацію про корисність пастили серед українців як поживний кондитерський снєк для дітей та для людей, які ведуть здоровий спосіб життя.

Жодний зі зразків не позначив в маркуванні країну походження, хоча ця інформація не є обов'язковою. Але Зразок №5 указав в назві, що його пастила Карпатська – це може асоціюватися у споживача з тим, що полуниця виросла в

Карпатському регіоні. Було б тоді вірно вказати країну походження України. Або зробити зноску, що пастила зроблена закарпатськими традиціями. Ця інформація може вводити в оману споживача.

Зразок №2, №3, №4 та №5 використовує в виготовлені цільну полуницю. Скоріш за все, для виробництва Зразка №1 доставляють полуничну масу або її концентрат для подальшого змішування з лимонним соком та цукром для розкриття смаку та аромату. Цільні ягоди займають більше місця на складі та мають менший строк придатності, порівняно з полуничним напівфабрикатом. Треба внести корективи на офіційному сайті виробника щодо основної сировини. Також до маркування Зразка №1, №3 та №4 слід внести інформацію про те, що дані кондитерські вироби не є діабетичним продуктом. Помірна кількість полуниць навіть корисна при цьому захворюванні. Але не в складі кондитерських виробів, де наявні й інші складники, як цукор або інші фрукти. Тому в Зразку №1, №3 та №5 треба зазначити цю інформацію.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 6441-2003 «Вироби кондитерські пастильні. Загальні технічні умови» [Чинний від 1997-08-01] URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200022417>
2. Пастила – вкусная и полезная замена конфет. Рецепт: веб-сайт. URL: https://sz.lviv.ua/ru/article/Unikalni_produkty_dlia_zdorovoho_kharchuvannia/20140620_1429/
3. Что такое пастила? Чем полезна и как ее приготовить: веб-сайт. URL: <https://ecosmak.com.ua/ru/chto-takoe-pastila-chem-polezna-pastila-i-kak-ee-prigotovit>
4. Товароведческая экспертиза качества пастильных изделий в рамках внешнеторговых операций: веб-сайт. URL: https://dspace.susu.ru/xmlui/bitstream/handle/0001.74/22740/2018_402_ustinovichao.pdf?sequence=1
5. Фруктово-ягідні кондитерські вироби: веб-сайт. URL: <https://www.turboreferat.ru/cooking/fruktovoyagdn-konditerskivirobi/212419-1058061-page3.html>

6. У Львівській області цього року найбільша врожайність плодово-ягідних культур: веб-портал. URL: <https://landlord.ua/news/u-lvivskii-oblasti-tsoho-roku-naibilsha-vrozhaunist-plodovo-iahidni-kultur/>
7. Український урожай плодів, фруктів та горіхів: веб-портал. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/ukrainskij-urozaj-plodiv-fruktiv-ta-gorihiv-vrav-na-11>
8. Пріоритети забезпечення стійкості промисловості й аграрного сектору економіки України в умовах повномасштабної війни: веб-портал. URL: https://niss.gov.ua/sites/default/files/2023-04/stiykist-realsektor-dopovid_gotove.pdf
9. Урожай плодово-ягідних культур в Україні 2021 року став одним из найвищих: веб-сайт. URL: <http://uaexport.org/2022/05/16/urozhaj-plodovo-yagidnih-kultur-v-ukrayini-2021-roku-stav-odnim-z-najvishhih/>
10. Аналіз ринку фруктових чіпсів та пастили в Україні. 2021 рік: веб-сайт. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-fruktovyh-chipsov-i-pastily-v-ukraine-2021-god>
11. 10.ТОП-7 українських виробників українських снеків: веб-сайт. URL: <https://madeinukraine.org/blog/info/178>
12. Потребительские свойства товаров: номенклатура, показатели, методы их определения: веб-сайт. URL: <https://scienceforum.ru/2018/article/2018006651>
13. Смоква и пастила в чем разница? : веб-сайт. URL: <https://sladrus.ru/poleznaya-informatsiya/smokva-i-pastila-v-chem-raznica/>
14. А от нашего стола вам в подарок – пастила! : веб-сайт. URL: <https://www.good-cook.ru/articles/2018/08/02g-pastila-kulinarnoeissledovanie.shtml>
15. Домашняя пастила: веб-сайт. URL: <http://ezidri-master.com/pastila/domashnyaya-pastila.html>
16. Как приготовить пастилу в дегидраторе?: веб-сайт. URL: <https://vsesoki.ru/blogs/stati/kak-prigotovit-pastilu-v-degidratorе>
17. Показатели качества, хранения пастильных изделий: веб-сайт. URL: https://studref.com/537566/tovarovedenie/pokazateli_kachestva_hranenie_pastilnyh_izdeliy
18. Методи органолептичного аналізу : веб-сайт. URL: https://ozlib.com/882269/tovarovedenie/metody_organolepticheskogo_analiza
19. Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>
20. Какие ягоды можно есть при сахарном диабете? : веб-сайт. URL: <https://www.diacheck.ru/blogs/stati-sm-diachek/kakie-yagody-mozhno-kushat-pri-saharnom-diabete>
21. Штрих код – штрихований код: веб-сайт. URL: <https://www.vostok.dp.ua/infa1/glossary/shtrihkod/>
22. ДСТУ 5900-73 «ВИРОБИ КОНДИТЕРСЬКІ. Методи визначення вологи та сухих речовин» [Чинний від 1973-07-01] Стандартиформ URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200119064>
23. ДСТУ 5902-80 « ВИРОБИ КОНДИТЕРСЬКІ. МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ СТУПЕНЯ ПОДРІБЛЕННЯ І ЩІЛЬНОСТІ ПОРИСТИХ ВИРОБІВ » [Чинний від 1980-01-01] Стандартиформ URL: <https://meganorm.ru/Data2/1/4294823/4294823327.pdf>

24. ДСТУ 26811-86 «ВИРОБИ КОНДИТЕРСЬКІ. Йодометричний метод визначення масової частки загальної сірчистої кислоти» [Чинний від 1986-01-01] Стандартиформ URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200119066>
25. ДСТУ 5903-89 «ВИРОБИ КОНДИТЕРСЬКІ. Визначення цукру» [Чинний від 1989-01-01] Стандартиформ URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200022448>
26. Митний кодекс України [Текст]: Документ 4495-17, чинний від 13 березня 2012 року, поточна редакція - від 19.04.2018, підстава 2375-URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>
27. Наказ Міністерства фінансів України «Про затвердження Порядку обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи: Документ № 552, чинний від 15.06.2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0807-15#Text>
28. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті : [Електронний ресурс]/ Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності// URL: <https://uk.wikipedia.org/>
29. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті : Історія виникнення УКТ ЗЕД// Режим доступу до журн.: URL: www.proagro.com.ua
30. Постанова КМ України " Про затвердження Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму "єдиного вікна" та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України" [Текст]: Документ № 971, чинний від 21.10.2020 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/971-2020-%D0%BF#Text>
31. Постанова КМ України " Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)" [Текст]: Документ № 960, чинний від 21.10.2018, URL <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text>
31. Закон України «Про Митний тариф України» [Текст]: Документ 584-22, чинний від 19 вересня 2013 року, поточна редакція - від 01.01.2022, підстава 2245-19 URL: <https://qdpro.com.ua/uk/document/68027>
33. Митний Кодекс України: Документ 4495-VI, чинний від 07.06.2012, поточна редакція - від 07.11.2023, підстава 141-IX URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>
34. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони; чинний від 19.09.2014, поточна редакція - від 30.11.2023, підстава 845_003-23, 845_004-23 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011
35. Постанова Кабінету Міністрів України від 01 лютого 2006 року №80 про перелік документів, необхідних для здійснення митного контролю та митного оформлення товарів транспортних засобів, що переміщуються через митний кордон України URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/28438605>

36. Інкотермс Офіційні правила тлумачення торговельних термінів Міжнародної торгової палати (редакція 2000 року) URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/988_007#Text
37. Лекція з предмету «Основи охорони праці» : веб-сайт. URL: http://opcb.kpi.ua/wp-content/uploads/2014/05/Leks_OP_TEF.pdf
38. Тексти (конспекти) лекції зі змістовного модуля «Охорона праці в галузі»: веб-сайт. URL: https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/konspekt_lekciy_dlya_students_iff.pdf
39. Основні вимоги організації робочого місця»: веб-сайт. URL: http://yu.mk.ua/news/show/osnovni_vimogi_do_organizatsii_robochogo_mistsya?
40. ДСТУ 8828:2019 ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА Загальні положення [Чинний від 2020-01-01] Україна URL: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_8828_2019.pdf
41. Загальні вимоги безпеки при реалізації технологій: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5153048/page:3/>

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі
Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та
управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Освітня програма «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»



**ДОДАТКИ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

**на тему: «Товарознавча оцінка пастильних виробів та митні процедури
при їх переміщенні через кордон України»**

Здобувачка _____ Чікунда Олександра Миколаївна
Підпис

Керівник: _____ к.е.н., доц. Памбук С.А.
Підпис

Одеса – 2023 р



Рис. 1.1 та 1.2 - лицьова та задня сторона Зразка №1



Фруктова пастила ПОЛУНИЦЯ. Вага нетто: 17 г (+/- 1 г). Зберігати у сухому прохолодному місці при температурі до 25 °С з відносною вологістю не більше 75%. ДСТУ 6441-2003. Склад: полуниця - 90%, яблуко - 10%. Без цукру, без ГМО, без консервантів. Поживна (харчова) цінність на 100 г продукту: білки - 1,7 г; жири - 0,3 г; вуглеводи - 49,7 г. Енергетична цінність на 100 г продукту - 221 ккал. **ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: 180 діб.** Не піддавати дії прямого сонячного світла. Не є діабетичним продуктом WWW.SLADOSTY.COM.UA Виробник: ТОВ «АЛЕКС-ІС». Адреса виробничих потужностей: м. Київ, вул. Бориспільська, 9, тел.: +38 066 346 05 20

Рис. 1.3 та 1.4 - лицьова та задня сторона Зразка №2



ПАСТИЛА «Без Цукру» - ЦЕ ВИСУШЕНЕ ПРИ НИЗЬКІЙ ТЕМПЕРАТУРІ ФРУКТОВЕ СМУЗІ, В ЯКОМУ ЗБЕРІГАЄТЬСЯ ДО 95% КОРИСНИХ ВЛАСНОСТЕЙ СВИЖИХ ФРУКТІВ. СУПЕР-ПОЖИВНИЙ ПЕРЕКУС - ТА КОРИСНА АЛЬТЕРНАТИВА СОЛОДОЩАМ.

Пастила «Полуниця»

Склад: полуниця (90%), яблуко (10%), цукор, лимонна кислота, натуральні ароматизатори, натуральні барвники. Зберігати у сухому прохолодному місці при температурі до 25 °С з відносною вологістю не більше 75%.

ВАГА НЕТТО: 17 г

Енергетична цінність на 100 г продукту: білки - 1,7 г; жири - 0,3 г; вуглеводи - 49,7 г. Енергетична цінність на 100 г продукту - 221 ккал.

Виробник: ТОВ «АЛЕКС-ІС». Адреса виробничих потужностей: м. Київ, вул. Бориспільська, 9, тел.: +38 066 346 05 20

Дата виробництва: 2.0.СЕР.2021

Рис. 1.5 та 1.6 - лицьова та задня сторона Зразка №3



Рис. 1.7 та 1.8 - лицьова та задня сторона Зразка №4



Рис. 1.9 та 1.10 - лицьова та задня сторона Зразка №5

ЗАЯВА

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

+ Взяття на облік Внесення змін

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

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

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

1 Найменування (власне ім'я, прізвище) особи

Фізична особа — підприємець Рубанік Т.С.

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

3 Відомості про керівника (фізичні особи – підприємці не заповнюють)

(власне ім'я, прізвище та реєстраційний номер облікової картки платника податків / серія та номер паспорта*)

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 Номер EORI** (заповнюється за наявності)

5 Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон:	067-98-365-19
Факс:	
Електронна пошта***:	F&K @gmail.com

6 Відомості про уповноважених осіб (представників)****:

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

Мені відомо, що відповідно до частини другої статті 11 Митного кодексу України обробка персональних даних осіб, відомості про яких отримані митними органами, здійснюється без згоди таких осіб.

Мені відомо, що обліковий номер, назва та адреса особи, яка під час провадження своєї діяльності є

учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, будуть оприлюднені у порядку, передбаченому статтею 10¹ Закону України «Про доступ до публічної інформації».

Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.

<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 150px; height: 150px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <p style="margin: 0;">Директор (посада)</p> <p style="margin: 0;">М П (за наявності)</p> </div>	<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> (підпис)	<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> Рубанік Т.С. (власне ім'я, прізвище)
		<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <u>28 серпня 2020 року</u> (дата)

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Посадовою особою особи
<input type="checkbox"/>	Надіслано поштою
<input type="checkbox"/>	Представником за довіреністю

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

(дата та номер довіреності)

<input type="checkbox"/>	Агентом з митного оформлення
--------------------------	------------------------------

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

(дата та номер договору)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(код ЄДРПОУ / ДРФО)

(назва митного брокера)

Дозвіл від _____ 20__ року серія

 №

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

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

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

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

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

1**Найменування (прізвище, ім'я, по батькові (за наявності)) особи****Фізична особа – підприємець Рубанік Т.С.**

29 серпня 2020 року взято на централізований облік у Державній митній службі України з присвоєнням облікового номера:

U

A

03737355105

2**Митні формальності з обліку здійснено:**

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

Київська митниця ДМСУ

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

29 серпня 2020 року

(дата)

Контракт № 550/23

Київ «01» 12 2023

Компанія ФОП Рубанік Т.С. (Україна, 03167, м. Київ, вул. Полковника Шутова 16), надалі іменована "Продавець" в особі Рубанік Тетяни, що діє на підставі статуту, та «Anadolu Efes» Efes Beverage Group, Угорщина що називається надалі "Покупець" в особі Ківанч Доглу - генерального директора, що діє на підставі статуту, підписали цей контракт про наступне:

1. Предмет контракту

Продавець зобов'язується відвантажити, а Покупець – купити на умовах (FCA) згідно з Інкотермс-2020 партію пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці на загальну суму 5100 євро у строк до 31.12.2023 року.

2. Вартість за Контрактом

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

Загальна вартість цього Контракту 6 364,15 євро залишається незмінною, навіть якщо Продавець змінює ціни протягом терміну дії Контракту.

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

3. Умови постачання

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

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

Contract № 550/23

Kyiv «01» 12 2023

The company FOP Rubanik T.S. (Ukraine, 03167, Kyiv, Polkovnyka Shutova St. 16), hereinafter referred to as the "Seller" in the person of Rubanik Tetiana, acting on the basis of the charter, and "Anadolu Efes" Efes Beverage Group, Hungary, hereinafter referred to as the "Buyer" in the person of Kivanch Doglu - the general director, acting on the basis of the charter, signed this contract on the following:

1. Subject of the contract

The Seller undertakes to ship, and the Buyer - to buy on the terms (FCA) in accordance with Incoterms-2020 a Pastry products "Traditions Bench" Setno handmade from strawberries for a total amount of 5100 euros until 12/31/2023.

2. Price and total amount of the contract

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

The total value of this Contract of EUR 6 364,15 remains unchanged even if the Seller changes the prices during the term of the Contract.

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

3. Terms of delivery

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

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

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

In case the GOODS are not shipped within 5 days after BUYER's confirmation of the

кількість та вагу відвантаженого Товару.

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

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

4. Умови оплати

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

5. Пакування та маркування

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

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

6. Приймання

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

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

Invoice, the SELLER is to pay the BUYER the fine 0,1% of the cost of non-shipped GOODS.

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

4. Terms of payment

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

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

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

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

5. Packing and Marking

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

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

6. Acceptance of the GOODS

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

as to number of packages - according to shipment documents; as to quality - according to the Quality Certificate issued by the SELLER. Final acceptance is to be made in the territory of the BUYER. The GOODS are being accepted:

as to quality - not later than one month after opening the package. Acceptance of the GOODS shall be made by the official

відкриття упаковки; за якістю – пізніше місяця після розкриття упаковки.

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

7. Якість та гарантії

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

8. Претензії

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

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

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

9. Форс-мажор

У разі обставин, які унеможливають часткове або повне виконання Контрактних зобов'язань будь-якої зі сторін, а саме: пожежа, стихійні лиха, війна або бойові дії, ембарго виконання Контрактних зобов'язань змінюється відповідно до тривалості впливу таких обставин.

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

Сторона, яка перебуває під впливом обставин, які унеможливають виконання Контрактних зобов'язань, повинна інформувати іншу сторону про настання або закінчення таких обставин протягом п'яти днів. Документи з Торгової палати країн

representative of the BUYER in the presence of, if necessary, the official representative of the Chamber of Commerce (at BUYER's discretion) with the execution of the report of acceptance.

7. Quality and Warranty

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

8. Claims

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

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

9. Force-majeur

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

Either Party who finds it impossible due to such circumstances to accomplish their obligations according to this Contract shall

Продавця та Покупця відповідно підтверджуватимуть очевидність вищезгаданих обставин, їх наявність та тривалість.

10. Інші умови

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

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

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

Після підписання Контракту всі попередні переговори та листування, що до них належить, анулюються і стають недійсними. Цей Контракт складено у 2 примірниках, російський та англійський варіант мають однакову юридичну силу.

Термін дії контракту: контракт набирає чинності з моменту його підписання сторонами та діє до 31.12.2023 року.

11. Анотація

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

12. Юридичні адреси і банківські реквізити сторін

Покупець:

ФОП Рубанік Т.С. (Україна, 03167, м. Київ, вул. Полковника Шутова 16),

Продавець:

«Anadolu Efes» Efes Beverage Group,

Угорщина

Тел : +380 (512) 76 52 31

факс: +380 (512) 76-52-31

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

Покупець (BUYER):

immediately inform the other Party by both electronic means and registered mail of the Force-majeur circumstances.

10. Other terms

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

All amendments and additions to the Present Contract are its inherent parts and valid only if they are made in writing and signed by both parties. After signing the Present Contract all previous negotiations and correspondence between the parties in connection with it shall be considered null and void. The present contract exists in two copies. All of them (Russian and English) have equal juridical validity. The Duration of the Present Contract: The Present Contract comes to power from the moment of being signed and is valid until 31.12. 2023.

11. Annotation

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

12. Legal address and Bank Requisites of the Parties

Buyer:

FOP Rubanik T.S. (Ukraine, 03167, Kyiv, Polkovnyka Shutova St. 16)

Seller:

"Anadolu Efes" Efes Beverage Group, Hungary,

Tel: +380 (512) 76 52 31

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

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

SELLER (Продавець):

Kivanch Doglu _____

Rubanik Tetiana _____

Додаток 5

Invoice

Invoice No. / № Інвойсу
897/2023
Date of Invoice / Дата інвойсу
15.12.2023 г.

Shipper (Exporter) FOP Rubanik T.S. (Ukraine, 03167, Kyiv, Polkovnyka Shutova St. 16)	Gross WT. / Вага брутто	82,50 KG
	Nett WT./ Вага нетто	75,00 KG
Consignee "Anadolu Efes" Efes Beverage Group, Hungary	Goods origin / Країна походження	UA
	Terms of delivery / Умови постачання FCA Chop-Zakhon	
	<u>Container</u> / Tir / Wagon AO-3564-BH	

Опис товару	Вага нетто, кг	Місце, карт. коробки	Кол-во	Цена EURO	Сумма EURO
Пастильні вироби «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці	75,00	15	1500	3,4 євро / од	5100,00
AMOUNT TOTAL / ИТОГО КОНТРАКТНА ВАРТІСТЬ:					6 364,15
				Додаткові витрати	Сумма Euro
				Постачання у пункт пропуску FCA- Chop-Zakhon	1264,15

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі
Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та
управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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

**ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

**на тему: «Товарознавча оцінка пастильних виробів та митні процедури
при їх переміщенні через кордон України»**

Здобувачка _____ Чікунда Олександра Миколаївна
Підпис

Керівник: _____ к.е.н., доц. Памбук С.А.
Підпис

Одеса – 2023 р

ЩО ТАКЕ ПАСТИЛА?

це кондитерський виріб з підсушеного фруктово-ягідного пюре або соку. Пастилу скручують з м'якого тонкого шару, який має рівномірну структуру або розрізають повітряну масу на шматки.

Існує 3 види пастили:

• Тонка щільна пастила (смоква)



• Пухка або повітряна



• Зефірна.



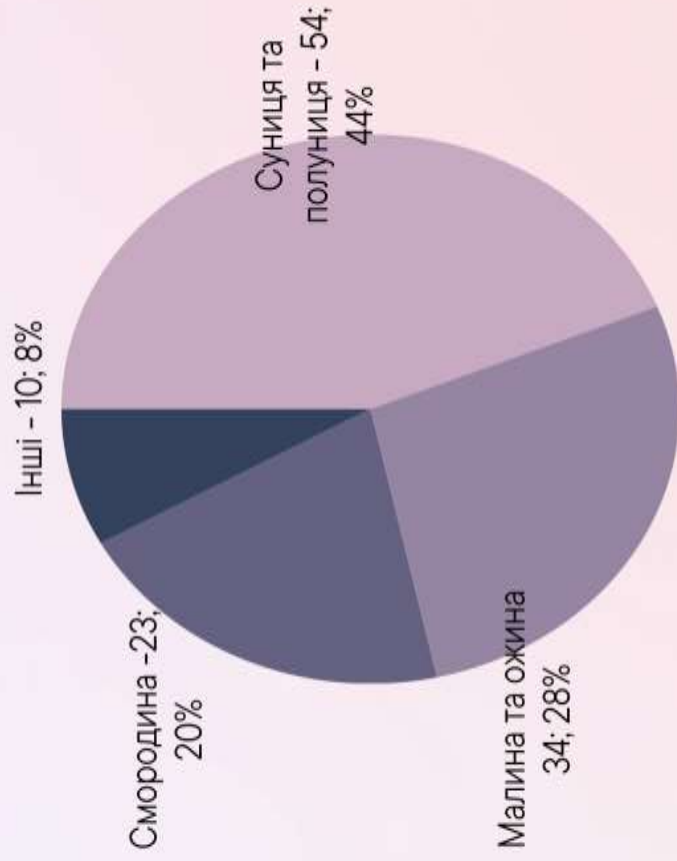
УРОЖАЙ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ КУЛЬТУР В УКРАЇНІ ЗА 2022- 2023 РОКИ

2022 рік став ударним для всіх галузей української економіки. У перші тижні повномасштабного вторгнення люди дбали лише про власну безпеку, але лише перед літом бізнес почав активно оживати.

Згідно оновлених офіційних статистичних даних, у 2022 році урожай плодів, ягід і горіхів в Україні склав 1995 тис. т, тобто на 11 % менше, ніж у 2021 році.

Оцінка економічних умов на 2022 рік показує, що економіка більш стабільна, ніж очікували оптимісти, а прогнози на 2023 рік передбачають відновлення економічної активності в країні після зимових відключень електроенергії.

Завдяки великій кількості на українському ринку різних видів фруктів в країні почали виробляти натуральні солодощі на фруктовій основі



Діаграма врожаю ягідних культур на 2022 рік,
ТИС. Т

Середня врожайність плодово-ягідних культур на 2023 рік зросла на 13,7% (до 118,9 центнера з гектара порівняно з минулим роком).

Найбільший приріст врожаю порівняно з минулим роком зафіксовано у лохини (+76%), яблук (+19,7%), персиків (+21,7%), суниці садової (+17,3%), вишні (+16,3%).

Вінницька, Чернівецька, Хмельницька, Дніпропетровська, Львівська та Полтавська області, які є найбільшими виробниками плодів та ягід, цілком спроможні забезпечити потреби в цій продукції.

Існує дефіцит паливно-мастильних матеріалів та ризик нестачі робочої сили в періоди пік планування та збирання врожаю. З іншого боку, розблокування морських портів є критичним для повного відновлення внутрішнього експорту



СПОЖИВЧИ ВЛАСТИВОСТІ



Мода на здоровий спосіб життя, а також недовіру до якості продукції не екологічного характеру зумовили тенденцію до попиту на здорові снеки та солодощі. Відповідно, ринок є досить молодим, хоча продукція відносно проста у виробництві. До того ж, її перевагою є зручність транспортування – не менш корисні, ніж свіжі фрукти, фруктові чіпси та пастила займають менше місця та мають зручну упаковку.

Як будь-які продукти, у складі яких є натуральні фрукти та ягоди, пастила та смоква містять вітаміни, органічні кислоти, пектини, клітковину, ферменти. Особливо багато пектину, який в організмі приводить в норму кількість цукру в крові, зменшує холестерин, прибирає з клітин вільніше радикали, ніж омолоджує їх та знижує ризик виникнення пухлин.

Етикетки та упаковка є необхідною складовою кондитерської галузі та має великий вплив на вибір споживача.

Основні вимоги до кондитерської упаковки:

1. Безпека.

Кондитерський виріб всередині упаковки зберіг свої споживчі властивості, фарба та нанесені малюнки не пошкоджені.

2. Надійність.

Картон не є найміцнішим матеріалом, але є найбільш поширеним пакувальним матеріалом нашої сучасності. Пергамент – це тип жиростійкого паперу, який зберігає смакові характеристики та використовується для забезпечення захисного шару харчової продукції, що перешкоджає попаданню всередину вологи, жиру, сторонніх предметів. Виявлено, що при повторному закриванні упаковка не є герметичною та продукт може обвітряватися.

3. Зручність.

Упаковка властива формі плоского паралелепіпеда, зручно поміщається в руку споживача, має не велику вагу. На полицях українських магазинів представлено як у горизонтальному положенні, так і у вертикальному.

4. Привабливість.

Елементи полуниці приваблює погляд споживача та робить прямий натяк, що всередині пастила з полуниці. Це вдалий маркетинговий крок для дітей, які ще не вміють читати та привертати увагу силуетом яскравої ягоди.



Отже, значну увагу супермаркети міста Одеси приділяються формуванню асортименту пастильних виробів, під яким розуміють підбір товарів у відповідності із попитом суб'єктів ринку, особливо з сучасною тенденцією «здорового харчування».

ТОРГОВА МЕРЕЖА "SILPO" *Сільпо*



TM "Alexis"



TM "Setno"
Лавка традицій





ТОРГОВА МЕРЕЖА «ROZETKA»

ТМ "Mr. Plum"



ТМ "Berry'ж"



ТМ "БезЦукру"



ТМ "Еконяшки"



ТМ "OGO"



ТОРГОВА МЕРЕЖА «ЕСО ЛАВКА»

ЕСО ЛАВКА

ТМ "Frutini"



ТМ "Eat&Eco"



ТМ "АДелис"



ОБ'ЄКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Зразок №1



ФОП РубанікТ.С

ДСТУ 6441

139,00 грн за 50 гр

Зразок №2



ТОВ «Алекс-ІС»

ТУ У 10.7- 3283212623-02:2017

16,99 грн за 17 гр

Зразок №3



ФОП Колесник С.Ю.

ТУ У 10.8- 3278700159-002:2019

99,00 грн за 90 гр

ОБ'ЄКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Зразок №4



ФОП Соловей Д.О.

ТУ У 10.8-3498904980-001:2021

65,00 грн за 50 гр

Зразок №5



ТОВ «Ого Фуд»

ТУ У 15.8-44568890-001:2022

40,6 грн за 30 гр

МАРКУВАННЯ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ

Згідно з вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів
щодо харчових продуктів»

Дані, що наведено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва харчового продукту	Пастила ручної роботи з полуниці	Пастила з полуниці	Пастила «Полуничка»	Пастила полуниці	Карпатська пастила
Перелік інгредієнтів;	Полуничне пюре, цукор, лимонний сік, сіль	Полуниця 90%, яблуко 10%	Полуниця 40%, яблуко, банан	Полуниця, яблуко, мед	«Яблуко-полуниця»
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	Відсутні такі інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки	Відсутні такі інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки	Може містити сліди соняшникової олії	Відсутні такі інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки	Відсутні такі інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки
Кількість певних інгредієнтів	Не зазначено	90%	40% полуниці	Не зазначено	40% полуниці
Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	50 г	17 г	90 г	50 г	30 г
Мінімальний термін придатності або дата «вжити до»	«Строк придатності обмежений лише вашим апетитом, але не більше 3 місяців з дати виробництва»	180 діб	«Термін придатності: 6 місяців з дати виробництва»	«Термін придатності: 6 місяців з дати виробництва»	«Термін придатності: 6 місяців з дати виготовлення»






Дані, що наведено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання	Зберігати у сухому, чистому, добре-вентилюваному приміщенні за температури від 5°C до 25°C та відносній вологості повітря не більше 75%.	Зберігати у сухому приміщенні не вище 25°C за відносною вологістю не більше 75%.	Зберігати у добре вентильованих захищених від прямих сонячних променів приміщеннях за температури більше 75% до +2°C та відносній вологості повітря не більше 75%.	Зберігати в добре вентильованому приміщенні від сторонніх запахів за температурою повітря 20 +/- 5°C та відносній вологості не більше 75%.	Зберігати за температури +6°C до +25°C і відносній вологості повітря не більше 75%.
Найменування місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів	ФОП Рубанік Т.С. Вулю Полковника Шугова 16, м. Київ, Україна, 03167	ТОВ «Алекс-ІС» Вул. Бористольська 16,9, м. Київ, Україна, 02099	ФОП Колесник С.Ю. Вул. Шевченка 318, м. Львів, Україна, 79069	ФОП Соловей Д.О. Києво-Святошинський р-н, м. Боярка, Київ, Україна, 02130	ТОВ «Ото Фул», 76494, м. Україна, Івано-Франківськ, вул.Декабристів Українських, 45
Країна походження або місце походження	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Інструкції з використання	«Продукт готовий до вживання. Не стримуй себе»	Не зазначено	Не зазначено	Дітям до 3-х років вживати під наглядом дорослих	Не зазначено

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ,

що не заявлена в Законі України

	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Енергетична цінність, кДЖ	1168	464	915	401	1205,79
Калорійність, ккал	279	111	218	98	288
Білки, г	2,43	1,26	2,8	0,65	3,9
Жири, г	1,5	0,72	1,6	0,38	1,4
В т.ч. насичені жирні кислоти, г	Не зазначено	0,06	Не зазначено	Не зазначено	0,2
Вуглеводи, г	68,27	24,88	53,7	22,23	42,2
В т.ч. цукри, г	Не зазначено	16,35	Не зазначено	Не зазначено	38,4
Харчові волокна, г	Не зазначено	6,12	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Сіль, г	<1%	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено

Харчова (поживна) цінність пастильних виробів на 100г

Дані, що вказані в документі	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Нормативний документ	ДСТУ 6441-2003	ТУ У 10.7-3283:21-623-002-2017	ТУ У 10.7-3278:00159-002:2019	ТУ У 10.7-3493:04980-001:2021	ТУ У 10.7-445:68890-001:2022
Застереження щодо вживання людьми особа	Не зазначено	Не є дитячим продуктом	Не зазначено	Дітям до 3-х років вживати під наглядом дорослих. Дитячий продукт	Не зазначено
Штрих код	4820213310248	482021150067	4820249580042	4820212280061	4820263100080
Найвищий GMO консервантів	Без GMO	Без GMO	Без GMO	Без GMO	Без GMO
Найвищий цукру	Не зазначено	Без цукру	Без цукру	Без цукру	Без цукру
Найвищий глюкозу	Без глюкозу	Без глюкозу	Без глюкозу	Без цукру	Без цукру
Найвищий борошні та ароматизаторів	Не зазначено	Не зазначено	Без борошні та ароматизаторів	Без цукру борошна	Без борошні та ароматизаторів
Реклама компанії	«Знайди свою поживку в кожній упаковці»	Не зазначено	«Пастилка цукру» - це інстаційне шибай темпурати фруктове смут, в якому зберігається до 95% корисних властивостей»	«Без цукру» - це цукру при шибай фруктове смут, в якому зберігається до 95% корисних властивостей»	«Зуб пастилка мистка 300г» - це шибай фруктове смут, в якому зберігається до 95% корисних властивостей»
Початок системи управління безпекою харчових продуктів		Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Початок упаковки та упакуні виходів	Не зазначено	 1) Випустити сміттєвий контейнер 2) Товар виготовлений із переробленого матеріалу, може погортатися харчових продуктів 3) Польовити	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
Початок натуральності		Не зазначено		Не зазначено	

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЗРАЗКІВ

Згідно з вимогами ДСТУ 6441 «Вироби кондитерські пастильні. Загальні технічні умови».

I ЕТАП

Дослідивши дані таблиці, можна зазначити, що всі зразки відповідають вимогам нормативного документу за всіма показниками: смак, запах, консистенція, структура, форма та поверхня. Але не можливо порівняти якість пастильних виробів лише за органолептичними показниками, які були виготовлені за різними нормативними документами.

Найменування	Вимоги НД	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Смак та запах	Властиві даному виду пастильному виробу з урахуванням смакових добавок, без стороннього присмаку і запаху. Не допускається присмак доквашу сирого, різкий смак і запах застосовуваних ароматизаторів	Зразок №1 присмаком і запахом та полунці, без стороннього присмаку та запаху.	Зразок №2 присмаком і запахом та полунці, без стороннього присмаку та запаху.	Зразок №3 присмаком і запахом та полунці, без стороннього присмаку та запаху.	Зразок №4 присмаком і запахом та полунці, без стороннього присмаку та запаху.	Зразок №5 присмаком і запахом та полунці, без стороннього присмаку та запаху.
Колір	Властивий даному виду пастильному виробу, рівномірний, допускається забарвлення використаних добавок. У зефіру, пастилі на пектині, крохмалі, фуцелларині допускається сіруватий відтінок	Світло червоно-оранжевий, однорідний.	Темно червоно-забарвлені, однорідні.	Темно червоно-забарвлені, однорідні.	Світло червоно-забарвлені, однорідні.	Червоно-забарвлені, однорідні.
Консистенція	Залежно від складу може бути: - м'яка, легко піддається руйнуванню; - злегка затверділа для виробів на пектині і з рідкими добавками. Не допускається кристалізація; - затверділа для зефіру і пастилі на желатині і желатинозному крохмалі	М'яка, злегка затверділа, легко руйнується	Середньої м'якості, затверділа, легко руйнується	Середньої м'якості, затверділа, легко руйнується	Середньої м'якості, затверділа, легко руйнується	Середньої м'якості, затверділа, легко руйнується
Структура	Властива даному виду пастильному виробу, пінообразна, рівномірна	Властива даному виду пастильному виробу, рівномірна	Властива даному виду пастильному виробу, рівномірна	Властива даному виду пастильному виробу, рівномірна	Властива даному виду пастильному виробу, рівномірна	Властива даному виду пастильному виробу, рівномірна

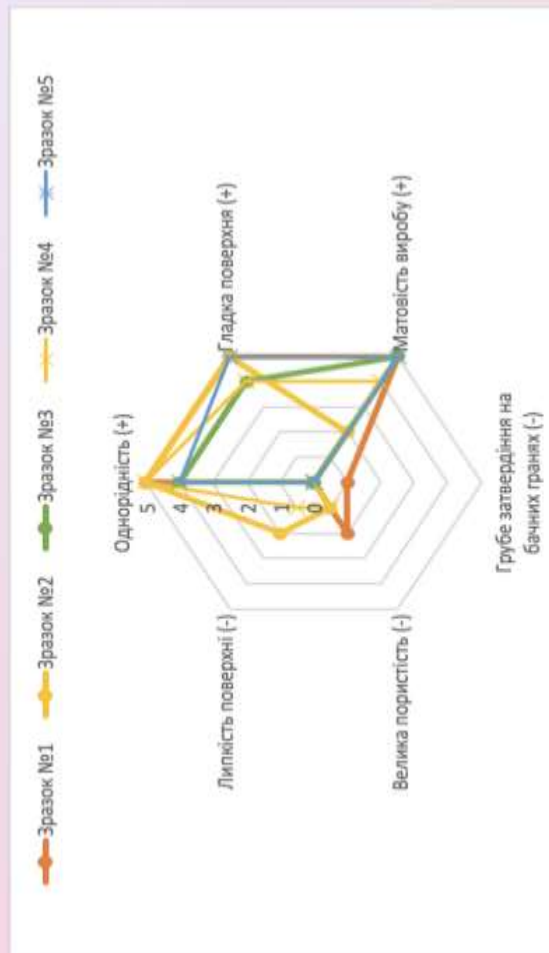
Форма	Рівна, без деформації	Довгача, пластива, що скручена в спіраль у вигляді раваля	Одна пластива, що скручена в спіраль у вигляді раваля	8-10 пластив, що скручені в спіраль у вигляді раваля	5-6 пластив
Поверхня	Властива даному виду пастильному виробу, без грубого затвердіння на бічній поверхні виділення сирого.	Властива даному виду пастильному виробу, без грубого затвердіння на бічній поверхні виділення сирого.	Властива даному виду пастильному виробу, без грубого затвердіння на бічній поверхні виділення сирого.	Властива даному виду пастильному виробу, без грубого затвердіння на бічній поверхні виділення сирого.	Властива даному виду пастильному виробу, без грубого затвердіння на бічній поверхні виділення сирого.

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представлено графічно у вигляді профілограми.

II ЕТАП

Провівши дослідження органолептичних показників якості встановлено, що всі зразки відповідають вимогам нормативного документу

Найменування показника та його характеристика	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Інтенсивність прояву показника 0-5					
Структура та поверхня:					
○ однорідність (+)	5	5	4	5	4
○ гладка поверхня (+)	5	5	4	4	5
○ матовість виробу (+)	5	2	5	4	5
○ грубе затвердіння на бічних гранях (-)	1	0	0	0	0
○ велика пористість (-)	2	1	0	1	0
○ липкість поверхні (-)	0	2	0	1	0



Найкращі результати за показником смаку та запаху встановлено у Зразку №3, найгірші – Зразок №2.
Найкращі результати за показником структури та поверхні встановлено у Зразку №1, найгірші – Зразок №2.



ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ ЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

Фізико-хімічні показники:

- Масова доля вологи: ДСТУ 5900-73 «Методи визначення вологості та сухих речовин»
- Щільність: ДСТУ 5902-80 «Методи визначення степені подрібнення и щільності пористих виробів»
- Масова доля загальної сірчистої кислоти: ДСТУ 2681-86 «Йодометричний метод визначення масової частки загальної сірчистої кислоти»
- Масова доля редуруючих речовин: ДСТУ 5903-89 «Методи визначення цукру»

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги НД
Масова доля вологи, %	17,5	24,3	14,6	14,5	15,0	≤25
Щільність, г\см ³	0,78	0,82	0,76	0,75	0,78	≤0,9
Масова частка загальної сірчистої кислоти, %	0,00994	0,00778	0,00795	0,00861	0,00974	≤0,01
Масова доля редуруючих речовин, %	10,88	13,56	7,35	9,99	10,88	0,7-14,0

КОД УКТЗЕД ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ «ЛАВКА ТРАДИЦІЙ» СЕТНО РУЧНОЇ РОБОТИ З ПОЛУНИЦІ ТА ЗАСТОСУВАННЯ ЗАХОДІВ НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ

Визначення коду товару проходить поетапно.

Пастильні вироби відносяться до товарної позиції 2007 «Варення, джеми, плодови желе, мармелад, плодови або горіхові пюре, плодови або горіхові пасти, одержані шляхом теплової обробки, з доданням або без додання цукру чи інших підсолоджувальних речовин:», підпозиція – 2007 99, підкатегорія – завершальний етап визначення коду за УКТ ЗЕД – 20079999790 «інші».

20079999790

Основні вимоги до пастильних виробів, встановлені при експорті у ЄС – це виконання наступних вимог:

Вимоги ЄС	Характеристика	Регламент
<i>Контроль за забруднювачами харчових продуктів</i>	Забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому. Харчові продукти, що містять неприйнятний рівень забруднювальних речовин, зокрема токсичних, не повинні бути розміщені на ринку ЄС. Рівень забруднення повинен бути максимально низьким і відповідати рекомендованим робочим практикам.	Регламент (ЄС) № 315/93 від 8 лютого 1993 р. Регламент (ЄС) №1881/2006 від 19 грудня 2006 р.
<i>Маркування харчових продуктів</i>	Харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримання споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. Вимоги до змісту інформації на етикетці	Регламент (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 р.
<i>Контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження</i>	Імпорт харчових продуктів нетваринного походження до Європейського Союзу повинен відповідати загальним умовам і специфічним положенням, призначеним для запобігання ризику для здоров'я населення і захисту інтересів споживачів. Загальні правила гігієни харчових продуктів.	Регламент (ЄС) № 852/200431 Регламент (ЄС) № 852/2004

КРАЇНА ПОХОДЖЕННЯ, ЗАСТОСУВАННЯ ПРЕФЕРЕНЦІЙНИХ ЗАХОДІВ ТА

ТАРИФНЕ РЕГУЛЮВАННЯ

Країною походження пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці є Україна, що підтверджується виконанням вимог ПВЗВТ, тому поставка партії пастили ручної роботи з полуниці до країни ЄС – Угорщини, мають супроводжуватися Сертифікатом здоров'я, підписаним Дерпроспоживслужбою України, що засвідчує придатність харчового продукту для експорту в ЄС.

Після прибуття товару до Угорщини Сертифікат перевіряють компетентні служби країни-імпорту відповідно до положень, викладених у Директиві № 97/78/ЄС21, а після застосування процедур, передбачених Регламентом (ЄС) № 136/200422, результат перевірки має бути зазначений у загальному ветеринарному документі на ввезення.

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №550/2023 від 01.12.2023 р. між суб'єктом ФОП Рубанік Т.С. (Україна, 03167, м. Київ, вул. Полковника Шутова 16) та іноземним суб'єктом господарювання - нерезидентом «Anadolu Efes» здійснюється поставка партії Пастила «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці яка переміщується через пункт пропуску «Чоп-Захонь» Митний пост «Тиса» Закарпатської митниці ДМСУ. Навантажувально-розвантажувальні роботи проводяться компанією перевізника ТОВ « UTS».



СИСТЕМА ТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ ЕКСПОРТІ ПАСТИЛЬНОГО ВИРОБУ

FCA - означає, що продавець доставить вантаж, який пройшов митне очищення, зазначеному покупцем перевізнику до названого місця. В нашому випадку дане місце є пункт пропуску «Чоп-Захонь» митного поста «Тиса» Закарпатської митниці ДМСУ

Митна вартість пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці становить 259020,8 грн.

Загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо пастильних виробів «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці при переміщенні через митний кордон України не застосовуються.

