

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

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

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «Аналіз ринку рибної продукції в Україні, товарознавча оцінка та управління зовнішньоторговельними операціями»

КРМ. ТПТтаУБ.1.695-03.І.1.8

Здобувач: _____
Підпис

Поліщук Вадим Андрійович

Керівник: _____
Підпис

к.т.н, доцент Памбук С.А.

Підпис

PhD, ст. викл. Богданов О.О.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від. 09.12.2024 р., протокол № 9

Завідувач кафедри

ТПТтаУБ

Назва кафедри

Наталія БАСЮРКІНА

Підпис

Одеса – 2024

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

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Торговельного підприємництва,

товарознавства та управління бізнесом

_____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

« ____ » _____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Здобувача

Вадима ПОЛЩУКА

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Аналіз ринку рибної продукції в Україні, товарознавча оцінка та управління зовнішньо-торговельними операціями» затвердженою наказом ОНТУ від «06» листопада 2024 р., протокол № 695-03.
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 07.12.2024
3. Вихідні дані роботи: п'ять зразків рибних консервів різних торгових марок, нормативно-правові та законодавчі акти з теми дослідження, матеріал наукових та методичних публікацій, митне законодавство.
4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: АНОТАЦІЯ. ЗМІСТ. ВСТУП. РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇЇ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ. РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ. РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА РИБНИХ КОНСЕРВІВ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ. РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ РИБНИХ КОНСЕРВІВ. РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ. ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ. ДОДАТКИ
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): табличний матеріал: перелік асортименту в роздрібних торгових мережах м. Одеси, аналіз маркування обраних зразків, органолептична оцінка зразків, фізико-хімічна оцінка якості зразків, графічний матеріал – Динаміка та обсяги імпорту та споживання риби; профілограма інтенсивності органолептичні зразків, взяття на облік особи-резидента, повідомлення про взяття на облік особи-резидента, контракти, презентація до захисту кваліфікаційної роботи (18 слайдів з відображенням основних результатів дослідження)

6. Дата видачі завдання _____ 2024 р.

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

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

Завдання прийняв до виконання _____ Поліщук В.А.
(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

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

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

Здобувач-дипломник _____ Поліщук В.А.
(підпис)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Поліщук Вадим Андрійович

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить **122** сторінок, **22** таблиці, список літератури з **39** найменувань, **3** додатки.

Метою виконання роботи є проведення аналізу ринку рибної продукції, дослідження асортименту рибних консервів та товарознавча оцінка, митне оформлення при перетині митного кордону України.

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

Завданням роботи передбачено дослідження ринку рибної продукції, факторів що формують споживні властивості рибних консервів, дослідження їх асортименту і якості, здійснення митних формальностей при імпорті рибних консервів з тунця в олії, розгляд вимог охорони праці на об'єктах роздрібною торгівлі.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо стану ринку, асортименту та якості рибних консервів, митного оформлення при перетині кордону України.

Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах виробництва рибної продукції, зокрема рибних консервів, та підприємствах торгівлі, як заходи з покращення якості, підвищення конкурентоспроможності, розширення асортименту.

Рік виконання роботи – 2024.

Рік захисту роботи – 2024.

THE SUMMARY

This thesis contains 122 pages, 22 tables, the list of references of 39 titles, 3 applications.

The purpose of work is to conduct an analysis of the fish products market, study the range of canned fish and commodity evaluation, and customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

As **object of analysis, generalizations and research** are samples of canned fish from various manufacturers, sold in retail chains in Ukraine.

The task of work is to study the market for fish products, factors that shape the consumer properties of canned fish, study their assortment and quality, carry out customs formalities when importing canned tuna in oil, and consider labor protection requirements at retail outlets..

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

The got results can be used at enterprises producing fish products, in particular canned fish, and trading enterprises, as measures to improve quality, increase competitiveness, and expand the assortment.

Year of implementation of work – 2024.

Year of presentation of work – 2024.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇЇ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ	9
1.1 Аналіз ринку рибної продукції	9
1.2 Фактори, що формують споживні властивості рибних консервів ...	22
1.3 Товарознавча класифікація рибних консервів	24
1.4 Нормативна база, що регламентує якість рибних консервів та їх дефекти	26
Висновки до розділу 1	29
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	31
2.1 Об'єкти дослідження.....	31
2.2 Методи дослідження	33
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА РИБНИХ КОНСЕРВІВ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	36
3.1 Характеристика асортименту рибних консервів з тунця, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси	36
3.2 Контроль відповідності стану пакування та повноти маркування...	43
3.3 Органолептична оцінка якості рибних консервів	54
3.4 Визначення фізико-хімічних показників якості рибних консервів .	59
Висновки до розділу 3	63
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ РИБНИХ КОНСЕРВІВ	65
4.1 Визначення коду УКТЗЕД рибних консервів з тунця з додаванням олії	65
4.2 Правові засади нетарифного регулювання, як основний чинник безпеки та якості товарів, що переміщуються через митний кордон України	70

4.3 Порядок взяття на облік особи-резидента ТОВ «Таврія В», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством	77
4.4 Визначення країни походження рибних консервів з тунця з додаванням олії та застосування преференційних заходів	81
4.5 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів при переміщенні консервів рибних з тунця з додаванням олії ТМ Fish Line через МКУ	89
4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту консервів рибних з тунця з додаванням олії «Fish Line»	95
Висновки до розділу 4	100
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	102
5.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі	102
5.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці.....	103
5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця.....	108
5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів.....	110
Висновки до розділу 5	113
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	115
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	118
ДОДАТКИ.....	123

ВСТУП

Ринок рибної продукції в Україні займає важливе місце в системі продовольчого забезпечення населення. Риба та морепродукти є цінним джерелом білків, вітамінів і мікроелементів, які відіграють важливу роль у раціоні українців. Водночас ринок рибної продукції залишається залежним від імпорту, що зумовлено обмеженими можливостями внутрішнього виробництва. Це ставить перед підприємствами України важливі завдання щодо ефективного управління зовнішньоторговельними операціями, раціонального використання ресурсів та забезпечення споживачів якісною продукцією [1-3].

Рибні консерви є повноцінними продуктами харчування, що містять білки, які добре засвоюються людським організмом, корисні жири та необхідні мінеральні речовини. Рибні консерви особливо багаті на такі мінерали, такі як калій, натрій, кальцій, фосфор і магній [1].

Українська промисловість пропонує широкий асортимент консервів, виготовлених із різної (морської, прісноводної) сировини. Зокрема, рибні консерви в олії становлять 20–30% загального обсягу виробництва й відзначаються високими смаковими якостями, що робить їх популярним закусточним продуктом [2].

Важливо зазначити, що в процесі виробництва калорійність сировини зберігається незмінною, а мінеральні речовини залишаються майже без втрат.

Актуальність теми зумовлена зростаючим попитом на рибну продукцію серед населення України, підвищенням вимог до її якості та безпечності, а також необхідністю оптимізації зовнішньоторговельних операцій в умовах конкурентного глобального ринку. Сучасні виклики, такі як зміни у міжнародних торгових відносинах, проблеми екології та дотримання стандартів якості, вимагають детального аналізу ринку рибної продукції, розробки ефективних стратегій його розвитку та вдосконалення управління зовнішньоторговельною діяльністю.

Метою роботи є дослідження ринку рибної продукції в Україні, оцінка товарознавчих характеристик рибних консервів та розробка рекомендацій щодо управління зовнішньоторговельними операціями.

Для досягнення поставленої мети передбачено виконання таких завдань:

1. Охарактеризувати сучасний стан ринку рибної продукції в Україні, визначити основні тенденції та фактори, що впливають на його розвиток.
2. Визначити фактори, що формують споживні властивості рибних консервів.
3. Провести товарознавчу оцінку рибної продукції, що реалізується на українському ринку, з акцентом на якість, асортимент і відповідність нормативним вимогам.
4. Визначити ключові проблеми та бар'єри у зовнішньоторговельних операціях із рибною продукцією, зокрема в умовах глобальних економічних викликів.
5. Розгляд питань охорони праці на підприємстві торгівлі.

Результати цього дослідження сприятимуть глибшому розумінню особливостей функціонування ринку рибної продукції в Україні, а також забезпечать науково обґрунтовані рішення для його подальшого розвитку. Вивчення товарознавчих характеристик та управлінських аспектів зовнішньоторговельної діяльності дозволить українським підприємствам успішно інтегруватися у світові торговельні процеси, підвищуючи їхню ефективність та конкурентоспроможність.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної дипломної роботи є п'ять зразків рибних консервів різних виробників, що реалізуються в торговельних мережах України.

Предметом дослідження є показники якості рибних консервів різних виробників, стан пакування та маркування споживчої тари, митне оформлення в режимі імпорт.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇЇ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

1.1 Аналіз ринку рибної продукції

Ринок рибних консервів є важливою складовою харчової промисловості та забезпечення продовольчої безпеки. Консервована риба має тривалий термін зберігання, зручна у використанні та багата на поживні речовини, що робить її затребуваним продуктом як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Розвиток ринку рибних консервів в Україні залежить від багатьох факторів, зокрема від рівня імпорту сировини, стану місцевої риболовної галузі, вподобань споживачів та конкуренції серед виробників. В умовах глобалізації значний обсяг консервованої риби ввозиться з-за кордону, що створює конкурентний тиск на вітчизняних виробників. Водночас українська промисловість пропонує широкий асортимент продукції, яка відповідає міжнародним стандартам якості.

Починаючи з 1995 року, добування водних біоресурсів складало близько 400,1 тис. тонн, а станом на 2019 рік – лише 74,7 тис. тонн, що на 81,3% менше. За результатами 2019 року загальний обсяг вилову риби та добування інших водних біоресурсів в Україні склав лише 74,7 тис. тонн, що менше на 16,5 тис. тонн проти 2014 року, а якщо брати в порівнянні з 2013 роком, то вилов риби зменшився на 151,1 тис. тонн, тобто майже на 66,9%.



Рис. 1.1. Динаміка обсягу вилову риби та добування інших водних біоресурсів за 2010-2019 роки [4]

Значне зменшення обсягів вилову риби зумовлене, передусім, анексією Кримського півострова Росією та тимчасовою окупацією частини територій Донецької та Луганської областей. Крім того, низка факторів, таких як недостатнє зариблення водойм, поганий стан запасів основних промислових видів риби у Азово-Чорноморському басейні, обмежена кількість риболовних суден, а також їхній незадовільний технічний стан, значно вплинули на зниження обсягів вилову. Це зменшення у внутрішніх водоймах та прибережних зонах Азовського та Чорного морів має серйозний негативний вплив на економічний потенціал країни, збільшуючи її залежність від імпорту рибної продукції та ускладнюючи забезпечення внутрішнього ринку важливими білковими ресурсами [4].

Специфіка ринку

Риба та інша морська продукція відносяться до швидкопсувних продуктів харчування, тому зберігати у свіжому вигляді довго неможна, доводиться заморожувати або переробляти. Значну долю на ринку займає імпортна продукція, в зв'язку з цим ціна на ринку залежить від курсу долара.

Серед основних чинників впливу на ринок рибної продукції можна відмітити:

- курс гривні на ринку;
- релігійні свята;
- зростання доходів населення;
- сезонність попиту;
- ріст виробництва на вітчизняному ринку [5].

Проблеми розвитку ринку рибної продукції

- особливості вирощування риби;
- високий рівень фізичного зносу рибопромислового флоту, технологічна відсталість, дефіцит коштів для модернізації існуючого флоту і придбання сучасних суден - рівень більшості вітчизняних судів значно поступається закордонним аналогам за технічними параметрами, продуктивності, оснащеності, конкурентоспроможності;

- низька інвестиційна привабливість галузі;
- яскраво виражена сезонність виробництва рибної продукції;
- великі витрати на вилов риби та виробництво.

Український ринок наповнений практично на половину морською, на половину річною продукцією. Але все ж в структурі ринку переважає річкова. У 2017 році більшу половину ринку займала морська продукція 57%, але протягом двох років річкова риба витіснила її до рівня 47%. Зменшення обсягів виробництва морської риби почалося з 2014 року через анексію Криму [5].

Стан аквакультури

Російська військова агресія та її наслідки, такі як руйнування інфраструктури, обладнання, виробничих та соціальних зв'язків, а також втрата підприємницьких ініціатив, завдали значної шкоди сектору аквакультури України. Паралельно з цим, на глобальному рівні значними викликами для галузі залишаються кліматичні зміни.

Російська військова агресія та її наслідки, такі як руйнування інфраструктури, обладнання, виробничих та соціальних зв'язків, а також втрата підприємницьких ініціатив, завдали значної шкоди сектору аквакультури України. Паралельно з цим, на глобальному рівні значними викликами для галузі залишаються кліматичні зміни.

У 2022 році в Україні налічувалося 3987 суб'єктів аквакультури, з яких лише 1547 (або 39%) подали звітність за формою №1 А-риба (річна). Ці підприємства виростили 14630,2 тонн водних біоресурсів, зокрема:

- у ставках – 13467,3 тонн,
- у садках – 226,8 тонн,
- у басейнах – 231,4 тонн,
- в акваріумах – 53,4 тонн,
- в інших водних об'єктах – 651,2 тонн.

Водночас товарна продукція аквакультури, виловлена у 2022 році, становила 10625,4 тонни. З цього обсягу:

- у ставках – 9859,9 тонн,

- у садках – 8,6 тонни,
- у басейнах – 168,9 тонн,
- в акваріумах – 53,4 тонни,
- в інших водних об'єктах – 534,5 тонни.

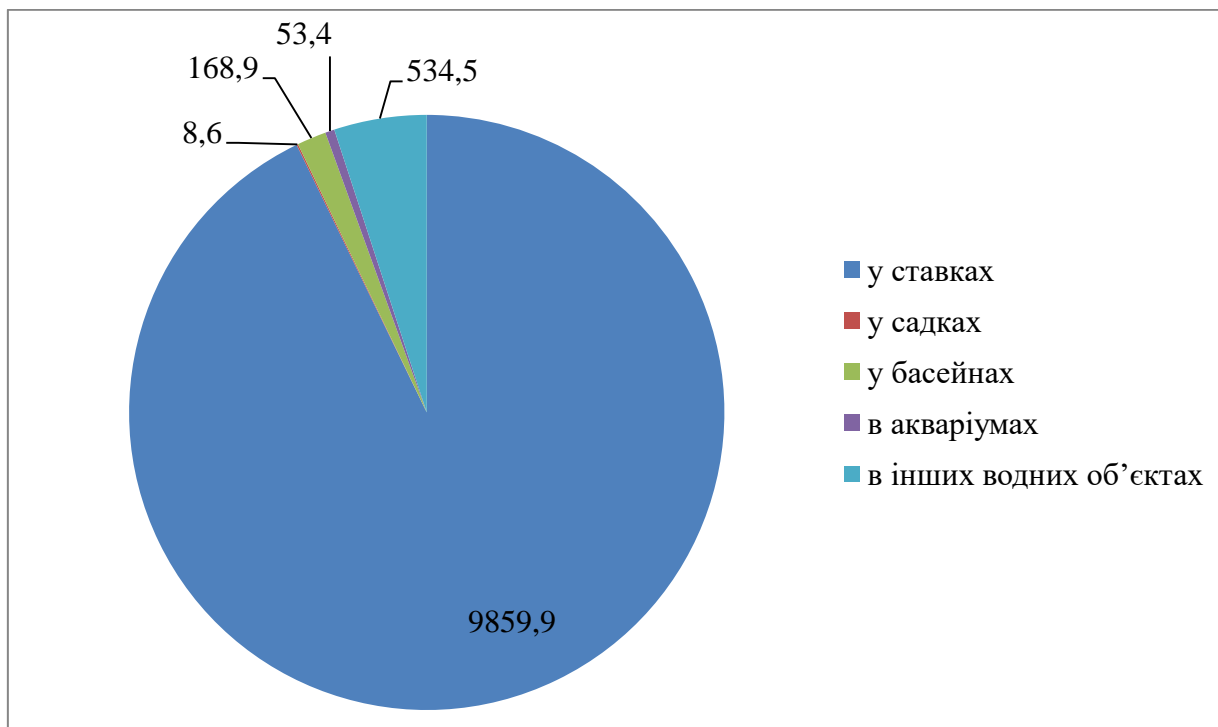


Рис. 1.2. Вилов товарної продукції аквакультури у 2022 році, тонн

Ці показники відображають значний вплив поточних викликів на галузь, зокрема на її виробничі процеси та ефективність.

Основними видами аквакультури в Україні залишаються коропові, серед яких виділяються звичайний короп і рослиноїдні риби, такі як білий та строкатий товстолоби, їхні гібриди, а також білий амур. Окрім цього, українські аквафермери активно розводять інші види риб, зокрема райдужну форель, європейського сома, щуку, судака, лина, карася, стерлядь, руського та сибірського осетрів, бестера, веслоноса, великоротого, малоротого та чорного буфало [5].

Добування (вилов) водних біоресурсів

Промислове рибальство 2022 року відбувалось в умовах часткової або повної заборони навігації на значних за площею ділянках акваторій України.

При цьому промислове рибальство в Азовському та Чорному морях було фактично заблоковане, за виключенням певних ділянок у межах Миколаївської та Херсонської областей [6].

У 2022 році загальний обсяг добування (вилову) водних біоресурсів підприємствами рибної галузі України склав 33,8 тис. тонн.

У рибогосподарських водних об'єктах та на континентальному шельфі України у 2022 році добуто 10,1 тис. тонн водних біоресурсів, з них виловлено:

- 9,95 тис. тонн у внутрішніх водоймах (-43,7 % у порівнянні з 2021 роком);

- 0,076 тис. тонн у Чорному морі (-99,1 % у порівнянні з 2021 роком);

- 0,024 тис. тонн в Азовському морі (-99,5 % у порівнянні з 2021 роком).

У Чорному морі основу промислового вилову склали такі види як: атерина (33 тонни), креветки (24 тонн) та мідії (13 тонн). В Азовському морі протягом 2022 року було добуто тільки 24 тонни тюльки (ще до початку повномасштабного вторгнення РФ на територію України) [6].

Ринок риби, рибної продукції

У структурі зовнішньої торгівлі сільськогосподарськими товарами частка експорту риби, рибної продукції та інших водних біоресурсів у 2022 році становила лише 0,2 %, тоді як імпорт досягав 12,2 %.

Повномасштабна агресія Росії на територію України завдала серйозних втрат ринку риби та рибної продукції, що призвело до порушення торговельних та логістичних шляхів і зв'язків, зменшення попиту та джерел збуту гідробіонтів та продукції з них, це створило суттєві економічні труднощі для підприємств галузі, багато з яких опинилися на межі виживання.

Практично за всіма товарними позиціями спостерігалось зменшення обсягів поставок рибної продукції на зовнішні ринки, за виключенням експорту живої риби (+90 %), свіжої риби та охолодженої (+7,8 %) [6].

У структурі експорту рибної продукції переважну частину у кількісному та вартісному вимірі займають підгрупи «Філе рибне та інше м'ясо риб (включаючи фарш)» – 40 % (3,4 тис. тонн) та «Готова або консервована риба,

ікра риби або її замітники» – 20 % (1,7 тис. тонн) від усього експорту. У грошовому вимірі тільки філе риби або інше м'ясо риби складає більше 64 % (31,2 млн дол. США) загальної вартості експортованої продукції.

В асортименті риби, що експортується, у підгрупі філе риби або інше м'ясо риби, понад 90-95% продукції становить лосось, судак, тріска та форель (тушки, філе або фарш).

По підгрупі готова або консервована риба, ікра риби або її замітники основну частину, а саме 60-70 % складають готові або консервовані сардини, сардинела, кілька або шпроти. Найбільші обсяги рибної продукції Україна експортувала до Молдови, Німеччини, США, Данії та Литви [6].

Україна залишається імпортозалежною державою на ринку риби та рибної продукції і загалом має від'ємне сальдо торговельного балансу рибної продукції, яке складає 677,8 млн дол. США [7].

Протягом 2022 року вартість імпорту риби, рибної продукції та інших водних біоресурсів в Україну склала 726,5 млн дол. США. Загальна вага нетто імпортованої продукції складає 313,7 тис. тонн.

Головними імпортерами водних біоресурсів в Україну залишаються Норвегія, Ісландія та Естонія. Крім зазначених держав, поставки рибної продукції у великих обсягах здійснюються з США, Латвії, Фарерських островів, Канади, Іспанії та Великобританії. Близько 80-90 % обсягу імпорту припадає на види риби, до яких Україна не має доступу, і які видобуваються виключно у відкритому морі або морських економічних зонах інших держав [6].

В основному до України імпортується риба морожена або її філе, що становить майже 80 % від загального імпорту рибопродукції, переважно це оселедець, скумбрія, мерлуза (хек), сардини, путасу, атлантичний лосось. Зазначена продукція здебільшого проходить процес переробки на рибних підприємствах України, особливо у сегменті виробництва рибного філе, консервів та пресервів, соління, копчення, заморожених напівфабрикатів. Значна частина такої продукції постачається на ринки інших держав.

Середні споживчі ціни на рибу та рибну продукцію у 2022 році за даними Держстату збільшилися по всіх позиціях та у середньому зросли на 77 %. Найбільше підвищилася ціна на рибу живу або охолоджену, що майже в 3 рази більше за ціну у 2021 році, морожену рибу та її філе (+76,0 %) та оселедці (+74,0 %) [6].

Імпорт та експорт 2023

За підсумками 2023 року імпорту та споживання риби та морепродуктів в Україні склали 330 000 тонн на загальну вартість 932 млн. дол. США [8].



Рис. 1.3. Динаміка та обсяги імпорту та споживання риби в Україні за 2013-2023 роки, тис. тонн та млн. дол.США [9]

Загалом компаніями-імпортерами до бюджету України з імпорту риби та морепродуктів в 2023 році сплачено близько 7 млрд. гривень податків.

Експорт рибної продукції з України склав 6500 тонн на загальну вартість 31,2 млн. дол. США.

За цими цифрами стоїть важка праця українських компаній, які незважаючи на всі перепони продовжують працювати, експортувати та знаходити нові ринки збуту для своєї продукції.

У 2023 році загальний вилов риби та інших водних біоресурсів підприємствами рибної галузі України збільшився на 13% порівняно з 2022 роком. Всього протягом 2023 року українські рибалки вловили 38,2 тис. тонн риби та інших водних біоресурсів. У 2022 році цей показник склав 33,8 тис. тонн (рисунок 1.4).

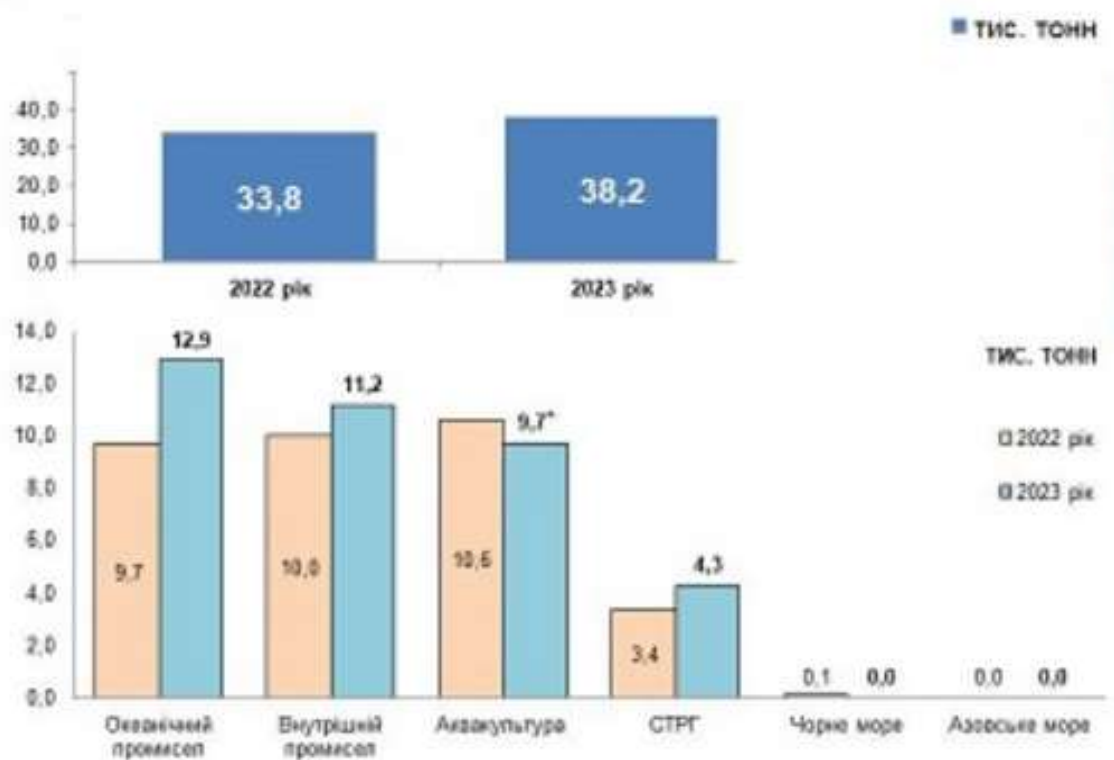


Рис. 1.4. Добування (вилов) водних біоресурсів за 2022-2023 рр, тис. тонн [9]

При цьому протягом 2023 року промисловими рибалками у рибогосподарських водних об'єктах і на континентальному шельфі України добуто 11,2 тис. тонн водних біоресурсів (+11% порівняно з 2022 роком) [9].

Одними з найвідоміших українських експортерів рибної продукції є: ТОВ "Вінницький завод "ВІНТАР", ТОВ "До Енд Ко Київ", ТОВ "Аквафрост" та ТОВ "РК «Акватіт», ПРАТ "Виробниче об'єднання "Одеський консервний завод", ТОВ "1-А ікорна компанія", ТОВ "ЮФК", ТОВ "Альфа-Етекс", ТОВ "Море-2007", ТОВ "Сентрал Фіш", ТОВ "Рибоконсервний завод "ДУНАЙ", ТОВ "Алг-груп", ТОВ "Флагман Сіфуд" та інші [10].

Що стосується імпортно-експортних операцій з рибними консервами, то в таблиці 1.1 представлені дані з 2019 по 30.04.2023 р.

Таблиця 1.1

Здійснення імпортно-експортних операцій України з рибними консервами за період з 2019 по 30.04.2023 р. , тис.дол.США

Роки	ІМПОРТ		ЕКСПОРТ	
	Вартість, тис. дол.США	Вага нетто, т	Вартість, тис. дол.США	Вага нетто, т
2019	71747	28045	7506	3849
2020	87833	29984	8279	4028
2021	97820	30046	8485	3387
2022	77417	23605	5488	1675
2023	94566	22206	7006	1929
2024 з 01.01.2024 р. по 31.10.2024 р.	87386	19809	6880	1607

Складено автором за даними [11]

З аналізу таблиці 1.1 можна зробити висновок про зростання обсягів імпортно-експортних операцій з початку 2019 по 2021 рік, що складає – 71747 тис.дол.США у 2019 та 97820 тис.дол. США – 2021 у імпортних операціях, та 7506 тис.дол.США у 2019, 8485 тис.дол.США у 2021 році в експортних операціях рибних консерв. З 2022 року динаміка імпортно-експортних операцій набуває негативного характеру. У 2023 році імпорт у ваговому вираженні продовжує зменшуватися, а в грошовому трохи збільшується, що можна пояснити ростом цін на рибну продукцію. Що стосується експорту, то у 2023 році експорт демонструє позитивну динаміку як у натуральному так і у грошовому вираженні.

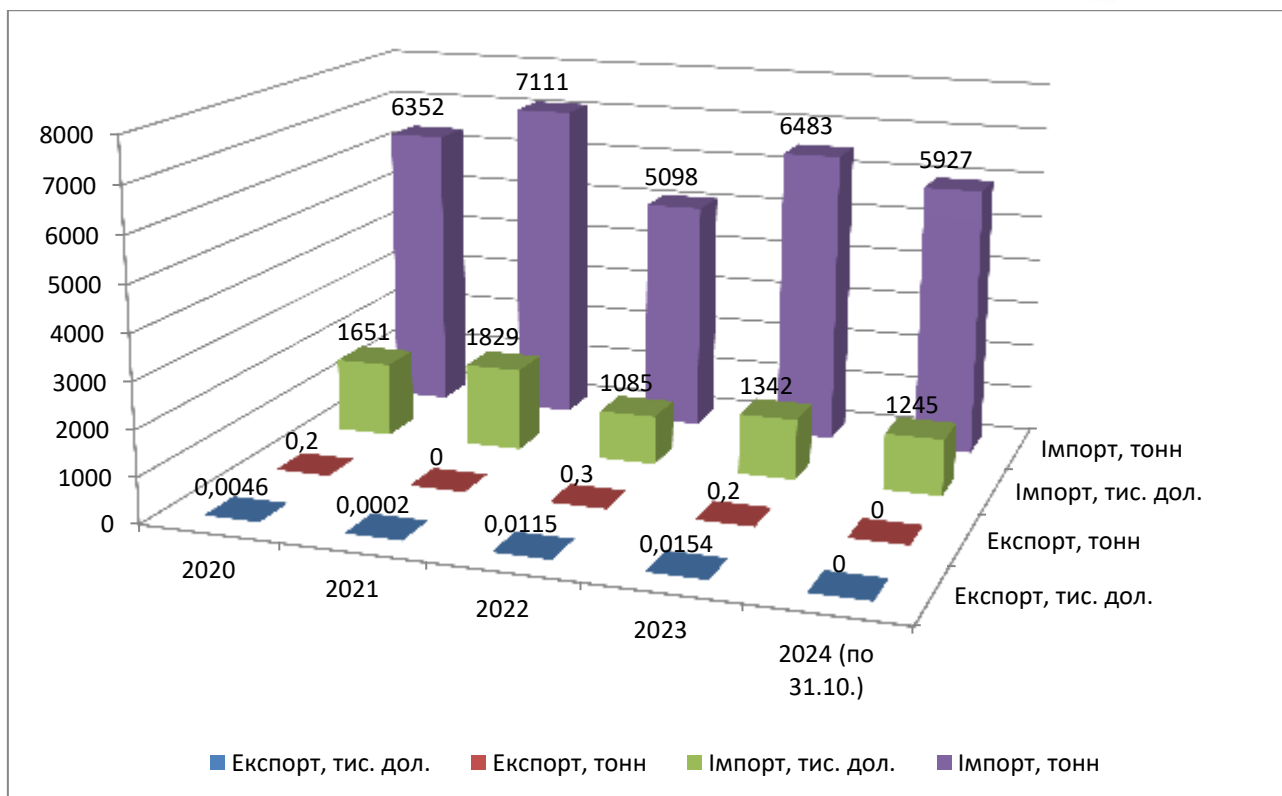


Рис. 1.5. Динаміка імпортно-експортних операцій з рибними консервами з тунця в рослинній олії за період з 2020 по 30.04.2023 р., тонн та тис.дол.США (Складено автором за даними [12])

Що стосується імпортно-експортних операцій з рибними консервами з тунця в рослинній олії, то з рисунку 1.5 можна побачити, що даний вид консервів в основному імпортується Україною, оскільки основна сировина, тунець, – океанічна риба, отже вироблення даних консервів в Україні не є типовим. З рисунку можна побачити, що до війни, у 2021 році спостерігалась позитивна динаміка імпорту консервів з тунця в рослинні олії. Експорт навпаки зменшився і майже дорівнював нулю. У 2022 році імпорт даних консервів різко зменшився, показники впали з 7111 тонн до 5098 тонн. Імпорт у вартісному вираженні також зменшився майже вдвічі. У 2023 році спостерігається поступове збільшення імпорту, експорт також присутній, але в незрівнянно малих кількостях. За 10 місяців 2024 року можна побачити, що імпорт консервів з тунця в рослинні олії склав 5927 тонн, що дорівнює 1245 тис. дол. у грошовому вираженні та складає майже 93 % від річного показника у 2023 році.

Таблиця 1.2

Здійснення імпортно-експортних операцій України з рибними консервами з урахуванням основних країн-контрагентів за період з 2019 по 30.04.2023 р. ,тис.дол.США.

Роки	ІМПОРТ		ЕКСПОРТ	
	Країна-експортер	Вартість тис.дол.США	Країна-імпортер	Вартість тис.дол.США
2019	Китай	12756	Молдова	2141
	Білорусь	11913	Інші країни	1033
	Латвія	10580	Грузія	871
2020	Китай	14934	Молдова	2410
	Білорусь	11559	США	1036
	США	11171	Грузія	1033
2021	Китай	20002	Молдова	2737
	Білорусь	14695	Грузія	1052
	Латвія	10726	Ізраїль	718
2022	Латвія	22898	Молдова	2027
	Китай	10191	Грузія	635
	Литва	6568	Литва	607
2023	Китай	17487	Молдова	2928
	Латвія	16471	Литва	1174
	Таїланд	9808	Грузія	874
2024 по 31.10.	Китай	17191	Молдова	2356
	Латвія	15327	Литва	1363
	Таїланд	11286	Грузія	712

Складено автором за даними [11]

В таблиці 1.2 визначено основних контрагентів: експортерів та імпортерів. З аналізу таблиці можна сказати, що головними імпортерами рибних консервів є Латвія та Китай, а експортерами Молдова, Литва та Грузія.

Те, що Литва займає такі позиції в показниках імпорту та експорту можна пояснити проблемами в доставленні продукції морськими шляхами та

необхідністю розвантаження кораблім в портах інших країн, в тому числі в порту у Клайпеді (Литва).

Проблеми в транспортній логистиці

Ще до повномасштабного вторгнення у лютому 2022 року Україна зазнавала наслідків російської агресії. Анексія Криму в 2014 році призвела до втрати понад половини рибпромислових потужностей у Чорному та Азовському морях. У 2013 році обсяги внутрішнього виробництва риби становили приблизно 250 000 тонн, але після 2014 року цей показник знизився: між 2014–2017 роками виробництво впало до 90 000 тонн, а останнім часом – до 61 000 тонн. Це спричинило зростання попиту на імпорتنу продукцію [13].

Після вторгнення 24 лютого імпорту морепродуктів різко зменшився в березні, однак із квітня він почав поступово відновлюватися, зростаючи щомісяця до листопада, хоча наприкінці року спостерігалось незначне зниження.

Війна спричинила значні труднощі в транспортуванні імпортової продукції до України. До закриття портів на узбережжі Чорного моря через військові дії, 35% імпортованих морепродуктів постачали морем. Продукція надходила до портів України, звідки її вантажили прямо на вантажівки. Нині імпортні товари доставляються через порти інших країн, таких як Клайпеда (Литва) або іноді Туреччина, а потім транспортуються до українського кордону вантажівками. Логістика значно ускладнилася через відмінності в митних правилах і вимогах до контейнерів на кордонах між країнами ЄС та Україною, що додає труднощів у порівнянні з прямими постачаннями в українські порти [13].

Споживання

В цілому середнє споживання риби та рибних продуктів в світі зросло до 22 кг на особу за рік. Прогнозується, що до 2030 року виробництво продукції з гідробіонтів зросте ще на 14%. На сьогодні, за інформацією Європейської комісії, середнє споживання риби в ЄС зросло до 24,4 кг.

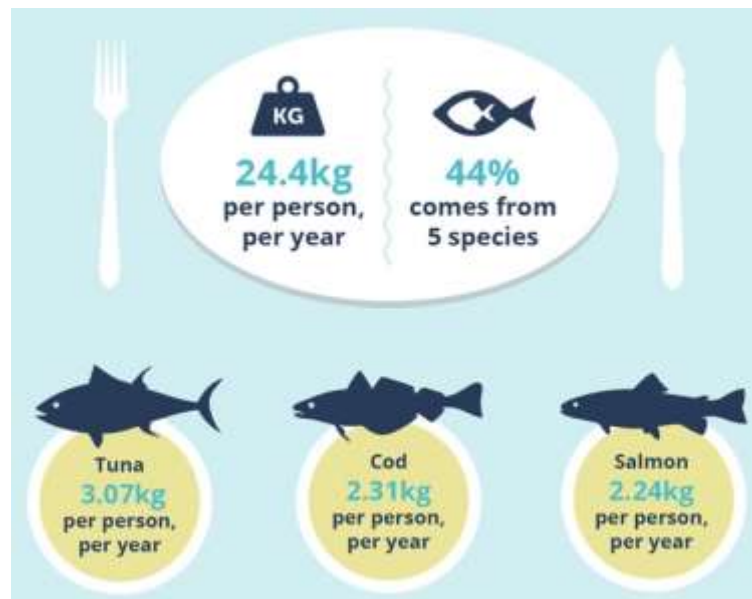


Рис. 1.6. Споживання риби та рибних продуктів у світі [9]

При цьому основні види риб, які перебільшують у споживанні це тунець (3,07 кг на людину в рік), тріска (2,31 кг на людину в рік) та сьомга (2,24 кг на людину в рік).

Середнє споживання риби в Україні в 2022-2023 роках становить приблизно 13 кг на людину на рік. Тож, Україні є куди зростати, що ми й будемо робити в 2024 році, а також після нашої перемоги та членства в ЄС [9].

Таким чином можна підвести підсумок. Український ринок риби та морепродуктів значною мірою залежить від імпорту. Основна частина імпортованої продукції – це види риб, які не водяться в Україні, оскільки їхнє природне середовище розташоване в економічних зонах інших держав. Структура ринку поділена приблизно порівну між морськими та річковими продуктами, однак річкова продукція має переважну частку.

Серед ключових факторів, що впливають на ринок рибної продукції, можна виділити курс національної валюти, рівень доходів населення та сезонність попиту.

Повномасштабне вторгнення росії завдало серйозних ударів по ринку риби та рибної продукції в Україні. Воно спричинило розриви торговельних і

логістичних ланцюгів, скорочення попиту та збуту водних біоресурсів і продукції з них, що призвело до значних економічних втрат у галузі. У результаті частина підприємств опинилася на межі виживання.

1.2 Фактори, що формують споживні властивості рибних консервів

Споживні властивості – це характеристики товарів, продуктів, які проявляються в процесі споживання продукту для задоволення власних потреб. Споживні властивості рибних консервів визначаються їхнім складом, способом виробництва та видом риби [14].

Хімічний склад консервів з тунця вигідно виділяється значним вмістом білка, корисних омега жирних кислот та мінімальною кількістю вуглеводів. Це поширений вид сировини, відносно не дорогий та у консервованому вигляді може зберігатися тривалий час.

На формування споживних властивостей рибних консервів впливають такі фактори: вид і якість сировини, а також технологія виготовлення [15].

Основним інгредієнтом для виробництва рибних консервів є риба. У консервній галузі використовують майже всі види риб, зокрема оселедцевих, скумбрієвих, тріскових, ставридових та камбалових. Консерви з різних видів риби відрізняються харчовою цінністю, текстурою, кольором м'яса, смаковими і ароматичними характеристиками.

Для виготовлення консервів риба повинна бути якісною, бажано свіжою. Використовують як свіжу та охолоджену рибу, так і морожену. Водночас якість замороженої риби залежить від методу її заморожування. Риба, яка швидко заморожувалась і зберігалась недовго, зберігає свої властивості краще, ніж риба повільного заморожування або тривалого зберігання. Повільне заморожування викликає незворотні зміни в білках, а під час тривалого зберігання у замороженому стані розвиваються гідролітичні та окислювальні процеси, які погіршують якість, смакові характеристики та текстуру м'яса у готових консервах [16].

На формування споживчих властивостей рибних консервів впливають соуси і заливки, які надають консервам приємного присмаку, збагачують їх мінеральними речовинами і вітамінами. Олія підвищує енергетичну цінність консервів, сприяє появі специфічного смаку, а інколи і аромату (ароматизована олія). Використання для виготовлення рибних консервів круп, овочевих і крупо-овочевих гарнірів, бобових, грибів та іншої сировини сприяє збагаченню продукту речовинами рослинного походження і розширенню асортименту [17].

На формування споживчих властивостей рибних консервів впливають технологічні процеси виготовлення. До основних операцій належать: сортування риби, миття, розбирання, порціонування, кінцеве миття, посол, наповнення банок, екстагування банок, стерилізація, охолодження.

Сортування риби за якістю проводять з метою видалення некондиційної риби (з механічними пошкодженнями, неприродним забарвленням тощо). Рибу сортують також за розмірами; це сприяє кращому проведенню подальших технологічних операцій (розбиранню, порціонуванню, засоленню, приготуванню напівфабрикату тощо).

Миття проводять з метою видалення з поверхні риби мікроорганізмів, слизу, крові, мулу, піску та інших забруднень.

Розбирання риби поліпшує споживчі властивості консервів. Внаслідок виділення малоцінних і неїстівних частин збільшується в готовому продукті кількість їстівної частини, поліпшується зовнішній вигляд.

Порціонування риби проводять тоді, коли тушки не можна повністю укласти в банку. Розріз тушки має проходити перпендикулярно до лінії хребта; поверхня розрізу повинна бути рівною. Правильність порціонування впливає на формування споживчих властивостей консервів. Після порціонування шматки промивають і витримують на решітках для стікання води [14].

Засолювання риби здійснюють мокрим (тузлуковим) способом, а також внесенням сухої солі в банку або додаванням її в заливку. Введення солі в банки разом із заливкою забезпечує додержання стандартного дозування.

Попередня теплова обробка проводиться кількома способами: бланшуванням, обсмажуванням, пропіканням і підсушуванням, копченням. Кожний з цих способів теплової обробки впливає на смакові властивості, зовнішній вигляд і консистенцію готового продукту [18].

Підготовлені банки наповнюють напівфабрикатом і заливкою. При цьому додержують відповідної маси нетто і співвідношення складових частин (риби і заливки). Залежно від напівфабрикату, розміру і форми банок використовують різні способи укладання: на спинку зрізами голів у протилежні боки, вертикально зрізами до дінця і кришки, насипом (дрібну рибу).

Підготовка наповнених банок до стерилізації включає маркування кришок, попереднє закатування банок, ексауштування, кінцеве закачування банок, миття закатаних банок.

Стерилізація - це процес нагрівання продукту з метою руйнування тканинних ферментів, зменшення кількості мікроорганізмів і перетворення сировини в готовий продукт. Для стерилізації кожного виду консервів використовують оптимальні режими теплової обробки [17].

Охолодження консервів після стерилізації. Після виймання консервів з автоклава вміст банок має температуру приблизно 100 °С. Усі герметичні банки мають здуті кінці. З метою уникнення деформації кінців банок консерви охолоджують в автоклаві з противотиском, який створюють нагнітанням в автоклав води і стиснутого повітря під значним тиском.

Такі операції, як миття, обсушування банок після стерилізації і наклеювання етикеток, не впливають на формування споживних властивостей готового продукту; вони впливають тільки на зовнішній стан тари.

1.3 Товарознавча класифікація рибних консервів

Товарознавча класифікація рибних консервів базується на основі декількох критеріїв, які визначають особливості продукту. До основних

критеріїв класифікації належать: вид сировини, метод обробки, ступінь готовності, термін зберігання та інші [14, 16].

1. За видом основної сировини консерви виробляють з морської риби (оселедець, скумбрія, тріска, камбала, тунець тощо); з прісноводної риби (короп, щука, лящ, карась, амур тощо) та з морепродуктів (креветки, кальмари, мідії, гребінці тощо).

2. За методом обробки сировини рибні консерви поділяють на:

Натуральні консерви (містять лише рибу та мінімум добавок, наприклад, сіль, вода чи рибний бульйон). Консерви натуральні поділяються на декілька підгруп: у власному соку, з додаванням олії, у бульйоні, у желе, юшка і супи.

Маринади (рибна продукція в маринадах із додаванням оцту, спецій, цукру тощо).

Консерви в олії (наприклад, скумбрія в олії, оселедець у соняшниковій олії). Для виготовлення цих консервів використовують більшість видів риб. Залежно від термічної обробки напівфабрикату консерви поділяються на такі підгрупи: з риби бланшованої, обсмаженої, копченої, пропеченої і підсушеної. Для виготовлення консервів використовують звичайну або ароматизовану олію.

Консерви у власному соку (риба готується у власному соку, без додавання інших рідин) [14].

Копчені або підкопчені консерви (містять рибу, попередньо оброблену методом копчення).

3. За ступенем готовності: готові до споживання (можуть бути вжиті без додаткової кулінарної обробки) та консерви для кулінарної обробки (вимагають подальшого приготування, наприклад, консервоване рибне філе).

4. За видом пакування: у металевих банках, у скляних банках, у пластикових контейнерах (рідше, залежно від умов зберігання).

5. За термінами зберігання: довготривалого зберігання (стерилізовані, термін придатності понад 12 місяців) та короткотривалого зберігання (пастеризовані, термін придатності до 6 місяців).

6. За рецептурними особливостями: мономісні консерви (використовується лише один вид риби) та асорті (поєднання кількох видів риб чи морепродуктів).

7. За призначенням: для загального споживання (універсальні консерви для широкого кола споживачів), для дієтичного харчування (низький вміст жиру, мінімум солі чи спецій) та для спеціальних цілей (для дитячого харчування, армії чи тривалих експедицій).

Більшість рибних консервів на товарні сорти не поділяються. Сортовий поділ мають “Шпроти” (Шпроти вищого сорту і Шпроти), “Сардини” (Сардини вищого сорту і Сардини), консерви у томатному соусі і натуральні з додаванням олії (вищий і перший сорти) [16].

1.4 Нормативна база, що регламентує якість рибних консервів та їх дефекти

Основою нормативної бази, що регламентує якість рибних консервів є державні стандарти України – ДСТУ. При встановленні відповідності маркування консервів та інших харчових продуктів також потрібно обов’язково враховувати вимоги Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» та вимоги інших нормативних документів та законодавчих актів [19].

Якість консервів з тунця в олії регламентується ДСТУ 7454:2009 «Консерви з бланшованої, підсушеної чи підв’яленої риби в олії», який враховує стан транспортної та споживчої тари, стан маркування, органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники та інші вимоги.

Тара повинна бути непошкодженою, чистою, сухою, з відповідними маркувальними даними. Споживча тара повинна бути герметично закупореною, чистою, не іржавою, без різких деформацій і патьоків. Враховують також стан полуди, лакового або інших видів покриття, художність оформлення, стан маркування [20].

З органолептичних показників враховують зовнішній вигляд продукту, укладку риби, кількість шматків риби, колір м'яса тунця, консистенцію, смак і запах.

Таблиця 1.3

Вимоги до органолептичних показників якості рибних консервів в олії
згідно ДСТУ 7454:2009 [20]

Показник	Вимоги
Смак	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку. Для консервів з океанічних риб – з натуральним кислуватим присмаком, для консервів з анчоусу – з незначним присмаком гіркоти
Запах	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього запаху. Для консервів з додаванням цибулі, часнику, прянощів або ароматизованої олії – з легким ароматом складових компонентів
Консистенція: - риби - кісток, плавників	Щільна, соковита, ніжна. Може бути сухувата у сайри М'яка
Стан: - шматків, тушок, філе - олії	Цілі. Поперечний зріз шматків і порцій рівний. Може бути нерівна поверхня зрізу у тунцових риб, незначне розшарування м'яса у тунця. Прозора олія над водно-білковим відстоєм. Може бути легке помутніння або «сітка»
Колір - м'яса тунця	Властивий вареному м'ясу даного виду риби Від світло-рожевого до кремуватого
Характеристика розбирання	Відповідно розділу 3 ДСТУ
Кількість шматків, тушок, філе	Кількість шматків, тушок, філе дрібних екземплярів риб не нормується. Кількість шматків тунця – не більше трьох, для експорту – не більше одного
Розмір шматків, тушок, філе	Висота шматків або порцій риби повинна дорівнювати внутрішній висоті банки або на 4-5 мм нижче за неї, шматки приблизно однакового розміру.
Наявність луски	Луска видалена
Порядок укладання	Шматки риби укладені поперечним зрізом до денця банки. Шматки тунця і інших крупних океанічних риб щільно укладені або спресовані по формі банки.
Наявність сторонніх домішок	Не допускається

Таблиця 1.4

Вимоги до фізико-хімічних показників якості рибних консервів в олії
згідно ДСТУ 7454:2009 [20]

Показник	Вимоги
Масова частка повареної солі, % - для консервів на експорт - для інших консервів	1,0-2,0 1,0-2,2
Масова частка відстою в олії, %, не більше - для консервів на експорт - для інших консервів	10,0 15,0
Масова частка складових частин, %, не менше - риби - олії	75,0 10,0

Дефекти рибних консервів поділяють на дефекти тари, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні [14].

Найбільш поширеним дефектом металевих банок є іржавіння. До дефектів тари належать також забруднення банок та етикеток, неправильне наклеювання та пошкодження етикеток, патьоки, деформація банок, потемніння внутрішньої поверхні банок, бомбаж.

Відрізняють три види бомбажу: фізичний, хімічний і мікробіологічний.

Фізичний бомбаж буває двох різновидів: термічний і несправжній. Термічний бомбаж - це наслідок заморожування консервів, недостатнього вакуумування, виділення адсорбованих газів з напівфабрикату при стерилізації. Несправжній бомбаж виникає при переповненні банок і неправильному їх закупорюванні.

Хімічний бомбаж виникає при тривалому зберіганні консервів, внаслідок виділення водню при взаємодії речовин продукту, насамперед органічних кислот, з поверхнею банок (металом).

Мікробіологічний бомбаж утворюється при життєдіяльності термофільних газоутворюючих макроорганізмів, спори яких збереглися при стерилізації. Консерви з мікробіологічним бомбажем надзвичайно небезпечні у санітарному відношенні, вони можуть стати причиною важких харчових

отруєнь. Потрапляння консервів, які мають бомбаж у торговельні мережі категорично заборонено.

Дефектом консервів є потемніння внутрішньої поверхні банок (“мармуровість”). Це потемніння називається сульфідним. Воно виникає внаслідок реакції між сірчистими сполуками, що утворилися при розкладі білків у процесі стерилізації, з оловом. Консерви з таким дефектом у реалізацію не допускаються [16].

До дефектів органолептичних показників консервів належать: нехарактерний колір продукту, зміна консистенції, наявність тріснутого черевця (у консервах “Тунець з додаванням олії” Сардини в олії”), зміна смаку запаху, неправильне укладання риби, більша кількість шматків і доважок у банці та ін [14].

Дефектами фізико-хімічних показників є відхилення маси нетто від встановлених норм, невідповідність співвідношення маси риби і заливки, вмісту кухонної солі, оцтової кислоти. Консерви з названими дефектами фізико-хімічних показників у реалізацію не допускаються. Вони можуть бути використані у громадському харчуванні.

Висновки до розділу 1

1. Стан ринку і виробництва рибної продукції напряму залежить від обсягів вилову рибної сировини, який щороку зменшується. Значне зменшення обсягів вилову риби зумовлене, передусім, анексією Кримського півострова Росією та тимчасовою окупацією частини територій, а також недостатнім зарибленням водойм, поганим станом запасів основних промислових видів риб у Азово-Чорноморському басейні, обмеженою кількістю риболовних суден, їхнім незадовільним станом. У 2022 році загальний обсяг добування (вилову) водних біоресурсів підприємствами рибної галузі України склав 33,8 тис. тонн.

Україна залишається імпортозалежною державою на ринку риби та рибної продукції і загалом має від’ємне сальдо торговельного балансу рибної продукції, яке складає 677,8 млн дол. США. Середні споживчі ціни на рибу та

рибну продукцію у 2022 році за даними Держстату збільшилися по всіх позиціям та у середньому зросли на 77 %. У 2023 році спостерігається поступове збільшення імпорту, експорт також присутній, але в незрівнянно малих кількостях.

2. На формування споживних властивостей рибних консервів впливають вид і якість сировини та технологія виготовлення. Риба, яка використовується для виготовлення консервів, повинна бути доброякісною. До основних технологічних процесів, що формують споживчі властивості рибних консервів належать: сортування риби, її миття, розбирання, порціонування, кінцеве миття, засолювання напівфабрикату і заливки, наповнення банок, підготовка наповнених банок до стерилізації, стерилізація, охолодження.

3. Товарознавча класифікація рибних консервів базується на основі критеріїв, які визначають особливості продукту: вид сировини, вид заливки та теплової обробки напівфабрикату, якість готового продукту, ступінь готовності, термін зберігання та інші. Асортимент рибних консервів об'єднують у такі групи: натуральні, консерви в соусах, в олії, риборослинні консерви, рибні паштети і пасти.

4. Основою нормативного забезпечення якості рибних консервів в Україні є державні стандарти (ДСТУ), законодавчі акти, технічні регламенти. При оцінці відповідності маркування консервів важливо враховувати положення Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», а також вимоги інших чинних нормативних та законодавчих документів.

Якість консервів із тунця в олії регламентується стандартом ДСТУ 7454:2009 «Консерви з бланшованої, підсушеної чи підв'яленої риби в олії». Цей документ встановлює вимоги до стану споживчої та транспортної тари, маркування, органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників, а також інших характеристик, що впливають на безпечність та якість продукції.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Об'єкти дослідження

Проаналізувавши ринок, асортимент та виробників рибних консервів об'єктами досліджень було обрано п'ять зразків консервів «Тунець в олії». Перелік зразків консервів, дані про виробників та нормативні документи, за якими виготовлено продукцію, наведено в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Об'єкти досліджень

№ зразка	Найменування продукту ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1	Консерви рибні. Тунець філе в олії. ТМ Аквамарин	Golden Prize Canning Co., Ltd. (Голден Прайз Кенінг Ко. лтд), Таїланд. Адреса імпортера: ТОВ «ВБ ТРЕЙД» Україна, м. Київ, вул. Вікентія Хвойки 10	Не зазначено
2	Консерви Тунець шматочки соняшниковій олії ТМ Banga	Вироблено у В'єтнамі (VIETNAM NO.TS 165) для Banga LTD Akas street 74B, ROJA, LV-3264, Latvia	Не зазначено
3	Консерви Тунець цілий в олії ТМ Fish Line	Виробник: Даймонд Фуд Продукт Ко. ЛТД Адреса потужностей (об'єкта) виробництва: 89/72 Moo 2, Калонг, Муанг Самут Сахон, Самут Сахон 74000 Таїланд. Імпортер: ПП «ОМЕГА ФУДЗ» 08135, Україна.	Не зазначено
4	Консерви рибні стерилізовані. Тунець подрібнений в олії. ТМ «Своя Лінія»	Виробник: Thao Union Manufacturing Company Ltd. Адреса потужностей виробництва: 30/2 Sehaki 1 Road, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000, Таїланд	Не зазначено

Продовження табл. 2.1

№ зразка	Найменування продукту ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
5	Консерви рибні стерилізовані. Тунець шматочками в олії. ТМ «De Luxe Foods & Goods Selected»	Виробник: Thao Union Manufacturing Company Ltd. Адреса потужностей виробництва: 30/2 Sehaki 1 Road, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000, Таїланд	Не зазначено

З таблиці 2.1 видно, що для дослідження обрали зразки Зразок 1 – Консерви рибні Тунець філе в олії ТМ Аквамарин, виробник Таїланд. Ця торгова марка дуже відома серед споживачів рибних консервів, була представлена в усіх оглянутих супермаркетах, відрізняється невисокою ціновою категорією, і тому її обрали для порівняльного аналізу якості.

Зразок 2 – Консерви Тунець шматочки соняшниковій олії ТМ Banga, виробництво Латвія, більш високої цінової категорії.

Зразок 3 – Консерви Тунець цілий в олії ТМ Fish Line, виробництво Україна/Таїланд, дана торгова марка також була представлена у всіх досліджуваних магазинах, відрізнялась невисокою ціновою категорією.

Зразок 4 – Консерви Тунець подрібнений в олії ТМ «Своя Лінія», виробник Таїланд. Це власна торгова марка мережі АТБ, характеризується невисокою ціновою категорією.

Зразок 5 – Консерви Тунець шматочками в олії ТМ «De Luxe Foods & Goods Selected», виробник Таїланд.. Це також власна торгова марка мережі АТБ, характеризується невисокою ціновою категорією.

Слід відмітити, що всі обрані зразки консервів з тунця іноземного виробництва. Зразки 4 та 5 були придбані в АТБ, реалізуються під різними торговими марками, але вироблені одним виробником країни Таїланд.

Цінова категорія обраних для дослідження зразків (станом на листопад 2024 р) наступна: Зразок 1 (ТМ Аквамарин) 122,9 грн, Зразок 2 (ТМ Banga) 126

грн, Зразок 3 (ТМ Fish Line) 105 грн, Зразок 4 (ТМ «Своя Лінія») 50,8 грн, Зразок 5 (ТМ «De Luxe Foods & Goods Selected») 52,1 грн.

2.2 Методи дослідження

В зразках консервів, відібраних для дослідження якості були досліджені такі показники якості:

- органолептичні: смак та запах, консистенцію м'яса риби, стан шкіряного покриву та інші.

- фізико-хімічні: масову частку повареної солі, масову частку відстою в олії, масову частку складових частин.

Перелік нормативних документів, за якими було проведено дослідження якості зазначений в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Перелік нормативних документів

Назва показника	Нормативний документ
Органолептичні показники:	ГОСТ 26664 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей»
Фізико-хімічні показники:	
Масова частка повареної солі, %	ГОСТ 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
Масова частка відстою в олії, %	ГОСТ 20221 Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле
Масова частка складових частин, %	ГОСТ 26664 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей»

Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», розділ 3, перелічена обов'язкова інформація про харчові продукти, згідно з якою повинні маркуватись всі харчові продукти.

Перелік обов'язкової інформації про харчові продукти

З урахуванням винятків, передбачених цим розділом для фасованих

харчових продуктів, обов'язковою для надання є така інформація:

- 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
- 13) позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої (якого) належить харчовий продукт.

Профільний метод

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представляють графічно у вигляді рисунків — профілів, використовуючи профільний метод. Профільний метод оцінки якості застосовують при розробці рецептур нових харчових продуктів з нетрадиційними добавками, при застосуванні нових технологій виробництвами, вивченні впливу упаковки та умов зберігання на якість харчових продуктів.

Суть профільного аналізу полягає в тому, що складне поняття одного із органолептичних показників (смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд) представляють у вигляді сукупності простих складових, які оцінюються дегустаторами за якістю інтенсивністю і порядком виявлення. Під час виконання профільного аналізу використовують бальні шкали для оцінки інтенсивності окремих ознак, послідовно визначають вияв відчуттів і результати графічно відтворюють у вигляді профілографи (профілю). Залежно від оцінюваного показника отримують профілограми смаку, запаху, або консистенції. В даній роботі при виконанні профільного аналізу використовував п'яти бальну шкалу для оцінки інтенсивності смаку та аромату:

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

На одному рисунку раціонально поєднувати часткові ознаки однієї властивості. Негативні часткові ознаки, повинні відзначатися або вказуватися з негативним знаком «мінус» [21].

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА РИБНИХ КОНСЕРВІВ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

3.1 Характеристика асортименту рибних консервів з тунця, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси

З тунця виробляють кілька основних видів консервів, які відрізняються за складом, способом обробки та використанням. Основні види включають:

Тунець у власному соку.

Консерви, в яких тунець зберігається у власному соку без додавання масла. Ці продукти підходять для дієтичного харчування, оскільки мають низький вміст жиру.

Тунець в олії

Популярний варіант, де шматочки тунця консервуються у соняшниковій, оливковій чи іншій рослинній олії. Такий продукт має виражений смак і підходить для салатів та закусок.

Тунець з додатковими інгредієнтами

До консервів можуть додаватися овочі (горох, кукурудза, томати), прянощі, соуси (томатний, майонезний) або бульйон. Це розширює асортимент і дає змогу використовувати продукт як готову страву.

Подрібнений тунець (шматочки)

Консерви, де тунець представлений у вигляді дрібних шматочків чи крихт. Такі продукти зазвичай доступніші за ціною.

Філе тунця

Елітний вид консервів, де використовуються цілісні шматки рибного філе високої якості.

Ці види консервів можуть бути представлені в різних формах упаковки, таких як металеві банки, скляні ємності або вакуумна упаковка.

Огляд асортименту консервів з тунця проводили в трьох супермаркетах різних торговельних мереж в м. Одеса – Таврія В, Обжора, а також, враховуючи

популярність електронної торгівлі, в інтернет магазині Розетка.

При вивченні асортименту звертали уваги на країну-виробника, що виробляє консерви, під якою торговою маркою вони реалізуються, а також в якій тарі і якою масою нетто. Також цікаво було дослідити цінову категорію консервів з тунця. Результати дослідженого асортименту навели в таблицях.

Спочатку вивчали асортимент консервів в супермаркеті Таврія В.

Таблиця 3.1

Асортимент консервів «Тунець з додаванням олії» в магазині Таврія В

№	Найменування продукції, ТМ	Країна виробник	Вид тари, маса нетто	Ціна, грн
1.	Консерви Тунець Green Life нат. шматочки у морській воді	В'єтнам	ж/б 160 г	91,2
2.	Консерви Тунець Green Life салатний у морській воді	В'єтнам	ж/б ключ 160 г	62,2
3.	Консерви Тунець Green Life нат. шматочки в олії	В'єтнам	ж/б ключ 160 г	90,1
4.	Консерви Тунець Green Life салатний в олії	В'єтнам	ж/б ключ 160 г	63,6
5.	Консерви San Eduardo Тунець цілий натуральний у власному соку	Таїланд	ж/б 150 г	110,4
6.	Консерви San Eduardo Тунець подрібнений у власному соку	Таїланд	ж/б 150 г	52,0
7.	Консерви Тунець в оливковій олії Rio Mare	Італія	ж/б 3*80 г	474,6
8.	Консерви Тунець натуральний у власному соку Rio Mare	Італія	ж/б 3*80 г	474,6
9.	Консерви Тунець натуральний у власному соку Rio Mare	Італія	ж/б 160 г	296,2
10.	Консерви Тунець в оливковій олії Rio Mare	Італія	ж/б 160 г	296,2
11.	Консерви Тунець в оливковій олії Rio Mare	Італія	ж/б 3*80 г	395,9
12.	Консерви Тунець Аквамарин для салатів в олії	Україна/ Таїланд	ж/б ключ 185 г	94,1
13.	Консерви Тунець Наме Тай Чилі в олії	Чеська Республіка	полім.уп. 80 г	105,9
14.	Консерви Тунець Callipo в оливковій олії Ієлоуфін	Італія	скляна банка 160 г	169,5

З таблиці 3.1 можна зробити висновок, що в супермаркеті Таврія В на момент дослідження було представлено 14 найменувань консервів з тунця. З них 2 товарні позиції – тунець в морській воді, 4 позиції – тунець у власному соку і 8 товарних позицій - тунець в олії. За станом подрібнення були представлені консерви з цілого тунця, філе, шматочки та салатний (подрібнений) тунець. Представлена продукція виключно іноземних виробників: Таїланд, Італія, В'єтнам, Чеська республіка. Навіть у відомої української торгової марки «Акварин» виробник зареєстрований в Таїланді.

Консерви з тунця представлені переважно в жерстяній тарі масою нетто від 150 г до 185 г. Один зразок представлений в полімерній упаковці і один зразок – у скляній тарі.

Вартість консервів залежить в основному від їх маси нетто, виду подрібнення, а також від виду олії яка додається до консервів. Так, ціна консервів масою нетто 150-160 г становить 52-91 грн. Консерви в оливковій олії виробництва Італії масою нетто 160 г коштують 296 грн. Консерви масою нетто 185 г з соняшниковою олією коштують від 99 до 111 грн в залежності від ступеню подрібнення тунця.

Надалі вивчали асортимент консервів з тунця в супермаркеті «Обжора». Результати представлені в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Асортимент консервів з тунця в магазині Обжора

№	Найменування продукції, ТМ	Країна виробник	Вид тари, маса нетто	Ціна, грн
1.	Консерви Iberica Тунець Tuna in sunflower oil chunk Цілий в олії	Іспанія/ Таїланд	ж/б ключ 150 г	113,4
2.	Консерви Iberica Тунець Tuna in sunflower oil chunk подрібнений у власному соку	Іспанія/ Таїланд	ж/б ключ 150 г	72,9
3.	Консерви Iberica Тунець салатний подрібнений у соняшниковій олії	Іспанія/ Таїланд	ж/б ключ 150 г	76,0
4.	Консерви Iberica Тунець Цілий в оливковій олії 150 г	Іспанія/ Таїланд	ж/б ключ 150 г	111,6

Продовження табл. 3.2

5.	Консерви Iberica Тунець Цілий в оливковій олії 150 г	Іспанія/ Таїланд	ж/б ключ 150 г	105,3
6.	Консерви Тунець Rio Mare в оливковій олії	Італія	ж/б 160 г	289,7
7.	Консерви Тунець Rio Mare у власному соку	Італія	ж/б 160 г	289,7
8.	Консерви Тунець цілий Бест Тайм в олії	Таїланд	ж/б ключ 185 г	139,5
9.	Консерви Тунець цілий Бест Тайм у власному соку	Таїланд	ж/б ключ 185 г	102,06
10.	Тунець філе в олії Аквамарин	Україна/ Таїланд	ж/б ключ 185 г	111,45

З таблиці 3.2 видно, що в супермаркеті Обжора представлено трохи менше найменувань консервів з тунця – лише 10 товарних позицій. З них консервів з тунця в олії було представлено 7 найменувань, а консервів з тунця у власному соку в кількості 3 найменування.

Всі з цих найменувань консервів вироблено іноземними виробниками, а саме в Італії і Іспанії, Таїланді.

В досліджуваному супермаркеті Обжора консерви з тунця в олії представлені лише в жерстяній тарі масою нетто 150 г , 160 г та 185 г.

Вартість консервів також залежить в основному від їх маси нетто, виду подрібнення, а також від виду олії яка додається до консервів. Так, ціна консервів масою нетто 150 г становить від 70 до 100 грн. Консерви масою нетто 185 г з соняшниковою олією коштують від 111 до 290 грн в залежності від ступеню подрібнення тунця.

В торговельній мережі Обжора пропонуються консерви з тунця торгових марок, які не зустрічалися в мережі Таврія В, наприклад Iberica та Бест Тайм. Ппри цьому не було в наявності торгових марок Green Life, San Eduardo, Name, Callipo. В цілому асортимент консервів з тунця в мережі Обжора менший, ніж в Таврія В.

Надалі досліджували асортимент консервів з тунця в інтернет магазині Розетка. Оскільки в цьому інтернет магазині асортимент дуже широкий,

консервів з тунця в наявності налічувлося більше ніж 200 товарних позицій, то в даному випадку зосередили увагу на консервах з тунця в олії, оскільки саме цей вид консервів досліджується в даній роботі.

Таблиця 3.3

Асортимент консервів з тунця в інтернет-магазині Розетка

№	Найменування продукції, ТМ	Країна виробник	Вид тари, маса нетто	Ціна, грн
1.	Тунець Calvo в оливковій олії	Іспанія	ж/б ключ 3 шт * 80 г	199
2.	Тунець Calvo в соняшниковій олії	Іспанія	ж/б ключ 3 шт * 80 г	179
3.	Тунець Calvo в олії	Іспанія	полімерна упаковка 1000 г	399
4.	Тунець Calvo в оливковій олії	Іспанія	упаковка Easy Flip 6 шт *65 г	379
5.	Тунець Calvo в соняшниковій олії	Іспанія	упаковка Easy Flip 6 шт *65 г	329
6.	Тунець Calvo в оливковій олії	Іспанія	упаковка Easy Flip 3 шт *65 г	209
7.	Тунець Calvo в соняшниковій олії	Іспанія	упаковка Easy Flip 3 шт *65 г	246
8.	Тунець Calvo в соняшниковій олії	Іспанія	ж/б 160 г	99
9.	Тунець Calvo в оливковій олії	Іспанія	ж/б 160 г	109
10.	Тунець Calvo в соняшниковій олії	Іспанія	ж/б 160 г	99
11.	Тунець Calvo стейк в оливковій олії	Іспанія	ж/б 160 г	186
12.	Тунець Calvo стейк в соняшниковій олії	Іспанія	ж/б 160 г	174
13.	Тунець Calvo для сендвічів піцайоло	Іспанія	ж/б 142 г	79
14.	Тунець Calvo в соняшниковій олії	Іспанія	ж/б 500 г	359
15.	Тунець салатний в олії Fish Line	Україна/ Таїланд	ж/б ключ 2 шт*160 г	119
16.	Тунець в олії Fish Line	Україна/ Таїланд	ж/б ключ 2 шт*160 г	169
17.	Тунець Iberica Tuna in sunflower oil chunk Цілий в олії 150 г	Іспанія/ Таїланд	ж/б 2 шт*ж/б ключ 150 г	150

18.	Тунець Iberica Tuna in sunflower oil chunk Цілий в олії 150 г	Іспанія/ Таїланд	ж/б 3 шт*ж/б ключ 80 г	149
19.	Тунець Iberica Tuna in olive oil chunk Цілий в олії	Іспанія/ Таїланд	ж/б ключ 150 г	93
20.	Тунець салатний Iberica в олії	Іспанія/ Таїланд	ж/б ключ 150 г	77
21.	Тунець шматочками Montey у соняшниковій олії	Таїланд	ж/б 80 г х 3 шт	109
22.	Тунець Rio Mare в оливковій олії	Італія	ж/б 80 г х 3 шт	385
23.	Тунець Rio Mare в оливковій олії	Італія	ж/б 80 г х 12 шт	905
24.	Тунець Rio Mare в оливковій олії	Італія	ж/б 80 г х 9 шт	695
25.	Тунець в оливковій олії Rio Mare	Італія	ж/б 160 г	300
26.	Тунець в оливковій олії Rio Mare	Італія	ж/б 180 г	395
27.	Тунець Rio Mare в оливковій олії Extra Virgin	Італія	ж/б 180 г	410
28.	Тунець Rio Mare в оливковій олії	Італія	ж/б 80 г	71
29.	Тунець Rio Mare в оливковій олії	Італія	ж/б 80 г * 3 шт	263
30.	Тунець Rio Mare Tonno all Olio di Oliva в оливковій олії	Італія	ж/б 80 г	90
31.	Тунець цілий Tropic Life Great Ocean у соняшниковій олії	Таїланд	ж/б 950 г	459
32.	Тунець цілий Tropic Life Great Ocean у соняшниковій олії	Таїланд	ж/б 80 г * 3 шт	169
33.	Тунець в олії Аквамарин для салатів	Україна/ Таїланд	ж/б ключ 185 г	84
34.	Тунець філе в олії Аквамарин	Україна/ Таїланд	ж/б ключ 185 г	89
35.	Тунець філе в олії для салатів Аквамарин	Україна/ Таїланд	ж/б ключ 185 г	102
36.	Тунець в олії ВауМар Atun en Aceite консервований	Іспанія	ж/б ключ 160 г	109
37.	Тунець ВауМар Atun в оливковій олії	Іспанія	ж/б ключ 160 г	119

38.	Тунець ВауМар у соняшниковій олії	Іспанія	ж/б ключ 3шт по 77г	149
39.	Тунець Diamir у соняшниковій олії 60 г	Іспанія	ж/б 60 г	52
40.	Тунець Diamir у соняшниковій олії	Іспанія	ж/б 3 шт. х 80 г	159
41.	Філе білого тунця Diamir в оливковій олії	Іспанія	скляна банка 220 г	249

В досліджуваному інтернет-магазині Розетка було представлено дуже багато виробників та торгових марок тунця консервованого, в різних видах олії, різного ступеню подрібнення, фасування та різної упаковки.

Всього консервів з тунця було заявлено більше ніж 200 найменувань. Можна зробити висновок, що асортимент інтернет-магазину Розетка дуже широкий та насичений.

Переважна кількість консервів вироблена виробниками таких країн як Таїланд, Іспанія, Італія. В деяких видах консервів було вказано що є окремо країна реєстрації бренду, а окремо – країна-виробник (в основному це Таїланд). В такому широкому асортименті Україна представлена лише двома торговими марками – це Аквамарин та Fish Line.

Консерви з тунця упаковані в основному в жерстяні консервні банки, рідше зустрічається скляна тара. Також деякі торгові марки пропонують вакуумну упаковку з комбінованих полімерних матеріалів з фольгою.

Вага консервів коливається в основному від 60 г до 1 кг. Найчастіше зустрічається вага консервів 160-185 г, тож набори 3-6 шт по 80 г.

Вартість консервів залежить в основному від їх маси нетто, а також від виду олії яка додається до консервів.

Таким чином, дослідивши асортимент консервів з тунця в олії в трьох магазинах встановлено, що дана продукція представлена іноземними виробниками, а саме виробники Іспанія, Італія, В'єтнам, Таїланд. В основном консерви з тунця реалізують у власному соку та у різних видах олій (соняшникова, оливкова, іноді соєва)

Консерви з тунця фасують в основному в жерстяні консервні банки, рідше зустрічається скляна тара. Також деякі торгові марки пропонують вакуумну упаковку з комбінованих полімерних матеріалів з фольгою. Вага консервів коливається в основному від 60 г до 1 кг. Найчастіше зустрічається вага консервів 160-185 г. Вартість консервів залежить в основному від їх маси нетто, ступеню подрібнення (філе, шматочки або салатний), а також від виду олії яка додається до консервів.

Найширший асортимент консервів з тунця в олії представлений в інтернет-магазині Розетка, кількість найменувань складає більше 200 позицій. В супермаркетах торговельних мереж Обжора і Таврія В асортимент (а значить вибір) значно менший.

3.2 Оцінка відповідності стану пакування та повноти маркування споживчої упаковки рибних консервів

Згідно з вимогам національного стандарту ДСТУ 7454:2009 «Консерви з бланшованої, підсушеної чи підв'яленої риби в олії» консерви упаковують в металеві банки місткістю не більше 353 см³ по ГОСТ 5981 і нормативним документам; в банки з алюмінієвої фольги, ламінованої поліпропіденом, а також в імпортних банках зазначеної місткості.

Банки повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених органами держсанепіднагляду для контакту з харчовими продуктами. Внутрішня поверхня металевих банок і кришок повинна бути покрита лаком або емаллю, або їх сумішшю, або іншими матеріалами, дозволеними органами держсанепіднагляду для контакту з харчовими продуктами.

При дослідженні стану тари банки піддавали огляду. При цьому відзначали наявність і стан паперової етикетки або літографського відбитка, зміст етикетної написи, а також дефекти тари: порушення герметичності, патьоки, здуття кришок і донець, "пташки" (деформація донець і кришок і вигляді куточків у бортиків банки), ляскаючі кришки та ін. Також особливо звертали уваги на відсутність деформації корпусу, донець і кришок, іржаві

плями і ступінь їх поширення, дефекти поздовжнього і закаточного швів.

Після проведеного огляду зовнішньої поверхні консервних банок встановлено:

Зразок 1 упакований в жерстяну консервну банку масою нетто 185 г. На корпусі банки була акуратно наклеєна етикетка, кришка банки мала літографічний малюнок. Банка була без патьоків, здуття кришок і донець. Іржавіння відсутньо, поздовжній та закаточний шви рівні, без дефектів. Банка відповідала вимогам нормативної документації.

Зразок 2 упакований в жерстяну консервну банку масою нетто 160 г. На корпусі банки присутня паперова етикетка, яка трохи відклеювалась. Додатково на кришці маркером нанесено інформацію щодо дати виготовлення консервів. Банка була без патьоків, здуття кришок і донець. Іржавіння відсутньо, поздовжній та закаточний шви рівні, без дефектів. Банка в цілому відповідала вимогам нормативної документації.

Зразок 3 упакований в жерстяну консервну банку масою нетто 185 г. На корпусі банки присутня паперова етикетка, наклеєна акуратно. Інформація щодо дати виготовлення консервів нанесено на кришці методом штампування, літери і цифри випуклі зсередини, що відповідає вимогам. Банка була без патьоків, здуття кришок і донець. Іржавіння відсутньо, поздовжній та закаточний шви рівні, без дефектів. Банка повністю відповідала вимогам нормативної документації.

Зразок 4 упакований в жерстяну консервну банку масою нетто 185 г. На корпусі банки присутня паперова етикетка, яка акуратно наклеєна. Інформація щодо дати виготовлення консервів нанесено на кришці банки маркером. Банка без іржі і патьоків, без здуття кришок і донець. Закаточний шов рівний, без дефектів. Кришка оснащена засобом для легкого відкривання (ключ). Банка без дефектів і пошкоджень, відповідала вимогам нормативної документації.

Зразок 5 упакований в жерстяну консервну банку масою нетто 185 г. Кришка оснащена засобом для легкого відкривання (ключ). На корпусі банки акуратно наклеєна паперова етикетка з необхідним маркуванням. Дати

виробництва і кінцевого строку споживання консервів нанесено на кришці маркером, літери і цифри чіткі, що відповідає вимогам. Банка була без патьоків, без ознак бомбажу, без здуття кришок і донець. Іржавіння відсутньо. Закаточний шов рівний, без дефектів.. Банка повністю відповідала вимогам нормативної документації.

Таким чином, проведене дослідження відповідності стану пакування встановило, що всі зразки рбнх консервів упаковані в жерстяні консервні банки масою нетто 160 і 185 г, банки цілі, герметичні, без іржі і дефектів, відповідають вимогам НД. На зразку 2 паперова етикетка трохи відклеювалась.

Маркування товару – це інформація основних відомостей про товар для споживачів, нанесена на упаковку товару у вигляді тексту, умовного позначення, малюнку, штрих-коду. Основні функції маркування: інформаційна, що ідентифікує, мотиваційна та емоційна

Інформаційна функція – точне і достовірне доведення до зацікавлених суб'єктів всіх необхідних відомостей про товар, що регламентуються Законом України «Про захист прав споживачів».

Ідентифікаційна функція – доведення до споживачів, продавців, експертів і контролюючих органів інформації, що дозволяє ідентифікувати 30 товари, тобто встановлювати їх відповідність чинним законам, ДСТУ, договорами по асортиментній приналежності, якості і безпеки.

Емоційна і мотиваційна функції – вплив маркування товару на психоемоційний стан споживачів для задоволення естетичних потреб, а також мотивації покупки. У сучасних умовах виробники прагнуть привернути увагу покупців до своїх товарів за допомогою упаковки і маркування для збільшення частки продажів [22].

Маркування повинно проводитися державною мовою України. Згідно статті 6 розділу 3 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» проводимо аналіз маркування зразків. Результати маркування зразків наведені в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Маркування споживчої тари рибних консервів з тунця в олії

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
1. Назва продукту	Консерви рибні. Тунець філе в олії. ТМ Аквамарин	Консерви Тунець шматочки соняшниковій олії ТМ Banga	Консерви Тунець цілий в олії ТМ Fish Line	Консерви рибні стерилізовані. Тунець подрібнений в олії. ТМ «Своя Лінія»	Консерви рибні стерилізовані. Тунець шматочками в олії. ТМ «De Luxe Foods & Goods Selected»
2. Перелік інгредієнтів	Риба (тунець), олія рафінована соєва, вода питна, сіль кухонна	Риба (тунець), олія соняшникова, вода питна, сіль кухонна	Риба тунець (Katsuwonus pelamis), олія рослинна, вода, сіль	Тунець подрібнений (виловлений в Індійському/Тихому океані), олія соєва , вода питна, сіль кухонна	Тунець виловлений в Індійському/Тихому океані, олія соняшникова рафінована дезодорована, вода питна, сіль кухонна
3. Будь-які інгредієнти, які наведені у додатку № 1	тунець	тунець	не позначено	тунець, олія соєва	тунець
4. Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів	Риби не менше 130 г	Риба 65 % Олія соняшникова 21 %	не позначено	тунець 70,3 % олія 17,5 %	тунець 65 % олія 20,7 %

Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
5. Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	185	160 г	185 г	185 г	185 г
6. Мінімальний термін придатності або дата «вжити до»;	4 роки	3 роки	3 роки	5 років	3 роки
7. Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Зберігати при температурі від 0 °С до плюс 35 °С та відносній вологості повітря не більше 75 %	Зберігати при температурі від 0 °С до плюс 25 °С та відносній вологості повітря не більше 75 % Після відкриття банки зберігати при температурі від 0 °С до плюс 4 °С не більше ніж 24 години	Консерви зберігаються у добре вентильованих складських приміщеннях при температурі (t) від 0 °С до плюс 25 °С та відносній вологості повітря не > 75 %	Зберігати у сухому приміщенні за температури від 5 °С до 37 °С. Після відкриття зберігати в неметалевій тарі у холодильнику не більше 48 годин	Зберігати у сухому приміщенні за температури від 5 °С до 37 °С. Після відкриття зберігати в неметалевій тарі у холодильнику не більше 48 годин



Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
8. Найменування та оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів – найменування та імпортера;	Golden Prize Canning Co., Ltd. (Голден Прайз Кенінг Ко. лтд), Таїланд. Адреса імпортера: ТОВ «ВБ ТРЕЙД» Україна, м. Київ, вул. Вікентія Хвойки 10	Вироблено у В'єтнамі (VIETNAM NO.TS 165) для Banga LTD Akas street 74B, ROJA, LV3264, Latvia	Виробник: Даймонд Фуд Продукт Ко. ЛТД Адреса потужностей (об'єкта) виробництва: 89/72 Moo 2, Калонг, Муанг Самут Сахон, Самут Сахон 74000 Таїланд. Імпортер в Україні : ТОВ «Таврія В», вул. М'ясоїдівська, 14, м. Одеса, 65091, Україна	Виробник: Thao Union Manufacturing Company Ltd. Адреса потужностей виробництва: 30/2 Sehaki 1 Road, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000, Таїланд	Виробник: Thao Union Manufacturing Company Ltd. Адреса потужностей виробництва: 30/2 Sehaki 1 Road, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000, Таїланд
9. Країна походження або місце походження	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	країна походження Таїланд	країна походження Таїланд

Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
10. Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Вжити безпосередньо після відкриття банки	Продукт готовий до споживання	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
11. Інформація про поживну цінність харчового продукту.	Поживна цінність на 100 г продукту білків – 24,1 г жирів – 9,6 г; енергетична цінність -183 ккал;	Поживна цінність на 100 г продукту жирів – 13 г з них насичених жирних кислот 1,8 г вуглеводи - 0 г, з них цукри - 0 г білків – 22 г сіль – 1 г; енергетична цінність - 205 ккал;	Поживна цінність на 100 г продукту: жири – 16 g(г); з них насичених - 2,8g(г); вуглеводи - 1g(г); з них цукор - 0g(г); білки - 17g(г); сіль - 1g(г) Енергетична цінність на 100 г продукту: 178 ккал;	Поживна цінність на 100 г продукту жирів – 12 г, з них насичені 3,0 г вуглеводи - 0 г, з них цукри - 0 г білків – 17,0 г сіль – 1,0 г; енергетична цінність - 180 ккал;	Поживна цінність на 100 г продукту жирів – 12 г, з них насичені 3,0 г вуглеводи - 0 г, з них цукри - 0 г білків – 17,0 г сіль – 1,0 г; енергетична цінність - 180 ккал

Продовження табл. 3.4

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Додаткова інформація на маркуванні					
Нормативний документ	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано
Штрих-код	8852111020444	4751017404423	8823065711652	2999200018121	2999200003561
Імпортёр/Підприємство яке приймає претензії від споживачів, його адреса	Адреса імпортера: ТОВ «ВБ ТРЕЙД» Україна, м. Київ, вул. Вікентія Хвойки 10		Імпортёр в Україні : ТОВ «Таврія В», вул. М'ясоїдівська, 14, м. Одеса, 65091, Україна	ТОВ «АТБ-МАРКЕТ» проспект Олександра Поля, буд. 40, м. Дніпро, Дніпропетровська область, 49000, Україна, тел. 0 800 500 415	ТОВ «АТБ-МАРКЕТ» проспект Олександра Поля, буд. 40, м. Дніпро, Дніпропетровська область, 49000, Україна, тел. +38 (056) 770 04 57
Позначення матеріалу банки	не вказано	не вказано	не вказано		

За результатами проведеного дослідження маркування споживчої тари консервів встановлено:

Зразок 1 відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», містить чітку назву продукту, інформацію про склад консервів та вміст риби. Хоча в назві можна було вказати в якій саме рослинні олії тунець (соєва). Також в даному зразку не позначено нормативний документ, але оскільки це продукт іноземного виробництва, то цю інформацію не обов'язково вказувати.

Зразок 2 також відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Даний зразок містить чітку назву продукту з указанням яка рослинна олія використовується. Також на маркуванні вказана інформація про склад консервів, зазначений відсотковий вміст риби та олії. Чітко прописані умови та строки зберігання як закритих консервів так і після їх відкриття. В даному зразку також не позначено нормативний документ, але оскільки це продукт іноземного виробництва, то цю інформацію не обов'язково вказувати.

Зразок 3 не відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». На маркуванні цього зразка не зазначено кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом, а саме кількості риби і олії. Можна рекомендувати виробнику зразка 3 вказувати цю обов'язкову інформацію на маркуванні.

Зразок 4 відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», містить назву продукту, інформацію про вміст риби і олії, країну вилову риби, країну вироблення консервів і матеріал тари. Виділено жирним шрифтом компоненти, що можуть викликати алергію – тунець та соєва олія. Не позначено нормативний документ, але оскільки це продукт іноземного виробництва, то цю інформацію не обов'язково вказувати.

Зразок 5 відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», містить назву продукту, інформацію

про вміст риби і олії, країну вилову риби, країну виробництва консервів і матеріал тари. Виділено жирним шрифтом компоненти, що можуть викликати алергію – тунець.

Дійшли висновку, що найбільш повним є маркування зразка 4.

Перевірка штрихового кодування

Штриховий код (ШК) - це знак, що забезпечує автоматизовану ідентифікацію та автоматизований облік інформації про товар. Він є послідовністю штрихів та проміжків визначеного розміру, тобто кожна цифра або буква у штриховому коді відображається їх комбінацією за чітко визначеними правилами (штрих-ковою символікою) так, що закодовану тут інформацію можна автоматично зчитати за допомогою спеціальних пристроїв-сканерів штрихового коду.

Існують правила розрахунку контрольної цифри, необхідні для перевірки справжності продукції.

Перевіримо контрольну цифру штрихових кодів дослідних зразків, вказаних на упаковці.

Зразок №1 Штриховий код 8852111020444

1. Додаємо цифри, що стоять на парних позиціях коду:

$$8+2+1+0+0+4=15$$

2. Результат помножимо на 3:

$$15 * 3 = 45$$

3. Додаємо цифри, що стоять на непарних позиціях коду без урахування контрольної цифри

$$8+5+1+1+2+4=21$$

4. Додаємо результати 2-ї та 3-ї дії:

$$45 + 21 = 66$$

5. Контрольне число являє собою різницю між кінцевою сумою та найбільшим до неї вищим числом, кратним 10:

$$70 - 66 = 4$$

Отримали контрольну цифру 4, отже штриховий код вірний

Зразок №2 Штриховий код 4751017404423

$$7+1+1+4+4+2=19$$

$$19*3 = 57$$

$$4+5+0+7+0+4=20$$

$$57+20 = 77$$

$$80-77 = 3$$

Отримали контрольну цифру 3, отже штриховий код вірний

Зразок № 3 Штриховий код 8820002886565

$$8+0+0+8+6+6=28$$

$$28*3 = 84$$

$$8+2+0+2+8+5=21$$

$$84+21 = 105$$

$$110-105 = 5$$

Отримали контрольну цифру 5, отже штриховий код вірний.

Зразок № 4 Штриховий код 2999200018121

$$9+9+0+0+8+2=28$$

$$28*3 = 84$$

$$2+9+2+0+1+1=15$$

$$84+15=99$$

$$100-99=1$$

Отримали контрольну цифру 1, отже штриховий код вірний.

Зразок № 4 Штриховий код 2999200003561

$$9+9+0+0+3+6=27$$

$$27*3 = 81$$

$$2+9+2+0+0+5=18$$

$$81+18=99$$

$$100-99=1$$

Отримали контрольну цифру 1, отже штриховий код вірний.

3.3 Органолептична оцінка якості рибних консервів

Зідно з вимогами ГОСТ 7454 консерви рибні в олії контролюють за такими органолептичними показниками як смак, запах, консистенція м'яса риби, стан риби і шкіряного покриву, колір шкіряного покриву, стан олії, характеристика розбирання, порядок укладання, наявність луски та сторонніх домішок.

Результати дослідження органолептичних показників консервів з тунця в олії, наведено в таблиці 3.5.

За результатами дегустаційної оцінки було виявлено:

Зразок 1 мав приємний, в міру солоний смак, з присмаком океанічної риби, без гіркоти і сторонніх присмаків, запах був приємний, з помірним рибним ароматом, відповідний океанічній рибі. Консистенція щільна, соковита. Шматки риби цілі, незначна кількість шматків з нерівними зрізами. Олія прозора. В цілому цей зразок відповідає вимогам нормативного документу.

Зразок 2 мав невідповідні органолептичні показники – не дуже приємний, жирний смак з присмаком гіркоти, виражений смак океанічної риби. Запах при цьому відповідний, рибний, з ароматом олії, без сторонніх. Консистенція дуже м'яка. Шматки риби переважно цілі, але присутня незначна кількість розламаних шматків. Олія не зовсім прозора, з незначною кількістю зважених часток. Даний зразок не відповідає вимогам НД за органолептичними показниками.

Зразок 3 характеризувався приємним, в міру солоним смаком, бу присутній слабкий кислуватий смак, без гіркоти та сторонніх присмаків, це допускається для океанічних риб. Запах в даного зразка приємний, рибний, без сторонніх. Консистенція відповідна, ніжна. Шматки риби цілі, незначна кількість шматків з нерівними зрізами. В олії присутнє невелике помутніння, але це допустимо.

Таблиця 3.5

Органолептичні показники якості

Показники якості	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Вимоги НД
Смак	Приємний, властивий консервам з тунця, в міру солоний, з присмаком океанічної риби, без гіркоти і сторонніх присмаків	Не дужеприємний, жирний смак з присмаком гіркоти, виражений смак океанічної риби	Приємний, властивий консервам з тунця, в міру солоний, слабкий кислуватий присмак, без гіркоти та сторонніх присмаків	Приємний, властивий консервам з тунця, в міру солоний, з присмаком океанічної риби, без гіркоти і сторонніх присмаків	Смак ненасичений, пустий, майже без солонуватості, без кислуватого присмаку, без гіркоти, без сторонніх присмаків	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку. Для консервів з океанічних риб – з натуральним кислуватим присмаком
Запах	Приємний, з помірним рибним ароматом, відповідний океанічній рибі, без сторонніх запахів	Відповідний, рибний, з ароматом олії, без стороннього запаху	Приємний, рибний, помірно виражений, без стороннього запаху	Приємний, з вираженим рибним ароматом, відповідний океанічній рибі, без сторонніх запахів	Запах рибний, помірно виражений, без аромата олії, без сторонніх запахів	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього запаху. Для консервів з додаванням цибулі, часнику, прянощів або ароматизованої олії – з легким ароматом складових компонентів.

Продовження табл. 3.5

Показники якості	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Вимоги НД
Консистенція м'яса риби	Щільна, соковита	Дуже м'яка	Ніжна	Ніжна, соковита	Сухувата, волокниста, важко прожовується	Щільна, соковита, ніжна. Може бути сухувата у сайри
Стан риби	Шматки риби цілі, незначна кількість шматків з нерівними зрізами	Шматки риби цілі, незначна кількість розламаних шматків	Шматки риби цілі, незначна кількість шматків з нерівними зрізами	Шматки риби подрібнені, приблизно однакового розміру	Шматки риби цілі, незначна кількість розламаних шматків	Шматки, філе риби цілі. Зрізи шматків рівні. Допускається нерівні зрізи у тунцевих риб
Стан олії	Прозора	Не зовсім прозоре, з незначною кількістю зважених часток	Присутнє невелике помутніння	Прозора. Наявне легке помутніння і незначне наявність зважених часток	Прозора. Наявне легке помутніння і незначне наявність зважених часток	Прозора. Можливо: легке помутніння; незначне наявність зважених часток
Колір риби	Властивий вареному м'ясу даного виду риби. Кремуватий колір	Властивий вареному м'ясу даного виду риби. Біло-рожевий	Властивий вареному м'ясу даного виду риби. Рожево-сірий	Властивий вареному м'ясу даного виду риби. Темно-кремуватий	Властивий вареному м'ясу даного виду риби. Біло-рожевий	Властивий вареному м'ясу даного виду риби Від світло-рожевого до кремуватого

Зразок 4 характеризувався приємним, властивим консервам з тунця смаком, в міру солоним, з присмаком океанічної риби, без гіркоти і сторонніх присмаків. Запах в даного зразка приємний, виражений рибний, без сторонніх. Консистенція відповідна, ніжна, соковита, що пояснюється подрібненням риби. Шматки риби подрібнені, приблизно однакового розміру. В олії присутнє невелике помутніння, але це допустимо.

Зразок 5 мав невідповідні органолептичні показники – смак ненасичений, пустий, майже без солонуватості, без кислуватого присмаку, без гіркоти, без сторонніх присмаків. Запах при цьому відповідний, але не дуже виражений, рибний, ароматом олії не відчувався, без сторонніх. Консистенція неприємна, суха, важко розжовується і ковтається. Шматки риби переважно цілі, але присутня незначна кількість розламаних шматків. Олія не зовсім прозора, з незначною кількістю зважених часток. Даний зразок не відповідає вимогам НД за органолептичними показниками.

В цілому за органолептичними показниками зразки 1, 3 та 4 відповідають вимогам нормативного документа, а зразки 2 та 5 не відповідають

Надалі, користуючись даними органолептичних досліджень було побудовано профілограми, виявляючи інтенсивність окремих складових органолептичних показників.

Таблиця 3.6

Інтенсивність показників зовнішнього вигляду

Дескриптор	Оцінка інтенсивності				
	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Приємний рибний смак (+)	5	3	5	5	2
В міру солоний (+)	5	3	5	5	2
Ніжна консистенція (+)	4	3	5	5	1
Цілісність шматків риби (+)	4	3	4	4	4
Прозорість олії (+)	5	3	4	4	4
Кислуватий присмак (-)	1	2	3	1	0
Жирний присмак (-)	0	2	0	1	0
Невідповідна консистенція (-)	0	2	0	0	2
Поламана риба (-)	0	1	0	0	1
Наявність відстою в олії (-)	0	1	1	1	1

Після того як оцінили інтенсивність прояву окремих дескрипторів – переносимо їх на профілограми.

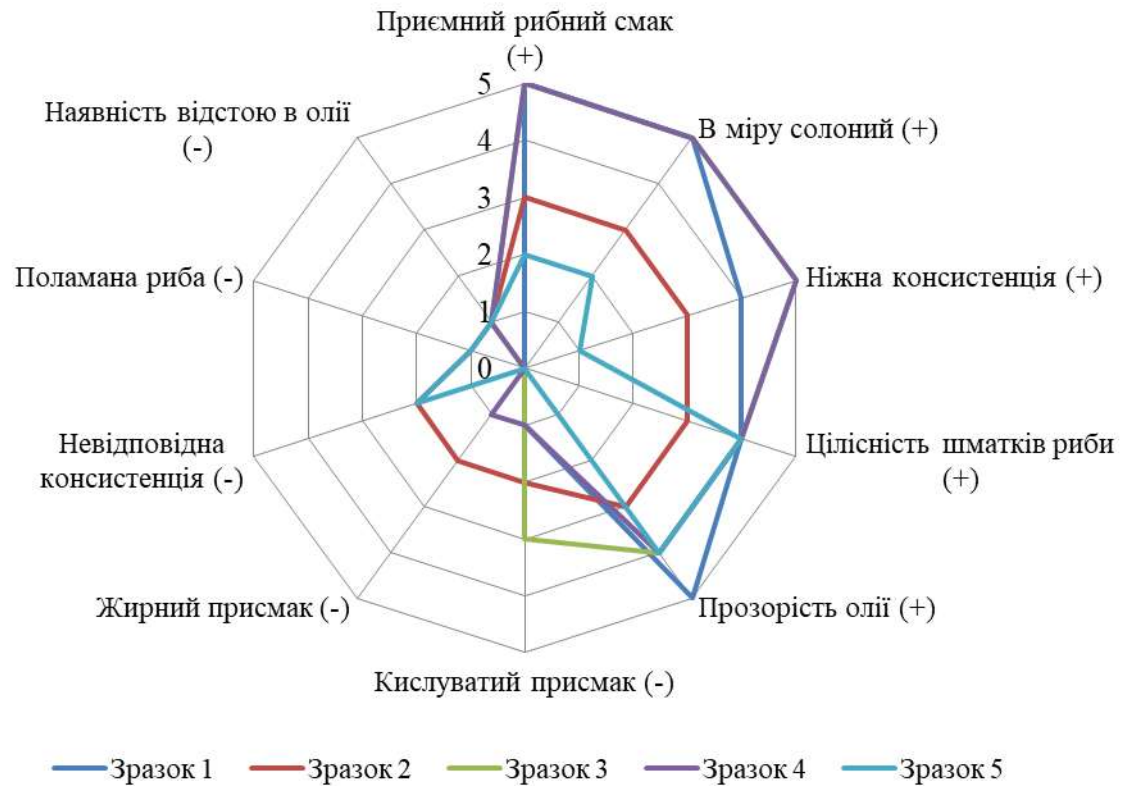


Рисунок 3.1 – Профілограма смаку, запаху і консистенції консервів з тунця в олії

З профілограми можемо побачити, що найбільше позитивних характеристик мають зразки 1, 3 та 4, а зразки 2 та 5 мають менше виражені позитивні ознаки і більше негативних – кислуватий присмак, жирний присмак, невідповідна консистенція.

З профілограми можна побачити, що за смаком і запахом виявився відповідним та приємним зразок 1, який не мав негативних характеристик смаку і запаху, крім кислуватого присмаку, але це допускається для океанічних риб. Також відповідним і прийнятним був зразок 3, який також мав позитивні прояви, але характеризувався більш вираженим кислуватим смаком, а також наявністю помутніння в олії. Але даний зразок при цьому мав більш ніжню приємну консистенцію риби. Зразок 4 мав приємні виражені

дискриптори смаку та запаху, ніжну, соковиту консистенцію. Зразки 2 та 5 були найменш приємними, з різко вираженими негативними дискрипторами.

Отже, проведені органолептичні дослідження дозволили встановити, що зразки 1, 3 та 4 відповідають вимогам нормативного документа за всіма органолептичними показниками. Зразки 2 та 5 не відповідають вимогам.

Надалі, згідно з планом, досліджували фізико-хімічні показники якості рибних консервів.

3.4 Визначення фізико-хімічних показників якості рибних консервів

Для дослідження фізико-хімічних показників якості відібраних зразків консервів з тунця в олії згідно з вимогами нормативного документа були проведені дослідження по визначенню масової частки солі, масової частки відстою в олії, масової частки складових частин.

Визначення масової частки солі

Визначення проводили аргентометричним методом по ГОСТ 27207-87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли». Метод заснований на титруванні хлоридів в нейтральному середовищі розчином азотнокислого срібла в присутності індикатора хромовокислого калію.

Наважку масою 10 г зважують в стакан і кількісно переносять в мірну колбу місткістю 200 або 250 см³, змиваючи через лійку дистильованою водою температурою від 40 до 70 °С. Колбу доливають тієї ж водою до 2/3 обсягу, добре перемішують і настоюють 30 хвилин, періодично струшуючи.

Колбу охолоджують до кімнатної температури, вміст колби доводять до мітки дистильованою водою кімнатної температури і добре перемішують, потім фільтрують.

Після фільтрації відбирають піпеткою 25 см³ фільтрату в дві конічні колби, доливають по 3-4 краплі хромовокислого калію масової концентрації

100 г / дм³ і титрують 0,1 н. розчином азотнокислого срібла до переходу жовтого забарвлення в оранжево-червону, чи не зникає протягом 10-15 с.

Масову частку солі (X) у % розраховують за формулою:

$$X = \frac{V \cdot 0.00585 \cdot K + V_1 \cdot 100}{m \cdot V_2}, \quad (3.1)$$

V – об'єм розчину азотнокислого срібла, що пішов на титрування, см³ ;

0.00585 – коефіцієнт перерахунку 0,1 моль/дм³ розчину азотнокислого срібла на хлористий натрій, г/см³ ;

K – коефіцієнт перерахунку на точно 0,1 моль/дм³ розчину азотнокислого срібла;

V₁ – об'єм до якого доведена наважка, см³ ;

m – маса наважки продукту, г;

V₂ – об'єм фільтрата, взятого для титрування, см³

Визначення масової частки відстою в олії

Визначення проводили по ГОСТ 20221-90 «Консервы рыбные. Метод определения отстоя в масле». Метод заснований на визначенні водно-білкової частини (відстою) після відстоювання масла протягом певного проміжку часу при певній температурі.

Банку з консервами розкривають приблизно на 2/3 або 3/4 окружності, потім встановлюють похило у воронку, закріплену в штативі, і обережно зливають масло в циліндр місткістю 50, 100 см³ або в ділильну воронку. Зливання проводять протягом 15 хв. Банку з консервами кілька разів обережно повертають приблизно через кожні 5 хв.

Після зливу масла визначають масу риби, що залишилася в банку, по ГОСТ 26664.

Циліндр або ділильну лійку з маслом залишають в спокої протягом 2 годин при температурі від 10 до 35 °С. Відстій з ділильної лійки обережно зливають в циліндр місткістю 10, 25 см³.

Об'єм водно-білкового відстою визначають за шкалою вимірювального циліндра з похибкою не більше 1 см³. Обсяг відстою в кубічних сантиметрах умовно приймають рівним чисельним значенням маси в грамах.

Масову частку відстою в олії (X) у відсотках обчислюють за формулою:

$$X = \frac{m_2}{m_1 + m_2} * 100, \quad (3.2)$$

m₁ – маса риби, г;

m₂ – маса відстою, г.

Таблиця 3.7

Розрахунок масової частки відстою в олії

	m1, г	m2, г	X, %
Зразок 1	115,6	2,0	1,7
Зразок 2	133,2	1,6	1,2
Зразок 3	126,4	4,4	3,5
Зразок 4	116,5	2,0	1,6
Зразок 5	134,1	2,8	1,3

Визначення масової частки складових частин

Визначення проводили по ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей». Суть методу полягає в поділі вмісту консервів на складові частини і визначенні їх маси.

Підготовлені до випробувань банки з консервами зважують, потім розкривають на 2/3 або 3/4 окружності, злегка відігнувши кришку, встановлюють похило в чисту посудину і обережно зливають рідку частину консервів протягом 15 хв, причому кожні 5 хв банку кілька разів обережно повертають. Банки з консервами без рідкої частини зважують, потім банку звільняють від вмісту, миють, висушують і зважують.

Масову частку риби (X) у відсотках визначають за формулою:

$$X = \frac{m_3}{m} * 100, \quad (3.3)$$

m – фактична маса нетто консервів, г;

m_3 – маса риби, г.

Масову частку рідкої частини (соусу, заливок) (X_2) у відсотках обчислюють за формулою:

$$X_2 = \frac{m - (m_3 + m_4)}{m} * 100, \quad (3.4)$$

m – фактична маса нетто консервів, г;

m_3 – маса риби, г.

m_4 – маса гарніру (при його наявності), г.

Таблиця 3.8

Розрахунок масової частки складових частин

	Маса брутто, г	Маса тари, г	Маса нетто m , г	Маса риби m_3 , г	X , %	X_2 , %
Зразок 1	229,3	44	185,3	115,6	62,2	37,8
Зразок 2	200,1	40	160,1	133,2	83,2	16,8
Зразок 3	224,5	42	182,5	126,4	69,2	30,8
Зразок 4	228,2	43	185,2	129,5	70,1	29,9
Зразок 5	229,6	44,3	185,3	130,1	70,2	29,8

Провівши дослідження фізико-хімічних показників якості консервів з тунця в олії, отримані дані звели у таблицю 3.9 для порівняння отриманих результатів з вимогами НД.

Таблиця 3.9

Результати фізико-хімічних досліджень

Назва показника	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Вимоги НД
Масова частки солі, %	1,8	2,4	2,0	2,1	1,5	1,5-2,2
Масова частка відстою, %	1,7	3,5	1,2	1,3	3,2	Не більше 10
Фактична маса нетто, г	185,3 (+2,9 %)	160,1 (+0,06 %)	182,5 (-1,35 %)	185,2 (+2,7 %)	185,3 (+2,9 %)	Зразок 1, 3, 4, 5 – 185г Зразок 2 – 160г
Масова частка складових частин, %	62,2/37,8	83,2/16,8	69,2/30,8	70,1/29,9	70,2/29,8	Риби не менше 75 Олії не менше 10

З представлених даних видно, що масова частка відстою в олії у всіх досліджуваних зразках не перевищує встановлені норми і є незначною, але в зразках 2 та 5 вона більше ніж в інших. Фактична маса нетто у зразків 1, 2, 4 та 2 трохи перевищує заявлену, а в зразку 3 менше заявленої на 1,35 %. За показником Масова частка складових частин лише зразок 2 відповідає вимогам нормативного документа, оскільки вміст риби в ньому вище 75 %, а вміст олії вище 10 %. Зразки 1, 3, 4 та 5 мають значно менший вміст риби. Але, оскільки дані зразки вироблені іноземними виробниками то вони не мають відповідати вимогам даного нормативного документу. При цьому зразки 1 та 3 не відповідають даним про вміст риби, вказаним виробником на маркуванні, а зразки 4 та 5 відповідають даним про вміст риби, вказаним виробником на маркуванні.

Висновки для розділу 3

Дослідивши асортимент консервів з тунця в олії в трьох магазинах встановлено, що дана продукція представлена іноземними виробниками, а саме виробники Іспанія, Італія, В'єтнам, Таїланд. В основном консерви з тунця реалізують у власному соку та у різних видах олій (соняшникова, оливкова, іноді соєва). Вартість консервів залежить в основному від їх маси нетто, ступеню подрібнення (філе, шматочки або салатний), а також від виду олії яка додається до консервів. Найширший асортимент консервів з тунця в олії представлений в інтернет-магазині Розетка, кількість найменувань складає більше 200 позицій. В супермаркетах торговельних мереж Обжора і Таврія В асортимент (а значить вибір) значно менший.

Проведене дослідження відповідності стану пакування встановило, що всі зразки рибних консервів упаковані в жерстяні консервні банки цілі, герметичні, без іржі і дефектів, відповідають вимогам НД. На зразку 2 паперова етикетка трохи відклеювалась.

За результатами проведеного дослідження маркування споживчої тари консервів встановлено: зразок 1, зразок 2, зразок 4 та 5 відповідають вимогам

Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», зразок 3 не відповідає вимогам Закону оскільки на маркуванні цього зразка не зазначено кількості риби і олії.

Проведені органолептичні дослідження дозволили встановити, що зразки 1, 3 та 4 відповідають вимогам нормативного документа за всіма органолептичними показниками. Зразки 2 та 5 не відповідають вимогам за показником смаку, а також консистенції.

За результатами дослідження фізико-хімічних показників якості встановили, що масова частка відстою в олії у всіх досліджуваних зразках не перевищує встановлені норми і є незначною. Фактична маса нетто у зразків 1, 2, 4 та 2 трохи перевищує заявлену, а в зразку 3 менше заявленої на 1,35 %. За показником Масова частка складових частин лише зразок 2 відповідає вимогам нормативного документа. Зразки 1, 3, 4 та 5 мають значно менший вміст риби. При цьому зразки 1 та 3 не відповідають даним про вміст риби, вказаним виробником на маркуванні, а зразки 4 та 5 відповідають даним про вміст риби, вказаним виробником на маркуванні.

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ РИБНИХ КОНСЕРВІВ

4.1 Визначення коду УКТЗЕД рибних консервів з тунця з додаванням олії

УКТЗЕД – Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності. Основою УКТЗЕД, що наразі використовується становить Гармонізована система опису та кодування товарів. Гармонізована система або ГС (скорочено) – це перелік міжнародної номенклатури товарів, що була розроблена Всесвітньою митною організацією [23].

Гармонізована система складається близько з 5000 груп різноманітних товарів, певна з груп якого позначається шестизначним кодом. Усі товари у даній системі упорядковані в послідовну структуру та мають правила класифікації. Гармонізовану систему зараз використовують більше ніж в 200 країнах світу у згоді з місцевими митними органами та на основі їх митних тарифів [24].

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності – це перелік товарів, що складається з коду, найменування, одиниці виміру товару. Кожен товар повинен мати тільки один код УКТЗЕД, саме для цього існує певний перелік правил та установ, що забезпечують визначення товару лише одним кодом в УКТЗЕД [25].

- групи товарів не повторюються по змісту;
- зазначені усі товари, що можуть перетинати кордон;
- класифікація здійснюється до вимог «Основних правил інтерпретації класифікації товарів».

Класифікація товарів відбувається згідно вимог УКТЗЕД, та дозволя оформити товар у вигляді коду.

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності складається з трьох частин:

- основні правила інтерпретації УКТЗЕД;

- примітки до розділів та груп УКТЗЕД;
- текстове описання груп УКТЗЕД та їх цифрове позначення.

Наразі УКТЗЕД складається з 21 розділу та 97 груп. Усі товари поділені на конкретні групи, поділ яких базується на конкретних даних. Будь які групи не мають перехрещуватися за змістом. Для цього існують певні рівні деталізації від більш загального опису до опису конкретного товару [25].

Рівні деталізації УКТЗЕД:

1. «Розділи» - нумеруються римськими цифрами, що не містяться у кодї товару. На рівні розділів товари об'єднано відповідно до галузей промисловості за наявністю певних ознак товарів:

- походження (розділи I, II, V);
- функціональне призначення (розділи IV, XI, XII, XVI-XXI);
- хімічний склад (розділи III, VI, VII);
- матеріал, з якого виготовлено товар (VIII, IX, X, XIII, XIV, XV).

2. «Групи» - мають 2-значну нумерацію арабськими цифрами, що не пов'язана з нумерацією розділів. Перші два знаки товарного коду відповідають номеру групи, в якій цей товар класифікується. На рівні груп товари розподілено в залежності від:

- функції, що виконує товар;
- ступінь обробки товару;
- матеріал виготовлення.

В деяких групах містяться додатковий рівень класифікації - підгрупи, які пронумеровано римськими цифрами та які не відображено у структурі цифрового коду. В процесі створення груп в УКТЗЕД діє принцип послідовності обробки товару – від сировини до напівфабрикатів та готових товарів.

3. «Позиції» - містять 4-значну нумерацію, де перші два знаки означають номер групи, що включає товарну позицію. Текстовий опис товарних позицій має юридичну силу для класифікації товарів (перше правило основних правил інтерпретації).

4. «Підпозиції» - самий нижчий рівень деталізації товарів, де код та текстовий опис товару відповідають УКТЗЕД . Мають шестизначну нумерацію, в якій перші чотири знаки відповідають товарній позиції, в якій міститься ця підпозиція.

5. «Категорії» - містять восьмизначну нумерацію, в якій перші шість знаків відповідають номеру підпозиції, яка включає цю категорію. Деталізація товарів відповідає КН ЄС.

6. «Підкатегорії» - містять опис товару та його десятизначний товарний код [25].

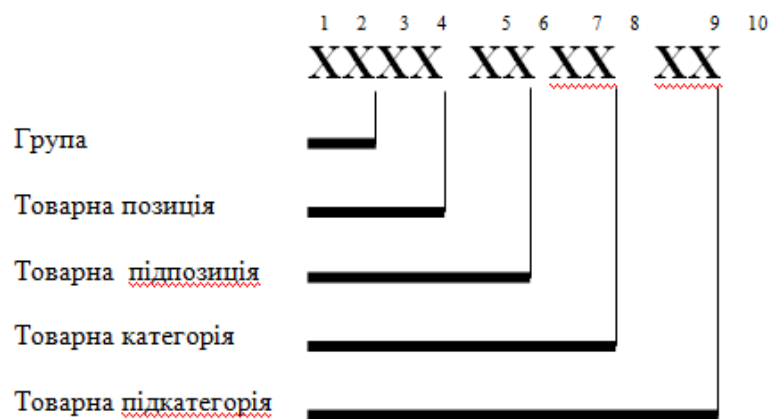


Рис. 4.1 Класифікаційні рівні позначення товарів в УКТЗЕД

Завдяки переліченим класифікаційним рівням система кодування дає високий рівень деталізації номенклатури товарів . Розроблена система кодування дозволяє за необхідності провести подальше розширення номенклатури товарів без порушення системи класифікації. Вона передбачає резерв для включення нових чи специфічних товарів.

Десятизначний код УКТЗЕД складається з таких елементів (рис.4.1): перші шість цифр означають код товару за ГС, ці шість цифр та сьомий і восьмий знаки складають код товару за КН ЕС, дев'ята та десята цифри (поки що "0") призначені для майбутніх товарних позицій з урахуванням інтересів України.

Отже, структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції

(перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків). Для докладнішої товарної класифікації використовується сьомий, восьмий, дев'ятий та десятий знаки цифрового коду

Також слід пам'ятати про правила класифікації товарів, що підлягають митному оформленню. Для правильної класифікації існує перелік правил та дій:

1.Збір максимальної повноти інформації про найменування та торговий опис товару,що дозволяє класифікувати та ідентифікувати товар та його параметри та характеристики,такі як:

- матеріал виготовлення;
- кількісний та якісний склад;
- сфера застосування;

2.Визначення товарної позиції номенклатури УКТЗЕД,де описано товар у текстовому вигляді.

3.Визначення товарної позиції ,категорії та підкатегорії за текстовим описом товару.

4.Якщо товарна позиція відсутня за текстовим описанням,будуть застосовані Правила інтерпретації класифікації товарів.

Правила інтерпретації товарів – це одна з головних частин Товарної номенклатури,що являються основним засобом розподілення товарів до певних класифікаційних груп.

Основні правила інтерпретації класифікації товарів:

1.Назви підрозділів,груп та підгруп застосовуються для зручності користування.Для юридичних цілей класифікація товарів проводиться згідно з найменуванням товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп.

Посилання у найменуванні позиції на будь-який товар стосується некомплектних чи незавершених товарів,якщо товари мають основні

характеристики некомплектних чи незавершених товарів(або поданих незібраними або розібраними).

2)Посилання у найменуванні позиції на будь-який матеріал або речовину стосується і сумішей або сполучень даного матеріалу чи речовини.Класифікація товарів,що складаються більше ніж з 1 матеріалу або речовини,проводиться згідно Правил 3.

3.Якщо товари при первинному огляді можна віднести до двох або більше товарних позицій,класифікація відбувається згідно таких првил:

1)перевагу має та товарна позиція,що найбільш конкретно описує товар в порівнянні з найменуванням позиції,що дає більш загальний опис.Проте,коли кожна з двох або більше позицій стосуються тільки частини матеріалів або речовин,що входять до складу суміші,або лише до окремих частин товару,що реалізуються разом (у наборі) ,тоді ці товарні позиції вважаються рівнозначними по відношенню до даного товару.

2)Суміші,багатокомпонентні вироби,що складаються з різних матеріалів або компонентів та товари,що реалізуються у наборах,класифікація яких не може бути проведена згідно правила 3.2, проходять класифікацію відповідно до матеріалу чи складових,що визначають основний характер цих товарів,якщо це можливо застосувати.

3)Товари, які неможливо класифікувати за правилом 3.1 та 3.2, класифікуються у товарній позиції з найбільшим порядковим номером серед товарних позицій, що розглядаються.

4.Товари,що не можуть бути класифіковані згідно з Правилами зазначеними вище, мають бути класифіковані у товарній позиції, що відповідає найбільш подібним товарам .

Згідно з УКТЗЕД тунець консервований відноситься до розділу IV

Готові харчові продукти, визначення та деталізація товару за кодом

УКТЗЕД наведено у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1

Визначення коду УКТЗЕД тунця консервованого «Тунець цілий в олії
ТМ Fish Line»

Код товару	Найменування товару
Розділ IV (гр.16-24)	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
16	Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних або комах
1604	Готова або консервована риба; ікра осетрових (чорна ікра) та ікра інших риб
1604 14	тунці, скіпджек або тунець смугастий і пеламіда (<i>Sarda spp.</i>)
1604 14 21 00	в рослинній олії

Отже станом на 03.12.2024 згідно з УКТЗЕД код обраного зразка товару, що переміщується через митний кордон України «Тунець цілий в олії ТМ Fish Line» код товару : 1604 14 21 00.

4.2 Правові засади нетарифного регулювання, як основний чинник безпеки та якості товарів, що переміщуються через митний кордон України

У 7 статті Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність» зазначено, що регулювання зовнішньоекономічної діяльності в Україні здійснюється за допомогою передбачених в законах України актів тарифного і нетарифного регулювання, які видаються державними органами України в межах їх компетенції, а сам термін акту нетарифного регулювання не розкривається [26].

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності - не відносяться до застосування мита до товарів, що переміщуються через

митний кордон України, прийняті у відповідності з законом про заборони та обмеження, направлені 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 [27].

Тому до нетарифних заходів належать будь-які неподаткові заходи, прийняті державою, спрямовані на вплив на зовнішньоекономічні та соціальні зв'язки. Суть зовнішньоторговельного нетарифного контролю полягає в тому щоб належним чином захистити не лише національні інтереси, а й інтереси окремих суб'єктів цієї діяльності.

Світова організація торгівлі (СОТ) виступає за повне усунення нетарифних бар'єрів, не дивлячись на це, багато країн продовжують їх широке застосування. Цей протест відбувається через велику кількість протекціоністських заходів, таких як урядові субсидії, кількісні обмеження, введення санітарних і технічних норм та навмисне ускладнення адміністративних процедур.

На відміну від тарифного регулювання, встановленого законом, нетарифне регулювання може запроваджуватися рішеннями адміністративних органів місцевого самоврядування. За даними ЮНКТАД, кількісні обмеження становлять 20% усіх нетарифних заходів, податкові заходи (внутрішні та прикордонні)-20%, а технічні регламенти-дещо меншу частку. Провідними країнами у використанні нетарифних обмежень у міжнародній торгівлі є США, Японія та ЄС.

Застосування нетарифних засобів регулювання країнами обумовлюється такими факторами як:

- захист національної економіки;
- дотримання міжнародної безпеки;
- охорона життя та здоров'я людей;
- виконання міжнародних зобов'язань;

- підтримка стабільності міжнародної торговельної системи.

Або ж у таких випадках, якщо:

- різкого погіршення платіжного балансу країни;
- необхідності збільшення надходжень у державний бюджет країни;
- великого зовнішнього боргу країни;
- значного порушення рівноваги з певних груп товарів на національному ринку;
- великої різниці між цінами на національному та світовому ринках;
- необхідності здійснення заходів у відповідь на дискримінаційні дії інших держав;
- укладення міжнародних угод щодо добровільного обмеження експорту чи імпорту.

Перевагами нетарифних заходів регулювання можна вважати:

- просту процедуру їх застосування (встановлення більшої частини нетарифних обмежень відбувається нормативними актами органів виконавчої влади);
- високу ефективність та оперативність застосування;
- відсутність необхідності узгоджувати застосування більшості нетарифних засобів з іншими державами.

Одним з головних засобів зменшення використання нетарифних заходів є суворе регламентація правил і процедур їх застосування. Це необхідно для розвитку міжнародної торгівлі. Відбувається така регламентація завдяки багатостороннім міжнародним форумам та організаціям, включаючи СОТ, ОЕСР (Організація економічного співробітництва та розвитку), Азійсько-Тихоокеанська конференція з економічного співробітництва, міжнародної торгівлі та розвитку Конференція з торгівлі та розвитку (ЮНКТАД) та Європейська економічна комісія ООН (ЄЕК). Серед інших, Європейська економічна комісія [28].

Існують різні класифікації нетарифних заходів, які розробляються міжнародними організаціями. Найбільш відомими є класифікації, які були розроблені ЮНКТАД та СОТ.

За класифікацією ЮНКТАД нетарифні заходи поділяються на:

- паратарифні;
- заходи цінового контролю;
- заходи фінансового контролю;
- автоматичне ліцензування;
- кількісні обмеження;
- монопольні заходи та технічні стандарти.

Класифікація, що була запроваджена СОТ ділить всі заходи нетарифного регулювання на такі 5 груп:

1. Заходи втручання держави в економіку (пільги виробникам та споживачам місцевої продукції; експортні субсидії; компенсаційні мита; державні закупки; торгові операції державних підприємств інші заходи з обмеження торгівлі).

2. Особливості митних та адміністративних процедур (заходи митної оцінки; антидемпінгові мита; структура тарифів; консульські та митні формальності та документи; вимоги відносно зразків товарів).

3. Стандарти та інші спеціальні вимоги до товарів (технічні стандарти; вимоги до упакування товарів та маркування);

4. Специфічні торгові бар'єри (кількісні обмеження імпорту; двосторонні дискримінаційні обмеження імпорту; обмеження експорту; встановлення мінімальних цін; ліцензування; заборони щодо кінофільмів).

5. Імпортні податки та збори (внесення депозитів; кредитні обмеження для імпортерів; різні збори; прикордонні збори фіскального характеру; обмеження щодо іноземних вино-горілчаних виробів; дискримінаційні збори з автомобілів; статистичні та адміністративні збори; спеціальні збори на імпортні товари).

Розвинені країни застосовують нетарифні заходи переважно до продуктів харчування, текстилю та одягу, фармацевтичних препаратів, транспортних засобів, побутової техніки та електрообладнання. Країни, що розвиваються, переважно регулюють імпорту мінеральних продуктів, палива, дорогоцінних металів і дорогоцінного каміння.

Найбільш поширеними заходами нетарифного регулювання стали: заходи підтримки сільськогосподарського виробництва; технічні, санітарні, фітосанітарні та екологічні норми і стандарти, а також антидемпінгові заходи.

Обраний мною зразок «Консерви Тунець цілий в олії ТМ Fish Line» є імпортом товаром, тому застосування нетарифних заходів регулювання будемо розглядати саме при імпорту товару в Україну. Даний зразок імпортується з Тайланду. При перетині товару через митний кордон України до нього будуть застосовані заходи офіційного контролю та попередній документарний контроль.

Заходи офіційного контролю – це перелік заходів, такі як: фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України.

Фітосанітарний контроль – це розроблена система заходів, що має за мету охорону країни від проникнення з-за кордону небезпечних та карантинних шкідників, хвороб рослин і бур'янів, що можуть завдавати шкоду народному господарству. Фітосанітарний контроль застосовується до усіх підкарантинних матеріалів та об'єктів, транспортних засобів, що перетинають кордон України. Фітосанітарний контроль здійснюється інспекторами Державної ветеринарної та фітосанітарної служби.

Ветеринарно-санітарний контроль – перелік заходів, які мають за мету виконання ветеринарно-санітарних вимог, визначених законодавством про ветеринарну медицину. Ветеринарно-санітарний контроль здійснюється

лікарями державних установ ветеринарної медицини.

Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин – це перелік заходів, що направлені на контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин під час ввезення цих продуктів на територію України. До органів контролю відносяться Кабінет Міністрів України, центральний орган виконавчої влади та саме компетентний орган, що досліджує зразки.

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

Згідно з постановою КМУ 960 від 24 жовтня 2018 р. про «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» [29], при перетині кордону досліджуваний зразок рибних консервів входить в «перелік товарів, які підлягають державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» згідно коду УКТЗЕД, а саме:

1604 - Готова або консервована риба; ікра осетрових (чорна ікра) та ікра інших риб (крім композитних продуктів, які відповідають умовам, визначеним частиною одинадцятою статті 41 Закону України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин”, а також маслин та оливок, питома вага рибного продукту в яких не перевищує 20 %).

Це єдиний захід офіційного контролю якому підлягає обраний зразок товару при проходженні митного контролю (тому що «Тунець з додаванням олії» не входить в перелік товарів, що підлягають ветеринарно-санітарному та фітосанітарному контролю).

Також при перетині кордону, а саме при імпорті в Україну, застосовується попередній документарний контроль. Від передбачає контроль та перевірку відомостей і документів.

Таблиця 4.2

Документи, що підлягають перевірці під час попереднього документарного контролю

Вид контролю	Документи і відомості, що підлягають перевірці
Ветеринарно-санітарний контроль	Міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі, що видається країною-експортером, наявність товарів у переліку кормових добавок, преміксів, готових кормів і ветеринарних препаратів
Фітосанітарний контроль	Фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару (на товари, крім дерев'яного пакувального матеріалу як супровідного матеріалу для товарів, насіння і садивного матеріалу) фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару, та сертифікат країни-експортера, що засвідчує якість насіння та/або садивного матеріалу, або сертифікат ОЕСР і сертифікат ISTA для насіння і садивного матеріалу за умови належності його до сорту, занесеного до Реєстру сортів рослин України та/або Переліку сортів рослин ОЕСР, тих сільськогосподарських рослин, до схем сортової сертифікації яких приєдналася Україна
Контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин	Міжнародний сертифікат в оригіналі (для товарів, зазначених у Переліку продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах) транспортні (перевізні) документи

Заходи офіційного контролю до обраного товару застосовуються у вигляді державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, шляхом перевірки дотримання переліку встановлених законодавством вимог, щодо товарів вказаних у переліку товарів, що підлягають державному контролю про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин при перетині митного контролю.

Попередній документарний контроль застосовується у якості заходів офіційного контролю, здійснюється особами митних органів. Виконується у вигляді контрольних заходів, що означає перевірку документів і відомостей, необхідним для здійснення заходів офіційного контролю під час ввезення товару на територію України.

4.3 Порядок взяття на облік особи-резидента ТОВ «Таврія В», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством

Митним законодавством визначено процедуру ведення ДМСУ та митницями 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 та присвоєння облікових номерів [30].

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:

- особистого звернення особи, або агента з митного оформлення;
- направлення особою документів у паперовій формі поштовим зв'язком на адресу відповідного підрозділу митниці ДМСУ;
- направлення особою електронних документів засобами електронного зв'язку до ЄАІС;
- 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 ДМСУ на адресу із накладенням кваліфікованого електронного підпису керівника юридичної особи.

Якщо заява у формі внесення відомостей на вебпорталі, тоді вона вноситься шляхом авторизації керівника юридичної особи або фізичної особи - підприємця в «Особистому кабінеті» вебпорталу «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 ТОВ «Таврія В» (65091, Україна, м. Одеса, вул. М'ясоїдівська, 14), яка знаходиться в зоні діяльності Одеської митниці ДМСУ подає заяву в електронному вигляді про взяття на облік особи, яка здійснює операції з товарами, що наведена в Додатку.

Згідно із даними, зазначеними у заяві Одеська 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 Одеська митниця ДМСУ інформує особу ТОВ «Таврія В» (65091, Україна, м. Одеса, вул. М'ясоїдівська, 14), 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 ТОВ «Таврія В» здійснює подання заяви засобами електронного зв'язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв'язку.

Повідомлення про взяття на облік особи-резидента ТОВ «Таврія В», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, наведено в Додатку.

Обліковий номер, що присвоюється при взятті на облік особі ТОВ «Таврія В», формується за структурою, що наведена на рис. 4.2.

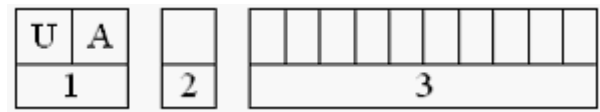


Рис. 4.2 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

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:

1. цифра «0» - для фізичних осіб - підприємців, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;
2. цифра «1» - для юридичних осіб;
3. цифра «2» - для уповноважених осіб договорів про спільну діяльність на території України без створення юридичної особи;
4. цифра «3» - для відокремлених підрозділів іноземних компаній;
5. цифра «4» - для фізичних осіб - підприємців, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;

6. цифра «5» - для іноземних дипломатичних представництв та консульських установ;

7. цифра «6» - для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції;

8. цифра «7» - для виконавців проєктів міжнародної технічної допомоги, які не перебувають на обліку в контролюючих органах як платники податків;

9. цифра «8» - для інших осіб.

У полі елемента 3 структури облікового номера зазначається:

– реєстраційний номер облікової картки платника податків - фізичної особи;

– 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 ТОВ «Таврія В» обліковий номер сформован наступним чином: UA10019202597.

Обліковий номер особи ТОВ «Таврія В» діє на всій митній території України, такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

4.4 Визначення країни походження рибних консервів з тунця з додаванням олії та застосування преференційних заходів

Визначення країни походження товару відбувається з ціллю оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, заборон та/або обмежень щодо переміщення через митний кордон України, та забезпечення обліку товарів у статистиці зовнішньої торгівлі.

Під країною походження товару можуть розумітися група країн, митні союзи країн, регіон чи частина країни, якщо є необхідність їх виділення з метою визначення походження товару.

Згідно статті 36 митного кодексу України [31] – країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених митним кодексом України.

Отже, як зазначено вище, шлях визначення країни походження товару можна поділити на 2 частини:

1. Визначення країни походження товару який був повністю вироблений в певній країні. Згідно статті 38 митного кодексу України, товарами, що повністю вироблені у даній країні вважаються:

- 1) корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;
- 2) продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;
- 3) живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;
- 4) продукція, одержана від живих тварин у цій країні;
- 5) продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні;
- 6) продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване (зафрахтоване) цією країною;
- 7) продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни виключно з продукції, зазначеної у пункті 6 цієї статті;
- 8) продукція, одержана з морського дна або з морських надр за межами територіальних вод цієї країни, за умови, що ця країна має виключне право на розробку цього морського дна або цих морських надр;
- 9) брухт та відходи, одержані в результаті виробничих або інших операцій з переробки в цій країні, а також вироби, що були у вжитку, зібрані в цій країні та придатні лише для переробки на сировину (утилізації);
- 10) електроенергія, вироблена в цій країні;
- 11) товари, вироблені в цій країні виключно з продукції, зазначеної у

пунктах 1-10 цієї статті.

2. Визначення країни походження товару який був підданий достатній переробці згідно критеріям вказаним у статті 40 митного кодексу України:

1. Якщо у виробництві товару беруть участь дві або більше країн, країною походження товару вважається країна, в якій були здійснені останні операції з переробки, достатні для того, щоб товар отримав основні характерні риси повністю виготовленого товару, що відповідають критеріям достатньої переробки.

2. Критерії достатньої переробки:

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

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

3) виконання виробничих або технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його коду згідно з УКТЗЕД або вартості згідно з правилом адвалорної частки.

3. Критерії достатньої переробки, вказані в пунктах 2 і 3 у пункту 2, для конкретних товарів встановлюються та застосовуються у порядку, що визначається Кабінетом Міністрів України.

4. Якщо стосовно товару правило адвалорної частки та виконання виробничих і технологічних операцій, не підходить, то застосовується правило, згідно з яким товар вважається підданим достатній переробці, якщо в результаті його переробки змінено код товару згідно з УКТЗЕД на рівні будь-якого з перших чотирьох знаків.

5. При застосуванні правила адвалорної частки вартість товару, одержаного в результаті переробки в цій країні, визначається на основі ціни франко-завод виробника товару. Вартість складових, що походять з інших країн, визначається за їх митною вартістю, а складових, походження яких не

визначено, - за встановленою ціною першого їх продажу в цій країні.

6. НЕ відповідають критерію достатньої переробки:

1) операції, пов'язані із забезпеченням збереження товарів під час зберігання чи транспортування;

2) операції щодо підготовки товарів до продажу та транспортування (роздрібнення партії, формування відправлень, сортування, перепакування);

3) прості складальні операції - операції, які здійснюються шляхом складання виробів за допомогою простого кріпильного матеріалу (гвинтів, гайок, болтів тощо) чи клепаання, склеювання або монтажу готових вузлів за допомогою зварювання (за винятком виготовлення складних виробів шляхом зварювання), а також інші операції (регулювання, контроль, заправка робочою рідиною тощо), необхідні у процесі складання і не пов'язані з переробкою (обробкою) товарів, незалежно від кількості та складності таких операцій;

4) змішування товарів, які походять з різних країн, якщо характеристики кінцевої продукції суттєво не відрізняються від характеристик товарів, що змішуються;

5) забій тварин;

6) комбінація двох чи більше вищезазначених операцій.

Підтвердженням країни походження товару є документи, що видаються територіальними органами Торгово-промислової палати. Згідно статті 43 митного кодексу України [31], такими документами є:

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

2. Країна походження товару заявляється митному органу за допомогою зазначення у митній декларації назви країни походження товару та відомостей про документи, що підтверджують походження товару.

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

або країни вивезення.

4. Якщо сертифікат втрачено, приймається його офіційно завірений дублікат.

5. Засвідчена декларація про походження товару - це декларація про походження товару, засвідчена державною організацією або компетентним органом, що має відповідні повноваження.

6. Декларація про походження товару - це письмова заява про країну походження товару, зроблена у зв'язку з вивезенням товару виробником, продавцем, експортером на комерційному рахунку чи іншому документі, який стосується товару.

7. Сертифікат про регіональне найменування товару - це документ, який підтверджує, що товари відповідають визначенню, притаманному для вказаного регіону країни, та виданий компетентним органом відповідно до законодавства країни вивезення товару.

8. У разі якщо в документах про походження товару є нестикування у відомостях про країну походження товару або митним органом визначено інші відомості про країну походження товару, а не ті, що вказані у документах, декларант або уповноважена ним особа має право надати митному органу додаткові відомості.

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

10. Документи, що підтверджують походження товару, зберігаються в порядку та протягом строків, установлених ст. 355 митного кодексу України.

Отже країною походження обраного зразка товару «Консерви Тунець цілий в олії ТМ Fish Line» є Тайланд, відповідно до статті 40 митного кодексу України [31], оскільки сировина отримана шляхом рибальського промислу відповідає критеріям достатньої переробки товару, а саме пункту про : «виконання виробничих або технологічних операцій, за результатами яких змінюється класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні товарної позиції».

Застосування преференційних заходів при імпорті консервів з тунця з додаванням олії

Торгівельні преференції – це переваги в торгівельній сфері, що надаються певним державам іншими державами, на умовах взаємності або в односторонньому порядку щодо товарів які імпортуються або експортуються(тобто переміщуються через митний кордон країни).Частіше за все, преференція – це звільнення від справляння мита, зниження ставок мита, встановлення тарифних квот на ввезення товарів.

Реалізація преференцій відбувається завдяки дво – або багатосторонньому договору. Частіше зустрічається у вигляді економічних об'єднань. Найбільш популярними видами таких об'єднань стали валютні та візові режими, такі як ЄАВТ або ЄС.

Преференції існують для більш взаємовигідної торгівлі та союзу між державами, або надаються державам, що розвиваються для підтримки їх економіки, допомоги виходу у світову торгівлю та доступ до ринків більш розвинених країн.

У таблиці нижче зазначено країни яким надано преференційний режим при імпорті товарів в Україну та підстави для надання преференційного режиму.

Таблиця 4.3

Країна та підстава преференційного режиму.

Країни яким надано преференційний режим	Підстави для надання преференційного режим
---	--

Держави ЄАВТ	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ»
Держави ЄС	Міждержавна угода від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони» Лист Держмитслужби № 15-03/1245 від 26.12.2022 Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит
Канада	Міждержавна угода від 11.07.2016 Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою Лист Держмитслужби № 15-03/1245 від 26.12.2022 Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит
Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль Лист Держмитслужби № 15-03/1245 від 26.12.2022 Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит
Британія	Міждержавна угода від 08.10.2020 Угода про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії Лист Держмитслужби № 15-03/1245 від 26.12.2022 Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит Лист Держмитслужби № 15-03/593 від 27.04.2023 Про скасування ставок ввізного мита
Азербайджан	Міждержавна угода від 28.07.1995 Угода між Урядом України та Урядом Азербайджанської Республіки про вільну торгівлю Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003
Грузія	Міждержавна угода від 09.01.1995 Угода між Урядом України та Урядом Республіки

	<p>Грузія про вільну торгівлю</p> <p>Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003</p>
Молдова	<p>Міждержавна угода від 29.08.1995</p> <p>Угода між Урядом України та Урядом Республіки Молдова про вільну торгівлю</p> <p>Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003</p>
Узбекистан	<p>Міждержавна угода від 29.12.1994</p> <p>Угода між Урядом України та Урядом Республіки Узбекистан про вільну торгівлю</p> <p>Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003</p> <p>Лист ДМСУ (до 2012) № 13/13-2101-ЕП від 25.04.2001</p>
Туркменистан	<p>Міждержавна угода від 05.11.1994</p> <p>Угоду між Урядом України та Урядом Туркменистану про вільну торгівлю</p> <p>Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003</p>
Казахстан	<p>Міждержавна угода від 17.09.1994</p> <p>Угода між Урядом України та Урядом Республіки Казахстан про вільну торгівлю</p> <p>Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003</p> <p>Лист ДМСУ (до 2012) № 14/1-2869-ЕП від 26.11.1998</p>
Киргизстан	<p>Міждержавна угода від 26.05.1995</p> <p>Угода між Урядом України та Урядом Киргизької Республіки про вільну торгівлю</p> <p>Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003</p>
Таджикистан	<p>Міждержавна угода від 06.07.2001</p> <p>Угода між Кабінетом Міністрів України та Урядом Республіки Таджикистан про науково-технічне співробітництво</p>
Чорногорія	<p>Міждержавна угода від 18.11.2011</p> <p>Угода про вільну торгівлю між Урядом України та</p>

	Урядом Чорногорії Лист ДМСУ (до 2012) № 16/1-16.1/2472-ЕП від 08.11.2012
Білорусь	Міждержавна угода від 18.10.2011 Договір про зону вільної торгівлі Лист ДМСУ (до 2012) № 11.1/1.2-16.1/10114-ЕП від 07.09.2012
Вірменія	Міждержавна угода від 18.10.2011 Договір про зону вільної торгівлі Лист ДМСУ (до 2012) № 16/2-16.1/2283-ЕП від 19.10.2012 Щодо набрання чинності Договору про зону вільної торгівлі для Республіки Вірменія

Досліджуваний в даній роботі зразок товару «Тунець з додаванням олії» при імпорті до України, підлягає ввізному миту, що являє собою податок на переміщення товарів через митний кордон України.

Пільгова ставка	7%
Повна ставка	7%
Діє	з 01.01.2023

Діє на підставі Закон України ВР № 2697-ІХ від 19.10.2022 Про Митний тариф України

4.5 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів при переміщенні консервів рибних з тунця з додаванням олії ТМ Fish Line через МКУ

4.5.1 Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті консервів рибних з тунця ТМ Fish Line до України

Основним методом визначення митної вартості товарів, які ввозяться на митну територію України відповідно до митного режиму імпорту, є метод за ціною договору (вартість операції).

У разі якщо неможливо застосувати жоден із зазначених методів, митна вартість визначається за резервним методом відповідно до вимог [32, ст. 64].

Метод визначення митної вартості за ціною договору (контракту) щодо товарів, які ввозяться на митну територію України відповідно до митного режиму імпорту, застосовується у разі, якщо:

- 1) немає жодних обмежень щодо прав покупця (імпортера) на використання оцінюваних товарів;
- 2) щодо продажу оцінюваних товарів або їх ціни відсутні будь-які умови або застереження, які унеможливають визначення вартості цих товарів;
- 3) жодна частина виручки від будь-якого подальшого перепродажу, розпорядження або використання товарів покупцем не надійде прямо чи опосередковано продавцеві;
- 4) покупець і продавець не пов'язані між собою особи або хоч і пов'язані між собою особи, однак ці відносини не вплинули на ціну товарів.

Метод визначення митної вартості товарів за ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються, не застосовується, якщо використані декларантом або уповноваженою ним особою відомості не підтверджені документально або не визначені кількісно і достовірні або відсутня хоча б одна із складових митної вартості, яка є обов'язковою при її обчисленні.

При визначенні митної вартості до ціни, що була фактично сплачена або підлягає сплаті за оцінювані товари, додаються такі витрати (складові митної вартості), якщо вони не включалися до ціни, що була фактично сплачена або підлягає сплаті:

- 1) витрати, понесені покупцем:
 - а) комісійні та брокерська винагорода, за винятком комісійних за закупівлю, що є платою покупця своєму агентові за надання послуг, пов'язаних із представництвом його інтересів за кордоном для закупівлі оцінюваних товарів;

б) вартість ящиків тари (контейнерів), в яку упаковано товар, або іншої упаковки, що для митних цілей вважаються єдиним цілим з відповідними товарами;

в) вартість упаковки або вартість пакувальних матеріалів та робіт, пов'язаних із пакуванням;

г) роялті та інші ліцензійні платежі, що стосуються оцінюваних товарів та які покупець повинен сплачувати прямо чи опосередковано як умову продажу оцінюваних товарів, якщо такі платежі не включаються до ціни, що була фактично сплачена або підлягає сплаті;

д) витрати на транспортування оцінюваних товарів до аеропорту, порту або іншого місця ввезення на митну територію України;

е) витрати на страхування цих товарів.

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №050/2023 від 20.10.2023 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Таврія В», що зареєстрований за адресою Україна, м. Одеса, вул. М'ясоїдівська, 14, 65091, Україна та іноземним суб'єктом господарювання Даймонд Фуд Продукт Ко. ЛТД, 89/72 Моо 2, Муанг Самут Сахон, Самут Сахон 74000 Таїланд.

Предметом контракту є партія консервів рибних з тунця з додаванням олії «Fish Line», яка складає 1000 банок вагою 185 гр кожний.

Вага всієї партії рибних консервів – 185 кг, враховуючи вагу тари вага партії становитиме – 205 кг.

Експортна вартість однієї банки консервів з тунця, яблуко, становить – 1,5 €/од.

Умови постачання, що узгоджено контрагентами – СІР. Відповідно до комерційних умов Інкотермс - 2020, СІР означає, що продавець здійснює поставку товару шляхом його передання перевізнику, призначеному ним самим. Додатково до цього продавець зобов'язаний оплатити витрати перевезення товару до названого місця призначення. Це означає, що покупець приймає на себе всі ризики та будь-які додаткові витрати, що

можуть виникнути після здійснення поставки у вищезазначений спосіб. Однак за умовами терміна СІР на продавця покладається також обов'язок забезпечення страхування на користь покупця проти ризику втрати чи пошкодження товару під час перевезення.

Митна вартість (при імпорті) встановлена міжнародною угодою як ціна, яка фактично сплачена або підлягає сплаті на момент перетину митного кордону. Митна вартість партії консервів рибних з тунця з додаванням олії «Fish Line», визначається за формулою (4.1):

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

де MB – митна вартість;

B_k – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість товару (визначається в залежності від базисної умови постачання – СІР, що встановлена контрактом) буде дорівнювати:

$$B_k = B_m + B_{перев} + C_{страх}, \quad (4.2)$$

де, B_m – вартість товару згідно з прейскурантом експортера;

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

$C_{страх}$ – витрати на страхування.

Вартість товару за умовами контракту складає 1,5 EUR/од., загальна кількість банок складає 6500 шт. Вартість товару обчислюється за формулою:

$$B_m = 1,5 \text{€} * 1000 \text{ од.} = 1500 \text{ (EUR)}$$

Вартість перевезення автомобілем складає 1,05 EUR/км, що підтверджується довідкою про транспортні витрати. Вартість додаткової доставки розраховується за формулою (3):

$$B_{тр} = \text{Відстань} * \text{Ставка на перевезення} \quad (4.3)$$

$$B_{тр} = 950 * 1,05 = 997,5 \text{ (EUR)}$$

Страхування вантажу згідно до міжнародних угод здійснюється у розмірі 10% вартості товару, тобто витрати на страхування складуть $B_{стр} = 60 \text{ (EUR)}$

Таким чином контрактна вартість дорівнює:

$$B_k = 1500 + 997,5 + 60 = 2557,5 \text{ (EUR)}$$

Митна вартість за курсом НБУ (43,7) дорівнює: 111 762,75 грн.

Виходячи з даних розрахунків митна вартість консервів рибних з тунця з додаванням олії «Fish Line» складає 111 762,75 грн. та є основою для застосування до товару заходів тарифного регулювання.

4.5.2 Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорті консервів рибних з тунця з додаванням олії «Fish Line»

Відповідно [31, ст.4] до митних платежів відносять мито, акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів та податок на додану вартість.

Мито – це загальнодержавний податок, встановлений податковим кодексом України та митним кодексом України, який нараховується та сплачується відповідно до митного кодексу України, 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 імпортний збір.

В Україні застосовуються такі види ставок мита:

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

2) специфічні – тарифні ставки, встановлені в залежності від фізичних характеристик товару в натуральному вираженні (кількості, маси, об'єму чи інших характеристик);

3) комбіновані – тарифні ставки, що поєднують специфічний і адвалорний способи розрахунку мита.

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

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

При імпорті до консервів рибних з тунця з додаванням олії «Fish Line» застосовуються наступні митні платежі:

1. Відповідно до Закону України ВР N 2697-IX від 19 жовтня 2022 року «Про Митний тариф України» повна ставка мита в розмірі – 10% (діє з 01.01.2023), але враховуючи наявність Міждержавної угоди від 27.06.2014 про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, в період з 01.01.2023 по 31.12.2024 діє ставка - 0%, обов'язковою умовою при цьому є надання Сертифікату походження форми EUR.1.

2. Податок на додану вартість застосовується відповідно до [31], ставка, якого становить -20% від бази оподаткування. Базою оподаткування є договірна (контрактна) вартість, але не менша митної вартості цих товарів, з урахуванням мита, що підлягає сплаті.

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 [31, ст. 86, ч.1, п. 5];
 - у митному режимі безмитної торгівлі;

– у митному режимі вільної митної зони.

Застосуємо заходи тарифного регулювання при імпорті до консервів рибних з тунця з додаванням олії «Fish Line», дані розрахунків представимо у графі 47 Митної декларації.

Розрахунок митних платежів представлено у вигляді графі 47 Митної декларації (табл. 4.5)

Таблиця 4.5 – Нарахування митних платежів при імпорті консервів рибних

Вид	Основа нарахування	Ставка	Сума	СП
020	111 762,75 грн.	0%	0,00 грн	01
028	111 762,75 грн.	20%	22 352,55 грн	01
Всього: 22 352,55 грн.				

Виходячи з цього, можна зробити висновок, що до партії консервів рибних з тунця з додаванням олії «Fish Line» застосовано заходи тарифного регулювання та розмір податків, що переведено до Держбюджету складає - 13 707,525 грн.

4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту консервів рибних з тунця з додаванням олії «Fish Line»

У зв'язку з імпортом партії консервів рибних з тунця «Fish Line» на митну територію України перетин митного кордону буде здійснюватись у зоні діяльності Львівської митниці ДМСУ, митного посту «Яворів», що знаходиться (81033, смт Краковець, вул. Михайла Вербицького, 54) - пп «Краківець-Корчова» ВМО № 1 - UA209030.

Відповідно до [34] до партії консервів рибних з тунця «Fish Line» застосовується попередній документальний контроль у формі Державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Взаємодія між декларантом (директор ТОВ «Таврія В») та митними органами здійснюється за допомогою веб-порталу «Єдине вікно для міжнародної торгівлі». Документи, що потрібні для здійснення митних формальностей вносяться до веб-порталу «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» декларантом.

По прибуттю товару до пункту пропуску «Краківець-Корчова» перевізник подає уповноваженій особі митного органу необхідні документи для ввезення партії рибних консервів у режимі імпорту.

Відповідно до митного режиму імпорту іноземні товари після сплати всіх митних платежів, встановлених законами України на імпорту цих товарів, та виконання усіх необхідних митних формальностей випускаються для вільного обігу на митній території України [32, ст. 74].

Митний режим імпорту може бути застосований до товарів, що надходять на митну територію України, та до товарів, що зберігаються під митним контролем або поміщені в інший митний режим, а також до продуктів переробки товарів, поміщених у митний режим переробки на митній території. Для поміщення товарів у митний режим імпорту особа, на яку покладається дотримання вимог митного режиму, повинна:

1. подати митному органу, що здійснює випуск товарів, документи на такі товари;
2. сплатити митні платежі, якими відповідно до законів України обкладаються товари під час ввезення на митну територію України в режимі імпорту;
3. виконати встановлені відповідно до закону вимоги щодо заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

Посадова особа Львівської митниці ДМСУ здійснює перевірку шляхом запиту до ЄАІС та встановлює відповідність інформації, що міститься у поданих документах та вносить дані до ЄАІС:

- Транспортний засіб комерційного призначення (вантажний автомобіль (марка, номер));

- переміщуваний товар (партії консервів рибних з тунця «Fish Line»);
- реквізити товаросупровідних документів та інвойсу;
- номер штампа «Під митним контролем» посадової особи пункту пропуску, що здійснила митний контроль.

Посадова особа Львівської митниці ДМСУ вносить до ЄАІС інформацію про пропуск (дату та час перетину кордону). Документ в автоматичному режимі ставиться на контроль з моменту його надходження в систему.

Завершення митних формальностей в митному пості «Яворів» здійснюється шляхом проставлення відбитка штампа «Під митним контролем» на трьох примірниках поданих документів (одна копія документів залишається у митному пості «Яворів», інші - віддаються перевізнику).

Митне оформлення повинно завершитись у строк, що не перевищує чотирьох робочих годин з моменту подання.

Веб-портал «Єдине вікно» протягом однієї години після пропуску товару через митний кордон України для подальшого переміщення до Підрозділу контролю за переміщенням товарів Одеської митниці ДМСУ автоматично формує та надсилає декларанту електронне повідомлення, в якому зазначаються:

- оригінальний номер електронної справи;
- дата і час випуску товару з пункту пропуску «Краківець-Корчова» Львівської митниці;

Товар поміщується у режим «внутрішній транзит» та їде до Митного посту «Одеса-автомобільний» (UA500K02) Одеської митниці ДМСУ (UA500000), куди повинен прибути у строк, що не перевищує десять діб.

При надходженні до Митного посту «Одеса-автомобільний» партії партії консервів рибних з тунця «Fish Line» перевізник подає до Одеської

митниці наступні документи: товаросупровідні документи на товар з відмітками Львівської митниці ДМСУ.

Перевіривши товар та товаросупровідні документи уповноважена особа Одеської митниці невідкладно вносить до ЄАІС відмітку про дату та час прибуття товарів, тим самим даючи підставу для зняття з контролю за переміщенням з Львівської митниці.

Інформація про завершення митного оформлення товару, заявленого за митний режим «внутрішній транзит», невідкладно передається посадовою особою Одеської митниці, яка проводить оформлення, до ЄАІС.

Для подальшого оформлення партії партії консервів рибних з тунця «Fish Line» в режимі «імпорт» директор ТОВ «Таврія В» за допомогою Веб-порталу «Єдине вікно» до Митного посту «Одеса-автомобільний» Одеської митниці подає наступні документи:

- Електронна митна декларація
- Електронна попередня митна декларація;
- Контракт ЗЕД;
- Інвойс;
- Транспортна накладна CMR;
- Сертифікат походження EUR.1;
- Міжнародний сертифікат здоров'я;

Уповноважена особа Митного посту «Одеса-автомобільний» Одеської митниці приступає до оформлення ЕМД і виконує наступні формальності: перевіряє дотримання строків подання ЕМД, наявність відміток про завершення переміщення товару. Здійснює контроль співставлення даних, які містяться в ЕМД, та інших документів, поданих для митного оформлення в тому числі оцінку ризику ЕМД шляхом аналізу ЕМД та електронної декларації митної вартості за допомогою АСУР.

Перевіряє правильності класифікації товару і визначення країни походження. Здійснює перевірку правильності визначення митної вартості товару.

Оформлена ЕМД, засвідчується КЕП посадової особи Підрозділу контролю, яка завершила митне оформлення, та направляється декларанту.

Під час виконання митних формальностей Декларанту за допомогою АСМО надсилається інформація про:

- отримання Підрозділом контролю ЕМД;
- посадову особу Одеської митниці, яка призначена для виконання митних формальностей за ЕМД;
- занесення ЕМД до ЄАІС;
- реєстраційний номер, присвоєний ЕМД;
- прийняття Одеською митницею ЕМД для оформлення;
- стан обробки МД;
- завершення митного оформлення товару;
- паралельно з роботою уповноваженої особи Підрозділу здійснюється державний контроль державним інспектором, який виконує перевірки вантажу: документальну, перевірку відповідності вантажу наявності печаток, офіційних позначок та позначки придатності, які вказують країну та потужність походження товару, їх відповідності печаткам та позначкам, що містяться на міжнародному сертифікаті.

Під час завершення митного оформлення посадова особа перевіряє відомості про виконання митних формальностей сформованих за результатами оцінки ризику за ЕМД із застосуванням АСУР, перевіряє правильність нарахування митних платежів та справляє митні платежі за ЕМД.

Завершення митного оформлення відбувається шляхом внесення за допомогою АСМО до ЕМД відмітки про завершення митного оформлення та номера особистої номерної печатки посадової особи Підрозділу контролю, яка завершила митне оформлення та передача ЕМД до ЄАІС.

Висновки до розділу 4

В результаті написання даного розділу було визначено код згідно до УКТЗЕД. Оскільки, об'єктом переміщення через митний кордон в дипломній роботі було обрано партії консервів рибних з тунця «Fish Line», визначено код УКТ ЗЕД – 1604 14 21 00, що вплине на подальше застосування заходів нетарифного та тарифного регулювання.

Нетарифне регулювання, як комплекс заходів заборонно-обмежувального характеру, що прямо або опосередковано обмежують імпорт іноземних товарів на внутрішній ринок країни чи взагалі його забороняють, тож при імпорті консервів рибних з тунця «Fish Line» передбачено застосування Державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин та попереднього документального контролю у пункті пропуску через митний кордон України.

Згідно з порядком формування та використання облікового номера, для юридичної особи-резидента України ТОВ «Таврія В» обліковий номер сформован наступним чином: UA10019202597. Обліковий номер особи ТОВ «Таврія В» діє на всій митній території України, такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

В дипломній роботі визначено країну походження консервів рибних з тунця «Fish Line» - це Таїланд, відповідно до статті 40 митного кодексу України, оскільки сировина отримана шляхом рибальського промислу відповідає критеріям достатньої переробки товару.

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №050/2023 від 20.10.2024 року складено між суб'єктом ЗЕД, резидентом України ТОВ «Таврія В», що зареєстрований за адресою Україна, м. Одеса, вул. М'ясоїдівська, 14, 65091, Україна та іноземним суб'єктом господарювання Даймонд Фуд Продукт Ко. ЛТД, 89/72 Моо 2, Муанг Самут Сахон, Самут Сахон 74000 Таїланд.

Предметом контракту є партія консервів рибних з тунця «Fish Line», яка складає 1000 банок вагою 185 гр кожна.

Визначено митну вартість партії консервів рибних з тунця «Fish Line», яка складає 111 762,75 грн. та нараховано митні податки в розмірі – 22 352,55 грн.

У зв'язку з імпортом партії консервів рибних з тунця «Fish Line», на митну територію України перетин митного кордону здійснюється у зоні діяльності Львівської митниці, митного посту «Яворів», пп «Краківець-Корчова» ВМО № 1 (UA209030), митне оформлення товару здійснюється у Одеській митниці ДМСУ. Розроблено технологічну схему митного контролю і митного оформлення імпорту партії консервів рибних з тунця «Fish Line», та надане документальний супровід.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

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

Фактори на підприємствах поділяються на небезпечні фактори та шкідливі фактори. Небезпечний фактор -це фактор, що може призвести до до травми, погіршення здоров'я або навіть смерті. Шкідливий фактор – це фактор, що призводить захворювання працівника або зниження його працездатності. Шкідливий фактор з плином часу може перетворюватися на небезпечний.

Небезпечні та шкідливі фактори поділяються на: фізичні; хімічні; біологічні; психофізіологічні.

Фізичні небезпечні та шкідливі фактори складаються з факторів, що присутні виробничому процесу (рухомі машини та механізми, рухомі частини обладнання, вироби, заготовки та матеріали, що пересуваються, гострі кромки, заусениці; підвищена або знижена температура поверхонь обладнання або матеріалів; підвищене значення електричної напруги, підвищений рівень статичної електрики), та факторів, що відносяться до освітлення та повітря на підприємстві (підвищена запиленість та загазованість повітря робочої зони, метеорологічні умови, підвищений рівень шуму, ультразвукових коливань, вібрації на робочому місці, недостатня освітленість робочої зони).

Хімічні небезпечні та шкідливі фактори поділяються на:

-характер впливу на людину на: токсичні (викликають отруєння організму), дратівні, сенсibiliзуючі (викликають алергію), канцерогенні (викликають злоякісні утворення), мутагенні (впливають на зміну спадковості), репродуктивні;

-шлях проникнення у організм людини: проникаючі через органи

дихання, шлунково-кишковий тракт, шкіру та слизові оболонки.

Біологічні небезпечні та шкідливі фактори можуть містити такі небезпечні елементи, що при контакті с людиною можуть мати на неї значний негативний вплив: мікроорганізми (бактерії, віруси та ін.) та продукти їх життєдіяльності, макроорганізми (рослини та тварини).

Психофізіологічні небезпечні та шкідливі фактори – це фактори фізичного- та нервово-психічного перенавантаження, що можуть виникати у працівника від понадмірної праці, неналежних умов праці або наприклад не ефективного керівництва.



Рис 5.1 Застережні знаки та їх маркування

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

5.2.1 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Мікрокліматом вважають сукупність факторів, які безпосередньо впливають на комфорт перебування в приміщенні. Аналіз повітря допомагає виявити, наскільки те, чим ми дихаємо, відповідає санітарним нормам.

Для забезпечення нормованих показників мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні проектом передбачені наступні заходи:

- раціональні об'ємно-планувальні і конструктивні рішення (при будівництві);

- раціональне розміщення устаткування;
- механізація й автоматизація виробничих процесів;
- раціональна теплова ізоляція устаткування;
- раціональна вентиляція й опалення;
- раціональний режим праці і відпочинку;
- герметизація устаткування;
- аспірація устаткування;
- графік прибирання пилю;
- засоби індивідуального захисту .

Таблиця 5.1

Нормовані показники мікроклімату і повітря

Показник	Період року	
	холодний	теплий
Температура повітря , °С	19-21	22-25
Відносна вологість повітря, м\с	40-60	40-60
Швидкість руху повітря, %	Не більше ніж 0.3	Не більше ніж 0.3

5.2.2 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Шум та вібрації є одними з основних негативних чинників, що впливають на працівників та їх здоров'я. Джерела шуму та вібрацій на підприємстві можуть бути різні (системи вентиляції та кондиціонування повітря, системи охолодження, вантажні ліфти та інші механічні системи). Шум може стати причиною таких захворювань, як туговухість або глухота.

Отже, для забезпечення допустимих значень шуму і вібрації передбачені організаційні і технічні заходи, такі як:

Основні організаційні заходи:

- експлуатація устаткування відповідно до вимог його паспорта і проведення своєчасних профілактичних ремонтів;
- розміщення шумного устаткування в окремих приміщеннях;
- дистанційне керування устаткуванням;

- застосування засобів індивідуального захисту від шуму і вібрації (зовнішні і внутрішні антифони, протишумні каски, навушники, м'які шоломи, беруші);

- проведення санітарно-профілактичних заходів (раціональний режим праці і відпочинку, медогляди).

Основні технічні заходи:

- використання фундаментів і віброізоляторів для віброактивного устаткування;

- звукоізоляція (огороження, кабінки і пульти, кожухи, екрани);

- віброзвукопоглинання (облицювання, спеціальні звукопоглиначі);

- ізоляція віброактивного устаткування від технологічних комунікацій;

- використання глушників шуму.

Таблиця 5.2

Нормування шуму та вібрації на підприємстві

Найменування приміщень, робочих місць	Рівень звукового тиску, дБ, в октавних полосах зі середньо геометричними частотами, Гц								Рівень звуку та еквівалентний рівень звуку, дБа
	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
Постійні робочі місця та зони у виробничих приміщеннях і на території підприємств	95	87	82	78	75	73	71	69	80
Приміщення конструкторських бюро, лабораторій, програмістів, медпунктів	71	61	54	49	45	42	40	38	50
Приміщення і дільниці точного збирання виробів, приміщення лабораторій для виконання експериментів	94	87	82	78	75	73	71	70	80

Приміщення пультів, кабін для спостереження, дистанційного керування	83	74	68	63	60	57	55	54	65
--	----	----	----	----	----	----	----	----	----

5.2.3 Забезпечення нормованих показників освітлення

Достатнє освітлення робочого приміщення це необхідність для створення якісних та безпечних умов праці, проте і надлишок світла може стати шкідливим фактором, що лише зашкодить працівникам.

Отже, для забезпечення допустимої освітленості виробничих приміщень і робочих місць передбачене природне, штучне або суміщене освітлення. Залежно від джерела світла виробниче освітлення може бути: природним, що створюється прямими сонячними променями та розсіяним світлом небосхилу або штучним, що створюється електричними джерелами світла.

Природне освітлення - однобічне, двобічне освітлення.

Виробниче устаткування не повинно заслоняти світлові прорізи. Для зручності і безпеки обслуговування передбачені віконні блоки з внутрішнім відкриттям стулок.

Таблиця 5.3

Норми штучного та природного освітлення

Характеристика зорової роботи	Найменший розмір об'єкта розпізнавання	Штучне освітлення		Природне освітлення		Суміщене освітлення	
		Освітленість, лк		КПО, %			
		При комбінованому освітленні	При загальному освітленні	При верхньому чи комбінованому освітленні	При боковому освітленні	При верхньому чи боковому освітленні	При боковому освітленні
Високої точності	0.3 – 0.5	2000 - 400	500 - 200	5	2	3	1.2
Середньої точності	0.5 – 1	750 - 300	300 - 150	4	1.5	2.4	0.9

Малої точності	1 - 5	300 – 200	200 – 100	3	1	1.8	0.6
Загальне спостереження за ходом роботи	-	-	75 - 30	1	0.3	0.7	0.2

Штучне освітлення - робоче, аварійне, евакуаційне:

-робоче освітлення частіше загальне (загальним називають освітлення, при якому світильники розміщуються у верхній зоні приміщення (не нижче 2,5 м над підлогою))

-аварійне освітлення необхідно для продовження роботи у випадку, якщо перестав працювати робоче освітлення, а небезпечність технологічних процесів вимагає нормального обслуговування (небезпека пожежі або вибуху). Його потужність складає 5 % нормативної робочої освітленості, але не менше 2 лк.

-евакуаційне освітлення забезпечує нормальну видимість для евакуації людей з приміщень при аварійному вимкненні робочого освітлення. Таке освітлення живиться від мережі, яка не залежить від мережі робочого освітлення.

5.2.4 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом

Ураження струмом це одна з найчастіших причин травм, пошкоджень або навіть смертей на виробництві. Для запобігання нещасних випадків пов'язаних з ушкодженнями від електричного струму, працівники повинні дотримуватися певних правил, при виконванні своєї роботи:

- недоступність струмоведучих частин;
- захисне заземлення або занулення корпусів електроустановок й елементів електроустановок, що можуть виявитися під напругою;
- захисне відключення;

- застосування знижених напруг для живлення переносних струмоприймачів;
- блокування, написи, плакати, засоби індивідуального захисту.

Також робітникам при роботі в зоні можливого ураження електричним струмом повинні видаватися: ізолюючі штанги, кліщі, діелектричні рукавички і рукавиці, діелектричні боти і калоші; ізолюючі килимки і доріжки ізолюючі підставки, покажчики напруги, струмовимірювальні кліщі, переносні заземлення, окуляри, монтерський інструмент.



Рис 5.2 Основні знаки з електробезпеки на підприємстві

5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця

Для організації ефективного виконання своїх обов'язків, працівнику потрібно організоване робоче місце.

Робоче місце – це зона трудових дій працівника або групи працівників, що розташовується у виробничому, складському або службовому приміщенні на підприємстві. Робоче місце повинно бути оснащено засобами і предметами праці, необхідними для виконання персональних обов'язків працівника та які використовуються ним у процесі праці.

Планування та організація робочого місця має за мету раціональне розміщення виробничого устаткування, технологічного оснащення та самого

працівника. Однією з головних частин організації робочого місця є оснащення робочого місця та забезпечення його усім необхідним устаткуванням (інструментом, пристроями, допоміжними матеріалами, запасними частинами та устаткуванням для їх зберігання і розміщення, а також засобами сигналізації, освітлювальною апаратурою, робочими меблями, тарою тощо).

Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного устаткування, інвентаря та створення безпечних умов праці. За розміщення такого устаткування несе відповідальність працівник та використовує надану площу робочого місця для власної зручності при виконанні обов'язків, якщо це індивідуальне робоче місце. Проте при організації індивідуального робочого місця, працівник повинен дотримуватися правил безпеки виробничого устаткування а саме виробниче устаткування має бути безпечним в монтажі, експлуатації, ремонті, транспортуванні та проведенні санітарних заходів.

Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Головними умовами використання комп'ютера є дотримання інструкції з експлуатації комп'ютера. Під час роботи комп'ютера знаходиться під напругою електромережа, тому необхідно використовувати робочі та справні розетки, розподільні коробки, вимикачі та інше електрообладнання. До роботи з комп'ютером допускаються працівники, які пройшли вступний інструктаж та первинний інструктаж з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки а також зареєструвалися в спеціальному журналі реєстрації інструктажів. Під час роботи з комп'ютером працівники повинні дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежної безпеки; при виявленні будь-яких ознак несправності (іскріння, збої в роботі, підвищення температури, запах гару, ознаки горіння) в комп'ютерному обладнанні необхідно негайно припинити роботу, відключити все обладнання від електромережі та негайно звернутися до відповідної особи/фахівця. Знати

розташування засобів пожежогасіння та план евакуації працівників і матеріальних цінностей з об'єкта у випадку пожежі.

Робочі місця повинні бути розташовані таким чином, щоб при роботі з комп'ютером, вікна та різні прилади освітлення не попадали у поля зору працівника. Також варто запобігти потраплянню різних поверхонь або приладів відзеркалення. Між монітором та очима працівника повинна бути відстань не менше 45 – 70 сантиметрів. При постійному перебуванні працівника перед монітором, кожні 2 - 3 години потрібно робити перерву для відпочинку очей. Також рекомендовано під час таких перерв робити розминку або легку гімнастику, якщо робота за комп'ютером передбачає тривале знаходження у одному положенні.

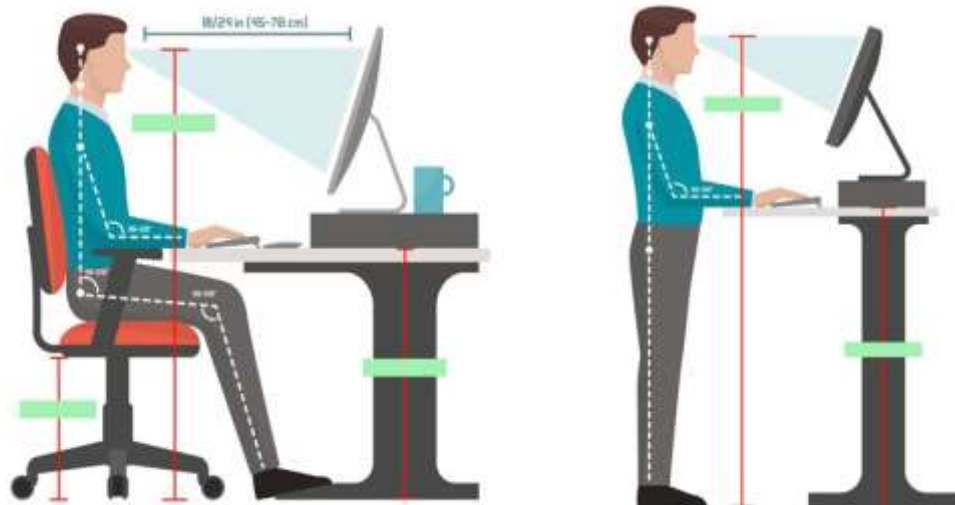


Рис. 5.3 Дистанція між очима працівника та монітором.

Після закінчення роботи за комп'ютером, працівник повинен вимкнути комп'ютер та бажано вийняти виделку кабелю живлення з розетки. Прибрatisя на робочому місці та прибрати усі девайси та обладнання по своїх відведених місцях.

5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів

Пожежі нерідко стають причиною масштабних руйнувань та становлять небезпеку для працівників та майна підприємства. Пожежовибухонебезпечні речовини та матеріали – це такі речовини та

матеріали, що мають схильність до виникнення та поширення вогню, що на підприємствах нерідко призводить до пожеж. Для контролю за такими речовинами і матеріалами та для запобігання пожеж або руйнівних вибухів існують перелік правил:

- встановлення блискавкозахисту на будинках і спорудах;
- захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень;
- розташування вогнегасників на території підприємства;
- наявність систем пожежогасіння: внутрішня - пожежні крани, установлені на мережі внутрішнього протипожежного водопроводу; зовнішня - пожежні гідранти, установлені на зовнішній мережі протипожежного водопостачання.
- наявність додаткових первинних засобів пожежогасіння: ящики з піском; бочки з водою; покривала з негорючого теплоізолюючого полотна; пожежні відра; совкові лопати; пожежний інструмент (гаки, ломи, сокири тощо).
- проектування легкоскридних конструкцій (вікна зі звичайним віконним склом, двері, двостулкові ворота тощо), площі яких забезпечують скидання надлишкового тиску при виникненні вибуху без руйнування конструкції будівлі.



Рис. 5.4 – Знаки пожежо- та вибухонебезпеки

Шляхи евакуації

Шляхи евакуації – це шлях, який у екстреному або аварійному випадку приведе людей до евакуаційного виходу з небезпечної будівлі, споруди.

Евакуаційний вихід – це вихід, що веде назовні або веде до коридору,

сходової клітки і вже звідти назовні.

Прийнято вважати, що виходи називаються евакуаційними, якщо вони ведуть з таких приміщень як:

- з першого поверху назовні або через сходову клітку, коридор;
- з будь-якого поверху до коридору (окрім першого поверху) і надалі на сходову клітку. Сходові клітки можуть мати вихід назовні або через приміщення, що відгороджене дверима від прилеглих коридорів;
- до найближчого приміщення на тому самому поверсі, що вже має зазначеними вище виходами.

Приклади евакуаційних виходів з приміщень першого, другого і вищих поверхів.

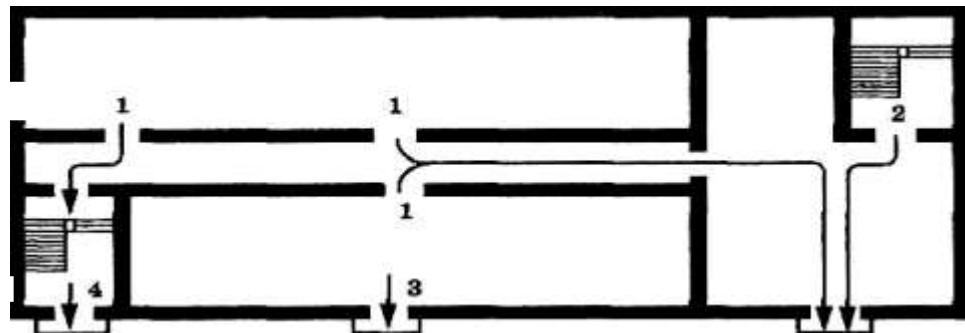


Рис. 5.5 Евакуаційні виходи з приміщень першого поверху

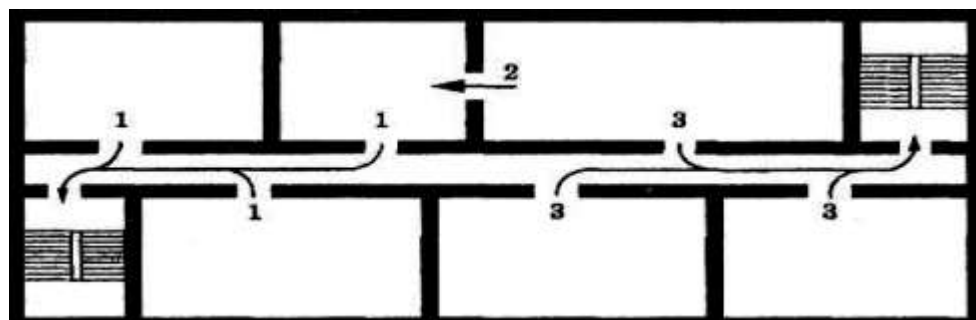


Рис. 5.69 Евакуаційні виходи з приміщень другого поверху і вище

Під час евакуації значну роль відіграють знаки евакуації, що мають за мету скоординувати людину до евакуаційного виходу під час небезпечної ситуації.

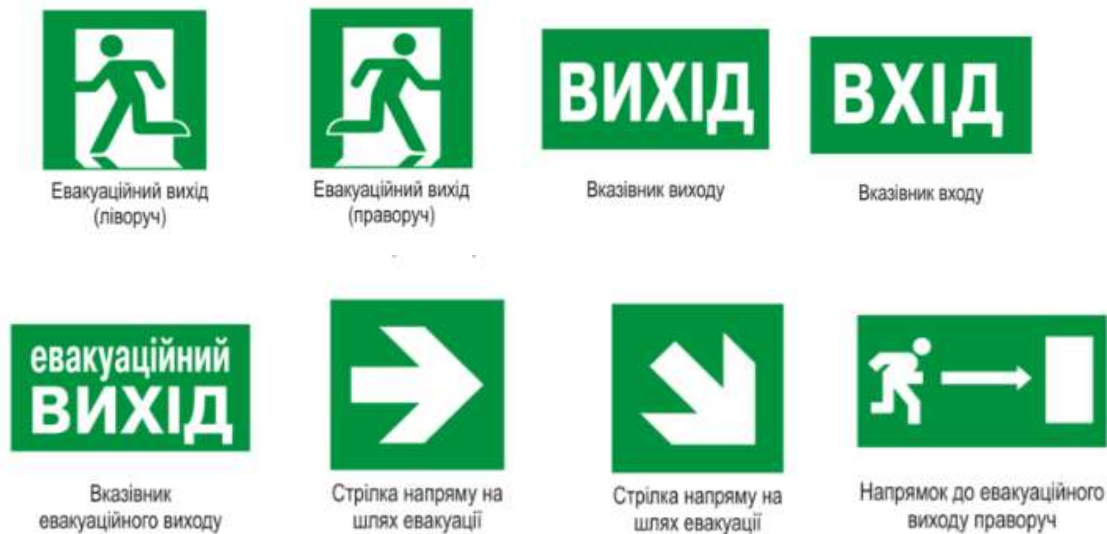


Рис. 5.7 Евакуаційні знаки

Щодо самих шляхів евакуації, то шляхи евакуації повинні бути вільними від сторонніх предметів і бути якнайкоротшим шляхом до безпечного місця. Двері евакуаційних виходів повинні закриватися так, щоб кожна особа у випадку аварії могла відкрити їх легко, без затримки, без ключа. Також шляхи евакуації мають бути освітлені евакуаційним освітленням, а шляхи, що не можуть бути освітлені природній світлом, мають освітлюватися завжди. У евакуаційних лампах повинні бути встановлені лампи розжарення.

Висновки до розділу 5

У висновку слід зазначити, що кожен з перелічених пунктів комплексно впливає на безпеку і якість роботи працівника. Стан здоров'я працівника та його психофізіологічний стан відображається на ефективності та результативності його роботи.

Для працівників роздрібної торгівлі і товарознавців головним інструментом є комп'ютер. Саме тому правильне та безпечне його використання з дотриманням правил безпеки і нормованої роботи є основою підтримання здоров'я працівника.

Підприємство зобов'язано надати комфортні та безпечні умови праці

робітнику. Робітник повинен відчувати себе вільно та запобігти появі перевтоми за рахунок комфортного робочого місця. Слідкувати за мікрокліматом та якістю повітря на підприємстві. Контролювати його температуру, вологість і слідити за відсутністю шкідливих частин: бактерій, газу, диму і сторонній запахів.

Слід потурбуватися і про пожежну безпеку. Забезпечити підприємство засобами пожежогасіння, пожежним устаткуванням. Розробити і впровадити евакуаційні знаки на усьому підприємстві.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Повномасштабна агресія росії на територію України завдала серйозних втрат ринку риби та рибної продукції, що призвело до порушення торговельних та логістичних шляхів і зв'язків. Практично за всіма товарними позиціями спостерігалось зменшення обсягів поставок рибної продукції на зовнішні ринки. Найбільші обсяги рибної продукції Україна експортувала до Молдови, Німеччини, США, Данії та Литви. Головними імпортерами водних біоресурсів в Україну залишаються Норвегія, Ісландія та Естонія, США, Латвія. Близько 80-90 % обсягу імпорту припадає на види риб, до яких Україна не має доступу, і які видобуваються у морських економічних зонах інших держав

Рибні консерви з тунця в рослинній олії імпортується Україною, оскільки основна сировина, тунець – океанічна риба, отже вироблення даних консервів в Україні не є типовим. У 2021 році спостерігалась позитивна динаміка імпорту консервів з тунця в рослинні олії. Експорт навпаки зменшився і майже дорівнював нулю. У 2022 році імпорт даних консервів різко зменшився. Імпорт у вартісному вираженні також зменшився майже вдвічі. У 2023 році спостерігається поступове збільшення імпорту, експорт також присутній, але в незрівнянно малих кількостях. За 10 місяців 2024 року імпорт консервів з тунця в рослинні олії склав 5927 тонн, що дорівнює 1245 тис. дол. у грошовому вираженні та складає майже 93 % від річного показника у 2023 році.

2. На формування споживчих властивостей рибних консервів впливають вид і якість сировини та технологія виготовлення. Риба, яка використовується для виготовлення консервів, повинна бути доброякісною. До основних технологічних процесів, що формують споживчі властивості рибних консервів належать: сортування риби, її миття, розбирання, порціонування, кінцеве миття, засолювання напівфабрикату і заливки, наповнення банок, підготовка наповнених банок до стерилізації, стерилізація, охолодження.

3. Товарознавча класифікація рибних консервів базується на основі критеріїв, які визначають особливості продукту: вид сировини, вид заливки та теплової обробки напівфабрикату, якість готового продукту, ступінь готовності, термін зберігання та інші. Асортимент рибних консервів об'єднують у такі групи: натуральні, консерви в соусах, в олії, риборослинні консерви, рибні паштети і пасти.

4. Асортимент консервів з тунця в олії представлений іноземними виробниками, а саме виробники Іспанія, Італія, В'єтнам, Таїланд. Консерви з тунця реалізують у власному соку та у різних видах олій (соняшникова, оливкова, іноді соєва). Вартість консервів залежить в основному від їх маси нетто, ступеню подрібнення (філе, шматочки або салатний), а також від виду олії яка додається до консервів. Найширший асортимент консервів з тунця в олії представлений в інтернет-магазині Розетка, кількість найменувань складає більше 200 позицій.

5. Проведене дослідження відповідності стану пакування встановило, що всі зразки рибних консервів упаковані в жерстяні консервні банки цілі, герметичні, без іржі і дефектів, відповідають вимогам НД. На зразку 2 паперова етикетка трохи відклеювалась. За результатами проведеного дослідження маркування споживчої тари консервів встановлено: зразок 1, зразок 2, зразок 4 та 5 відповідають вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», зразок 3 не відповідає вимогам Закону оскільки на маркуванні цього зразка не зазначено кількості риби і олії.

6. Проведені органолептичні дослідження дозволили встановити, що зразки 1, 3 та 4 відповідають вимогам нормативного документа за всіма органолептичними показниками. Зразки 2 та 5 не відповідають вимогам за показником смаку, а також консистенції. За результатами дослідження фізико-хімічних показників якості встановили, що масова частка відстою в олії у всіх досліджуваних зразках не перевищує встановлені норми і є незначною. Фактична маса нетто у зразків 1, 2, 4 та 5 трохи перевищує

заявлену, а в зразку 3 менше заявленої на 1,35 %. За показником Масова частка складових частин лише зразок 2 відповідає вимогам нормативного документа.

7. Було визначено, що країною походження консервів з тунця в олії ТМ «Fish Line» є Тайланд, відповідно до статті 40 митного кодексу України. Код товару за УКТЗЕД - 1604 14 21 00. Установлено заходи нетарифного регулювання, що застосовуються до обраного товару при імпорті в Україну - заходи офіційного контролю та попередній документарний контроль. Розроблено технологічну схему митного контролю і митного оформлення імпорту партії консервів з тунця в олії ТМ «Fish Line», та надане документальний супровід

ПРОПОЗИЦІЇ

За проведеними дослідженнями сформульовані наступні пропозиції:

- торговельним мережам Обжора та Таврія В бажано розширити асортимент консервів з тунця в олії, оскільки їх асортимент був значно менший, ніж в інтернет-магазині Розетка.

- виробнику консервів з тунця в олії ТМ Аквамарин рекомендуємо в назві консервів вказувати яка саме рослинна олія додається (соєва).

- виробнику консервів з тунця в олії ТМ Fish Line рекомендуємо вказувати на маркуванні яка саме рослинна олія, а також кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених Законом, а саме кількості риби і олії.

- виробнику консервів з тунця ТМ Vanga потрібно використовувати сировину більш високою якості, оскільки органолептичні показники якості цього зразка були незадовільними.

Для відновлення довоєнних обсягів імпорту та експорту та для сприяння відновлення промисловості та торгівлі рекомендовано розширення спектру преференцій, надання додаткових пільг для імпортерів на експортерів продукції на післявоєнний час.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Товарознавство риби та рибних товарів [текст]. Навч. посіб. / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева, Т. М. Попова, Р. Я. Томашевська – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 336 с.
2. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. Київ : Знання, 2012. 471 с.
3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник [Текст] / Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. – К.: Лібра,2008.-600 с.
4. Зелена книга «Аналіз рибної галузі України» Ганна Башняк та ін. URL: <https://brdo.com.ua/wp-content/uploads/2024/07/ZK-Analiz-rybnoi-galuzi-Ukrai-ny.pdf>
5. Аналіз ринку риби і морепродуктів України 2017-1 півр. 2020 року. *Анализ рынка на Pro-Consulting.* URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-ryby-i-moreproduktov-ukrainy-2017-1-pol-2020-goda> (дата звернення: 20.11.2024).
6. Публічний звіт т.в.о. голови державного агентства меліорації та рибного господарства України Ігоря Клименка за 2022 рік. URL: https://www.kmu.gov.ua/storage/app/sites/1/17-civik-2018/zvit2022/Zvit_fish_2022.pdf
7. Іщук О. В., Світельський М. М., Матковська С. І., Мосієнко Н. М. Продовольча безпека та роль рибного господарства у її забезпеченні в умовах воєнного стану // Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри. Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum : доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції, 01-02 червня 2023 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2023. С. 279-281.
8. Ivanov S., Hlazkov M. Logistics Processes Modeling of Seafood Imports in the Conditions of Damaged Infrastructure. *Economic Herald of the*

Donbas. 2024. No. 1-2(75-76). P. 48–59. URL: [https://doi.org/10.12958/1817-3772-2024-1-2\(75-76\)-48-59](https://doi.org/10.12958/1817-3772-2024-1-2(75-76)-48-59) (date of access: 27.11.2024).

9. Огляд рибного ринку України за 2022 та 2023 роки. *UIFSA Асоціація «Українських імпортерів риби та морепродуктів» Асоціація «Українських імпортерів риби та морепродуктів»*. URL: <https://uifsa.ua/news/news-of-ukraine/overview-of-the-fish-market-of-ukraine-for-2022-and-2023> (дата звернення: 27.11.2024).

10. ТОП-25 експортерів м'ясної та рибної продукції [Електронний ресурс] - URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/top-25-eksporteriv-masnoi-ta-ribnoi-produkcii>

11. Державна Митна Служба. *Державна Митна Служба*. URL: <https://customs.gov.ua/> (дата звернення: 27.11.2024).

12. Зовнішня торгівля окремими видами товарів за країнами світу. *Державна служба статистики України*. URL: https://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2024/zd/e_iovt/arh_iovt2024.htm (дата звернення: 27.11.2024).

13. Імпорт морепродуктів в Україну: наслідки війни росії проти України – *Klion Group. Продаж риби та морепродуктів оптом. Виробництво, імпорт та експорт риби*. URL: <https://kliongroup.com/2023/07/31/імпорт-морепродуктів-в-україну-наслі/> (дата звернення: 27.11.2024).

14. Рибні консерви та пресерви URL: https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload/page24.html

15. Фактори формування споживних властивостей рибних консервів [Електронний ресурс] :- https://studopedia.com.ua/1_152816_faktori-formuvannya-spozhyvnihvlastivostey-ribnih-konserviv.html

16. Товарознавство риби та рибних товарів [текст]. Навч. посіб. / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева, Т. М. Попова, Р. Я. Томашевська – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 336 с.

17. Г.Ф. Козлов, А.Я. Каминский, Ф.Е. Дубровин. Товарознавство продовольчих товарів. Учебний посібник (часть 2) [Текст] – 3-е вид., перераб. и доп. – Лерадрук, 2011 – с.364
18. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник [Текст] / Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. – К.: Лібра,2008.-600 с.
19. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчової продукції» від 01.10.2022 № 2639 [Електронний ресурс] – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
20. Консерви з бланшованої, підсушеної чи підв'яленої риби в олії [Текст]: ДСТУ 7454:2009, Дата введення 01.01.1992, 8 с.
21. Сенсорний аналіз. URL: <https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/mv-do-sam.-roboty-z-sensornogo-analizu.pdf>
22. Маркування товару. *Vostok.dp.ua*. URL: <https://www.vostok.dp.ua/ukr/infa1/marking/mkt/> (дата звернення: 06.12.2024).
23. Учасники проектів Вікімедіа. Гармонізована система опису та кодування товарів – Вікіпедія. *Вікіпедія*. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Гармонізована_система_опису_та_кодування_товарів.
24. Митне регулювання в ЄС та Україні: порівняльно-правове дослідження: Науково-практичний посібник / Мароха В., Олійник Н., Омельченко О., Полонський О., Ропотан О., за науковою редакцією А.В. Мазура. – К.: ТОВ «Ніка-Прінт», 2005. – 832 с.
25. Особливості застосування коду УКТ ЗЕД на прикладах | НТФ "Интеc". НТФ "Интеc". URL: <https://www.qdpro.com.ua/ru/news/osoblivosti-zastosuvannya-kodu-ukt-zed-na-prikladah>
26. Про зовнішньоекономічну діяльність : Закон України від 16.04.1991 № 959-ХІІ : станом на 15 листоп. 2024 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12#Text>

27. . Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності URL: <https://dspkz.customs.gov.ua/wp-content/uploads/2021/03/3.2.pdf>

28. Учасники проєктів Вікімедіа. Нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності – Вікіпедія. *Вікіпедія*. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Нетарифне_регулювання_зовнішньоекономічної_діяльності

29. Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту) : Постанова Каб. Міністрів України від 24.10.2018 № 960 : станом на 26 черв. 2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-п#Text>.

30. 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>

31. Митний кодекс України [Текст]: Документ 4495-17, чинний від 13 березня 2012 року , поточна редакція - від 19.04.2018, підстава 2375-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>

32. Закон України «Про Митний тариф України» [Текст]: Документ 584-18, чинний від 19 вересня 2013 року, поточна редакція - від 01.01.2018, підстава 2245-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2697-20#Text>

33. Закон України [Текст]: від 30.06.1993 № 3348-XII «Про карантин рослин» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3348-12#Text>

34. 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>

35. Забезпечення нормованих показників мікроклімату і чистоти повітря Та інші правила охорони праці - URL: <https://studfile.net/preview/9818529/page:3/>

36. Евакуаційні знаки [Електронний ресурс] URL: <http://demita.com.ua/znaky-shcho-vkazuyut-marshrut-evakuatsiyi/#bwwg165/6628>

37. Пожежна профілактика [Електронний ресурс] URL: https://nuczu.edu.ua/images/topmenu/kafedry/kafedra-viiskovoi-pidhotovky/distant-content/Zanytie_3.pdf

38. Аналіз повітря: основні показники та їх розшифровка [Електронний ресурс] URL: <https://himanaliz.ua/uk/analiz-povitrya-osnovni-rokazniki/>

39. Види мікроклімату та його оптимальні показники [Електронний ресурс] URL: <https://poltava.to/news/62335/> .

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна
Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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



ДОДАТКИ

ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему: «Аналіз ринку рибної продукції в Україні, товарознавча оцінка та управління зовнішньоторговельними операціями»

Здобувач: _____ Поліщук Вадим Андрійович
Підпис

Керівник: _____ к.т.н, доцент Памбук С.А.
Підпис

_____ PhD, ст. викл. Богданов О.О.
Підпис

Одеса – 2024 р

Додаток 1

ЗАЯВА

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

+ Взяття на облік Внесення змін

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

+ Юридична особа Фізична особа – підприємець

Уповноважений учасник договору про спільну діяльність Відокремлений підрозділ іноземних компаній, організацій

Оператор угоди про розподіл продукції Виконавець проекту (програм) міжнародної технічної допомоги

Інша особа (зазначити): Дипломатична місія

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

1 Найменування (власне ім'я, прізвище) особи

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «Таврія В»

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

1 9 2 0 2 5 9 7

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

Коцар Павло Олександрович

2 3 1 5 7 1 9 6 0 1

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 Номер EORI** (заповнюється за наявності)

5 Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон:	066-58-347-99
Факс:	
Електронна пошта***:	Tavriya_B @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.

Директор (посада)	(підпис)	Володимир Іванов (власне ім'я, прізвище)													
М П (за наявності)		11 квітня 2010 року (дата)													
Заява подана (необхідне позначити знаком «V» або «+»):															
<input 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)															
<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse; width: 100px; height: 20px;"> <tr> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> </tr> </table>											(код ЄДРПОУ / ДРФО)	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse; width: 200px; height: 20px;"> <tr> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> </tr> </table>			
		(назва митного брокера)													
Дозвіл від _____ 20__ року серія <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse; width: 40px; height: 20px;"> <tr> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;"></td> </tr> </table> № <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse; width: 80px; height: 20px;"> <tr> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="width: 20px;"></td> </tr> </table>															

* 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.

Додаток 2

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**

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «Таврія В»

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

U

A

10019202597

2**Митні формальності з обліку здійснено:**

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

Одеська митниця ДМСУ

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

12 квітня 2010 року

(дата)

Додаток 3

Контракт №050/2024

Одеса

20.10.2024

Компанія Даймонд Фуд Продукт Ко. ЛТД, 89/72 Моо 2, Муанг Самут Сахон, Самут Сахон 74000, Таїланд, надалі іменована "Продавець" в особі Mr. Decha Chaugayood, що діє на підставі статуту, та ТОВ «Таврія В», що зареєстрований за адресою Україна, м. Одеса, вул. М'ясоїдівська, 14, 65091, Україна що називається надалі "Покупець" в особі Коцар Павла - генерального директора, що діє на підставі статуту, підписали цей контракт про наступне:

1. Предмет контракту

Продавець зобов'язується відвантажити, а Покупець – купити на умовах (СІР) згідно з Інкотермс-2020 партію консервів з тунця в олії, на загальну суму 2557,5 євро (дві тисячі п'ятсот п'ятьдесят сім) євро в строк до 20.12.2024 року.

2. Вартість за Контрактом

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

Загальна вартість цього Контракту 2557,5 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

Contract № №050/2024

Odesa

«20.10.2024

The company Diamond Food Product Co. Ltd, 89/72 Moo 2, Muang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000, Thailand, hereinafter referred to as the "Seller" in the person of Mr. Decha Chaugayood, acting on the basis of the charter, and "Tavria V" LLC, registered at Ukraine, Odesa, str. Myasoidivska, 14, 65091, Ukraine, hereinafter referred to as "Buyer" represented by Pavla Kotsar - 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 (SIP) in accordance with Incoterms-2020 a batch of canned tuna in oil, for the total amount of 2557,5 euros two thousand five hundred fifty seven) euros until 20.12.2024.

2. Price and total amount of the contract

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

The total value of this Contract of 2557,5 EUR 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.

інвойсом відвантажити Товар зі складу Виробника. Продавець зобов'язаний сповістити Покупця про факт відвантаження. 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 м.п. Краківець-Корчова (відповідно до базису поставки - CIP).

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

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

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

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 pp Krakivets-Korchova (according to the delivery basis - CIP).

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

Продавця.

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

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

7. Якість та гарантії

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

8. Претензії

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

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

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

9. Форс-мажор

У разі обставин, які унеможливають часткове або повне виконання Контрактних зобов'язань будь-якої зі сторін, а саме: пожежа, стихійні лиха, війна або бойові дії,

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 number of packages_- on receipt of the GOODS from a Forwarder (Carrier);

per quality of items_- not later than two weeks after receiving the GOODS and the moment of opening the package;

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

7. Quality and Warranty

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

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

8. Claims

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

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

9. Force-majeur

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

ембаргода виконання Контрактних зобов'язань змінюється відповідно до тривалості впливу таких обставин.

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

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

10. Інші умови

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

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 20.12.2024 року.

11. Анотація

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

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.

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

10. Other terms

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

All amendments and additions to the Present Contract are its inherent parts and valid only if they are made in writing and signed by both parties. After signing the Present Contract all previous negotiations and correspondence between the parties in connection with it shall be considered null and void. The present contract exists in two copies. All of them (Russian and English) have equal juridical validity. The Duration of the Present Contract: The Present Contract comes to power from the moment of being signed and is valid until 20.12. 2024.

11. Annotation

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

12. Юридичі адреси і банківські реквізити сторін

Покупець:

ТОВ «Таврія В», м. Одеса, вул.
М'ясоїдівська, 14, 65091, Україна

Продавець:

Diamond Food Product Co. Ltd, 89/72 Moo 2,
Muang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000,
Таїланд

Тел : +66 (34) 885 026 8

факс: +66 (34) 885 026 8

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):

Павло Коцар _____

12. Legal address and Bank Requisites of the Parties

Buyer:

"Tavria V" LLC, Odesa, str. Myasoidivska,
14, 65091, Ukraine,

Seller:

company Diamond Food Product Co. Ltd,
89/72 Moo 2, Muang Samut Sakhon, Samut
Sakhon 74000, Thailand

Tel: +66 (34) 885 026 8

Fax: +66 (34) 885 026 8

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):

Mr. Decha Chaygayood _____

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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



ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему: «Аналіз ринку рибної продукції в Україні, товарознавча оцінка та управління зовнішньоторговельними операціями»

Здобувач: _____
Підпис

Поліщук Вадим Андрійович

Керівник: _____
Підпис

к.т.н, доцент Памбук С.А.

Підпис

PhD, ст. викл. Богданов О.О.

Одеса – 2024 р



Рис. Динаміка та обсяги імпорту та споживання риби в Україні за 2013-2023 роки, тис. тонн та млн. дол.США

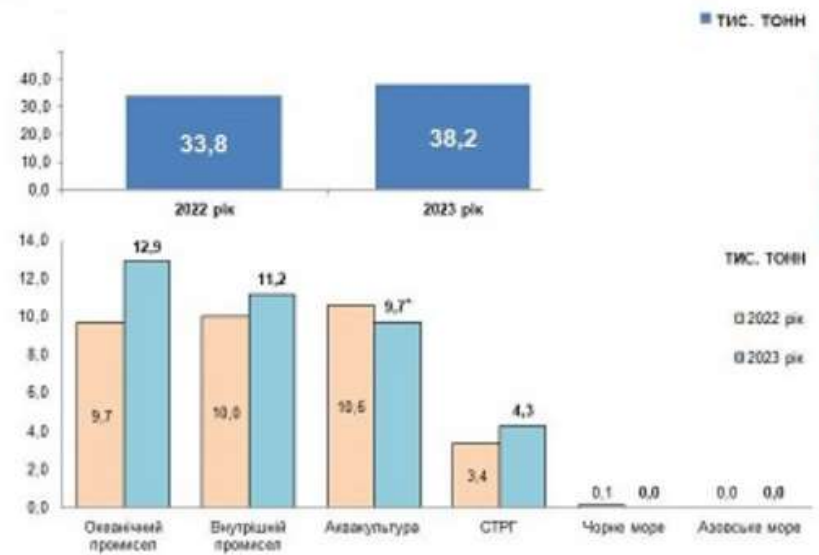


Рис. Добування (вилов) водних біоресурсів за 2022-2023 рр, тис. тонн

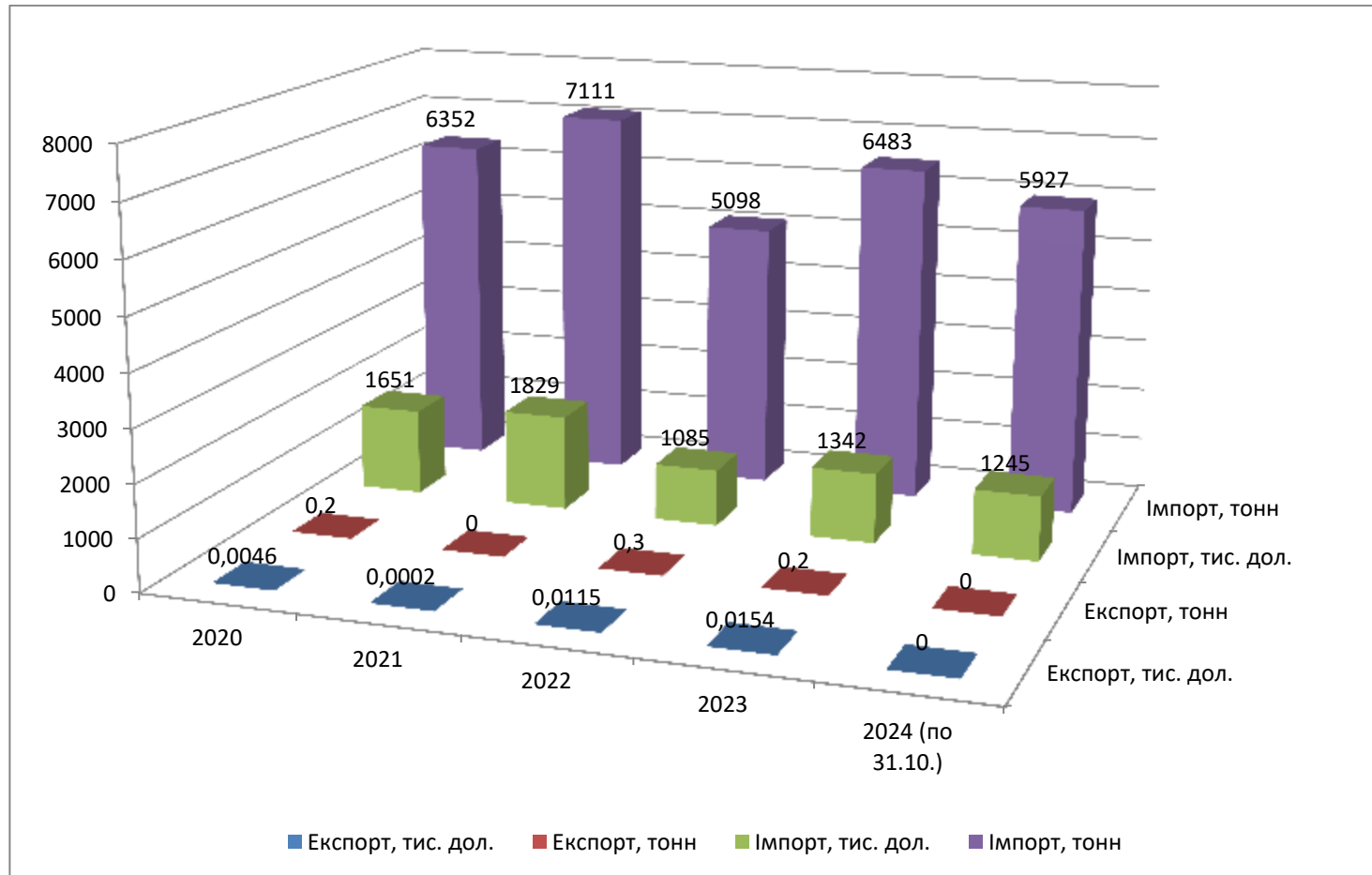


Рис. Динаміка імпортно-експортних операцій з рибними консервами з тунця в рослинній олії за період з 2020 по 30.04.2023 р., тонн та тис.дол.США (Складено автором за даними)

Маркування споживчої тари рибних консервів з тунця в олії

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
1. Назва продукту	Консерви рибні. Тунець філе в олії. ТМ Аквамарин	Консерви Тунець шматочки соняшниковій олії ТМ Banga	Консерви Тунець цілий в олії ТМ Fish Line	Консерви рибні стерилізовані. Тунець подрібнений в олії. ТМ «Своя Лінія»	Консерви рибні стерилізовані. Тунець шматочками в олії. ТМ «De Luxe Foods & Goods Selected»
2. Перелік інгредієнтів	Риба (тунець), олія рафінована соєва, вода питна, сіль кухонна	Риба (тунець), олія соняшникова, вода питна, сіль кухонна	Риба тунець (Katsuwonus relamis), олія рослинна, вода, сіль	Тунець подрібнений (виловлений в Індійському/Тихому океані), олія соєва , вода питна, сіль кухонна	Тунець виловлений в Індійському/Тихому океані, олія соняшникова рафінована дезодорована, вода питна, сіль кухонна
3. Будь-які інгредієнти, які наведені у додатку № 1	тунець	тунець	не позначено	тунець, олія соєва	тунець
4. Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів	Риби не менше 130 г	Риба 65 % Олія соняшникова 21 %	не позначено	тунець 70,3 % олія 17,5 %	тунець 65 % олія 20,7 %

Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
5. Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	185	160 г	185 г	185 г	185 г
6. Мінімальний термін придатності або дата «вжити до»;	4 роки	3 роки	3 роки	5 років	3 роки
7. Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Зберігати при температурі від 0 °С до плюс 35 °С та відносній вологості повітря не більше 75 %	Зберігати при температурі від 0 °С до плюс 25 °С та відносній вологості повітря не більше 75 % Після відкриття банки зберігати при температурі від 0 °С до плюс 4 °С не більше ніж 24 години	Консерви зберігаються у добре вентильованих складських приміщеннях при температурі (t) від 0 °С до плюс 25 °С та відносній вологості повітря не > 75 %	Зберігати у сухому приміщенні за температури від 5 °С до 37 °С. Після відкриття зберігати в неметалевій тарі у холодильнику не більше 48 годин	Зберігати у сухому приміщенні за температури від 5 °С до 37 °С. Після відкриття зберігати в неметалевій тарі у холодильнику не більше 48 годин



Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
8. Найменування та оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів – найменування та імпортера;	Golden Prize Canning Co., Ltd. (Голден Прайз Кенінг Ко. лтд), Таїланд. Адреса імпортера: ТОВ «ВБ ТРЕЙД» Україна, м. Київ, вул. Вікентія Хвойки 10	Вироблено у В'єтнамі (VIETNAM NO.TS 165) для Banga LTD Akas street 74B, ROJA, LV3264, Latvia	Виробник: Даймонд Фуд Продукт Ко. ЛТД Адреса потужностей (об'єкта) виробництва: 89/72 Moo 2, Калонг, Муанг Самут Сахон, Самут Сахон 74000 Таїланд. Імпортер в Україні : ТОВ «Таврія В», вул. М'ясоїдівська, 14, м. Одеса, 65091, Україна	Виробник: Thao Union Manufacturing Company Ltd. Адреса потужностей виробництва: 30/2 Sehaki 1 Road, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000, Таїланд	Виробник: Thao Union Manufacturing Company Ltd. Адреса потужностей виробництва: 30/2 Sehaki 1 Road, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000, Таїланд
9. Країна походження або місце походження	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	країна походження Таїланд	країна походження Таїланд

Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
10. Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Вжити безпосередньо після відкриття банки	Продукт готовий до споживання	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено
11. Інформація про поживну цінність харчового продукту.	Поживна цінність на 100 г продукту білків – 24,1 г жирів – 9,6 г; енергетична цінність -183 ккал;	Поживна цінність на 100 г продукту жирів – 13 г з них насичених жирних кислот 1,8 г вуглеводи - 0 г, з них цукри - 0 г білків – 22 г сіль – 1 г; енергетична цінність - 205 ккал;	Поживна цінність на 100 г продукту: жири – 16 g(г); з них насичених - 2,8g(г); вуглеводи - 1g(г); з них цукор - 0g(г); білки - 17g(г); сіль - 1g(г) Енергетична цінність на 100 г продукту: 178 ккал;	Поживна цінність на 100 г продукту жирів – 12 г, з них насичені 3,0 г вуглеводи - 0 г, з них цукри - 0 г білків – 17,0 г сіль – 1,0 г; енергетична цінність - 180 ккал;	Поживна цінність на 100 г продукту жирів – 12 г, з них насичені 3,0 г вуглеводи - 0 г, з них цукри - 0 г білків – 17,0 г сіль – 1,0 г; енергетична цінність - 180 ккал

Продовження табл. 3.4

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Додаткова інформація на маркуванні					
Нормативний документ	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано	не вказано
Штрих-код	8852111020444	4751017404423	8823065711652	2999200018121	2999200003561
Імпортёр/Підприємство яке приймає претензії від споживачів, його адреса	Адреса імпортера: ТОВ «ВБ ТРЕЙД» Україна, м. Київ, вул. Вікентія Хвойки 10		Імпортёр в Україні : ТОВ «Таврія В», вул. М'ясоїдівська, 14, м. Одеса, 65091, Україна	ТОВ «АТБ-МАРКЕТ» проспект Олександра Поля, буд. 40, м. Дніпро, Дніпропетровська область, 49000, Україна, тел. 0 800 500 415	ТОВ «АТБ-МАРКЕТ» проспект Олександра Поля, буд. 40, м. Дніпро, Дніпропетровська область, 49000, Україна, тел. +38 (056) 770 04 57
Позначення матеріалу банки	не вказано	не вказано	не вказано		

Органолептичні показники якості

Показники якості	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Вимоги НД
Смак	Приємний, властивий консервам з тунця, в міру солоний, з присмаком океанічної риби, без гіркоти і сторонніх присмаків	Не дужеприємний, жирний смак з присмаком гіркоти, виражений смак океанічної риби	Приємний, властивий консервам з тунця, в міру солоний, слабкий кислуватий присмак, без гіркоти та сторонніх присмаків	Приємний, властивий консервам з тунця, в міру солоний, з присмаком океанічної риби, без гіркоти і сторонніх присмаків	Смак ненасичений, пустий, майже без солонуватості, без кислуватого присмаку, без гіркоти, без сторонніх присмаків	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку. Для консервів з океанічних риб – з натуральним кислуватим присмаком
Запах	Приємний, з помірним рибним ароматом, відповідний океанічній рибі, без сторонніх запахів	Відповідний, рибний, з ароматом олії, без стороннього запаху	Приємний, рибний, помірно виражений, без стороннього запаху	Приємний, з вираженим рибним ароматом, відповідний океанічній рибі, без сторонніх запахів	Запах рибний, помірно виражений, без аромата олії, без сторонніх запахів	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього запаху. Для консервів з додаванням цибулі, часнику, прянощів або ароматизованої олії – з легким ароматом складових компонентів.

Продовження табл. 3.5

Показники якості	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Вимоги НД
Консистенція м'яса риби	Щільна, соковита	Дуже м'яка	Ніжна	Ніжна, соковита	Сухувата, волокниста, важко прожовується	Щільна, соковита, ніжна. Може бути сухувата у сайри
Стан риби	Шматки риби цілі, незначна кількість шматків з нерівними зрізами	Шматки риби цілі, незначна кількість розламаних шматків	Шматки риби цілі, незначна кількість шматків з нерівними зрізами	Шматки риби подрібнені, приблизно однакового розміру	Шматки риби цілі, незначна кількість розламаних шматків	Шматки, філе риби цілі. Зрізи шматків рівні. Допускається нерівні зрізи у тунцевих риб
Стан олії	Прозора	Не зовсім прозоре, з незначною кількістю зважених часток	Присутнє невелике помутніння	Прозора. Наявне легке помутніння і незначне наявність зважених часток	Прозора. Наявне легке помутніння і незначне наявність зважених часток	Прозора. Можливо: легке помутніння; незначне наявність зважених часток
Колір риби	Властивий вареному м'ясу даного виду риби. Кремуватий колір	Властивий вареному м'ясу даного виду риби. Біло-рожевий	Властивий вареному м'ясу даного виду риби. Рожево-сірий	Властивий вареному м'ясу даного виду риби. Темно-кремуватий	Властивий вареному м'ясу даного виду риби. Біло-рожевий	Властивий вареному м'ясу даного виду риби Від світло-рожевого до кремуватого

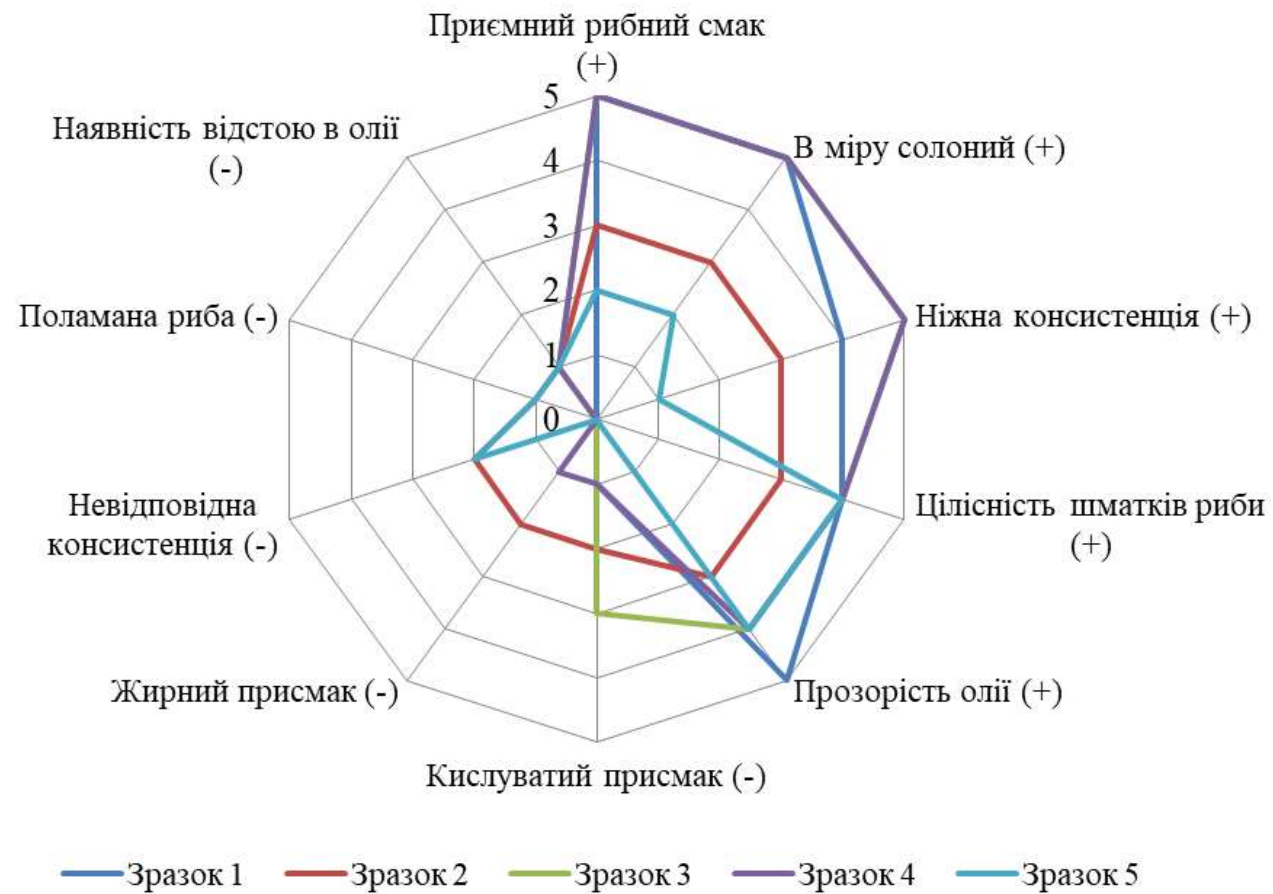


Рис. Профілограма смаку, запаху і консистенції консервів з тунця в олії